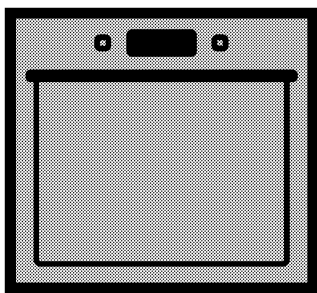


Inbyggd ugn

Användarmanual



OIC 21001

SV | EN | FR

285.4429.II/R.AB/13.II.2015/2-I

Läs först och främst denna användarmanualen!

Bästa kund,

Tack för att du valt en Beko enhet. Vi hoppas du får de bästa resultaten av din produkt, som har tillverkats med hög kvalitet och avancerad teknik. Läs därför hela denna användarmanual och hela den bifogade dokumentationen noggrant innan du använder produkten och bevara den för framtida konsultation. Om du överlämnar produkten till någon annan, låt den medföljas av användarmanualen. Följ alla varningar och informationer i användarmanualen. Kom ihåg att denna användarmanual gäller även för flera andra modeller. Skillnader mellan modellerna kommer att anges i denna manualen.

Förklaring av symboler

Genom denna manual används följande symboler:



Viktig information eller råd för användningen.



Varning för farliga situationer vad gäller liv och egendom.



Varning för elchock.



Varning för brandrisk.



Varning för varma ytor.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No: 2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Tillverkad i TURKIET



Denna produkt har tillverkats med användning av den senaste tekniken under miljövänliga villkor

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Viktiga instruktioner och varningar beträffande säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet	4
Elektrisk säkerhet	4
Produktsäkerhet	5
Avsedd användning.....	6
Säkerhet för barn	6
Bortskaffande av uttjänta produkter	7
Bortskaffande av förpackningsmaterialet ...	7
Bortskaffande av uttjänta produkter	7

2 Allmänna informationer 9

Översikt	9
Förpackningens innehåll	10
Tekniska specifikationer	10

3 Installation 11

Före installationen	11
Installation och anslutning	13

4 Förberedelser 15

Råd för energibesparing	15
Första användning	15
Första rengöring av produkten	15
Första uppvärmning	15

5 Hur man använder ugnen 16

Allmänna informationer beträffande matlagning i ugn, stekning	16
Hur man använder den elektriska ugnen.	16
Funktionsätt	16
Tabell över tillagningstider	17

6 Underhåll och skötsel 19

Allmänna informationer	19
Rengöring av kontrollpanelen	19
Rengöring av ugnen	19
Avlägsnande av ugnsluckan	19
Utbyte av lampan i ugnen	20

7 Felsökning och åtgärder 21

1 Viktiga instruktioner och varningar beträffande säkerhet och miljö

Detta avsnitt innehåller säkerhetsinstruktioner som kommer att bidra till att skydda mot risker för personskador eller egendomsskador. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att ogiltiggöra garantin.

Allmän säkerhet

- Denna enhet kan användas av barn från 8 års ålder och över samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats beträffande användningen av enheten på ett säkert sätt och förstår de medföljande riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Installations- och reparationsprocedurer ska alltid utföras av Auktoriserad Servicetjänst. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador som har sitt ursprung i procedurer, utförda av ej auktoriserade personer, vilket även kan ogiltiggöra garantin. Läs instruktionerna noggrant före användningen.

- Använd inte produkten om den är defekt eller uppvisar synliga skador.
- Försäkra dig att produktens funktionsknappar är avstängda efter varje användning.

Elektrisk säkerhet

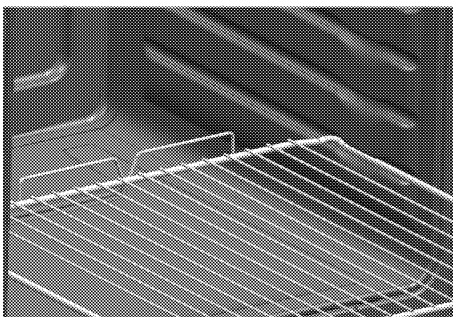
- Om ett fel på produkten uppkommer, ska den inte användas om den inte reparerats av en Auktoriserad Servicetjänst. Det finns risk för elchock!
- Anslut produkten endast till ett jordat uttag/linje med spänning och skydd enligt uppgifterna i "Tekniska specifikationer". Låt utföra jordanslutningen av en kvalificerad tekniker, vid användning av produkten med eller utan transformator. Vårt företag kommer inte att hållas ansvarigt för några fel som uppstår på grund av att produkten inte jordats i enlighet med lokala föreskrifter.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns risk för elchock!
- Produkten ska kopplas bort under installation, underhåll, rengöring och reparationsprocedurer.

- Om produktens kraftkabel är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dennes servicetjänst eller på liknande sätt kvalificerade personer för att undvika risker.
- Enheten ska installeras på så sätt att den kan kopplas bort helt från elnätet. Bortkopplingen ska vara försedd med en brytare, inbyggd i elinstallationen, i enlighet med byggnadsföreskrifter.
- Ugnens bakre yta blir varm under användningen. Försäkra dig att elanslutningen inte kommer i kontakt med den bakre ytan; annars kan anslutningarna skadas.
- Kläm inte nätkabeln mellan ugnsluckan och strukturen och låt den inte passera på varma ytor. Annars kan kabelns isolering smälta och orsaka en brand som resultat av kortslutningen.
- Alla ingrepp på elektriska apparater och system får utföras endast av kvalificerad och auktoriserad personal.
- I händelse av skador, stäng av produkten och koppla bort den från nätet. För att göra detta inaktivera hushållssäkring.
- Försäkra dig att säkringens ström överensstämmer med produkten.

Produktsäkerheten

- Denna apparat och de tillgängliga delarna blir varma under användningen. Var försiktig att inte röra vid elementen som blir varma. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd om de inte övervakas ständigt.
- Använd inte produkten om ditt omdöme eller koordination äventyras genom bruk av alkohol och/eller droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i dina rätter. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka eldsvåda eftersom den kan antändas när den kommer i kontakt med heta ytor.
- Placera inte brännbara material nära produkten eftersom dess sidor kan bli varma vid användningen.
- Apparaten blir varm under användningen. Du måste vara uppmärksam att inte röra vid elementen som värms upp inuti ugnen.
- Håll alla ventilationsöppningar fria från hinder.
- Värm inte upp slutna konservburkar och glasburkar i ugnen. Trycket som kan bildas i behållaren/burken kan göra att de exploderar.

- Placera inte plåtar för matlagning i ugnen eller aluminiumpapper direkt på ugnens botten. Ackumuleringen av värme kan skada ugnens botten.
- Använd inte abrasiva rengöringsmedel eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnsluckan eftersom dessa kan skada ytan och repa glaset.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten eftersom detta kan orsaka elchock.
- Korrekt införande av gallret och plåtarna. Det är viktigt att föra in gallret och/eller plåten i sidoracken på korrekt sätt. Låt gallret och/eller plåten glida på sidorackerna och kontrollera att de är stabila innan du placerar rätterna på dem (se bilden nedan)



- Använd inte produkten om framluckans glas är avlägsnat eller skadat.
- Använd alltid värmeresistenta handskar när du placerar eller tar ut tallrikarna i/ur den varma ugnen.

- Försäkra dig att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risk för elchock.

För apparatens brandsäkerhet:

- Försäkra dig att kontakten är lämplig för uttaget och att den inte orsakar gnistor.
- Använd inte skadade, skurna kablar eller förlängningssladdar: använd endast originalkabeln.
- Försäkra dig att det inte finns vätska eller fukt på uttaget när den ansluts till apparaten.

Förutsedd användning

- Denna produkt är utformad för hushållsanvändning. Kommersiell användning är inte tillåten.
- Denna apparat är avsedd endast för matlagning. Den får inte användas för andra avsikter, till exempel för att värma upp miljön
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har sitt ursprung i felaktig användning eller hantering.
- Ugnen kan användas för att tina upp, laga till i ugn, steka och laga till livsmedlen med grillen.

Säkerhet för barn

- Åtkomliga delar kan bli mycket varma under användningen. Små barn ska hållas på avstånd.
- Förpackningsmaterialen är farliga för barn. Håll förpackningsmaterialen utom räckhåll för barn. Vänligen

bortskaffa alla delar av förpackningen i enlighet med miljöskyddsföreskrifter.

- Elektriska produkter är farliga för barn. Håll barn på avstånd från produkten när den är i drift och låt dem inte leka med produkten.
- Placera inte några föremål som barn kan sträcka sig efter, ovanför apparaten.
- När luckan är öppen, placera inte tunga föremål på den och låt inte barn sätta sig på den. Den kan tippa och dess gångjärn kan skadas.

Bortskaffande av de uttjänta produkterna i enlighet med WEEE direktivet och med avfallshantering:



Denna produkt överensstämmer med EU WEEE Direktivet (2012/19/EU). Denna produkt har en klassificeringssymbol för avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Denna produkten har tillverkats med delar av hög kvalitet, som kan återanvändas och som är lämpliga för återvinning. Bortskaffa inte den uttjänta produkten med normalt hushållsavfall eller andra avfall vid slutet av dess livstid. Ta det till ett uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och

elektronisk utrustning. Vänligen konsultera din lokala myndighet för att få information om dessa uppsamlingscentraler.

Överensstämmelse med RoHS Direktivet:

Produkten du köpt överensstämmer med EU RoHS Direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inte skadliga och förbjudna material, som specificeras i Direktivet.

Förpackningsinformation

- Förpackningsmaterialen är farliga för barn. Förvara förpackningsmaterialen på en säker plats, utom räckhåll för barn. Produktens förpackningsmaterial är tillverkade av återvinningsbara material. Bortskaffa dem på korrekt sätt och dela upp dem enligt instruktionerna för återvinningsbara material. Bortskaffa dem inte tillsammans med normalt hushållsavfall.

Bortskaffande av uttjänta produkter

- Bevara produktens ursprungliga låsa och transportera den i denna. Följ instruktionerna på lådan. Om du inte har kvar originallådan, förpacka produkten i bubbelplast eller tjock kartong och tejpa den ordentligt.

- För att undvika att metallgallret och plåten inuti ugnen skadar ugnsluckan, placera en papprensa inuti luckan så att den inriktas med brickornas läge. Fäst ugnsluckan vid sidväggarna med tejp.
- Använd inte luckan eller handtaget för att lyfta eller flytta produkten.



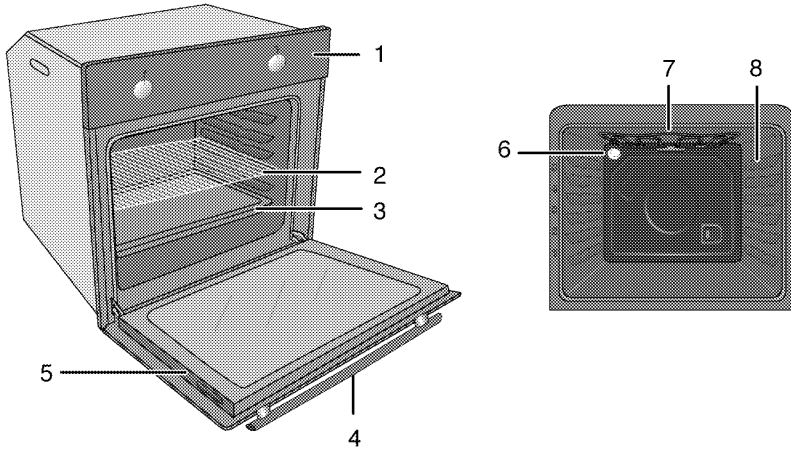
Placera inte föremål i apparaten och flytta den i vertikalt läge



Kontrollera din produkts allmänna utseende och kontrollera för eventuella skador som kan ha inträffat under transporten.

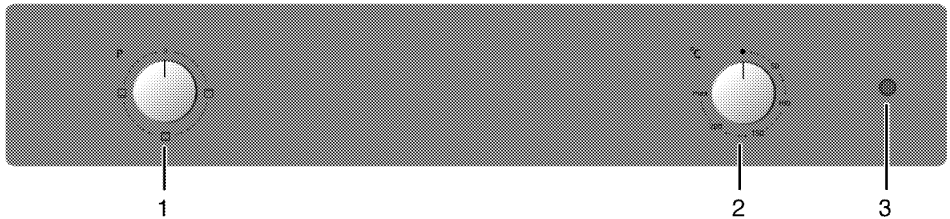
2 Allmänna informationer

Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Metallhylla
- 3 Plåt
- 4 Handtag

- 5 Lucka
- 6 Lampa
- 7 Övre värmeelement
- 8 Hyllornas positioner



- 1 Funktionsvred
- 2 Termostatvred
- 3 Termostatlampa

Förpackningens innehåll

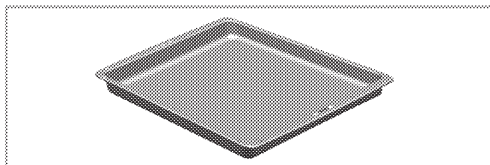


De medföljande tillbehören kan skifta beroende på modell av produkten. Det kan hända att inte alla tillbehör som beskrivs i användarmanualen medföljer den inköpta produkten.

1. Användarmanual

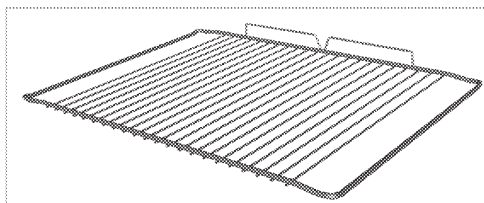
2. Ugnsbrička

Används för tårter, frysta livsmedel och stora stekar.



3. Metallhylla

Används för att steka och för att placera livsmedel att laga till i ugnen, att steka eller rätter att laga till i kastrull på önskat galler.



Man rekommenderar att inte använda plåtar och galler i direkt kontakt med livsmedlen

Tekniska specifikationer

Spänning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strömförbrukning	2,4 kW
Säkring	min 16 A
Kabeltyp/tvärssnitt	H05V2V2FG 3 x 1.5 mm
Kabelns längd	max. 2 m
Utvändiga dimensioner (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installations dimensioner (höjd/bredd/djup)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Konventionell ugn
Intern lampa	15/25 W

Grundläggande informationer: Informationerna på de elektriska ugnarnas elskylt tillhandahålls i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden fastställs vid villkor för standardbelastning med funktion nedre-övre värmeelement eller uppvärmning med fläkt (om närvarande).

Energiklassen fastställs enligt prioritetskriterierna nedan, beroende på närvaron eller inte av de relativa funktionerna hos produkten. 1-Matlagning med eko-fläkt, 2-Långsamt turbo matlagning, 3-Turbo matlagning 4-nedre/övre uppvärmning med fläkt, 5-övre och nedre uppvärmning.

** Se *Installation*, sidan 11.



De tekniska specificeringarna kan ändras utan förvarning för att förbättra produktens kvalitet.



Figurerna i denna manualen är schematiska och det kan hända att de inte överensstämmer exakt med produkten.



Värden som anges på produktens etiketter eller i den medföljande dokumentationen erhålls i laboratoriemiljö enligt de relativa standarderna. Beroende på produktens driftsvillkor och miljö, kan dessa värden variera.

3 Installation

Produkten ska installeras av en kvalificerad person i enlighet med gällande föreskrifter. Annars kommer garantin inte att gälla. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador som har sitt ursprung i procedurer, utförda av ej auktoriserade personer, vilket även kan ogiltiggöra garantin.



Förberedelsen av positionen och elinstallationen av produkten ligger på kundens ansvar.



FARA:

Produkten ska installeras i enlighet med lokala föreskrifter beträffande gas och/eller elektricitet.



FARA:

Före installationen, kontrollera visuellt om produkten uppvisar defekter. Om så är fallet, installera den inte. Skadade produkter medför risker för säkerheten.

Före installationen

Apparaten är avsedd för att installeras i köksutrymmen som finns tillgängliga i handeln.

Det är nödvändigt att placera en säkerhetsanordningen mellan apparaten och kökets väggar och inredning. Se figuren (värden i mm).

- Ytor, syntetiska laminat och etiketter ska vara värmeresistenta (100 °C minimum).
- Köksutrymmena ska ha jämn nivå och vara väl fästa.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Transportera apparaten med hjälp av minst två personer.



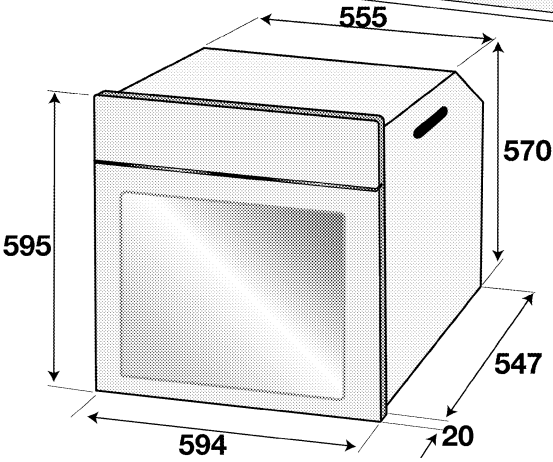
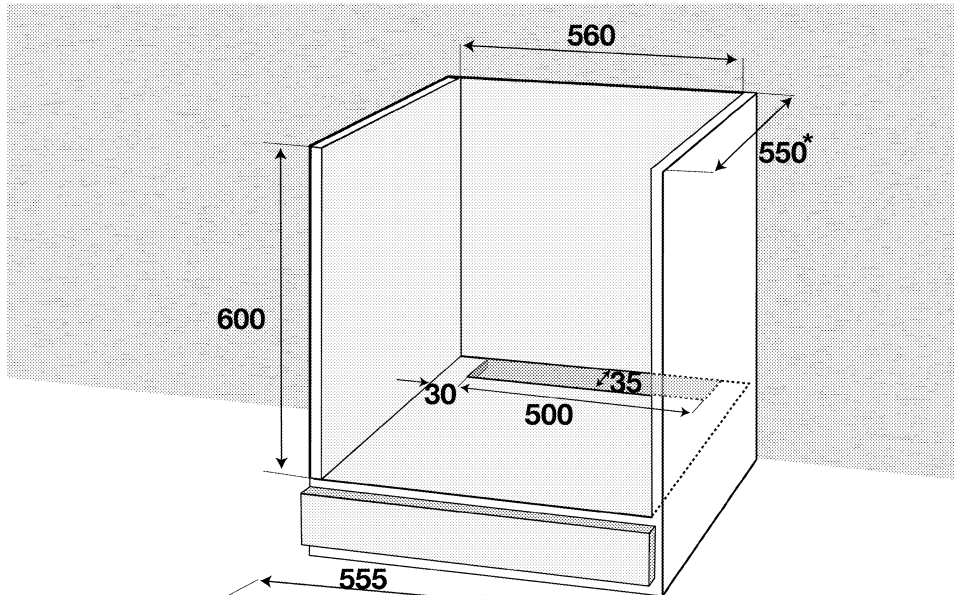
Installera inte apparaten intill ett kylskåp eller en frys. Värmen som alstras av apparaten medför ökad energiförbrukning av kylenheterna.



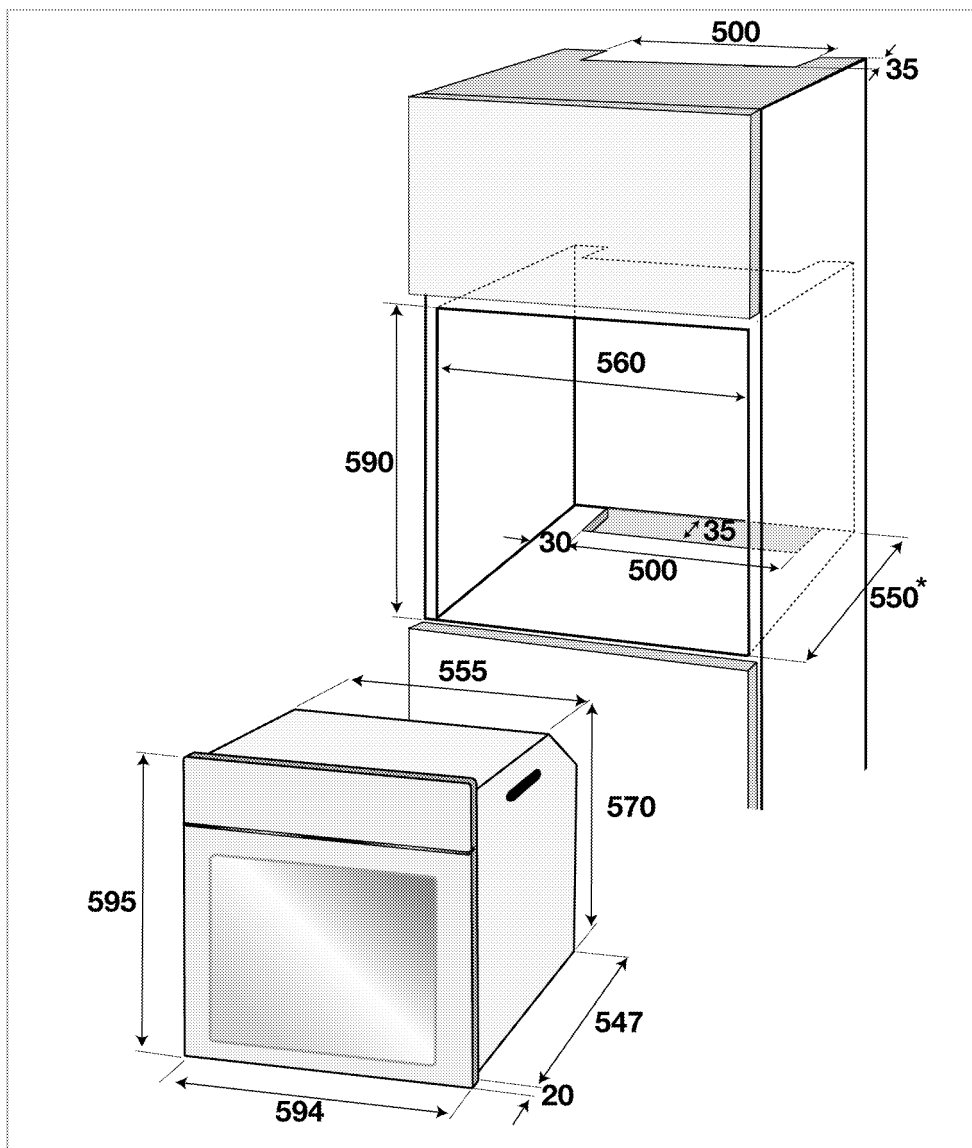
Använd inte luckan och/eller handtaget för att bära eller flytta produkten



Om produkten är försedd med metallhandtag, skjut handtagen bakåt i sidväggarna efter att ha flyttat produkten.



* min



* min.

Installation och anslutning

- Enheten kan installeras och anslutas endast i enlighet med lagstadgade föreskrifter för installation.

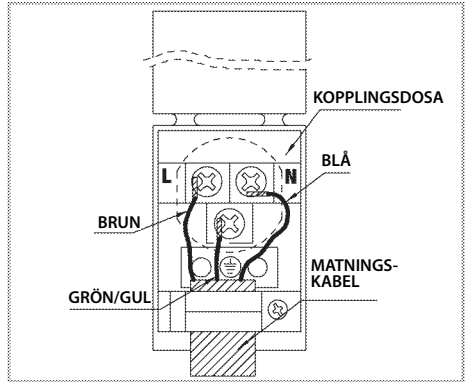
Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag/linje, skyddat av en säkring med lämplig kapacitet, som anges i tabellen

"Tekniska specificeringar". Låt utföra jordanslutningen av en kvalificerad tekniker, vid användning av produkten med eller utan transformator. Vårt företag kommer inte att ansvara för skador som har sitt ursprung i användning av produkten utan en jordad installation i enlighet med lokala föreskrifter.

driftsfel och ogiltiggöra produktens garanti. Ytterligare skydd genom en restströmsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer apparaten:

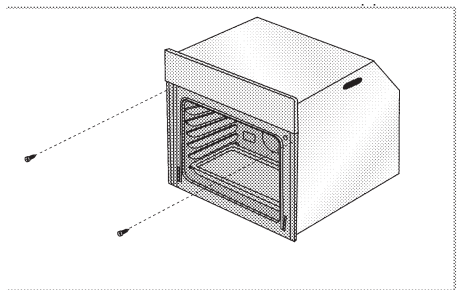


2. För enfas-anslutning, anslut kablarna enligt nedan:

- Brun/svart kabel = L (Fas)
- Blå/grå = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) \equiv (jordkabel)

Installation av enheten

1. Låt ugnen glida in i utrymmet, räkta in och säkra, medan du samtidigt kontrollerar att matningskabeln inte är brusten och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar som visas.

Slutlig kontroll

1. För in matningskabeln och slå på enhetens säkring.
2. Funktionskontroll.



FARA:

Apparaten får anslutas till elnätet endast av en auktoriserad och kvalificerad person. Apparaten:s garantiperiod startar endast efter korrekt installation. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador, som har sitt ursprung i procedurer utförda av ej auktoriserade personer.



FARA:

Matningskabeln får inte klämmas, böjas eller blockeras och får inte komma i kontakt med apparatens varma delar. En skadad matningskabel ska bytas ut av en kvalificerad elektriker. Annars finns risk för elchock, kortslutning eller brand!

- Anslutningen ska vara i överensstämmelse med nationella föreskrifter.
- Data beträffande nätmatningen ska överensstämma med de data som anges på typskylten. Öppna framluckan för att se typskylten.
- Enhetens matningskabel ska överensstämma med värdena i tabellen "Tekniska specifikationer".



FARA:

Innan du påbörjar den elektriska installationen, koppla bort produkten från elnätet. Det finns risk för elchock!

Anslutning av matningskabeln

1. Om det inte är möjligt att koppla bort samtliga poler i strömförsörjningen, ska en frånkopplingsenhet med mins 3 mm kontaktavstånd (säkringarsäkerhetsbrytare, kontaktorer) anslutas och samtliga poler på denna frånkopplingsenhet ska ligga nära (inte ovanför) produkten i enlighet med IEE direktiven. Underlåtenhet att följa denna instruktion kan orsaka

4 Föreberedelse

Råd för energibesparing

Följande informationer bidrar till att använda apparaten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd lock med mörk färg och emaljerade, eftersom värmeöverföringen är bättre.
- När du lagar till livsmedel, utför förvärmning, om detta rekommenderas i användarmanualen eller i tillagningsinstruktionerna.
- Öppna inte ugnsluckan ofta, under tillagningen.
- Försök att laga till mer än en rätt åt gången i ugnen, om möjligt. Du kan ställa två kokkärl på metallgallret.
- Laga till mer än en rätt i följd efter varandra. Ugnen är redan varm.
- Du kan spara energi genom att slå av ugnen några minuter före tillagningstidens slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp frysta livsmedel före tillagningen.

Första användning

Första rengöring av produkten



Ytan kan skadas på grund av vissa rengöringsmedel eller rengöringsmaterial. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, rengöringspulver/krämer eller vassa föremål under rengöringen.

1. Avlägsna alla förpackningsmaterial.
2. Rengör produktens ytor med en fuktig trasa eller svamp och torka med en duk.

Första uppvärmning

Värm upp produkten i ungefär 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns de överflödiga resterna eller skikten av produkten ock avlägsnas.



WARNING

De heta ytorna orsakar brännskador! Produkten kan bli varm under användningen. Rör aldrig vid varma brännare, ugnens insida, värmeelement, etc. Håll barn på avstånd. Använd alltid värmeresistent handskar när du placerar eller tar ut tallrikarna i/ur den varma ugnen.

Elektrisk ugn

1. Dra ut alla plåtar för tillagning i ugn och metallgallret ur ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj läge Static.
4. Välj grillens högsta effekt; se *Hur man använder den elektriska ugnen, sidan 16*.
5. Använd ugnen i ungefär 30 minuter.
6. Slå av ugnen; se *Hur man använder den elektriska ugnen, sidan 16*



Under den första funktionen, är det under några timmar möjligt att lukt och rök avges. Detta är ganska normalt. Försäkra dig att miljön är väl genomluftad för att avlägsna rök och lukt. Undvik att direkt inandas röken och lukten som avges.

5 Hur man använder ugnen

Allmänna informationer om tillagning i ugn, stekning



VARNING

De heta ytorna orsakar brännskador! Produkten kan bli varm under användningen. Rör aldrig vid de varma brännarna, ugnens insida, värmeelement, etc. Håll barnen på avstånd. Använd alltid värmeresistenta handskar när du placerar eller tar ut tallrikarna i/ur den varma ugnen.



FARA:

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan eftersom ånga kan släppas ut. Den utsläppta ångan kan bränna händer, ansikte och/eller ögonen.

Råd för tillagning i ugn

- Använd fat i metall med lämplig antistick beklädnad eller aluminiumbehållare eller värmebeständiga silikonformar.
- Använd gallrets utrymme på bästa sätt.
- Placera ugnformen mitt på gallret.
- Välj korrekt läge för gallret innan du slår på ugnen eller grillen. Skifta inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.
- Låt inte metallgallret röra vid ugnens bakre vägg. Låt metallgallret glida mot rackens framdel och placera det med hjälp av luckan för att erhålla bra prestanda från grillen.

Råd för stek

- Behandla kyckling och kalkon hela, stora köttstycken med dressing som citronsaft och svartpeppar före tillagningen förbättrar prestandan vid tillagningen.
- Det krävs ungefär ytterligare 15-30 minuter för att steka kött med ben

gentemot tillagningen av benfri köttstek med samma dimensioner.

- Varje centimeter av köttets tjocklek kräver ungefär 4-5 minuters tillagning.
- Lämnä köttet i ugnen i ungefär 10 minuter efter tillagningstiden. Kötsaften fördelas bättre på hela steken och rinner inte ut när du skär köttet.
- Fisk ska placeras på mittracken eller på den nedre racken på ett värmebeständigt fat.

Hur man använder den elektriska ugnen

Välj temperatur och funktionsläge



1 Funktionsvred

2 Termostatvred

1. Ställ Temperaturvredet (temperatur) på önskad temperatur.
2. Ställ funktionsvredet på önskat driftsläge.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och bibehåller denna. Under uppvärmningen förblir indikationslampan för temperaturen tänd.

Avstängning av den elektriska ugnen

För funktionsvredet och temperaturvredet (temperatur) till läge off (övre).

Funktionsläge

Sequensen av funktionslägena som visas här kan vara annorlunda på din enhet.

Övre och nedre uppvärmning



Den övre och nedre uppvärmningen används. Livsmedlen värms upp samtidigt uppifrån och nedifrån. Detta är lämpligt, t ex för tårter, bakverk eller pajer och livsmedel i kastrull och i ugnformar. Tillagning med endast en plåt.

Övre uppvärmning



Endast övervärmern i funktion. Detta är lämpligt, t ex för bakverk med glasserad yta och livsmedel som du vill bryna på ovansidan.

Bottom heating (nedre uppvärmning)



Endast undervärmen är i funktion. Detta är lämpligt för pizza och efterföljande bryning av livsmedlens undersida.

Tabell och tillagningstider



Tiderna i detta diagrammet ska anses vara en vägledning. Tiderna kan variera på grund av livsmedlens temperatur, tjocklek, typ och personlig smak beträffande tillagningen.

Tillagning i ugn och stek



Ugnens första rack är den nedre.

Fat	Nummer tillagningsnivå		Placering av gallret	Temperatur (°C)	Tillagningstid (ungefär i min.)
**Bakverk på plåt	En nivå		3	175	25 ... 30
**Bakverk i form	En nivå		2	175	40 ... 50
**Bakverk i papper	En nivå		3	175	25 ... 30
**Sockerkaka	En nivå		3	200	5 ... 10
**Småkakor	En nivå		3	175	25 ... 30
**Jäst deg	En nivå		2	200	30 ... 40
**Smördeg	En nivå		2	200	25 ... 35
**Jästa bakverk	En nivå		2	200	35 ... 45
**Lasagne	En nivå		2-3	200	30 ... 40
**Pizza	En nivå		2	200... 220	15 ... 20
Biff (hel)/ Stek	En nivå		2	25min. 250/max, sedan 180... 190	100 ... 120
Lammlägg (i kastrull)	En nivå		2	25min, 220 sedan 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		1	15 min. 250/max, sedan 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30

(**) I tillagning som kräver förvärmning, förvärm före tillagningen tills termostatens indikationslampa släcks.

Råd för tillagning av bakverk i ugn

- Om bakverket är alltför torrt, öka temperaturen med ungefär 10 och minska tillagningstiden.
- Om bakverket är fuktigt, använd mindre vätska eller sänk temperaturen med 10°C.
- Om bakverket är för mörkt, placera det på en lägre rack, sänk temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är väl tillagad inuti men klibbig på utsidan, använd mindre vätska, sänk temperaturen och öka tillagningstiden.

Råd för bakning av deg i ugnen

- Om degen är för torr, öka temperaturen med ungefär 10 och minska tillagningstiden. Mjuka upp lagren av deg med en kräm gjord på mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om det tar för lång tid att baka degen i ugnen, var uppmärksam att degens tjocklek inte överskrider plåtens djup.
- Om degens ovansida blir brun medan undersidan inte är bakad, försäkra dig att mängden kräm som använts för degen inte är överflödigt på dennas botten. Försök att sprida ut krämen jämnt mellan skikten och på dessa för en jämn tillagning.



Baka degen enligt tillvägagångssätt och temperatur i tillagningstabellen. Om undersidan inte är tillräckligt bakad, använd en lägre nivå nästa gång.

Råd för tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten torkar och blir för torr, laga till den i en panna med lock istället för på plåten. Stängda kärl bibehåller rättens safter.
- Om en grönsaksrätt inte bakas, koka först grönsakerna eller förbered dem först som livsmedel på burk och placera dem i ugnen.

6 Underhåll och skötsel

Allmänna informationer

Produktens livstid kommer att utökas och möjliga problem kommer att reduceras om produkten rengörs vid regelbundna intervaller.



FARA:

Koppla bort produkten från nätlinjen innan du påbörjar underhålls- och rengöringsingrepp. Det finns risk för elchock!



FARA:

Tillåt produkten att svalna innan du rengör den. De heta ytorna kan orsaka brännskador!

- Rengör apparaten fullständigt efter varje användning. På detta sättet är det möjligt att avlägsna matlagingsresterna enklare och på så sätt undvika att de bränner vid nästa gång apparaten används.
- Inga särskilda rengöringsmedel krävs för att rengöra produkten. Använd varmt vatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra produkten och torka den med en torr trasa.
- Försäkra dig alltid att överdriven vätska torkas av ordentligt efter rengöringen och att allt spill torkas upp omedelbart.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor, för att rengöra ytorna och handtagen i rostfritt stål. Använd en mjuk trasa med ett flytande rengöringsmedel (inte abrasivt) för att torka av dessa delar med uppmärksamhet att torka i samma riktning.



Ytan kan skadas på grund av vissa rengöringsmedel eller rengöringsmaterial. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, rengöringspulver/krämer eller vassa föremål under rengöringen.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten eftersom detta kan orsaka elchock

Rengöring av kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och vreden med en fuktig trasa och torka.



Avlägsna inte knappar/vred för att rengöra kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöring av ugnen

Rengör ugnsluckan

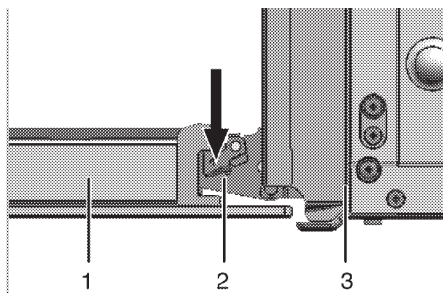
För att rengöra ugnsluckan, använd varmt vatten med flytande diskmedel, en mjuk trasa eller en svamp för att rengöra apparaten och torka med en torr duk.



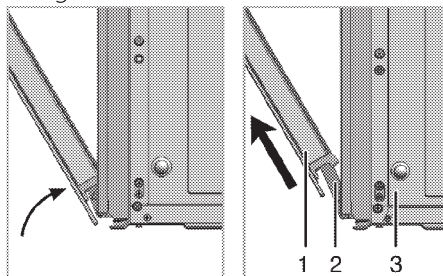
Använd inte mycket abrasiva rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckan. Dessa kan repa ytan och förstöra glaset

Avlägsnande av ugnsluckan.

1. Öppna framluckan (1).
2. Öppna klämmorna på gångjärnets utrymme (2) på höger och vänster sida på framluckan genom att trycka dem nedåt som visas på bilden.



- 1 Framlucka
2 Gångjärn
3 Ugn



3. Flytta framluckan till hälften.
4. Avlägsna framluckan genom att dra den uppåt och dra ut den från höger och vänster gångjärn.

i Punkterna som utförts under proceduren för avlägsnandet ska utföras i omvänd ordning för att installera luckan. Glöm inte att stänga klämmorna på gångjärnets utrymme när du återinstallerar luckan.

Utbyte av ugnslampan

! **FARA:**
Innan du ersätter ugnslampa, försäkra dig att apparaten är bortkopplad från elnätet för att undvika risk för elchock. De heta ytorna kan orsaka brännskador!

i Ugnslampan är en elektrisk speciell glödlampa som kan tåla upp till 300 °C. Se *Tekniska specifikeringar, sidan 10* för detaljer. Ugnslamporna kan köpas hos den auktoriserade service tjänsten.

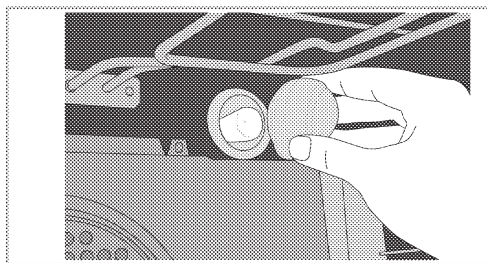
i Lampornas position kan vara annorlunda än figuren.

i Lamporna som används på denna apparaten är inte lämpliga för belysning av hushållsmiljöer. Avsikten med denna lampa är att hjälpa användaren att kontrollera livsmedlen.

i Lamporna som används på denna apparaten ska motstå extrema fysiska förhållanden, som temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort apparaten från nätet.
2. Vrid glaslocket medurs för att avlägsna det.



3. Avlägsna ugnslampan genom att vrida den moturs och ersätt den med en ny.
4. Installera glaslocket.

7 Felsökning och åtgärdande

Ugnen avger ånga under användningen.

- Det rör sig om normal ånga som bildas under användningen. >>> *Det är inte ett fel.*

Apparaten avger metalliska ljud under uppvärmning och avkylning.

- När metalldelarna värms upp, kan de utvidgas och ge upphov till ljud. >>> *Det är inte ett fel.*

Apparaten fungerar inte.

- Närsäkringarna har gått sönder eller har blockerats. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Om nödvändigt, byt ut dem eller återställ dem.*
- Apparaten är inte ansluten till uttaget (jordning).>>> *Kontrollera att kontakten är ansluten.*

Ugnens belysning fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Matningen är avbruten. >>> *Kontrollera om det finns matning. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Om nödvändigt, byt ut dem eller återställ dem.*

Ugnen värmer inte.

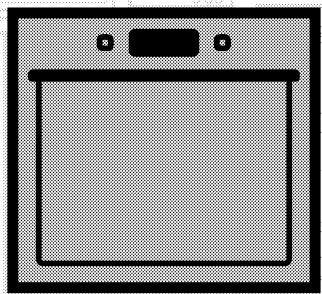
- Funktion och/eller temperatur är inte inställda. >>> *Ställ in funktion och temperatur med vred/funktionsknapp och/eller temperatur.*
- Matningen är avbruten. >>> *Kontrollera om det finns matning. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Om nödvändigt, byt ut dem eller återställ dem.*



Konsultera den auktoriserade service tjänsten eller återförsäljaren där du köpt apparaten om du inte lyckas lösa problemet trots att lösningarna i detta avsnitt tillämpats. Försök aldrig att själv reparera en defekt apparat.

Built-in Oven

User manual



EN

beko

Please read this user manual first!

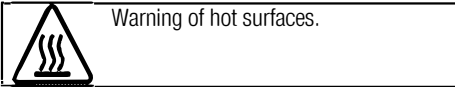
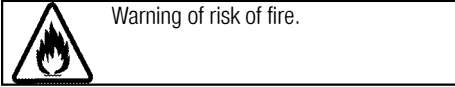
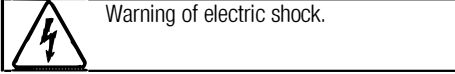
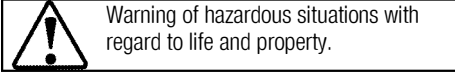
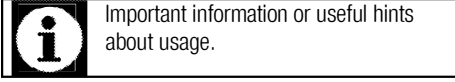
Dear Customer,

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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use.....	6
Safety for children	6
Disposing of the old product	7
Package information.....	7
Future Transportation	7

2 General information 8

Overview	8
Package contents.....	9
Technical specifications.....	9

3 Installation 10

Before installation	10
Installation and connection	13

4 Preparation 14

Tips for saving energy	14
Initial use	14
First cleaning of the appliance.....	14
Initial heating	14

5 How to operate the oven 15

General information on baking, roasting.....	15
How to operate the electric oven	15
Operating modes.....	16
Cooking times table	16

6 Maintenance and care 18

General information	18
Cleaning the control panel	18
Cleaning the oven	18
Removing the oven door	18
Replacing the oven lamp.....	19

7 Troubleshooting 20

I 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.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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 the Authorized 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!
- 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 authorized 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

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

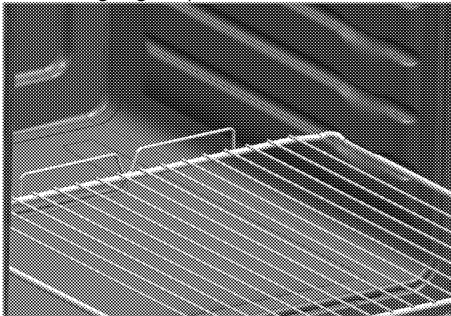
touching heating elements.

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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance 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.
- **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.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- 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

- 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.

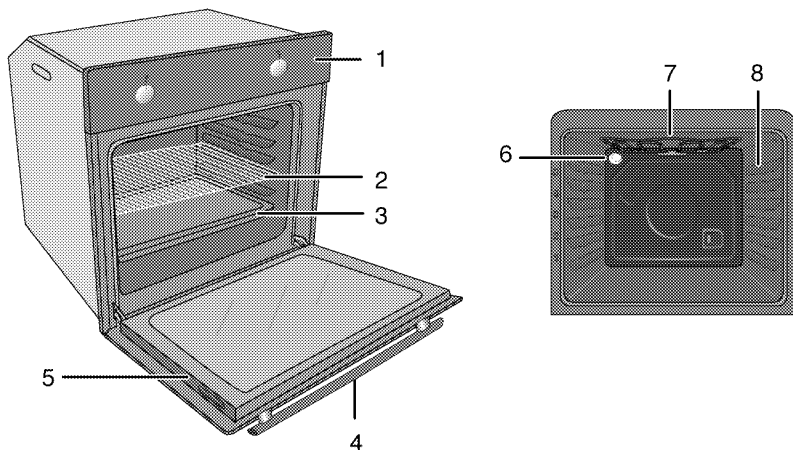
Future Transportation

- 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.

2 General information

Overview



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

- 5 Door
- 6 Lamp
- 7 Top heating element
- 8 Shelf positions

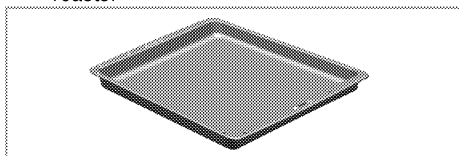


- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob
- 3 Thermostat lamp

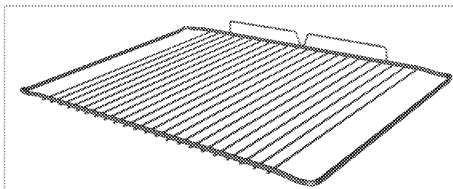
Package contents

i 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. Oven tray
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



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



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.4 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05V2V2FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
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	Conventional oven
Inner lamp	15/25 W

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 10.


i Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

i Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.


i 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

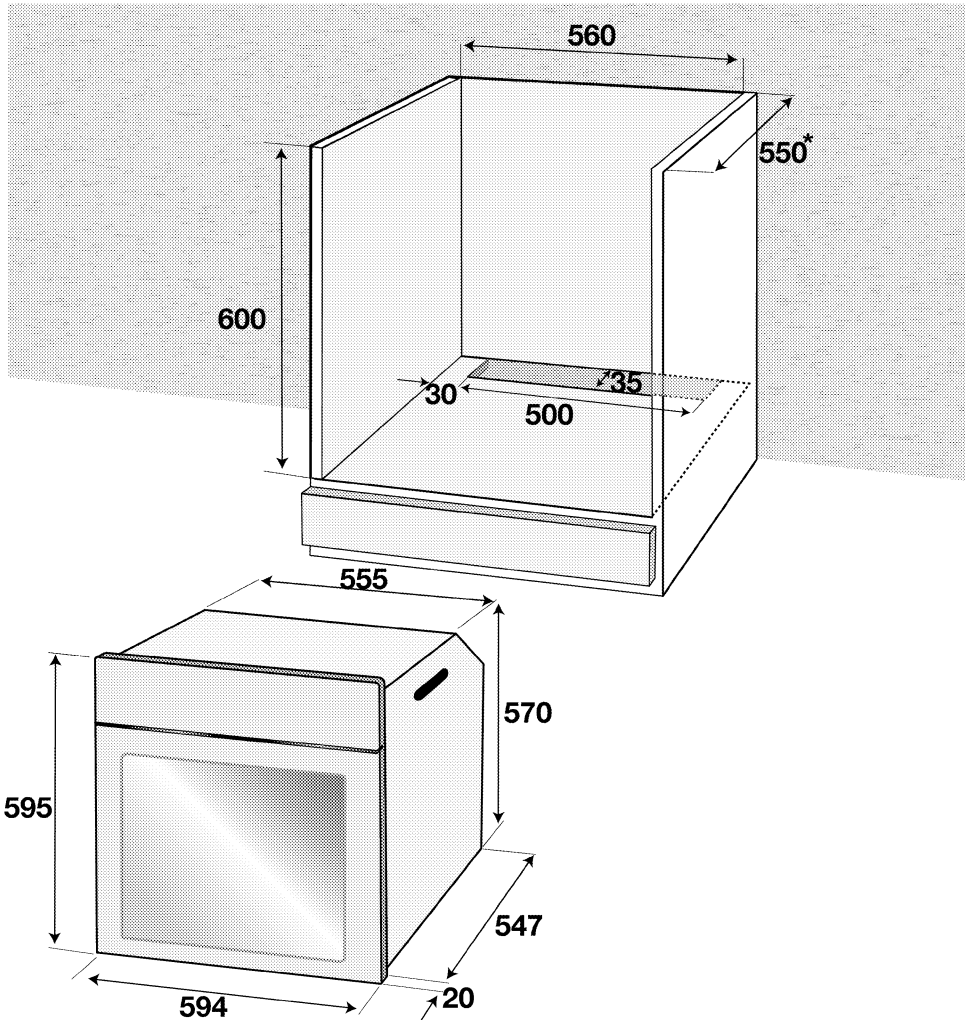
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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 between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.

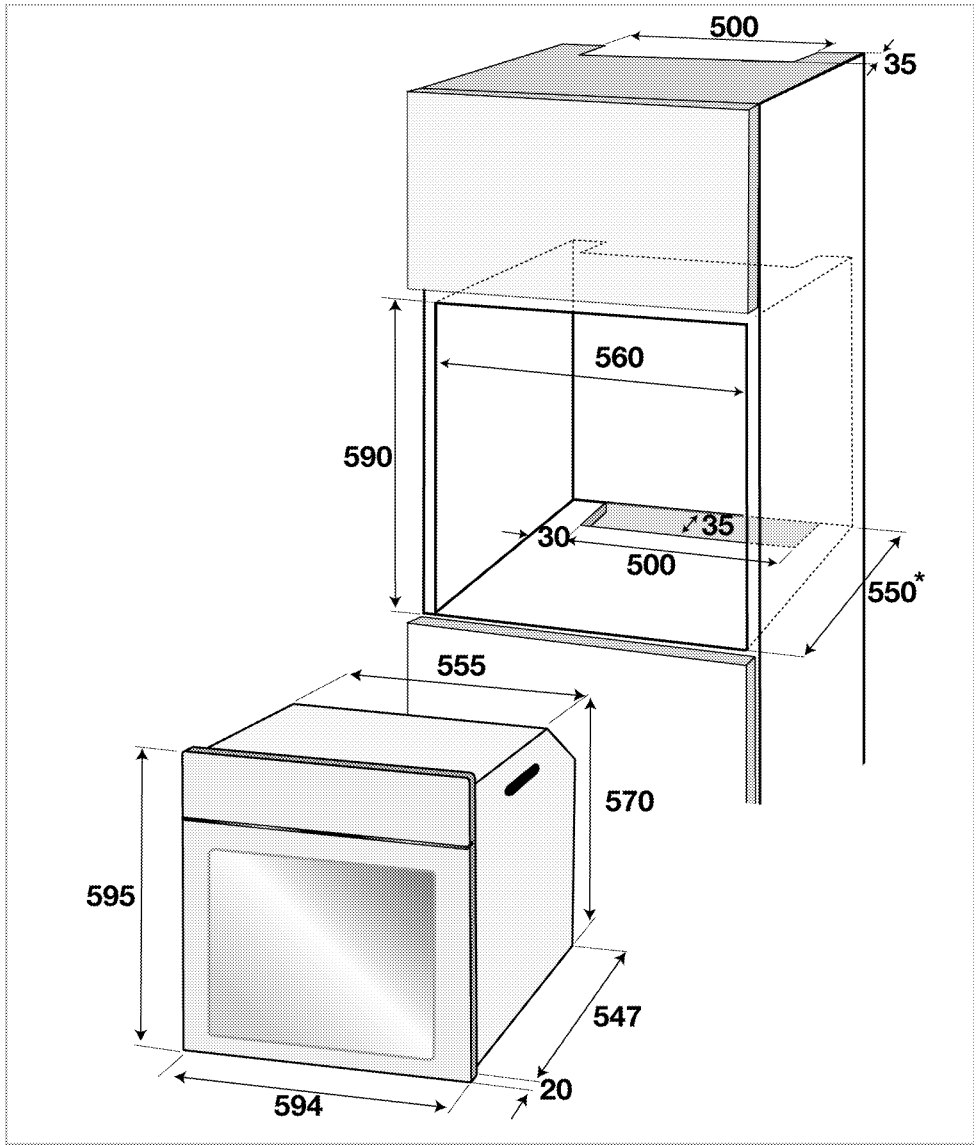
 Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

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

 If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.




* min.


Installation and connection

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


Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse 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!

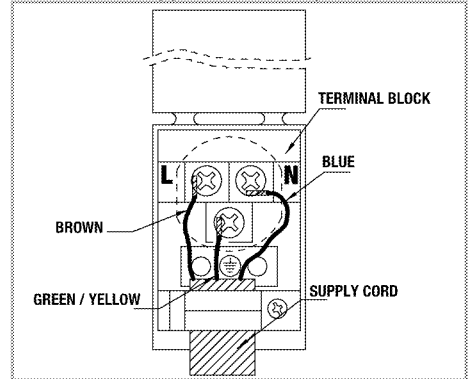
Connecting the power cable

- If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line

safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

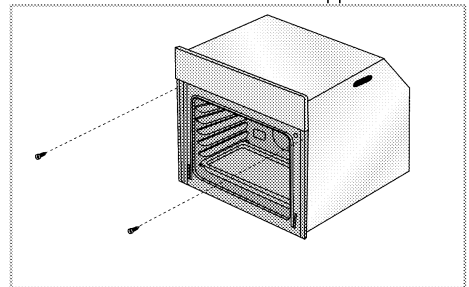


- For single-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Ground)

Installing the product

- 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.

Final check

- Connect the power cable and switch on the product's fuse.
- Check the functions.

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

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 15*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 15*



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

	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.
- 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.

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.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

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

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.

Top heating



Only top heating is in operation. For example, it is suitable for cakes with bright surface and food which you desire to have browned from the top.

Bottom heating



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

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		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 30
**Cakes in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	25 ... 30
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagna	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220 then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

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.

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

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.



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

Clean oven door

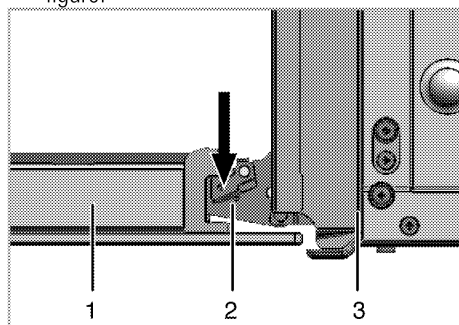
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



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

Removing the oven door

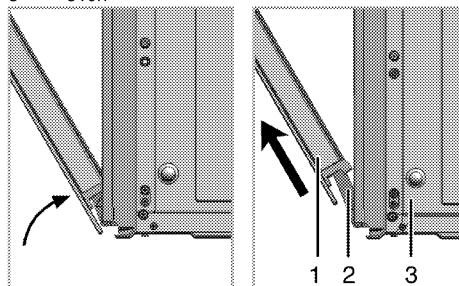
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door

2 Hinge

3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



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.

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 9* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.



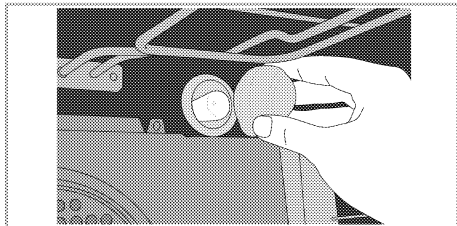
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

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.

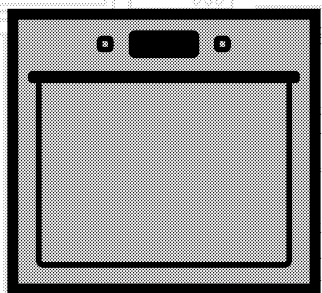
- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or 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.

Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

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

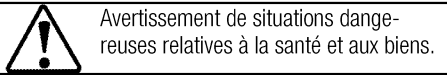
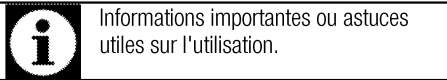
Chère cliente, cher client,

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 avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. 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 les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. 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 Sultüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

Sécurité générale4
 Sécurité électrique4
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....7
 Sécurité des enfants.....7
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....7
 Elimination des emballages.....8
 Déplacement ultérieur8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble9
 Contenu de l'emballage.....10
 Caractéristiques techniques10

3 Installation 11

Avant l'installation11
 Installation et branchement.....13

4 Préparations 15

Conseils pour faire des économies d'énergie 15
 Première utilisation..... 15
 Premier nettoyage de l'appareil..... 15
 Première cuisson 15

5 Utilisation du four 16

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie 16
 Utilisation du four électrique..... 16
 Modes de fonctionnement..... 16
 Tableau des temps de cuisson 17

6 Maintenance et entretien 18

Généralités 18
 Nettoyage du bandeau de commande..... 18
 Nettoyage du four..... 18
 Retirer la porte du four..... 18
 Remplacement de l'ampoule du four 19

7 Recherche et résolution des pannes

20

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.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps 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 ga-

rantie. 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 !

- 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 réali-

sées que par des personnes habilitées et qualifiées.

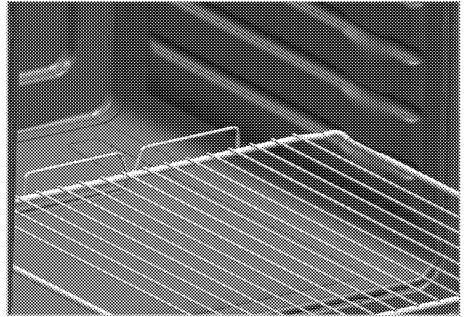
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent 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 lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la 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.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- 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 nettoyeurs 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.
- **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques**
Il est important de placer l'étagère métallique et/ou la plaque correctement sur le châssis. Faites coulisser l'étagère métallique ou le plat entre 2 glissières

de coulisement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration suivante).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.

Pour que le feu produit par 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.
- 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.
- 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.

Sécurité des enfants

- 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.

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

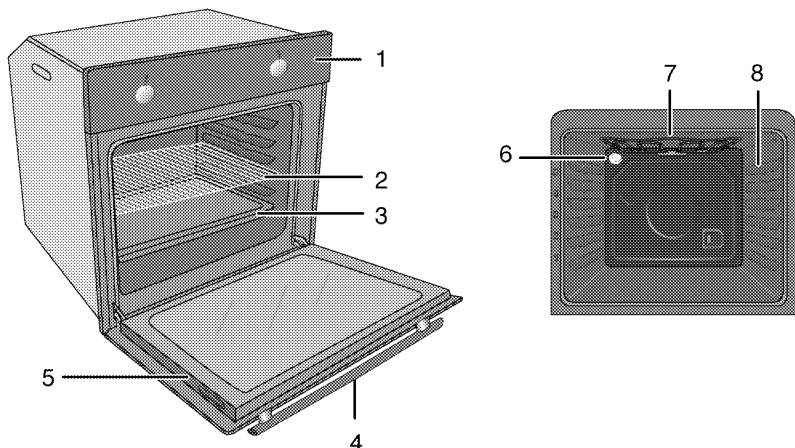
vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- Afin d'éviter que la grille et la plaque 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.

	Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
	Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

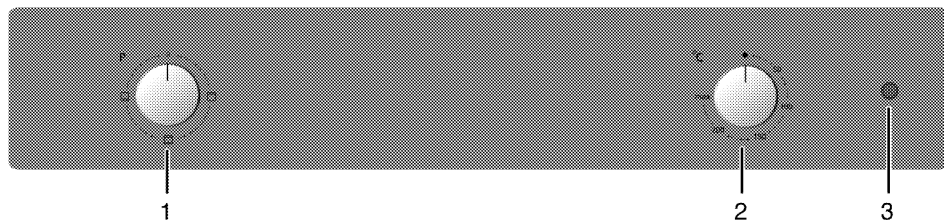
2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Plaque
- 4 Poignée

- 5 Porte
- 6 Ampoule
- 7 Élément chauffant supérieur
- 8 Positions de la grille

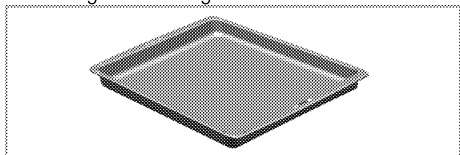


- 1 Molette de sélection des fonctions
- 2 Molette de réglage du thermostat
- 3 Lampe de thermostat

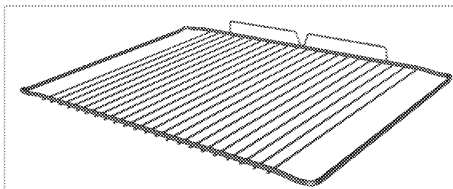
Contenu de l'emballage

i 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 a four
Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



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



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.4 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05V2V2FG 3 x 1,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
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	Four traditionnel
Ampoule interne	15/25 W

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 11*.

i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

i 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

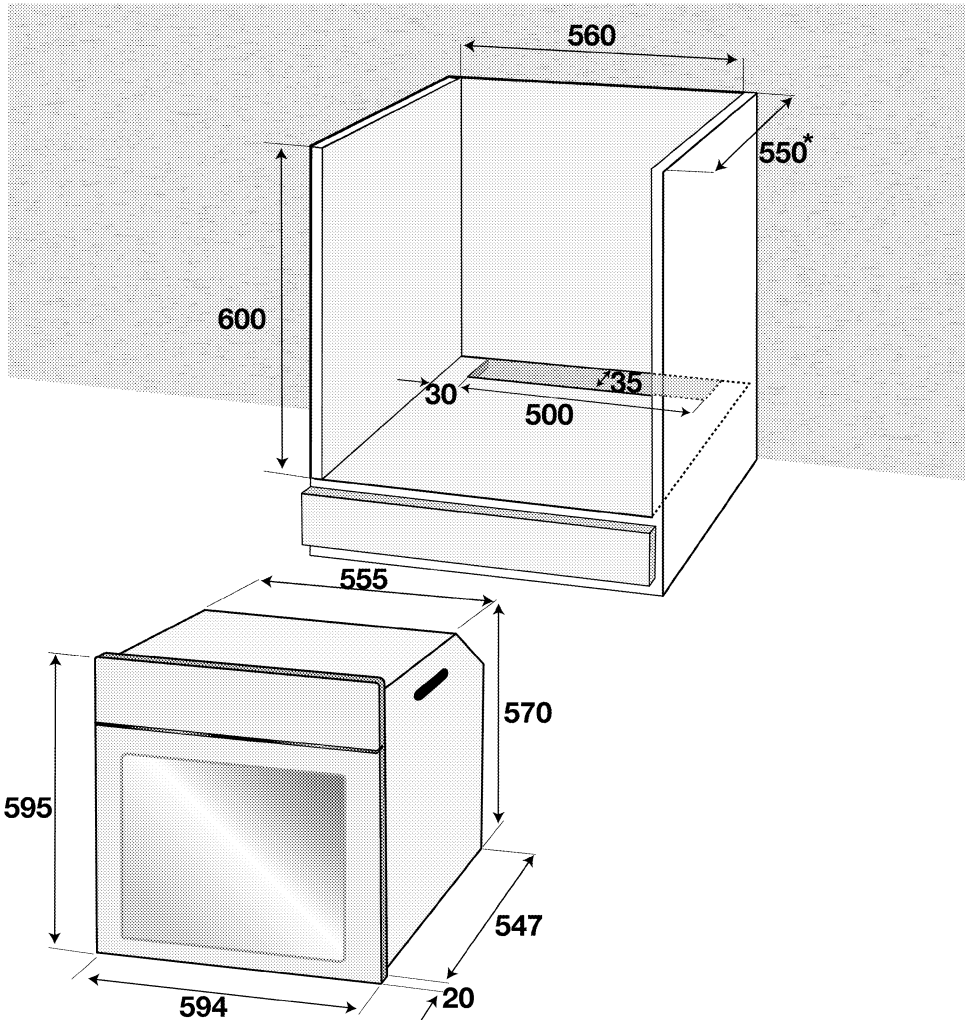
L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- 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.

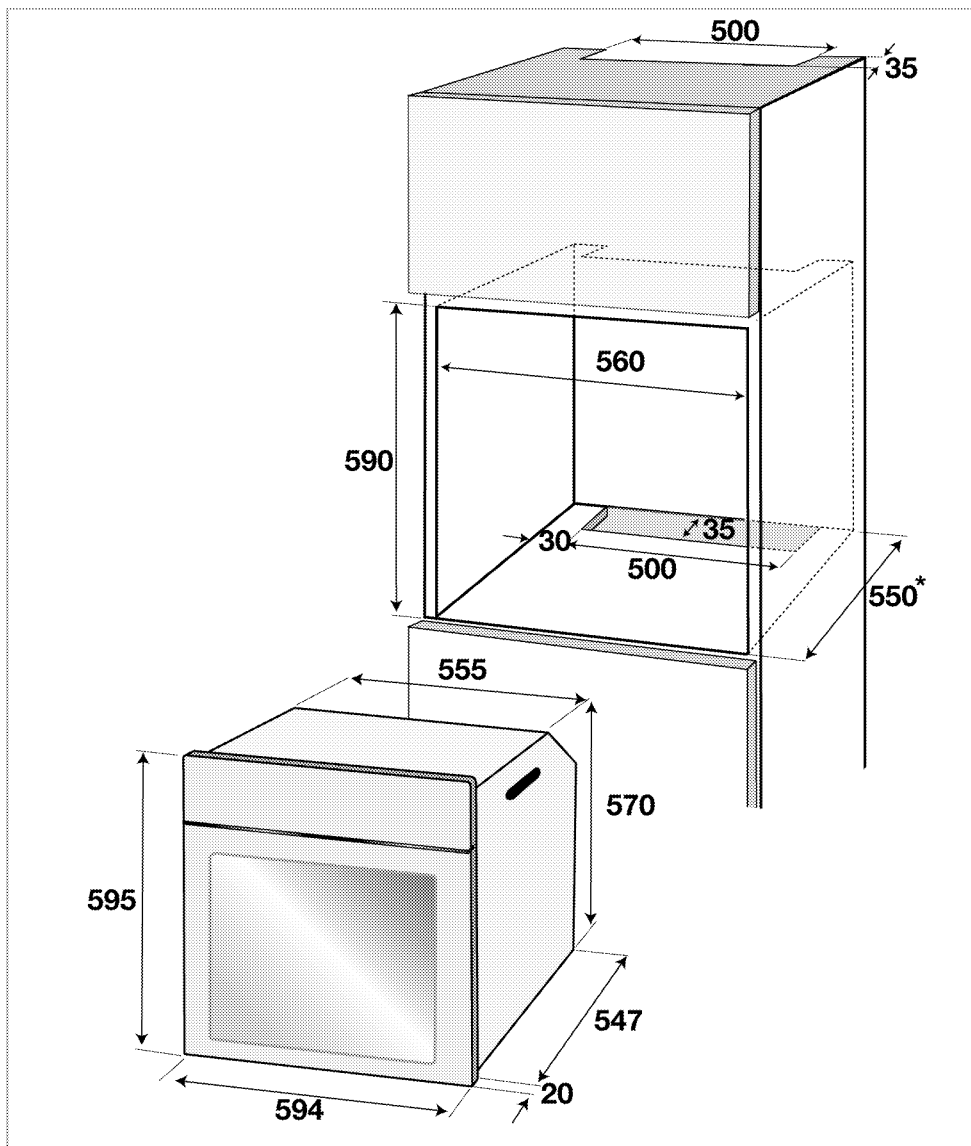
 N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

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

 Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques tech-

niques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient 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:

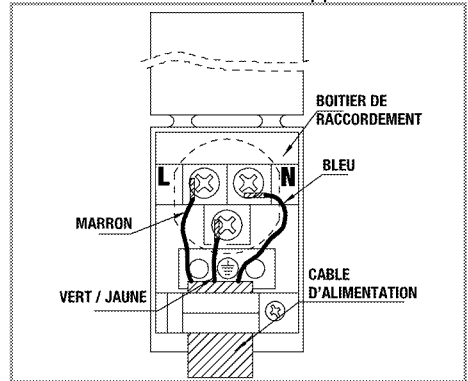
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalidier la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

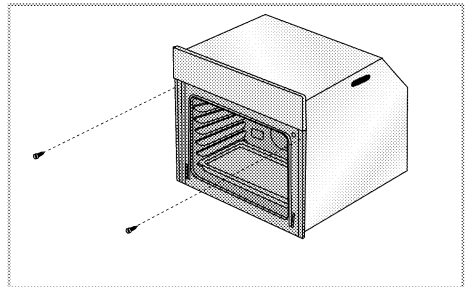


2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Terre)

Installation du produit

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.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

4 Préparations

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 de couleur obscure et 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

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.

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 dans 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 16.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique*, page 16



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 d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie



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 dans 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.
- 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.

Conseils pour rôtir

- 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.

Utilisation du four électrique

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



1 Molette de sélection des fonctions

2 Molette de réglage du thermostat

1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
2. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, l'ampoule de la température reste allumée.

Arrêt du four électrique

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

Modes de fonctionnement

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

Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage supérieur et inférieur fonctionne. 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.

Chauffage supérieur



Seule l'élément chauffant supérieur fonctionne. Par exemple, cela convient pour les cakes avec glaçage et les aliments que vous souhaitez dorer sur le haut.

Sole



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

Tableau des temps de cuisson

i 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.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
**Gâteaux sur plaque	Un niveau	<input type="checkbox"/>	3	175	25 ... 30
**Gâteaux en moule	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	175	40 ... 50
**Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau	<input type="checkbox"/>	3	175	25 ... 30
**Génoise	Un niveau	<input type="checkbox"/>	3	200	5 ... 10
**Cookies	Un niveau	<input type="checkbox"/>	3	175	25 ... 30
**Pâte à choux	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	200	30 ... 40
**Pâte au beurre	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	200	25 ... 35
**Levain de pâte	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	200	35 ... 45
**Lasagnes	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	25 min. 250/max puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	25 min. 220, puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau	<input type="checkbox"/>	2	15 min. 250/max, puis 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau	<input type="checkbox"/>	1	25 min. 250/max, puis 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau	<input type="checkbox"/>	3	200	20 ... 30

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

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'œuf 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.

Cuisson au four et rôtisserie

i Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas.

- 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.

i 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.

6 Maintenance et entretien


Généralités

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

 **DANGER:**
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

 **DANGER:**
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.

 Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

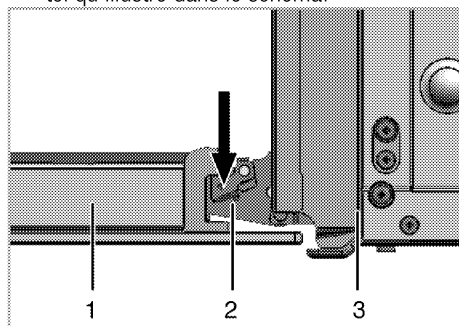
Nettoyage de la porte du four.

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.

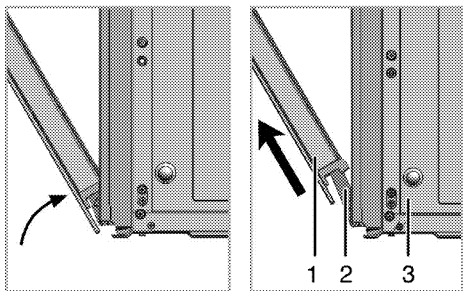
 N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

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 frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



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.

i 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.

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 !

i 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 10 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

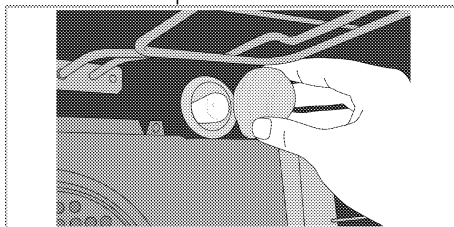
i L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

i 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.

i 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. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

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 four 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 four 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.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- 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.*



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.

