



Mini Oven

User Manual



BM045EAB

EN - FR

CONTENTS

ENGLISH	3-21
FRANÇAIS	22-42

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Hotpoint appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:



Important information and useful hints about usage.



WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.



Warning for hot surfaces.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

1.1 General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.

1.2 Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to

1 Important instructions and warnings for safety and environment

construction regulations.

- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

- To disconnect, turn the control to OFF, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.

1.3 Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard:

1 Important instructions and warnings for safety and environment

Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- The weight of the food which is put on the S3 Food Tray/Wire Rack cannot be over 3.0kg.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- The accessible surfaces of the appliance get very hot. Never touch the hot surfaces.
- Pay attention to the information in the section Installation. The Appliance becomes very hot, it must

1 Important instructions and warnings for safety and environment

not be installed in built-in unit.

- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** Sufficient time should be allowed for product to cool in repeated usages.
- The oven must not be covered when running.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base

1 Important instructions and warnings for safety and environment

of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.

- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

1.4 Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- Do not use the product in balcony, terrace, garden etc.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper

1 Important instructions and warnings for safety and environment

use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

1.5 Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy ob-

ject on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

1.6 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To

find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.7 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.8 Package Information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General overview

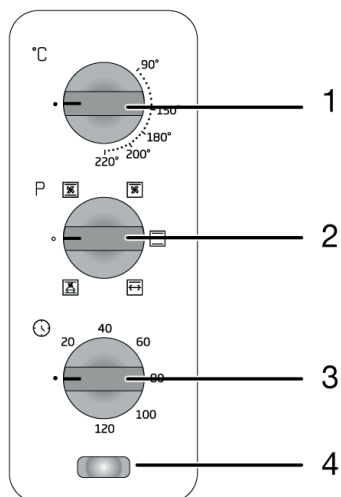
2.1 Overview



Control and parts

1. Thermostat knob
2. Function knob
3. Timer knob
4. Indicator

5. Oven foot
6. Glass door
7. AirFry basket
8. Handle



1. Thermostat knob
2. Function knob
3. Timer knob
4. Indicator

2 General overview

2.2 Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

	Upper heating elements + lower heating elements This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.
	Upper heating elements + convection/ Upper and lower heating elements+ convection This functions are ideal for baking red meat slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up. This function is also proper for airfry cooking.
	Rotisserie + upper heating elements This function is ideal for cooking whole chickens and fowl in general.
	Upper and lower heating elements+ convection + Rotisserie This function is ideal for cooking whole chickens and fowl in general.

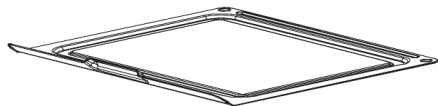
2.3 Package contents

	Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.
---	---

1. User manual

2. Crumb tray

For collecting fallen oil or crumb.



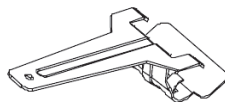
3. Food Tray

For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.



4. Food tray handle

For removing rack or tray.



5. Wire Rack

For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.



6. Rotisserie Fork

Use to roast a variety of meats and poultry.



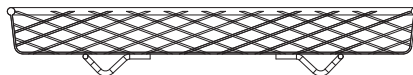
7. Rotisserie Handle

Allow you to pick up rotisserie fork.



8. AirFry Basket:

Use it to quickly and evenly cook crispy dishes without adding fat.



2 General overview

2.4 Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total power consumption	2.0 kW
Cable type / section	min. H05RR-F 3 x 1 mm ²
External dimensions (H*W*D)	421*568*356 mm
Main oven	Fan assisted
Net volume	45 lt



- Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
- Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



- Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



- The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.
- Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.



Do not use the product in a closed cabinet or on the floor level.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

3.2 Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

3.1 Before installation

This product is intended for use only on a counter. Rear surface of appliances should be placed against a wall.

3 Installation

3.3 Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



- The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.
- The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.



Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket.

- Push the product towards the kitchen wall.
 - Final check
1. Check electrical functions.

3.4 Future transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

4.1 Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

4.2 Initial use

4.3 First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

4.4 Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.

Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select  position.
4. Select the highest temperature
5. Operate the oven for about 15 minutes.
6. Turn off your oven



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

5.1 General information on baking, roasting



- Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/ from the hot oven.
- Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

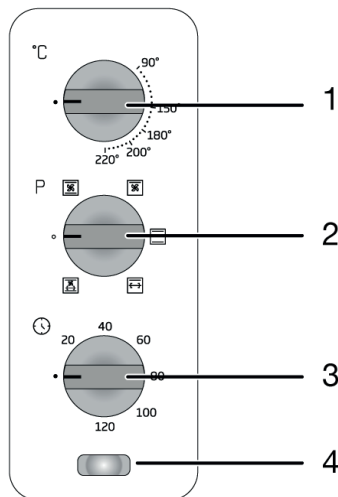
- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

5.2 How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1. Thermostat knob
2. Function knob
3. Timer knob
4. Indicator

Turning on the oven

- When you select a operating function you want to cook with using the function knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

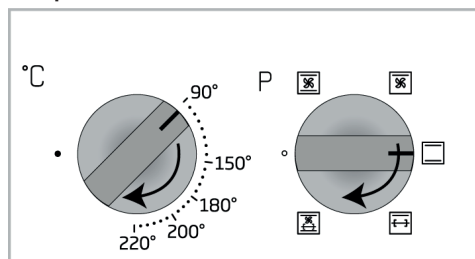
- You can turn the oven off by turning the function selection, temperature and timer knobs to the off (up) position.

Manual cooking by selecting temperature and oven operating function

- You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

5 How to operate the oven

Example:



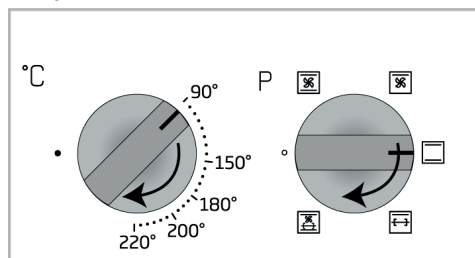
1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.

Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the indicator lamp will light up. The oven does not switch off automatically after starting cooking. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection, temperature and timer knobs to the off (up) position.

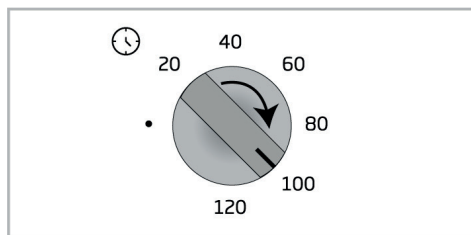
Cooking by setting the cooking time;

- You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

Example:



1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.
3. Turn the timer knob to time you want to cook.



Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the indicator lamp will light up.

4. When the cooking time is over, the timer knob automatically rotates counterclockwise. A warning tone sounds and the oven stops cooking.
5. If your cooking is completed, turn the oven off by turning the function selection and temperature knobs to the off (up) position.

To turn off cooking earlier than the time you set;

1. Turn the timer knob counter-clockwise until it reaches the off (up) position.
2. Turn the oven off by turning the function selection and temperature knobs to the off (up) position.

Rotisserie

Insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit, slide towards square of spit and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by running spit directly through center of food. Place second fork into other end of roast or poultry. Check that Cooking times table food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

5 How to operate the oven

Baking and roasting



1st rack of the oven is the bottom rack.

Dish	Cooking vessel	Rack position		Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cake in mould	cake mould		1	170	40-45 min
Cookies	oven tray		2	170	22-25 min
Pizza	wire rack		2	220	18-23 min
Sausage	wire rack		2	220	9-11 min
Chicken wings	oven tray		2	220	12-18 min
Steak	oven tray		2	220	12-15 min
Roasted chicken	rotisserie set		3	220	40-49 min

Airfrying

1. Preheat the Oven

- Turn on both the upper and lower heating modes to begin preheating.
- While the oven is preheating, place the prepared food onto the air fry tray.
- Ensure that the food is not overcrowded to allow proper air circulation and even cooking.

2. Start Cooking

- Once preheating is complete, insert the air fry tray into the oven.
- Select the appropriate air fry function based on the type and weight of the food.
- Adjust the temperature and cooking time as needed.

3. Monitor the Cooking Process

- During baking, you can check the food, adjust the temperature, or reposition items to ensure even cooking.

4. Remove the Food

- When the cooking cycle is complete, carefully remove the tray from the oven.
- If additional cooking is needed, repeat the above steps.



Always use oven mitts when handling hot trays and follow the recommended cooking guidelines for different types of food.

6 Maintenance and care

6.1 General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



- Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!
- Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

6.2 Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

6.3 Cleaning the oven

Clean oven door

- To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

6.4 Replacing the oven lamp



Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

Hot surfaces may cause burns!



- The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See Technical specifications, for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- Position of lamp might vary from the figure.

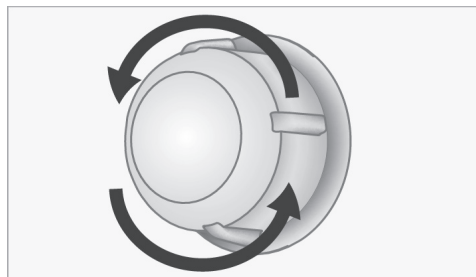


- The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.
- The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

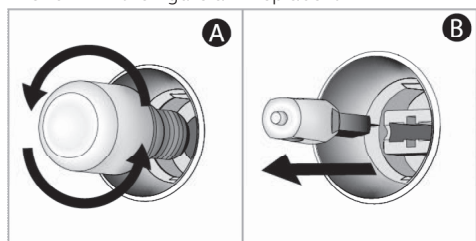
6 Maintenance and care

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover

7 Troubleshooting

Problem	Possible reason	Solution
Oven emits steam when it is in use.	It is normal that steam escapes during operation.	This is not a fault.
Product emits metal noises while heating and cooling.	When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.	This is not a fault.
Product does not operate.	The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
	Product is not plugged into the (grounded) socket.	Check the plug connection.
Oven light does not work.	Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
	Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
Oven does not heat.	Might not be set to a certain cooking function and/or temperature.	Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.
	In models equipped with a timer, the timer is not adjusted.	Adjust the time.
	Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Avant toute chose, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi cet appareil Beko. Nous espérons que cet appareil, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possible. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser l'appareil, de lire attentivement et complètement ce manuel d'utilisation ainsi que tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour une utilisation future. Si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en accordant une attention particulière à toutes les informations et les avertissements contenus dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont clairement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les pictogrammes suivants sont repris tout au long de ce manuel :



Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.



Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement en cas de choc électrique.



Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

Cette section comprend les instructions de sécurité qui vous protègent de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le nonrespect de ces instructions annule toute garantie.

1.1 Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissances ; à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions. Surveillez toujours les enfants pour vous s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le produit est remis à quelqu'un d'autre à des fins d'utilisation personnelle ou d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des agents

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

de service agréés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées, qui peuvent également annuler la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- N'utilisez pas le produit s'il est défectueux ou s'il présente des dommages visibles.
- Veillez à ce que les boutons de fonction du produit soient éteints après chaque utilisation.

1.2 Sécurité électrique

- Si le produit présente une défaillance, il ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un agent de service agréé. Il y a un risque de choc électrique !
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant avec mise à la terre, dont la tension et la pro-

tection correspondent à celles indiquées dans les «Spécifications techniques». Faites réaliser l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne peut être tenue responsable de tout problème lié au fait que le produit n'a pas été mis à la terre conformément aux réglementations locales.

- Ne lavez jamais le produit en y répandant ou en y versant de l'eau ! Il y a un risque de choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise avec des mains mouillées ! Ne débranchez jamais en tirant sur le câble, tirez toujours en tenant la prise.
- Le produit doit être déconnecté pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

et de réparation.

- Si le câble d'alimentation du produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être installé de manière à pouvoir être complètement déconnecté du réseau électrique. La séparation doit être assurée par un interrupteur intégré à l'installation électrique fixe, conformément aux règles de construction.
- La surface arrière du four devient chaude lorsqu'il est utilisé. Veillez à ce que la connexion électrique n'entre pas en contact avec la surface arrière, sinon les connexions risquent d'être endommagées.
- Ne coincez pas le câble d'alimentation entre la porte et le cadre du four et ne le faites pas passer sur des surfaces chaudes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie à la suite d'un court-circuit.
- Toute intervention sur l'équipement et les systèmes électriques ne doit être effectuée que par des personnes autorisées et qualifiées.
- En cas de dommage, éteignez le produit et débranchez-le. Pour ce faire, coupez le fusible à la maison.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec le produit.
- Pour déconnecter, mettez la commande sur OFF, puis débranchez la prise. Tenez toujours la fiche, mais ne tirez jamais sur le cordon.

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

1.3 Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- N'utilisez jamais le produit lorsque votre jugement ou votre coordination sont altérés par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes.
- Risque d'intoxication alimentaire: Ne laissez pas les aliments reposer dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four électrique, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Le poids des aliments placés dans le bac à aliments/le support de fil S3 ne peut pas dépasser 3,0 kg.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit, car les côtés peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- En cours d'utilisation, les appareils deviennent chauds. Veillez à ne pas

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

- toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte en verre.
 - Veillez à ce que toutes les fentes d'aération ne soient pas obstruées.
 - Ne chauffez pas au four les boîtes de conserve fermées et les bocaux en verre. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le pot pourrait la faire éclater.
 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures.
 - Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuilles d'aluminium directement sur le fond du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
 - Les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
 - Il convient d'être attentif aux informations figurant dans la section «Installation». L'appareil devient très chaud, il ne doit pas être installé dans une unité encastrée.
 - Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail,
 - maisons de campagne ;
 - cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
 - les gîtes touristiques.
 - **AVERTISSEMENT:** Lors d'utilisations répétées, il convient de laisser suffisamment de temps au

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

produit pour qu'il refroidisse.

- Le four ne doit pas être couvert lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, car vous risquez de vous électrocuter.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre de la porte avant est enlevée ou fissurée.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier sulfurisé dans le récipient de cuisson ou sur l'accessoire du

four (plateau, grille, etc.) avec les aliments, puis insérez le tout dans le four préchauffé. Retirez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui débordent de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout risque de contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier cuisson à une température supérieure à celle indiquée. Ne placez pas le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que le cordon d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le disjoncteur est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le produit doit être placé

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

directement sur le sol. Il ne doit pas être placé sur un socle ou un piédestal.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

Prévention contre les risques d'incendie !

- Veillez à ce que toutes les connexions électriques soient sûres et bien serrées afin d'éviter tout risque d'arc électrique.
- N'utilisez pas de câbles endommagés ni de rallonges.
- Assurez-vous que le liquide ou l'humidité n'est pas accessible au point de connexion électrique.

1.4 Utilisation prévue

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale annule la garantie.
- N'utilisez pas le produit sur un balcon, une ter-

rasse, un jardin, etc.

- **MISE EN GARDE:** Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour réchauffer les assiettes sous le gril, sécher des serviettes, des torchons, etc. en les accrochant aux poignées de la porte du four. Ce produit ne doit pas non plus être utilisé pour chauffer une pièce.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

1.5 Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

1 Consignes importantes et avertissements sur la sécurité et l'environnement

- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Tenez les emballages hors de la portée des enfants. Veuillez éliminer toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas audessus de l'appareil des objets que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y placez pas d'objets lourds et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Elle peut se renverser ou les charnières de la porte peuvent être endommagées.

1.6 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.7 Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

1.8 Information sur l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

2 Information générale

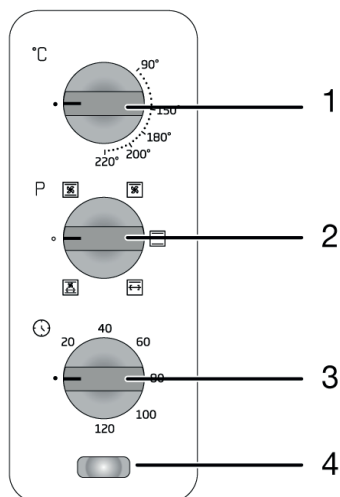
2.1 Aperçu



Contrôle et pièces

- 1. Bouton du thermostat
- 2. Bouton de fonction
- 3. Bouton de minuterie
- 4. Indicateur

- 5. Pied du four
- 6. Porte en verre
- 7. Panier airfry
- 8. Poignée



- 1. Bouton du thermostat
- 2. Bouton de fonction
- 3. Bouton de minuterie
- 4. Indicateur

2 Information générale

2.2 Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement illustré ici peut être différent de celui de votre produit.

	Éléments chauffants supérieurs + éléments chauffants inférieurs Cette fonction est idéale pour la cuisson du pain, des pizzas et des volailles en général.
 	Éléments chauffants supérieurs + convection/ Éléments chauffants supérieurs et inférieurs + convection Cette fonction est idéale pour cuire des tranches de viande rouge, des cuisses de poulet, des ailes de poulet, des flocons de pommes de terre, de la viande de volaille, des côtelettes, du poisson, etc. avec un chauffage plus uniforme. Cette fonction convient également à la cuisson à l'air chaud.
	Rôtissoire + éléments chauffants supérieurs Cette fonction est idéale pour la cuisson de poulets entiers et de volailles en général.
	Éléments chauffants supérieurs et inférieurs + convection + Rôtissoire Cette fonction est idéale pour la cuisson de poulets entiers et de volailles en général.

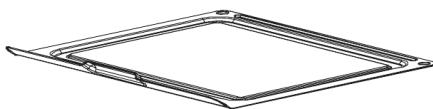
2.3 Contenu de l'emballage

	Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle de produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel peuvent ne pas être disponibles sur votre produit.
--	---

1. Manuel d'utilisation

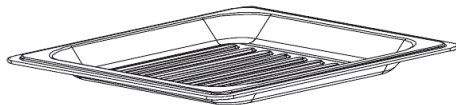
2. Plateau ramasse miettes

Pour recueillir l'huile ou les miettes tombées.



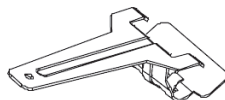
3. Plateau alimentaire

Pour griller et rôtir la viande, la volaille, le poisson, et divers autres aliments.



4. Poignée du plateau

Pour retirer la grille ou le plateau.



5. Grille métallique

Utilisée pour les aliments à cuire, griller, ou rôtir et la cuisson générale dans des plats à gratin et des poêles standard.



6. Fourchette à tournebroche

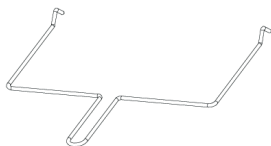
Utilisez-la pour rôtir une variété de viandes et de volailles.



2 Information générale

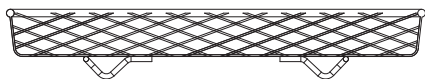
7. Poignée de tournebroche

Permet de saisir la fourchette à rôtissoire.



8. Panier AirFry:

Utilisez le pour cuire rapidement et uniformément des plats croustillants et sans ajout de matière grasse.



- Les valeurs indiquées sur les étiquettes des produits ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Elles dépendent des conditions opérationnelles et environnementales du produit.

2.4 Spécifications techniques

Tension / fréquence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie totale	2.0 kW
Type de câble / section	min. H05RR-F 3 x 1 mm ²
Dimensions extérieures (H*L*P)	421*568*356 mm
Four principal	Ventilation assistée
Volume net	45 lt



- Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.
- Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

3 Installation

Pour l'installation du produit, veuillez vous adresser à l'agent de service agréé le plus proche. Assurez-vous que les installations électriques et de gaz sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un installateur qualifiés pour qu'ils prennent les dispositions nécessaires. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées, qui peuvent également annuler la garantie.



La préparation de l'emplacement et de l'installation électrique pour le produit est sous la responsabilité du client.



- Le produit doit être installé conformément à toutes les réglementations électriques locales.
- Avant l'installation, vérifiez visuellement si le produit présente des défauts. Si c'est le cas, ne l'installez pas. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

3.1 Avant l'installation

Ce produit est destiné à être utilisé uniquement sur un comptoir. La face arrière des appareils doit être placée contre un mur.



N'utilisez pas le produit dans une armoire fermée ou au niveau du sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil ainsi que le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine et de pâtisserie et des aliments.

- Les meubles de cuisine situés à proximité de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).

3.2 Installation et connexion

Le produit ne peut être installé et raccordé que conformément aux règles d'installation légales.



N'installez pas le produit à côté d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur émise par le produit augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer le produit. La porte, la poignée ou les charnières sont endommagées.

3.3 Branchement électrique

Branchez le produit sur une prise/une ligne mise à la terre et protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites réaliser l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise ne sera pas responsable des dommages résultant de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales.



- Le produit ne doit être raccordé au réseau électrique que par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages résultant d'interventions effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes du produit. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie !

Les données de l'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur est

3 Installation

ouvert, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.

Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau "Spécifications techniques".



La prise du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer audessus de la table de cuisson).



Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité et utiliser la prise/la ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont supérieures à la capacité de transport de courant de la prise de courant, le produit doit être raccordé directement à une installation électrique fixe sans utiliser de prise de courant.



Avant toute intervention sur l'installation électrique, débranchez le produit du réseau électrique.

Il y a un risque de choc électrique !

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- Contrôle final

1. Vérifier les fonctions électriques.

3.4 Transport ultérieur

- Conservez le carton d'origine du produit et transportez le produit dans celui-ci. Respectez les instructions figurant sur le carton. Si vous ne disposez pas du carton d'origine, emballez le produit dans du papier bulle ou du carton épais et fixez-le avec du ruban adhésif.
- Pour éviter que le gril et le plateau à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four en l'alignant sur la position des plateaux. Fixez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Ne soulevez ni ne déplacez le produit en utilisant la porte ou la poignée.



Ne placez aucun objet sur le produit et déplacez-le en position verticale.

Vérifiez l'aspect général de votre produit pour voir s'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

4 Préparation

4.1 Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés dans le four, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si elle est conseillée dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Dans la mesure du possible, essayez de faire cuire plus d'un plat au four en même temps. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients sur la tablette métallique.
- Cuisinez plusieurs plats l'un après l'autre. Le four est déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. Ouverture de la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuisiner.

4.2 Utilisation prévue

4.3 Premier nettoyage de l'appareil



La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchezles avec un chiffon.

4.4 Chauffage initial

Faites chauffer le produit pendant envi-ron 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus de production ou couches seront brûlés et éliminés.



Les surfaces chaudes provoquent des brûlures !

Le produit peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties internes du four, les radiateurs, etc. Tenir les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez du four toutes les plaques de cuisson et le gril.
2. Fermez la porte du four
3. Sélectionnez la position .
4. Sélectionnez la température la plus élevée
5. Faites fonctionner le four pendant environ 15 minutes.
6. Éteignez votre four



De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures lors de la mise en service initiale. C'est tout à fait normal. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée afin d'éliminer la fumée et l'odeur. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégagent.

5 Comment utiliser le four

5.1 Informations générales sur la cuisson, le rôti



- Les surfaces chaudes provoquent des brûlures ! Le produit peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs chauds, les parties internes du four, les radiateurs, etc. Tenir les enfants à l'écart.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats du four chaud.

Conseils pour la cuisson

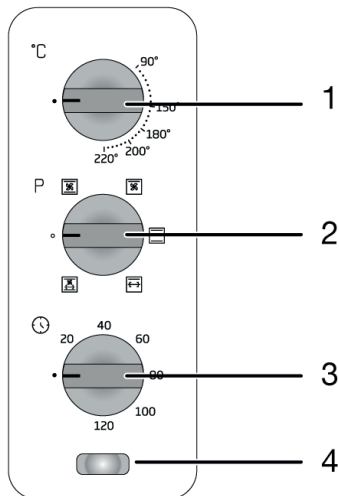
- Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace disponible sur le support.
- Placez le moule de cuisson au milieu de la tablette.
- Sélectionnez la position correcte de la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôti

- Traiter le poulet entier, la dinde et les gros morceaux de viande avec des assaisonnements tels que du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de la cuisson.
- Il faut environ 15 à 30 minutes de plus pour rôti une viande avec des os que pour rôti une viande de même taille sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande nécessite environ 4 à 5 minutes de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après la fin de la cuisson. Le jus est mieux réparti sur l'ensemble du rôti et ne s'écoule pas lors de la découpe de la viande.
- Le poisson doit être placé sur la grille du milieu ou du bas dans un plat résistant à la chaleur.

5.2 Comment utiliser le four électrique

Sélection de la température et du mode de fonctionnement



1. Bouton du thermostat

2. Bouton de fonction

3. Bouton de minuterie

4. Indicateur

Mise en marche du four

- Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de fonction et que vous réglez une certaine température à l'aide du bouton de température, le four commence à fonctionner.

Éteindre le four

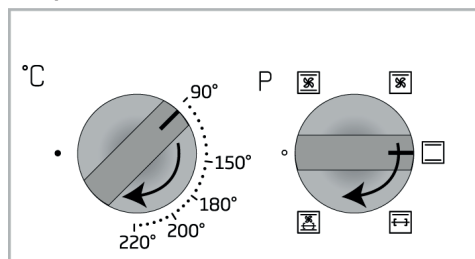
- Vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection des fonctions, de température et de minuterie en position d'arrêt (vers le haut).

5 Comment utiliser le four

Cuisson manuelle par sélection de la température et de la fonction de fonctionnement du four

- Vous pouvez cuisiner en effectuant une commande manuelle (à votre guise) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment.

Exemple :



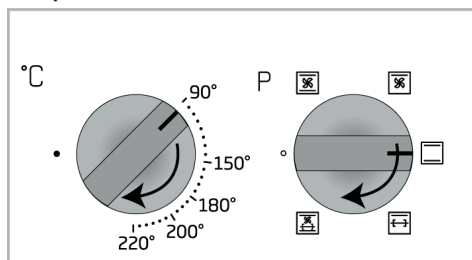
- Sélectionnez la fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
- Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de température.

Votre four commence immédiatement à fonctionner à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin lumineux s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement après le début de la cuisson. Vous devez contrôler la cuisson vous-même et l'éteindre. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en ramenant les boutons de sélection de fonction, de température et de minuterie en position arrêt (haut).

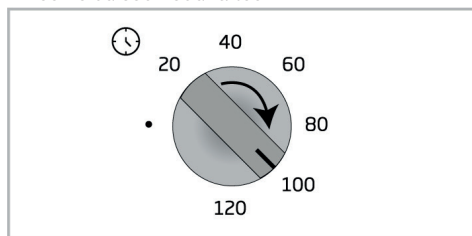
Cuisson avec réglage du temps de cuisson

- Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

Exemple:



- Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser à l'aide du bouton de sélection de fonction.
- Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de température.
- Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.



Votre four commence immédiatement à fonctionner à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin lumineux s'allume.

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le bouton de la minuterie tourne automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un signal sonore retentit et le four s'arrête de cuire.
- Si la cuisson est terminée, éteignez le four en ramenant les boutons de sélection de fonction et de température en position arrêt (haut). Si vous voulez continuer, tournez le bouton de la minuterie pour revenir à un certain temps de cuisson. Le four continue à fonctionner selon la fonction et la température réglées.

5 Comment utiliser le four

Pour arrêter la cuisson avant l'heure programmée ;

1. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt (haut).
2. Éteignez le four en ramenant les boutons de sélection de fonction et de température en position arrêt (haut).

Rôtisserie

Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la fourchette, en vous assurant que les pointes de la fourchette sont orientées dans la même direction que l'extrémité pointue de la broche, faites glisser la fourche vers la partie carrée de la broche et fixez-la avec la vis de serrage. Placez les aliments à cuire sur la broche en passant la broche directement au centre de l'aliment. Placez la deuxième fourche à l'autre extrémité du rôti ou de la volaille. Vérifiez que les aliments du tableau des temps de cuisson sont centrés sur la broche. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la douille d'entraînement, située sur le côté droit de la paroi du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée de la broche repose sur le support de broche, situé sur le côté gauche de la paroi du four.

Tableau des temps de cuisson



Les délais indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif. Les temps peuvent varier en fonction de la température des aliments, de leur épaisseur, de leur type et de vos préférences en matière de cuisson.

Cuisson et rôtissage



La première grille du four est la grille du bas .

Plat	Récipient de cuisson	Position du rack		Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteau dans le moule	moule à gâteau		1	170	35-40 min
Cookies	Lèchefrite		2	170	22-25 min
Pizza	Grille métallique		2	220	18-23 min
Saucisse	Grille métallique		2	220	9-11 min
Ailes de poulet	Lèchefrite		2	220	15-20 min
Steak	Lèchefrite		2	220	12-15 min
Poulet rôti	ensemble de rôtisserie		3	220	40-49 min

5 Comment utiliser le four

Cuisson à l'air chaud

1. Préchauffage du four

- Activez les modes de chauffage supérieur et inférieur pour commencer le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, placez les aliments préparés sur le plateau AirFry.
- Veillez à ne pas surcharger le plateau afin de permettre une bonne circulation de l'air et une cuisson homogène.

2. Démarrer la cuisson

- Une fois le préchauffage terminé, insérez le plateau AirFry dans le four.
- Sélectionnez la fonction AirFry appropriée en fonction du type et du poids des aliments.
- Ajustez la température et le temps de cuisson si nécessaire.

3. Surveiller le processus de cuisson

- Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier les aliments, ajuster la température ou repositionner les éléments pour garantir une cuisson uniforme.

4. Retirer les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, retirez soigneusement le plateau du four.
- Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, répétez les étapes ci-dessus.



Utilisez toujours des gants de protection pour manipuler les plateaux chauds et suivez les recommandations de cuisson adaptées à chaque type d'aliment.

6 Entretien et soin

6.1 Information générale

La durée de vie du produit sera prolongée et les risques de problèmes seront réduits si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.



- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de commencer les travaux d'entretien et de nettoyage. Il y a un risque de choc électrique !
- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. Il sera ainsi possible d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, ce qui évitera qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et essuyez-le avec un chiffon sec.

- Veillez toujours à ce que tout excès de liquide soit soigneusement essuyé après le nettoyage et à ce que tout débordement soit immédiatement essuyé.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou en inox et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces pièces, en veillant à balayer dans une seule direction.



La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.



N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, car vous risquez de vous électrocuter.

6 Entretien et soin

6.2 Nettoyage du panneau de contrôle

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un chiffon humide et essuyez-les.



Si votre produit est équipé de boutons, ne les retirez pas pour nettoyer le panneau de commande.

Le panneau de commande risque d'être endommagé !

6.3 Nettoyage du four

Nettoyer la porte du four

- Pour nettoyer la porte du four, utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge, puis essuyez avec un chiffon sec.



N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et détruire le verre.

6.4 Remplacement de la lampe du four



Avant de remplacer la lampe du four, assurez-vous que l'appareil est débranché et refroidi afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !



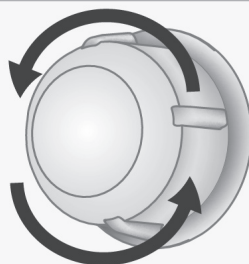
- La lampe du four est une ampoule électrique spéciale qui peut résister jusqu'à 300 °C. Voir les spécifications techniques pour plus de détails. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou de techniciens possédant une licence.
- La position de la lampe peut varier par rapport à la figure.



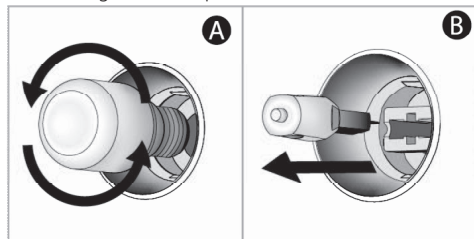
- La lampe utilisée dans cet appareil ne convient pas à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe est destinée à aider l'utilisateur à voir les denrées alimentaires.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



3. Si la lampe de votre four est du type (A) illustré dans la figure ci-dessous, retirez-la en la faisant tourner comme indiqué et remplacez-la. S'il est du type (B), tirez-le et retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le.



4. Installez le couvercle en verre.

7 Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.	Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.	Ce n'est pas une faute.
Le produit émet des bruits métalliques pendant le chauffage et le refroidissement.	Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et provoquer des bruits.	Ce n'est pas une faute.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible du réseau est défectueux ou s'est déclenché.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réinitialisez-les.
	Le produit n'est pas branché dans la prise de courant (mise à la terre).	Vérifiez la connexion de la prise.
La lumière du four ne fonctionne pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
	L'alimentation est coupée.	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.
Le four ne chauffe pas	Il se peut que la fonction de cuisson et/ou la température ne soient pas réglées.	Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou température.
	Sur les modèles équipés d'une minuterie, la minuterie n'est pas réglée.	Réglez le temps.
	L'alimentation est coupée.	Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez ou réinitialisez les fusibles.



Consultez l'agent de service ou le technicien agréé avec licence ou le revendeur où vous avez acheté le produit si vous ne pouvez pas remédier au problème bien que vous ayez mis en œuvre les instructions de cette section. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

Additional Information for User Manual: Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :		
Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826 Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.		
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Off Désactivé	0 .5	20
*The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute. *Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.		

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

www.beko.com