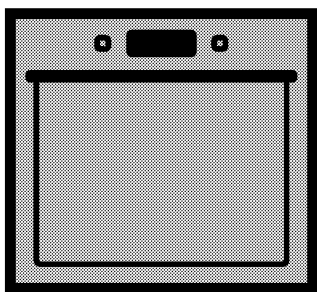


# Built-in Oven

User manual



BIM22304XCS

**EN | LV | FR**

285.4437.88/R.AI/13.09.2019/4-1  
7757886710

## Please read this user manual first!

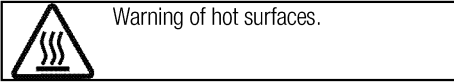
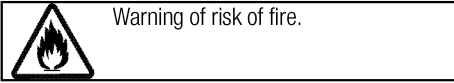
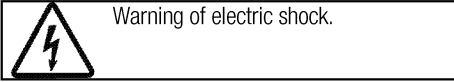
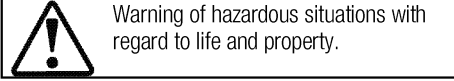
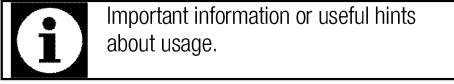
Dear Customer,

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

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product .....	8
Package information .....	8

### **2 General information 9**

Overview .....	9
Package contents .....	10
Technical specifications .....	11

### **3 Installation 12**

Before installation .....	12
Installation and connection .....	14
Future Transportation.....	15

### **4 Preparation 16**

Tips for saving energy .....	16
Initial use.....	16
Time setting .....	16
First cleaning of the appliance .....	16
Initial heating.....	16

### **5 How to operate the oven 18**

General information on baking, roasting and grilling	18
How to operate the electric oven .....	18
Operating modes.....	19
Using the oven clock .....	20
Cooking times table.....	22
How to operate the grill.....	25
Cooking times table for grilling.....	25

### **6 Maintenance and care 26**

General information.....	26
Cleaning the control panel .....	26
Cleaning the oven .....	26
Removing the oven door .....	27
Removing the door inner glass.....	28
Replacing the oven lamp.....	29

### **7 Troubleshooting 30**

## **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.

### **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.
- 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.

### **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.

- 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.
- 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 construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact 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.

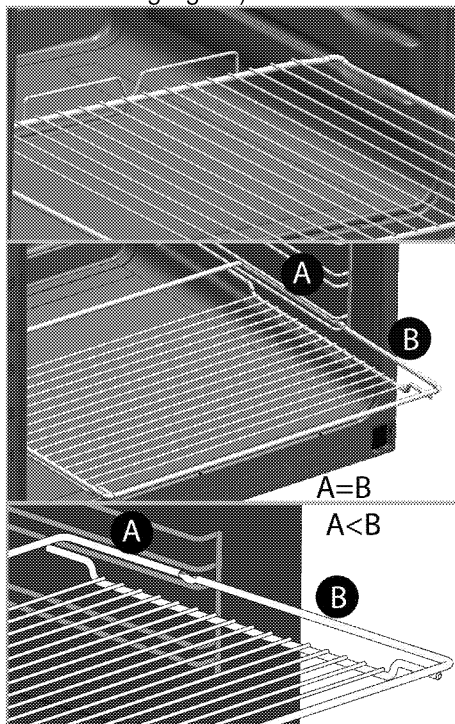
### **Product safety**

- **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:** 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.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 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.
- 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.
- 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.
- (Varies depending on the product model.)  
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- 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 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.

#### 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.

#### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **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 use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

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

### **Disposing of the old product**

#### **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 product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### **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.

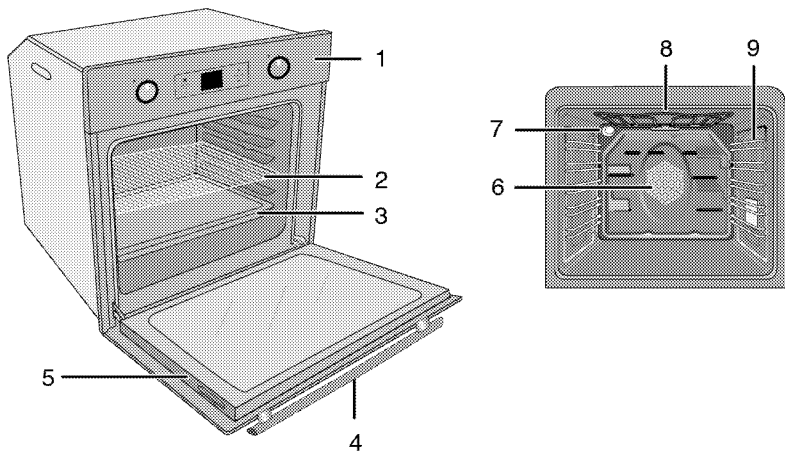
### **Package information**

- 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.



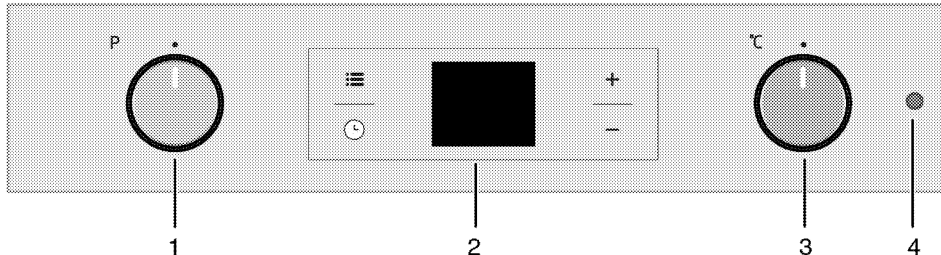
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 Function knob
- 2 Digital timer
- 3 Thermostat knob
- 4 Thermostat lamp

## Package contents

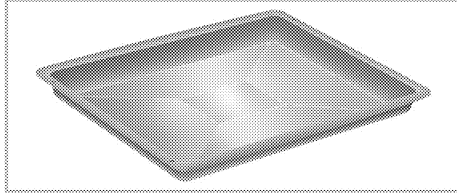


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

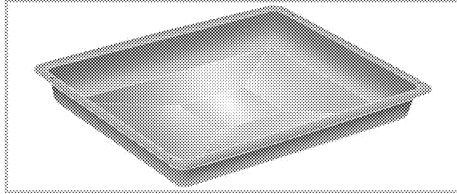
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



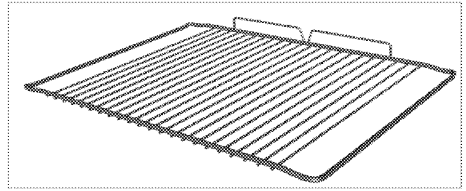
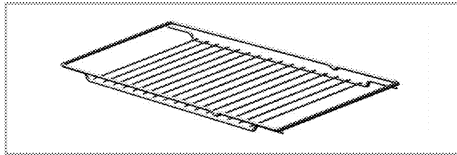
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire grill**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

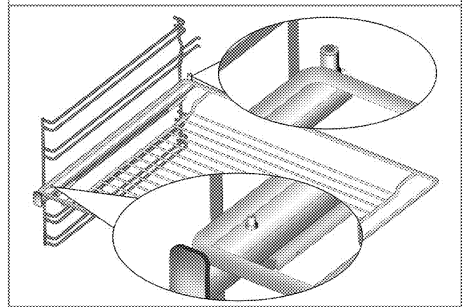
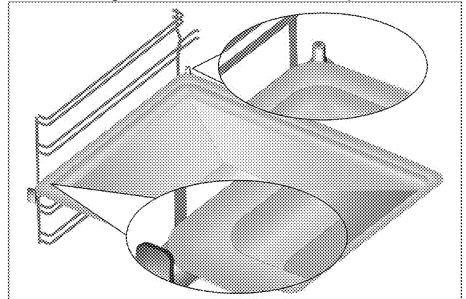


5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.





## Technical specifications


Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.5 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 12.*

	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

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. 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.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

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.

#### Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

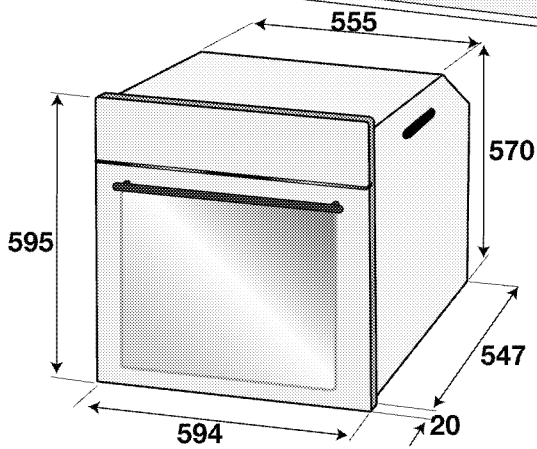
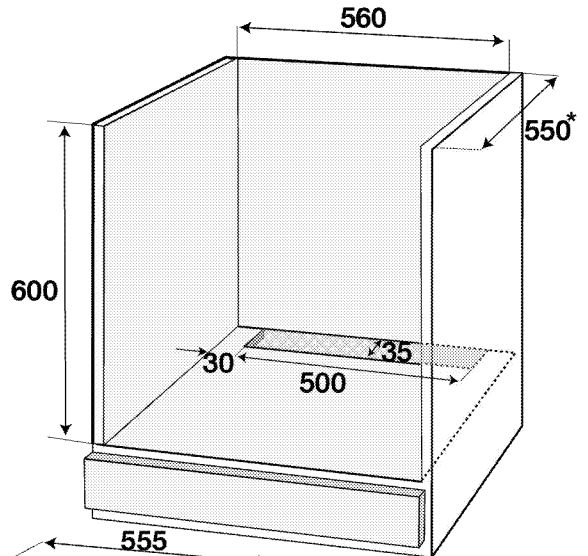
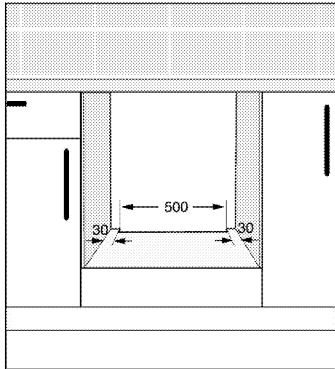
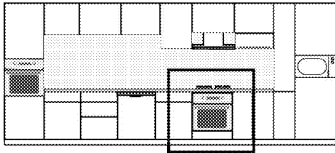
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



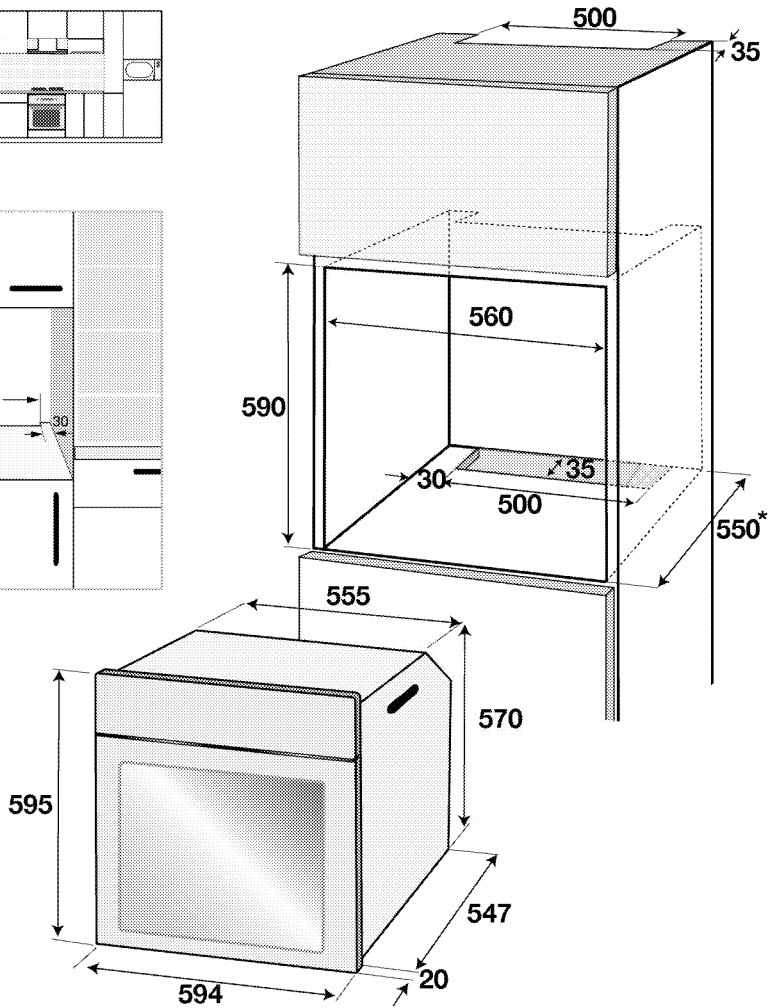
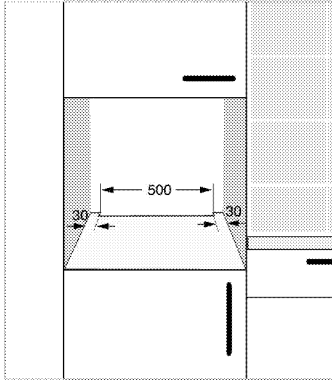
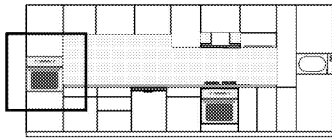
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### 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.



### DANGER:

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.

**DANGER:**

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!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!



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

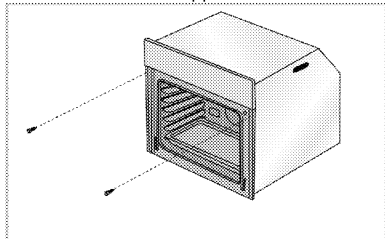


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

**Installing the product**

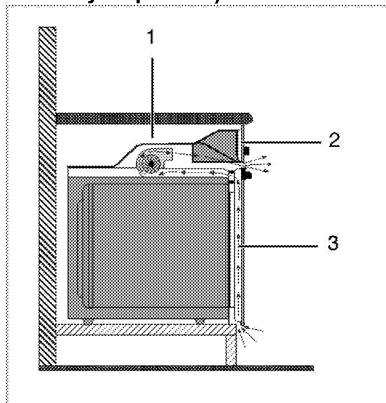
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move.

Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

1. Operate the product.
2. Check the functions.

**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

### 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.

### Initial use


#### Time setting




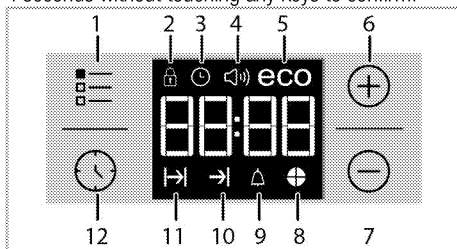
While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.



For touch control models, touch  first and then use **+**/**-** to set the time of the day.


Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)

- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and  symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

### 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.

### 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.



#### WARNING

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 Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

### **Grill oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.

3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 25*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 25*



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

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

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.



#### DANGER:

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.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

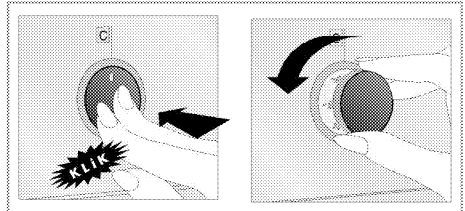


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.  
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven

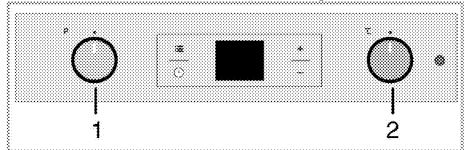
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

### Select temperature and operating mode



1. Function knob
  2. Thermostat knob
1. Set the Function knob to the desired operating mode.
  2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

## Switching off the electric oven

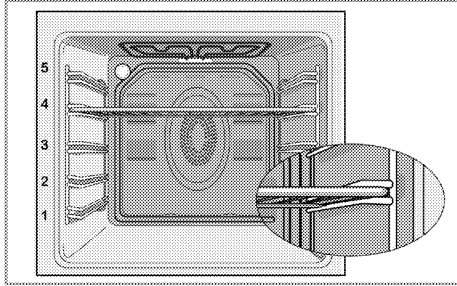
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

## Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



## Operating modes

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

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

## Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

## Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

## Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

## "3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

## Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

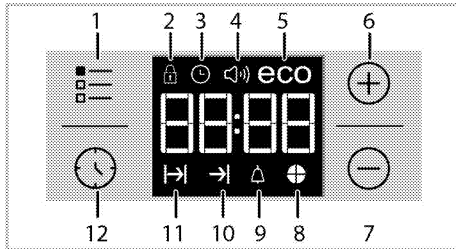
## Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Using the oven clock



- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.



If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.



Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

## Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
  - » » After the cooking time is set, symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

## Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.


1. Select the function for cooking.
2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
  - » » Once the Cooking Time is set, symbol will appear on display continuously.
4. Touch until symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.
  - » After the cooking time is set, symbol plus symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts, symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit.




The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.


7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

### Activating the keylock

You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.  
» **"OFF"** will appear on the display.
2. Press **+** to activate the key lock.  
» Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the  symbol remains lit.



 Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.


### To deactivate the keylock

1. Touch  until  symbol appears on display.  
» **"On"** will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the **-** key.  
» **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.


### Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+** / **-** keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.



»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.


3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm



1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.  
» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

### Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold **-** key until **"00:00"** is displayed.

 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.



### Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **-** keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

» Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

### Changing the time of the day


To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+** / **-** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.


### Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven. This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

### Setting the economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.  
» **"OFF"** will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching **+** key.  
» Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the **eco** symbol remains lit.

### Disabling economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.  
» **"On"** will appear on the display.

2. Disable economy mode by touching  key.

» "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

### Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch  until d-01 or d-02 or d-03 appears on display for display brightness.

2. Set the desired brightness with  /  keys.

» The time you have set will be activated in a short time.

### 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.

### Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.




Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then	100 ... 120

					180 ... 190	
Leg of Lamb (casseroles)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
It is suggested to perform preheating for all foods						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

### Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45

Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.



## How to operate the grill



### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
  2. Then, select the desired grilling temperature.
  3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

\*depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

## 6 Maintenance and care

### General information

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



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

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.

### 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.

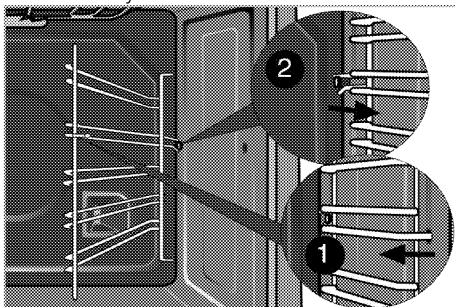
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.)**

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

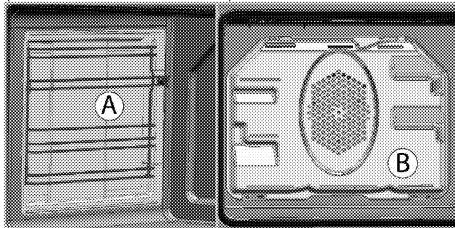
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).

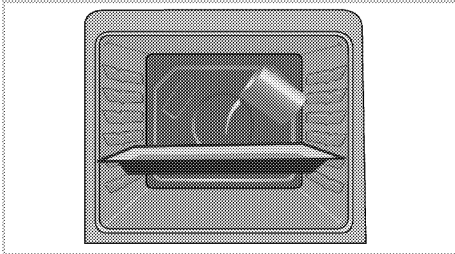


### Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.

- Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



- Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
- Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
- Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

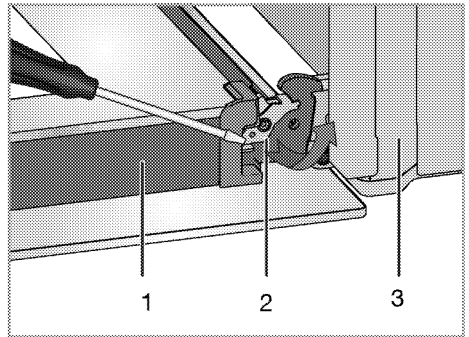
### Clean oven door

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.

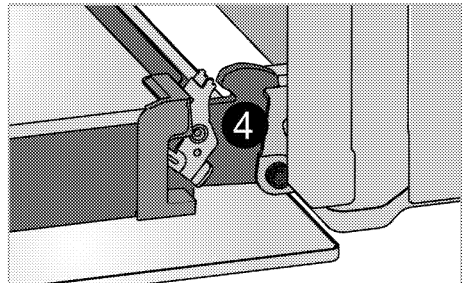
**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

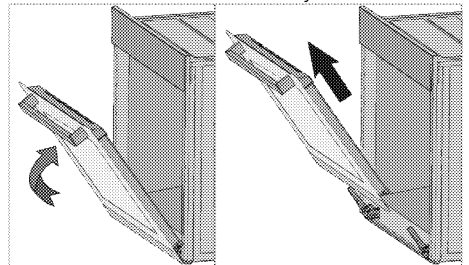
- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- Door
- Hinge lock(closed position)
- Oven
- Hinge lock(open position)



- Move the front door to half-way.



- Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

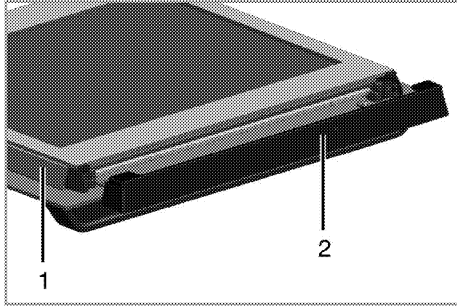
**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

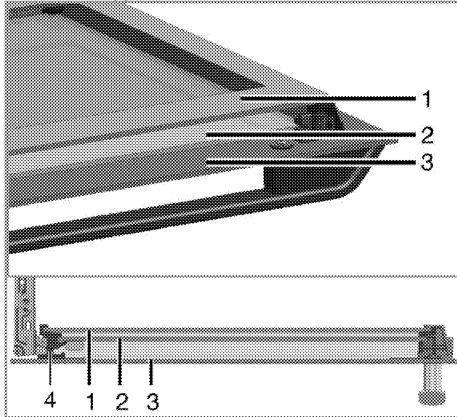
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



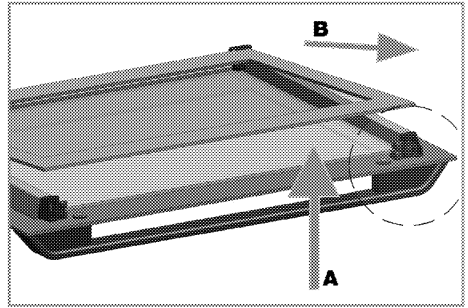
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



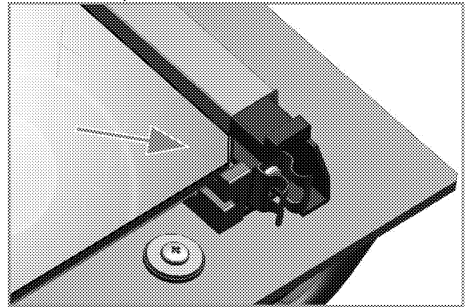
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

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, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



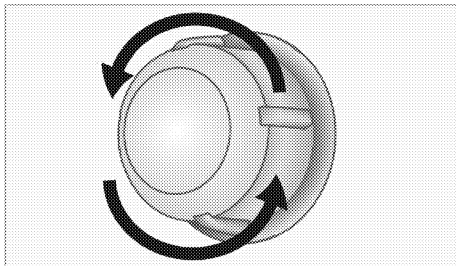
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



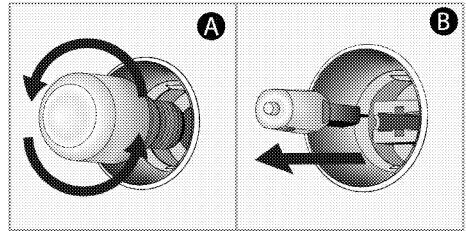
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### 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.



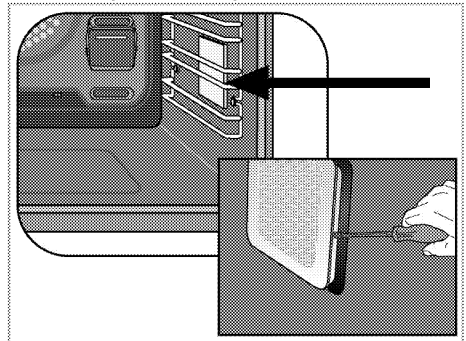
3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



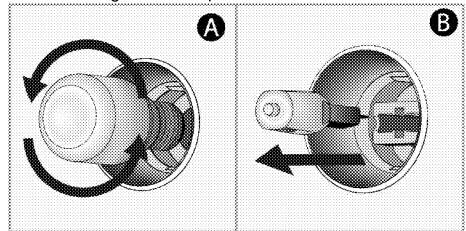
4. Install the glass cover.

### If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 26*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. 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.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

## 7 Troubleshooting

### **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.*  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



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.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütüçe, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

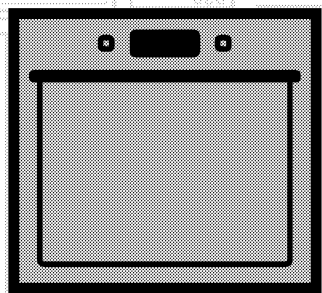
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

# Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

**beko**

## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

### **Sīmbolu paskaidrojums**

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



**1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

Vispārējā drošība .....	4
Elektriskā drošība .....	4
Produkta drošība .....	5
Paredzētā lietošana .....	7
Bērnu drošība .....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla .....	8

**2 Vispārīgā informācija 9**

Pārskats .....	9
Iepakojuma saturs .....	10
Tehniskā specifikācija .....	11

**3 Uzstādīšana 12**

Pirms uzstādīšanas .....	12
Uzstādīšana un pievienošana .....	14
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	15

**4 Sagatavošana 16**

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu .....	16
Sākotnējā izmantošana .....	16
Laika iestatišana .....	16
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize .....	16
Sākotnējā sakarsēšana .....	16

**5 Krāsns izmantošana 18**

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu .....	18
Elektriskās krāsns izmantošana .....	18
Darba režīmi .....	19
Cepeškrāsns izmantošana .....	20
Ēdiena gatavošanas laika tabula .....	22
Grila izmantošana .....	25
Ēdiena grilēšanas laika tabula .....	25

**6 Apkope un tīrīšana 26**

Vispārīga informācija .....	26
Vadības paneļa tīrīšana .....	26
Krāsns tīrīšana .....	26
Krāsns durvju izņemšana .....	27
Iekšējo stikla durvju izņemšana .....	28
Krāsns lampas nomaiņošana .....	29

**7 Traucējummeklēšana 30**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

### **Elektriskā drošība**

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciat kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliedzinieties, ka elektriskais

savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.

- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliedzinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

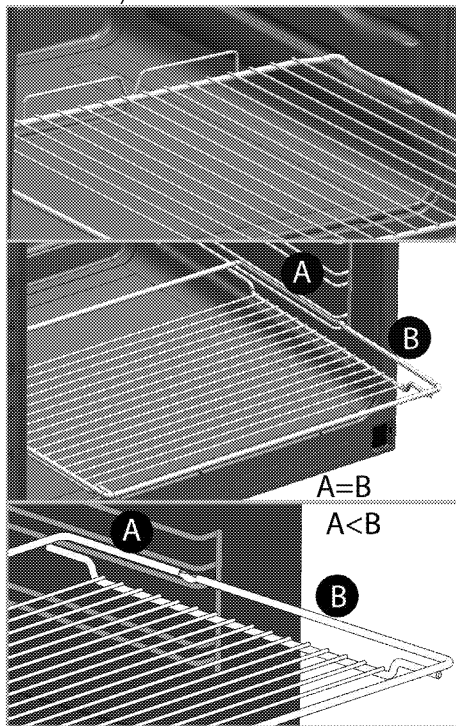
### **Produkta drošība**

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols

augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.

- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var iekļauties.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķirās atkarībā no iekārtas modeļa.)  
Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdiēt stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai iekļauties.
- Krāsns rokturis nav divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieli, cimds vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.

- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- Iekļājiel cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neekļājiel cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.

- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.

- Nodrošiniel, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### **Paredzētā lietošana**

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai māsjsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atļaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

### **Bērnu drošība**

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

### **Atbrīvošanās no vecās iekārtas**

**Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:**



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un

elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem māsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzziņāt vietējā pašvaldībā.

### **Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:**

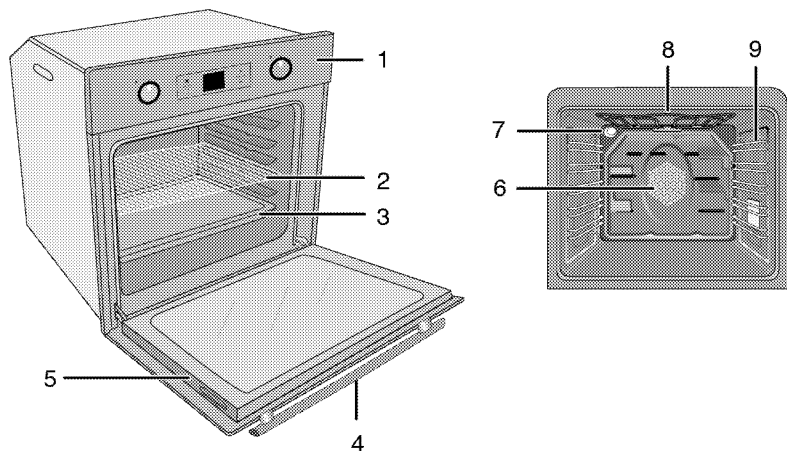
Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

### **Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla**

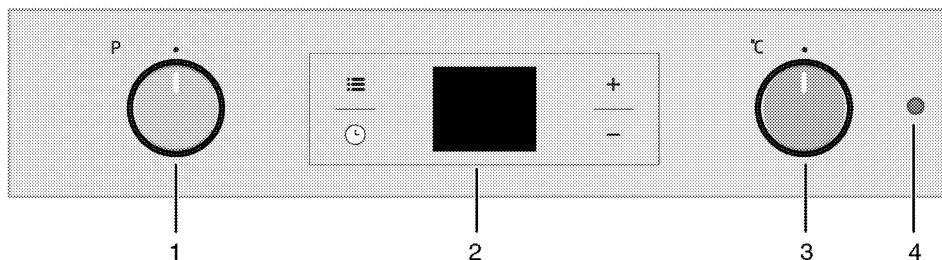
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem māsaimniecības atkritumiem.

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- |   |                 |   |   |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Vadības panelis | 6 | Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes) |
| 2 | Stieplu plaukts | 7 | Lampa                                     |
| 3 | Panna           | 8 | Augšējais sildelements                    |
| 4 | Rokturis        | 9 | Plaukta stāvokļi                          |
| 5 | Durvis          |   |   |



- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1 | Funkciju pārslēgs   |
| 2 | Digitālais taimeris |
| 3 | Termostata pārslēgs |
| 4 | Termostata lampa    |

## Iepakojuma saturs

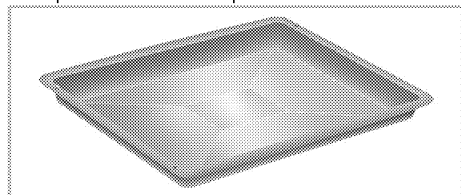


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. **Lietotāja rokasgrāmata**

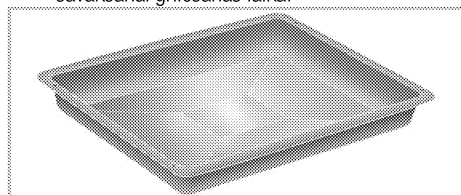
2. **Standarta paplāte**

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



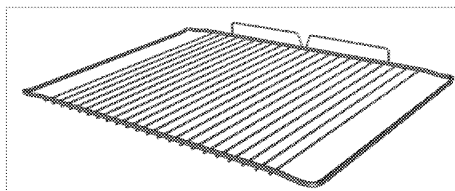
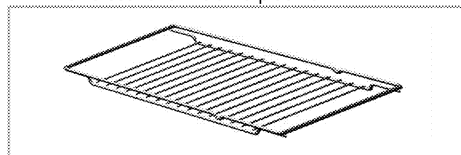
3. **Dziļā paplāte**

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, lieliem cepešiem, sulīgiem ēdieniem un tauku savākšanai grilēšanas laikā.



4. **Grila režģis**

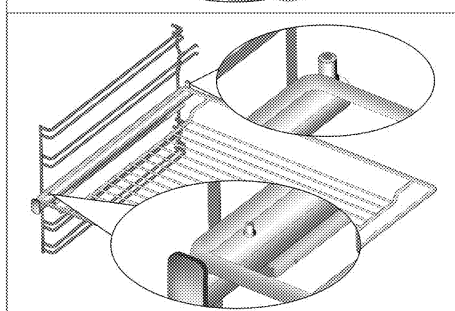
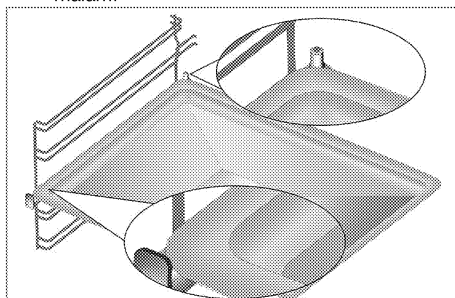
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



5. **Pareiza stieņu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieņu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieņu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieņu plaukta un paplātes malām.







## Tehniskā specifikācija


Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	2.5 kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dzīlums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	<b>Daudzfunkciju krāsns</b>
Iekšējā lampa	15/25 W
Grīla jaudas patēriņš	2.2 kW

# Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

\*\* Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 12*.

	Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.
	Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.

	Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.
---	--

### 3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



#### **BĪSTAMI:**

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

#### **Pirms uzstādīšanas**

Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

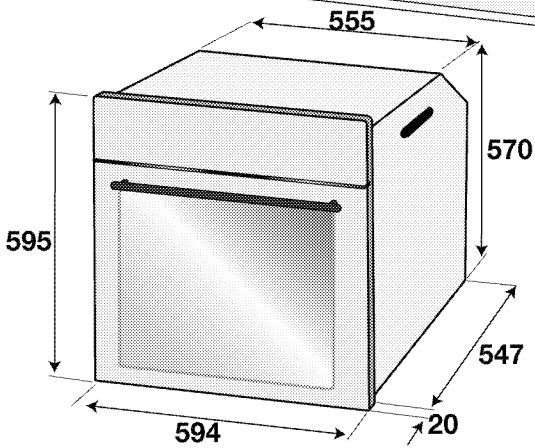
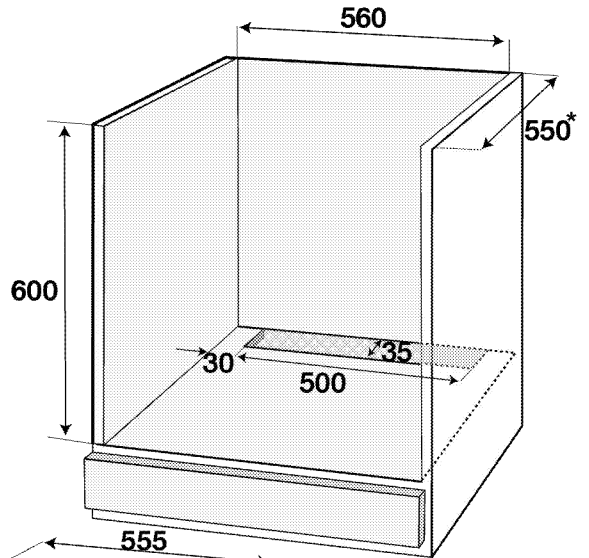
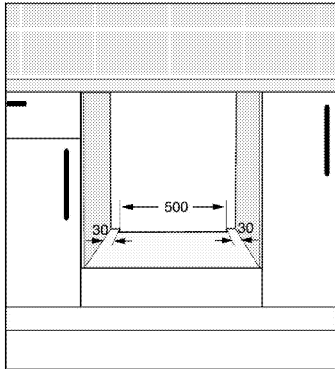
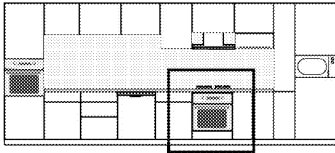
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapišus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnē, starp cepeškrāsnī un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.
- Lai pārvietotu plīti, izmantojiet pārvietošanai paredzētās atveres abās plīts pusēs.
- Pirms iekārtas uzstādīšanas, noņemiet visus materiālus un izņemiet visus dokumentus no tās.
- Virtuves mēbeļu izmēriem ir jāatbilst tālāk redzamajā zīmējumā norādītajiem. Lai nodrošinātu pietiekamu ventilāciju, virtuves mēbeļu aizmugures daļā ir jāizveido atvērums, kura izmēri atbilst tālāk redzamajā zīmējuma norādītajiem.



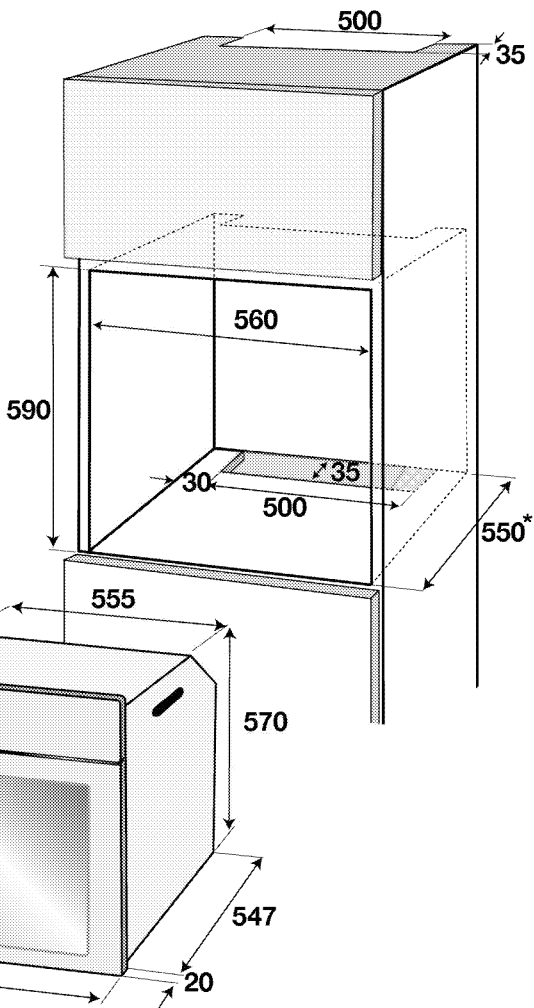
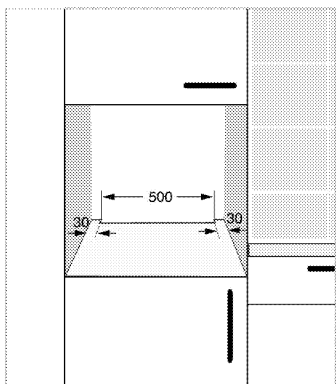
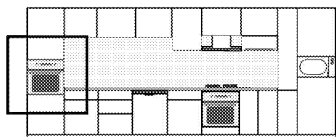
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai rokura.



\* min.



\* min.

## Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

### Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgāšanas bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



### BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

**BĪSTAMI:**

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Lai apskatītu tipa uzlīmi, atveriet priekšējās durvis.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

**BĪSTAMI:**

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnīm ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

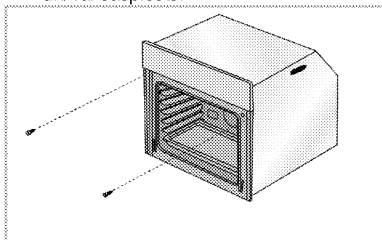


Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

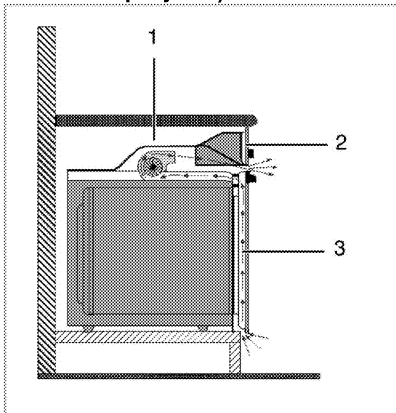
Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

**Iekārtas uzstādīšana**

1. Iebīdīiet plīti skapīti, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā. Pēc uzstādīšanas pārlicinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilktas un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilktas, plīts var sašķībties.

**Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**

- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

Iebūvētais dzesēšanas ventilators atdzesē gan iebūvēto korpusu, gan iekārtas priekšpusi.



Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas.

Ja esat garavojis ēdiena, izmantojot ieprogramētu cepeškrāsns taimerī, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.

**Pēdējā pārbaude**

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

**Atbrīvošanās no vecās iekārtas**

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai rokura.



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārlicinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidziniet.

### Sākotnējā izmantošana


#### Laika iestatīšana




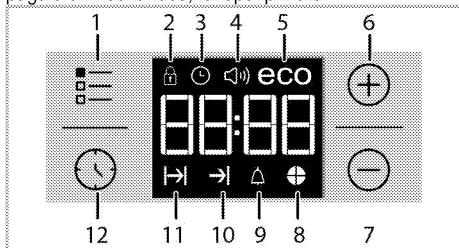
Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā.

Nospiediet taustiņus **+/-**, lai uzstādītu laiku, cikos pirmo reizi tiek pieslēgta cepeškrāsns.



Ja izmantojat modeli ar skārienvadības iespējām, vispirms pieskarities pie  un pēc tam izmantojiet taustiņu **+/-**, lai iestatītu dienas laiku.


Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola , pēc tam nepieskarieties nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.



1 Regulēšanas taustiņš

- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
- 3 Pulksteņa simbols
- 4 Brīdinājuma skaļuma signāli (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)
- 5 Eco režīma simbols
- 6 Plus taustiņš
- 7 Minuss taustiņš
- 8 Laika iedaļas simbols
- 9 Brīdinājuma simbols
- 10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
- 11 Ēdiena gatavošanas laika simbols
- 12 Programmas taustiņš



Ja sākotnējais laiks nav uzstādīts, pulkstenis sāks skaitīt laiku no **12:00** un tiks parādīts simbols . Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.



Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tie jānoregulē atkārtoti.

#### Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūkļi un noslaukiet ar drāniņu.

#### Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodrošināti un notīrīti jebkuru ražošanas atlikumi vai slāņi.



#### BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

#### Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.

3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grīla jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 18*.
5. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsni. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 18*

### **Cepeškrāsns ar grīlu**

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grīla režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.

3. Izvēlieties visaugstāko grīla jaudu. Skatiet *Grīla izmantošana, Lappuse 25*.
4. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grīlu. Skatiet *Grīla izmantošana, Lappuse 25*



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

## 5 Krāsns izmantošana

### Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



#### BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.



#### BĪSTAMI:

Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks. Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

### Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārklājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

### Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivī jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

### Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājuptni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeni ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

- Izkārojiet grilējamos gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tajā uzvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

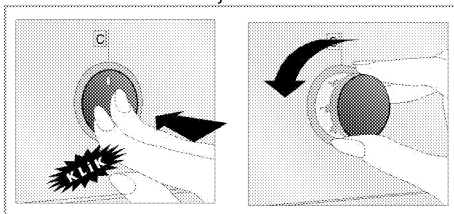


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

### Elektriskās krāsns izmantošana

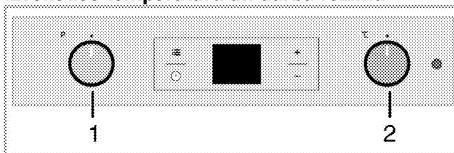
Krāsnij ir pogas, kas pēc to nospiešanas izbildās uz āru.

1. Iespiediet uz iekšu, lai poga izbidītos, un pēc tam veiciet vēlamo iestatījumu.



2. Iespiediet pogu iekšpusē, kad tiek pabeigts ēdiena gatavošanas process.

### Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



- 1 Funkciju pārslēgs
- 2 Termostata pārslēgs

1. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

» Krāsns sakarsis līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.



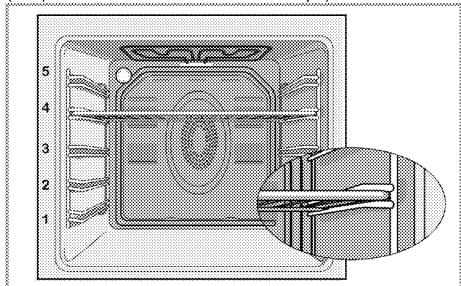
## Elektriskās krāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju pogu un temperatūras pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durvju palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



## Darba režīmi

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu iekārtas izkārtojuma.

### Augšējais un apakšējais sildelements



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kēksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

### Apakšējais sildelements



Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnīšanai no apakšas.



Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

### Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

### Izmantošana ar ventilatoru



Krāns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldēta granulēta pārtika tiek lēni atļaidināta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts.

### Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā).

Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī.

Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama.

Piemērota ēdiena gatavošanai dažādos plauktu līmeņos. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm.

Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.



### "3D" funkcija



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

## Pilns grila režīms



Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras līmeni.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

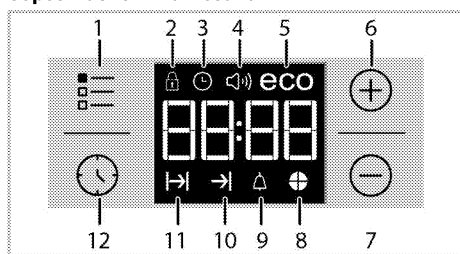
## Grils + ventilators



Grila darbība nav tik jaudīga kā pilna grilēšanas režīma laikā.

- Novietojiet nelielas vai vidēja izmēra porcijas plaukta pareizajā vietā zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet vēlamo temperatūru.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

## Cepeškrāsns izmantošana






- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
- 3 Pulksteņa simbols
- 4 Brīdinājuma skaļuma signāli (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)
- 5 Eco režīma simbols
- 6 Plus taustiņš
- 7 Mīnuss taustiņš
- 8 Laika iedaļas simbols
- 9 Brīdinājuma simbols
- 10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols

- 11 Ēdiena gatavošanas laika simbols
- 12 Programmas taustiņš

	Maksimālais ēdiena gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogramē krāsns.
	Veicot iestatījumus, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli. Iestatījumi stāties spēkā pēc īsa brīža.
	Ja ēdiena gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.
	Ja, sākot gatavošanu, ir iestatīts gatavošanas laiks, tiks parādīts atlikušais gatavošanas ilgums.

## Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;






Varat uzstādīt cepeškrāsnij automātisko izslēgšanas ierīkš uzstādīta gatavošanas laika beigās.




1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
  2. Pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
  3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.
- » » Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un laika atskaite.
4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušas. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

## Gatavošanas beigu laika iestatīšana vēlāk;

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas taimerī varat norādīt plānoto gatavošanas beigu laiku.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
  2. Pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
  3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.
- » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
4. Pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laika simbols .
  5. Nospiediet taustiņus **+** / **-**, lai uzstādītu gatavošanas beigu laiku.

» Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un simbols , un laika atskaite. Kad tiek sākota gatavošana, simbols  pazūd.


6. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sākota ēdiena gatavošana.

» **Krāsns taimeris aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku.** Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākota gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušas. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tas simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.



7. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts "End", un taimeris atskaņo audio brīdinājumu.

8. Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.


 Ja nospiedīsiet jebkuru taustiņu audi brīdinājuma beigās, cepeškrāsns atsāks darboties. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu ieslēgšanos pēc brīdinājuma signāla beigām, pagrieziet temperatūras un funkciju kloķus "0" (izslēgts) pozīcijā.


## Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana


Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu krāsns nevēlamu ieslēgšanu.

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .



» Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).

2. Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.


» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (ieslēgts), un simbols  paliks izgaismots.

 Ja ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, krāsns funkciju taustiņi nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana netiks atcelta.

## Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts "On" (ieslēgts).



2. Atpējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa .


» Pēc taustiņu bloķēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies "OFF" \*4\* (izslēgts).



## Brīdinājuma signāla iestatīšana


Ierīces taimeris varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai.


Modinātājpuļkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsni apgriezt ēdenu uz otru pusi. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.


1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

 Maksimālais brīdinājuma atskanēšanas laiks var būt 23 stundas un 59 minūtes.

2. Uzstādiet brīdināšanas laiku ar taustiņiem  / .

 Brīdinājuma toņa, laika, displeja spilgtuma un temperatūras taustiņiem jābūt iestatītiem pozīcijā 0 (IZSLĒGTS).

» Kad brīdinājuma laiks būs iestatīts, simbols  paliks izgaismots un displejā būs redzams brīdinājuma laiks.



3. Kad brīdinājuma laiks būs pagājis, sāks mirgot simbols  un būs dzirdams skaņas signāls.


## Brīdinājuma izslēgšana


1. Skaņas signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.



## Signāla atcelšana;

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Nospiediet un turiet taustiņu , līdz tiek parādīts "00:00".

 Parādīsies brīdinājuma laiks. Ja vienlaikus iestatīts brīdinājuma laiks un ēdiena gatavošanas laiks, tad būs redzams tas laiks, kas pienāks pirmais.

## Brīdinājuma toņa maiņa

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .



2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem  / .

3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

» Izvēlētais brīdinājuma signāla tonis parādīsies displejā kā "b-01", "b-02" vai "b-03".

## Laika mainīšana

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .


2. Uzstādiēt laiku ar taustiņiem **+** / **-**.
3. Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

### Ekonomiskais režīms

Varat taupīt enerģiju, gatavojot ekonomiskajā režīmā un iestatot gatavošanas laiku.

Šajā režīmā gatavošana tiek pabeigta krāsns iekšējā temperatūrā, izslēdzot sildelementus pirms gatavošanas laika beigām.

### Ekonomiskā režīma uzstādīšana


1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.

» Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (Izslēgts).

2. Iespējot ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **+**.

» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (Ieslēgts), un simbols eco paliks izgaismots.

### Ekonomiskā režīma atspējošana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.


» Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (Ieslēgts).

2. Atspējot ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **-**.

» Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts **"Off"**.

### Ekkrāna spilgtuma iestatīšana


(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

1. Pieskarieties , līdz displejā tiek parādīts **d-01** vai **d-02**, vai **d-03** displeja spilgtuma iestatīšanai.

2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem **+** / **-**.

» Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.













### Ēdiena gatavošanas laika tabula

 Šajā tabulā norādītie laiki ir norādīti informatīviem nolūkiem. Tie var atšķirties atkarībā no ēdiena temperatūras, biežuma, tipa un jūsu ierastā ēdiena gatavošanas veida.

### Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.



Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplāte	Viena panna	Standarta paplāte*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45












Rauga mikais izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stībs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.  
\* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.  
\*\* Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopārkami piederumi.

## Pārbaudes ēdiena gatavošanas tabula

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtes)
Smišu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30

	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Viena panna	Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni. * Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu. ** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.</p>						

### Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.

- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpusē ir labi izcepusies, bet iekšpusē ir vēl arvien lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

## Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga miklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājums ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga miklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.



Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsni par vienu plauktu zemāk.

## Padomi par dārzenu vārīšanu

- Ja dārzenu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.

- Ja dārzenu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvēriet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

## Grila izmantošana



### BRĪDINĀJUMS

Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

### Grila ieslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grila simbolam.
2. Pēc tam iestatiet vēlamo grila temperatūru.
3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.

» Temperatūras indikators ieslēgsies.

### Grila izslēgšana

1. Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam.

Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

## Ēdiena grilēšanas laika tabula

### Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Ieteicamā temperatūra (°C)**	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	Grila režģis	4..5	250/max	20...25 min. #
Sagrīzīts cālis	Grila režģis	4..5	250/max	25...35 min.
Jēra galas karbonāde	Grila režģis	4..5	250/max	20...25 min.
Rostbifs	Grila režģis	4..5	250/max	25...30 min. #
Tēļa galas karbonāde	Grila režģis	4..5	250/max	25...30 min. #
Graudzēta maize *	Grila režģis	4	250/max	1...3 min.

\* atkarībā no biezuma

\*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

\*\*Ja jūsu izstrādājuma grila temperatūru nevar regulēt, grils darbosies maksimālajā temperatūrā.

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Graudzēta maize	Grila režģis	4	250/max	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grila režģis	4	250/max	25...35 min.



Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdianu.

Pirms jebkura ēdiena gatavošanas ieteicams iepriekš uz 5 minūtēm sakarsēt cepeškrāsni.



## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.


	<b>BĪSTAMI:</b> Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
	<b>BĪSTAMI:</b> Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsejošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlors. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mikstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.

	Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.
	Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

### Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.

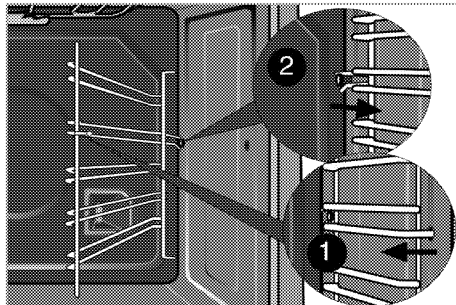
	Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenonemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!
--	--

### Krāsns tīrīšana

**Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)**

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

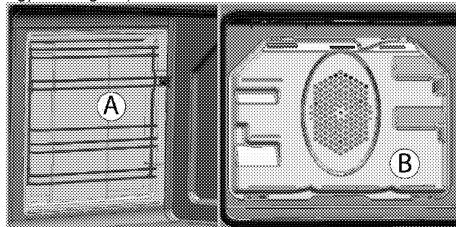
1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



### Katalītiskās sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Katalītisko sienu porainā virsma tiek tīrīta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšķakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).

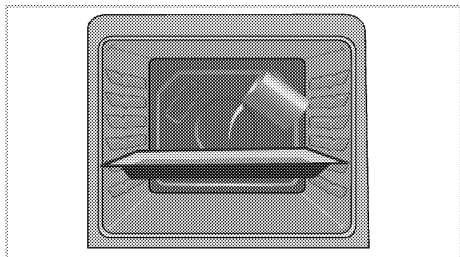


### Viegla tīrīšana ar tvaiku

Tas nodrošina vieglu tīrīšanu, jo netīrumus (ja nav gaidīts pārāk ilgi) atmieķšķē tvaiks, kas izveidojas krāsnī, un ūdens lāsītes, kas kondensējas uz krāsns iekšējām virsmām.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Ielejiet krāsns paplātē 500 ml ūdens un ievietojiet paplāti krāsns otrajā plauktā.





3. Uzstādit cepeškrāsni līdz viegli tvaika tīrīšanas režīmā un palaist pie 100 ° C temperatūrā 25 minūtes.
4. Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūklīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mikstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

**i** Viegļajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek ielietis tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēsies krāsns korpusā un uz krāsns durvīņu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durvīņas, var pīlēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durvīņu atvēršanas.

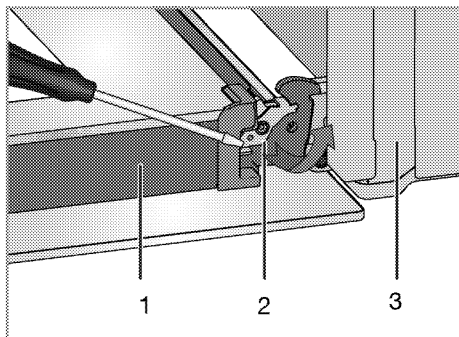
### Notīriet krāsns durvis

Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mikstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.

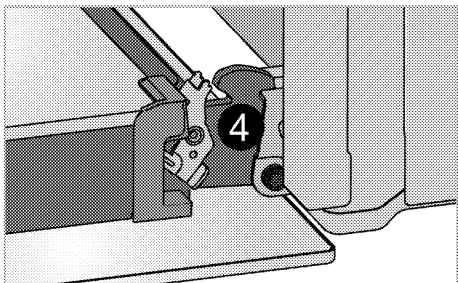
**i** Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

### Krāsns durvju izņemšana

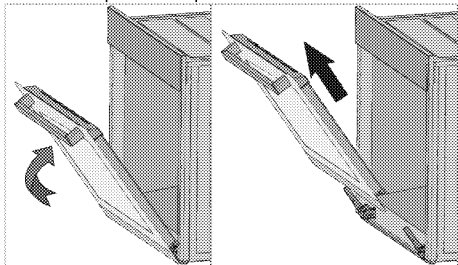
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkīte spastukus, esančius prie dešinēs ir kairēs priekīnių durelių pusēs vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Enģes bloķēšana(aizvērtā pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enģes bloķēšana(atvērtā pozīcija)



3. Pusiau praverkīte priekines dureles.



4. Nuimkīte priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabīntų nuo dešīniojo ir kairiojo vyrių.

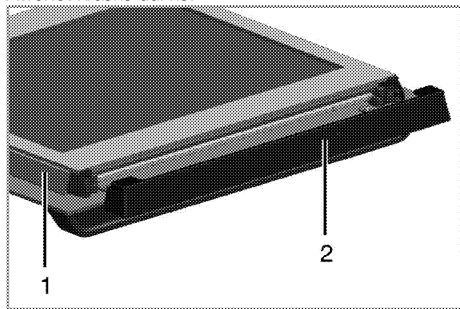
**i** Norint vēl sumontuoti dureles, nuēmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vēl jstātę dureles, nepamirškīte užspausti prie vyrių korpusų esančių spastukų.

## Iekšējo stikla durvju izņemšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

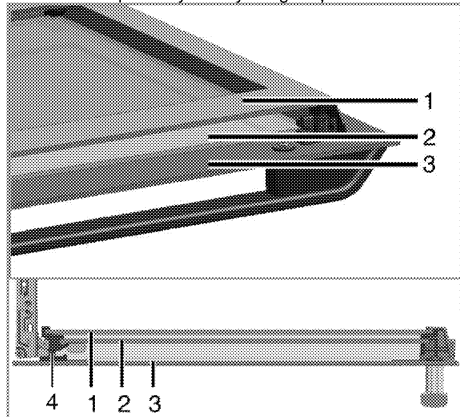
Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Atveriet krāsns durvis.



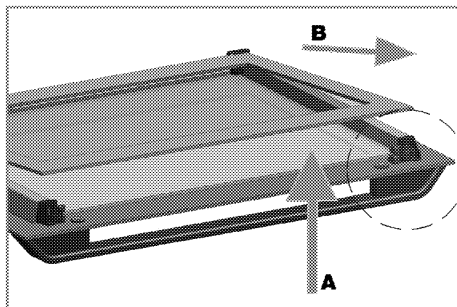
- 1 Karkass
- 2 Plastmasas detaļa

Pavelciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.



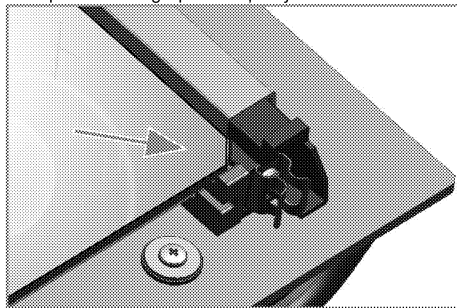
- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2 Iekšējais stikla panelis
- 3 Ārējais stikla panelis
- 4 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope

Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ.

Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa nošķelto stūri plastmasas gropes nošķeltajā stūrī.



Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla paneļa (1).

Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā.

Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā.

Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

## Krāsns lampas nomainīšana



### BĪSTAMI:

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomainīšanas pārlicinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



Cepeškrāsns lampas ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 11". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



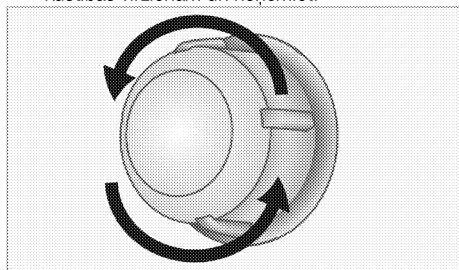
Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota mājāsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.



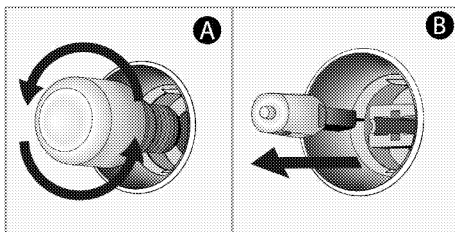
Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

### Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



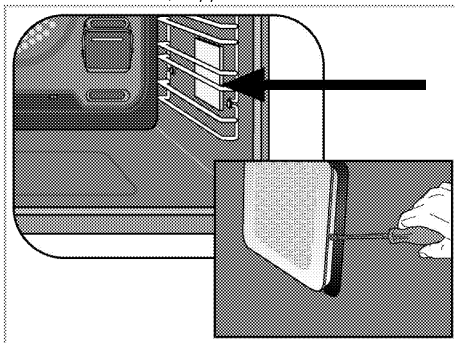
3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



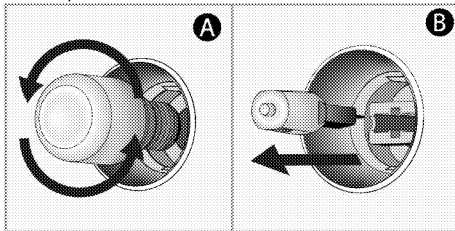
4. Uzlieciet stikla vāku.

### Ja cepeškrāsnij ir četrkantaina lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Izņemiet stieņu plauktus, kā norādīts. Skatiet *Krāsns tīrīšana, Lappuse 26*.



3. Ar skrūvgrieža palīdzību noņemiet stikla aizsargvāku.
4. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



5. Uzlieciet stikla vāku un ielieciet atpakaļ stieņu plauktus.

## 7 Traucējummeklēšana

### Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezmētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

### Krāsns apgaismojums nestrādā.

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

### Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Modeļiem ar taimeris nav iestatīts taimeris. >>> *Noregulējiet laiku.* (Iekārtām ar mikroviļņu krāsni taimeris kontrolē tikai mikroviļņu krāsni.)
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

### (Modeļiem ar taimeris) Pulkstena displejs mirgo vai redzams pulkstena simbols.

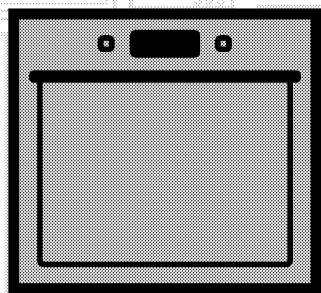
- Pirms kāda laika noticis elektropadeves pārtraukums. >>> *Noregulējiet laiku. / Izslēdziet un atkal ieslēdziet iekārtu.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

# Four Encastrable

## Manuel de l'utilisateur



FR

**beko**

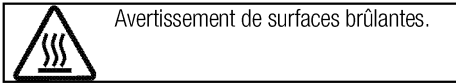
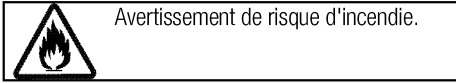
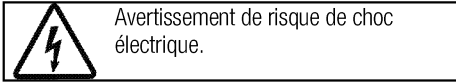
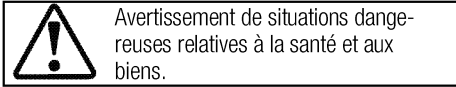
## Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de le conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale.....4  
 Sécurité électrique.....4  
 Sécurité du produit.....5  
 Utilisation prévue.....7  
 Sécurité des enfants.....8  
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....8  
 Elimination des emballages.....8

**2 Généralités 9**

Vue d'ensemble.....9  
 Contenu de l'emballage.....10  
 Caractéristiques techniques.....11

**3 Installation 12**

Avant l'installation.....12  
 Installation et branchement.....14  
 Déplacement ultérieur.....15

**4 Préparation 16**

Conseils pour faire des économies d'énergie.....16  
 Première utilisation.....16  
 Réglage de l'heure.....16  
 Premier nettoyage de l'appareil.....16  
 Première cuisson.....16

**5 Utilisation du four 18**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 18  
 Utilisation du four électrique..... 18  
 Modes de fonctionnement..... 19  
 Utilisation de l'horloge du four..... 20  
 Tableau des temps de cuisson..... 22  
 Utilisation du grill..... 25  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 25

**6 Maintenance et entretien 26**

Généralités..... 26  
 Nettoyage du bandeau de commande..... 26  
 Nettoyage du four..... 26  
 Retirer la porte du four..... 27  
 Retrait de la vitre de la porte..... 28  
 Remplacement de l'ampoule du four..... 29

**7 Recherche et résolution des pannes 30**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien



agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

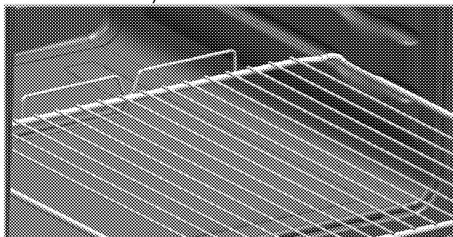
### **Sécurité du produit**

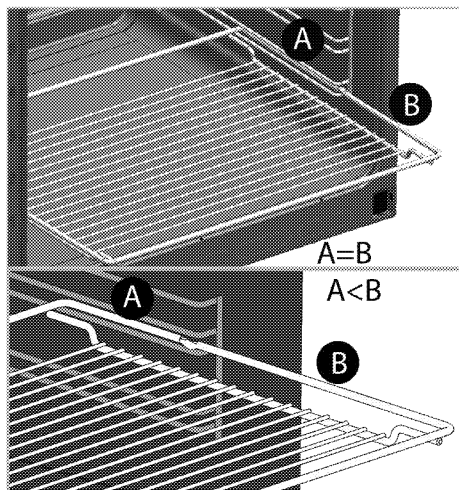
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil devien-

nent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)  
Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins  
Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulisement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de

fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

## Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

**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). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

## Conformité avec la directive LdSD :

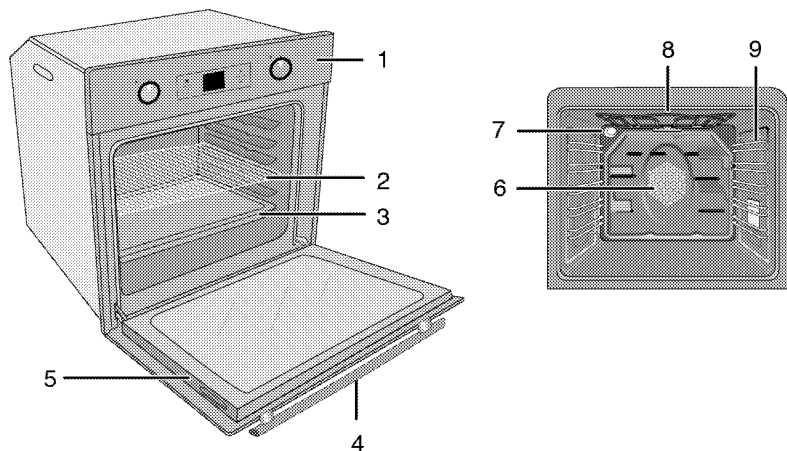
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Élimination des emballages

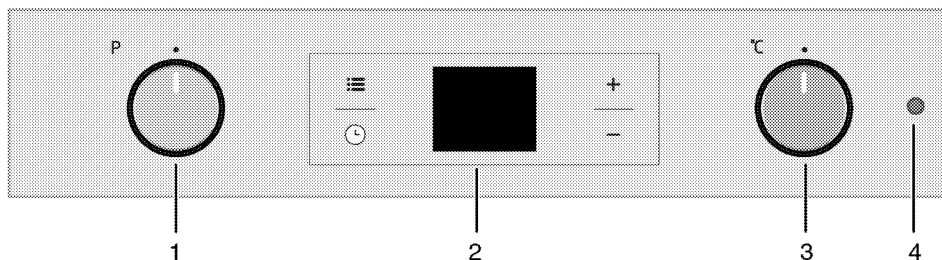
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Bandeau de commande | 6 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 | Grille              | 7 | Ampoule   |
| 3 | Lèche-frite         | 8 | Élément chauffant supérieur                         |
| 4 | Poignée             | 9 | Gradins   |
| 5 | Porte               |   |   |



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Sélecteur des fonctions du four  |
| 2 | Minuteur numérique               |
| 3 | Sélecteur de température du four |
| 4 | Voyant de fonctionnement du four |

## Contenu de l'emballage

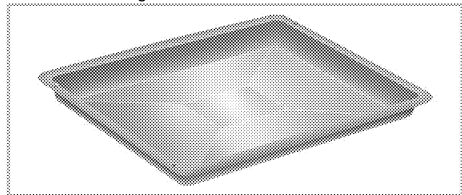


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

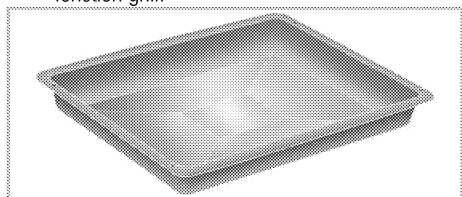
### 2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



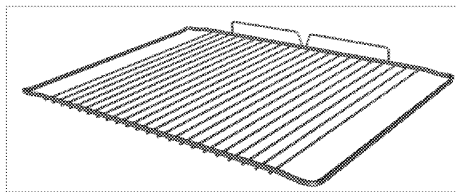
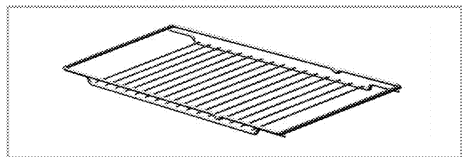
### 3. Plaque creuse

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



### 4. Grille métallique

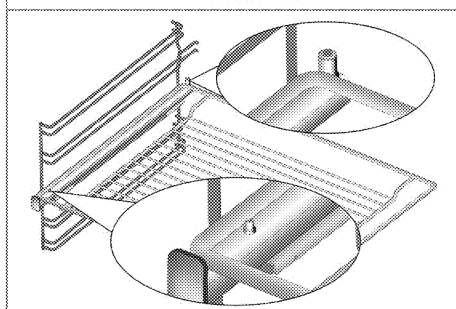
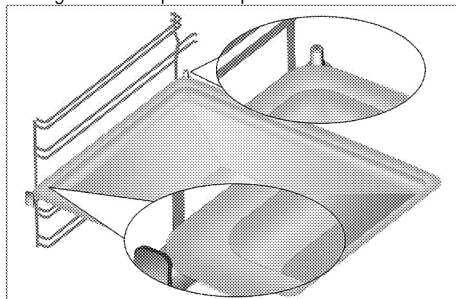
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



### 5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.





## Caractéristiques techniques


Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.5 kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	<b>Four multifonction</b>
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

# Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1- Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

\*\* Reportez-vous à *Installation*, page 12.

	Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
	Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

	Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.
---	--

### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



**DANGER:**

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



**DANGER:**

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous pour assurer une ventilation suffisante.

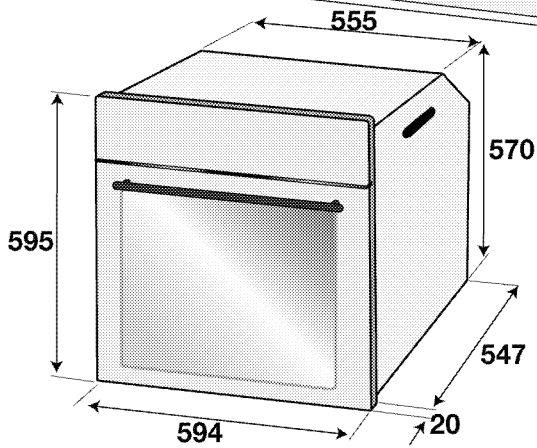
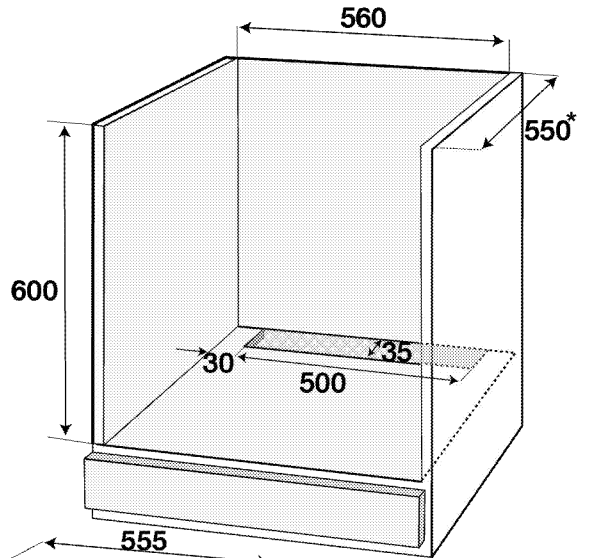
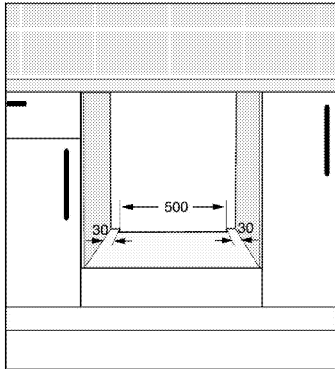
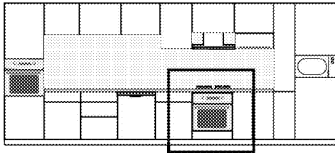


N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

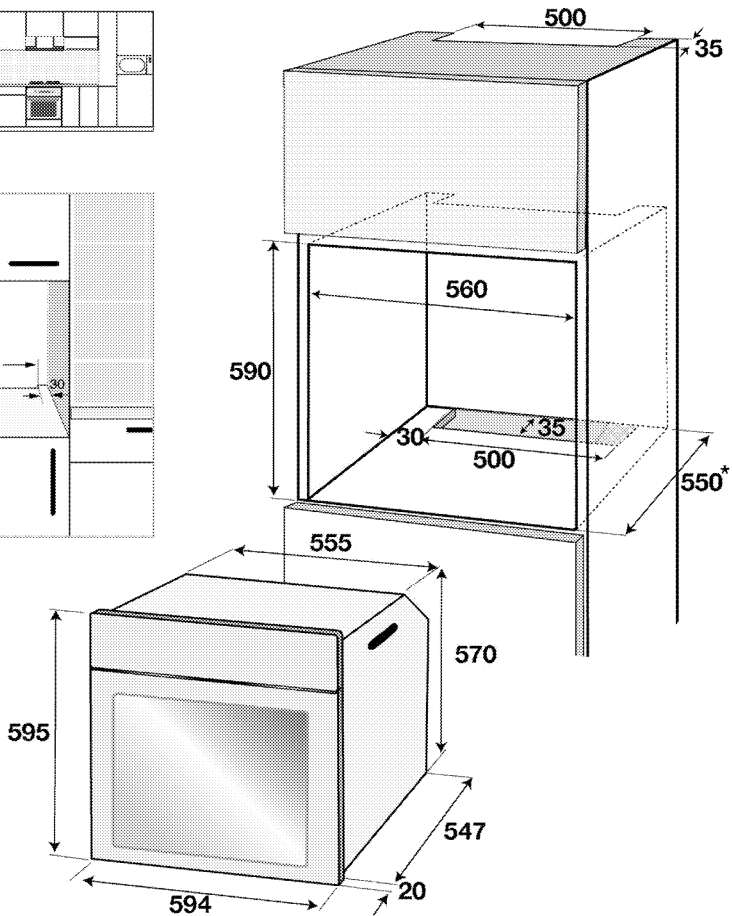
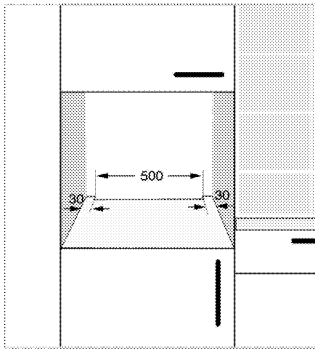
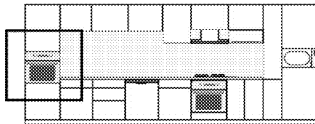


N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.





\* min.



\* min.

## Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



#### DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



#### DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

**DANGER:**  
 Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

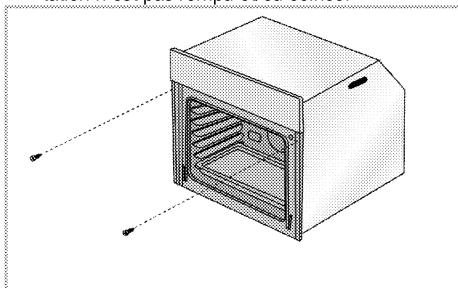
**i** La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

**i** Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

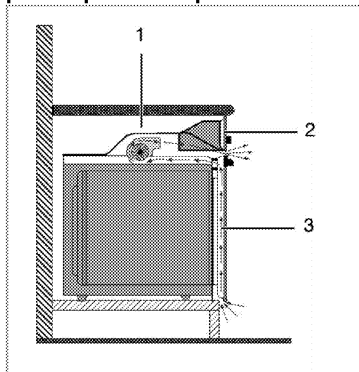
### Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration. Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

### Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

**i** Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

### Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

### Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

**i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

**i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 4 Préparation


### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :



- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.


### Première utilisation

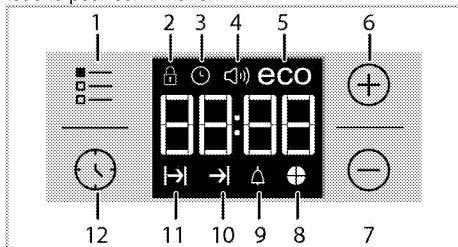
#### Réglage de l'heure

 Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches **+/−** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



 Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord , puis utilisez **+/−** pour définir l'heure du jour.


Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole  et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.




1 Touche de choix des fonctions

- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

 Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de **12 h 00** et  le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

 Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

#### Premier nettoyage de l'appareil

 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

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

#### Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

 **AVERTISSEMENT**  
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !  
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.  
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

### **Four électrique**

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 18*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 18*

### **Four à grill**

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.

2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 25*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 25*



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

## 5 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



#### DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

#### Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

#### Conseils pour rôti

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

#### Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de

viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



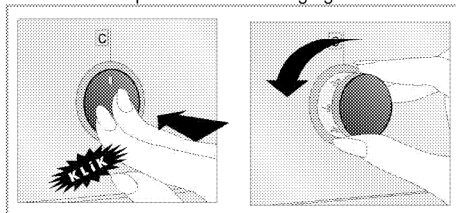
Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

### Utilisation du four électrique

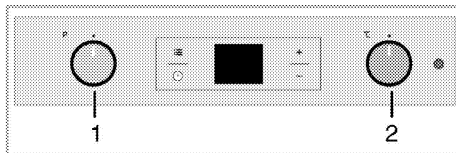
Votre four est équipé de boutons escamotables qui dépassent lorsque vous appuyez dessus.

1. Appuyez sur le bouton pour le faire sortir, puis tournez-le pour effectuer le réglage souhaité.



2. À la fin du processus de cuisson, appuyez sur le bouton vers l'intérieur.

### Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



- 1 Sélecteur des fonctions du four
- 2 Sélecteur de température du four

1. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.

2. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, le voyant de la température reste allumé.

### Arrêt du four électrique

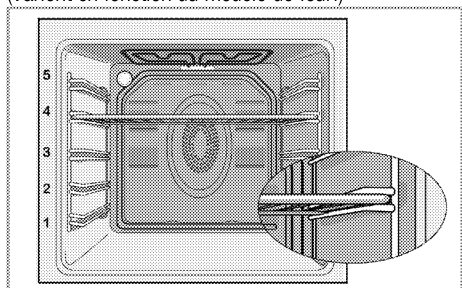
Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

### Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varient en fonction du modèle de four.)



### Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

#### Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

#### Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.



Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

### Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

### Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

### Chaleur tournante



L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur.



Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

### Fonction "3D"



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

### Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

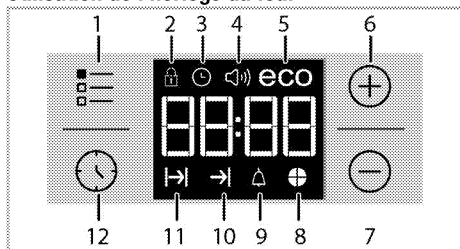
## Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température désirée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

## Utilisation de l'horloge du four



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

	Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.
	Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.
	Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée.
	Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson.

## Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+ / -**.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole et l'intervalle de temps s'afficheront en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

## Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+ / -**.

» Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches **+ / -** pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole, et le symbole et l'intervalle de temps s'afficheront en continu. Dès que la cuisson démarre, l'icône disparaît.

6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.


» **Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois



l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.





» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.


- Après la fin du processus de cuisson, la fonction « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
- Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

 Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à « **0** » mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.

### Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.  
» La fonction « **ARRÊT** » s'affichera à l'écran.
- Appuyez sur  pour activer le verrouillage de la touche.  
» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « **MARCHE** » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé.

 Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annule pas en cas de coupure d'électricité.



### Pour désactiver le verrouillage des touches


- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.  
» La fonction « **Marche** » s'affichera à l'écran.
- Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .  
» L'écran affiche « **ARRÊT** » après la désactivation du verrouillage des touches.

### Définir l'alarme


Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.


L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.


- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

- Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .

 Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

» Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.




- À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

### Couper l'alarme.

- Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.





» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

### Annulation de l'alarme :

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
- Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que « **00:00** » s'affiche.

 La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.



### Changez le son de l'alarme

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
- Réglez le volume de l'alarme à l'aide des touches  / .
- La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.

» La tonalité d'alarme sélectionnée s'affichera comme « **b-01** », « **b-02** » ou « **b-03** » à l'écran.

## Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous avez réglée auparavant:

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches **+** / **-**.
3. Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

## Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

### Réglage du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- » La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.
2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche **+**.

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHE » s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

### Désactivation du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.


» La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche **-**.

» L'écran affiche « Arrêt » près la désactivation du verrouillage des touches.

## Réglage de la luminosité de l'écran

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que **d-01** ou **d-02** ou **d-03** s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches **+** / **-**.

» Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

## Tableau des temps de cuisson

































Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

## Cuisson au four et rôtisserie



Le 1<sup>er</sup> étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
Cookies	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

		3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*				
Pâte à chou	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5-5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.





\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

### Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin

de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sablés	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

		5-Plaque creuse*				
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	170	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 4-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.  * Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.  ** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.</p>						

### Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

### Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

### Tableau des temps de cuisson pour le grill

#### Grillade par grill électrique

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	Grille métallique	4...5	250/max	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	Grille métallique	4...5	250/max	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4...5	250/max	20...25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4...5	250/max	25...30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4...5	250/max	25...30 min. #
Pain toast *	Grille métallique	4	250/max	1...3 min.

# selon l'épaisseur

\*Préchauffez pendant 5 minutes.

\*\*Si la température du grill de votre appareil ne peut être réglée, le grill va fonctionner à une température maximale.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pain grillé	Grille métallique	4	250/max	1...3 min.
Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux	Grille métallique	4	250/max	25...35 min.

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

### Utilisation du grill



#### AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

#### Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

#### Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).





Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.



## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.


	<b>DANGER:</b> Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !
	<b>DANGER:</b> Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

	La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.
	N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du bandeau de commande

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

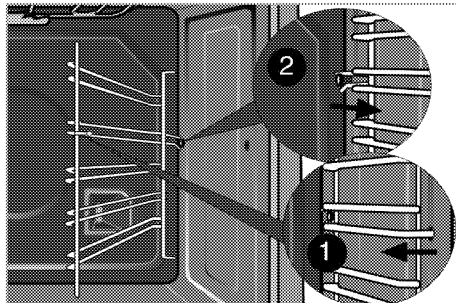
	Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !
--	--

### Nettoyage du four

**Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)**

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

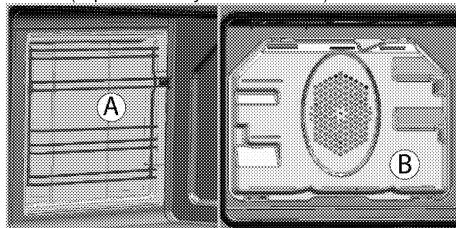
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

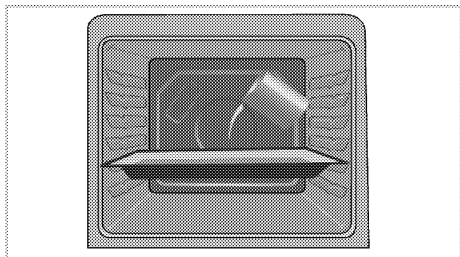
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).



### Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



3. Réglez la température du four à 100° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.



Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essayez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

### Nettoyage de la porte du four.

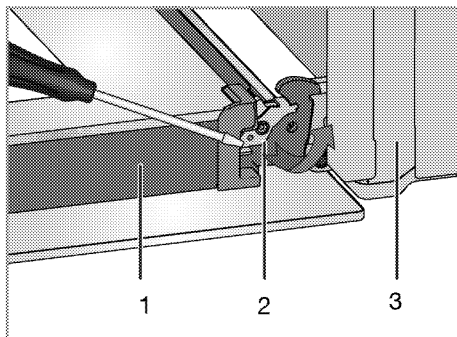
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



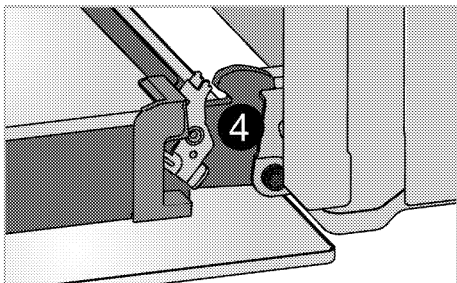
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

### Retirer la porte du four.

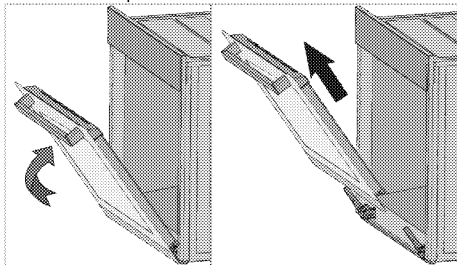
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



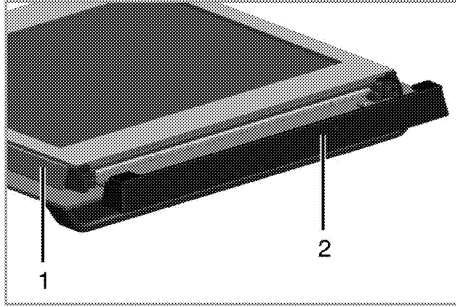
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

## Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

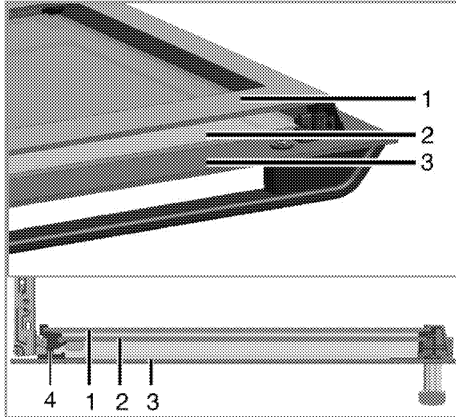
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Ouvrez la porte du four.



- 1 Cadre
- 2 Pièce en plastique

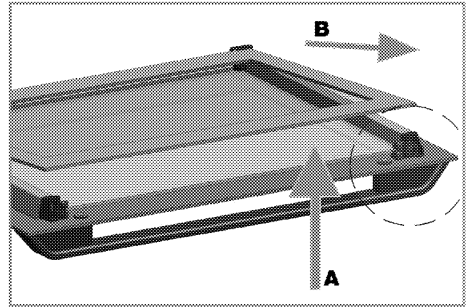
Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



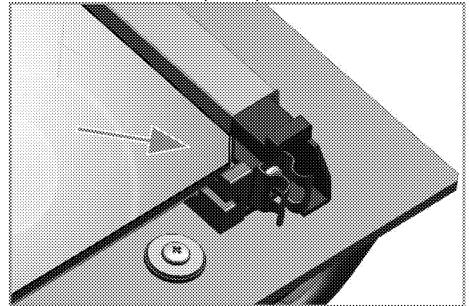
- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Panneau vitré du fond
- 3 Panneau de verre extérieur
- 4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.

Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.



Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".



## Remplacement de l'ampoule du four



### DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 11 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



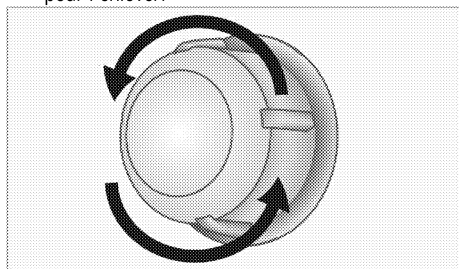
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



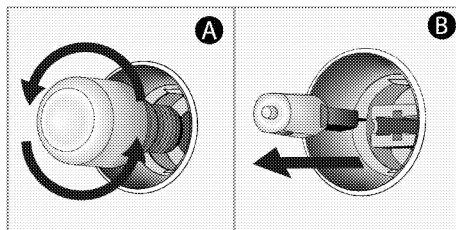
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



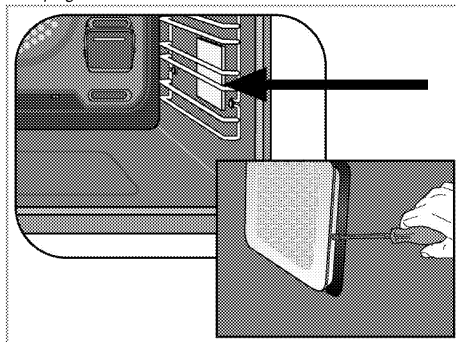
3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



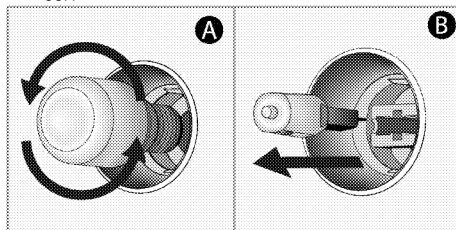
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

### Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à *Nettoyage du four*, page 26.



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.

## 7 Recherche et résolution des pannes

### Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

### La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

### Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.* (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

### (Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



