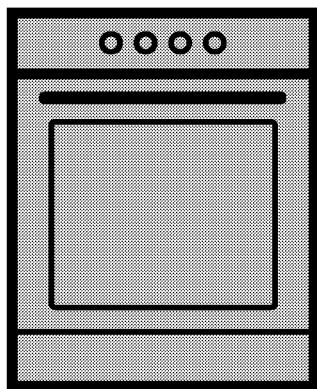


# Pećnica

Korisnički priručnik



FSS57100GW

**HR | SL | FR**

485.3014.32/R.AB/14.12.2017/4-2

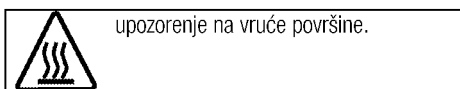
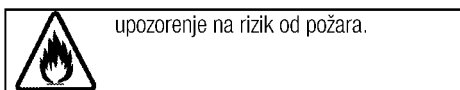
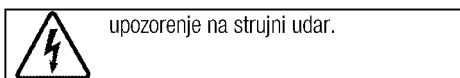
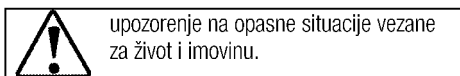
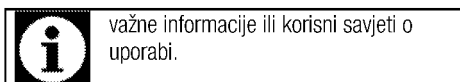
## Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,

hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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



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

**1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4**

Opća sigurnost .....	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena uporaba .....	8
Sigurnost za djecu .....	8
Stara oprema.....	8
Odlaganje materijala pakiranja.....	8

**2 Opće informacije 9**

Pregled .....	9
Sadržaj paketa.....	10
Tehničke specifikacije .....	11

**3 Instalacija 12**

Prije instalacije .....	12
Montaža i spajanje .....	12
Budući prijevoz .....	14

**4 Pripreme 15**

Savjeti za uštedu energije .....	15
Prva uporaba .....	15
Prvo čišćenje proizvoda .....	15
Prvo zagrijavanje.....	15

**5 Kako koristiti grijaću ploču 16**

Opće informacije o kuhanju.....	16
Uporaba ploča za kuhanje .....	16

**6 Kako raditi s pećnicom 18**

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju.....	18
Kako koristiti električnu pećnicu .....	18
Načini rada .....	19
Uporaba sata pećnice .....	19
Tablica vremena kuhanja .....	20
Kako raditi s roštiljem .....	20
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu.....	21

**7 Održavanje 22**

Opće informacije .....	22
Čišćenje ploče za kuhanje.....	22
Čišćenje kontrolne ploče .....	22
Čišćenje pećnice .....	22
Skidanje vrata pećnice.....	23
Skidanje stakla unutrašnjih vrata .....	24
Zamjena lampice pećnice .....	25

**8 Otklanjanje kvarova 26**

## **1** Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

### **Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.  
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.  
Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.

- Nikad ne postavljajte uređaj na pod prekriven tepihom. U protivnome može doći do pregrijavanja električnih dijelova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će prouzročiti poteškoće u radu s uređajem.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

### **Električna sigurnost**

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez

transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

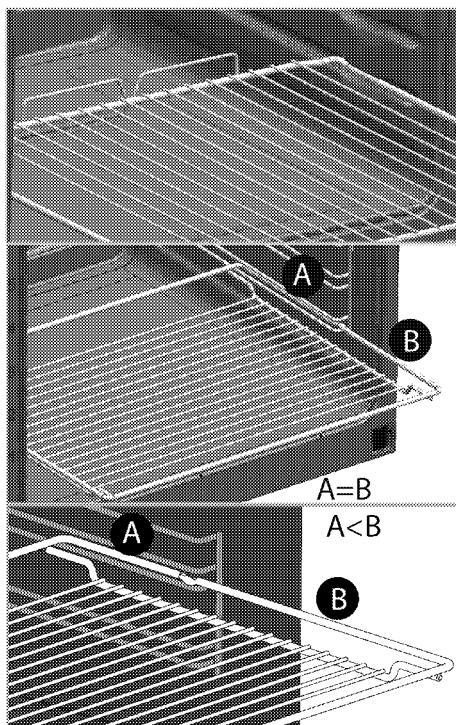
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisier ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.

- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

### **Sigurnost proizvoda**

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.

- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)  
Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police  
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posude u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste

spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.

- UPOZORENJE: Pazite da je uređaj isključen prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.
- Uređaj se mora postaviti izravno na pod. Ne smije se stavljati na postolje ili povišenje.
- UPOZORENJE: Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da

biste izbjegli opasnost od električnog udara.

- U slučaju loma stakla grijaće ploče učinite sljedeće: Odmah isključite sve plamenike i elemente električnog grijanja te isključite uređaj iz napajanja. Nemojte dirati površinu uređaja. Nemojte upotrebljavati uređaj.
- Uređaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Zato pazite da su površina pećnice i dno lonca uvijek suhi.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.

- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

### Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grilu.

### Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od

uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.

- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

### Stara oprema

**Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom otprom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:**



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

**Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):**

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

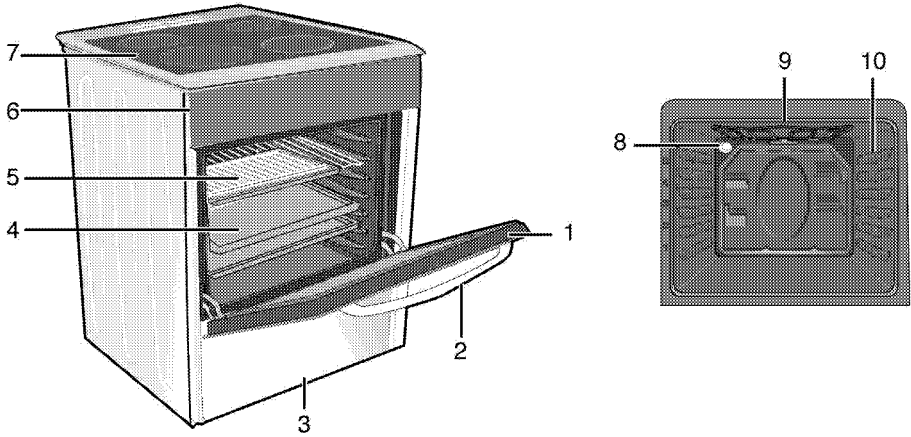
### Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

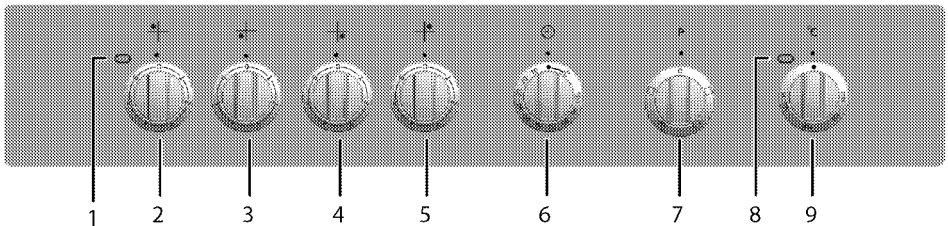


## 2 Opće informacije

### Pregled



- |   |                |    |                           |
|---|----------------|----|---------------------------|
| 1 | Prednja vrata  | 6  | Kontrolna ploča           |
| 2 | Ručka          | 7  | Ploča plamenika           |
| 3 | Donji dio      | 8  | Svjetlo                   |
| 4 | Lim za pečenje | 9  | Element grijanja roštilja |
| 5 | Žičana polica  | 10 | Položaji police           |



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Lampica upozorenja                               |
| 2 | Ploča za kuhanje s jednim krugom Stražnji lijevi |
| 3 | Ploča za kuhanje s jednim krugom Prednji lijevi  |
| 4 | Ploča za kuhanje s jednim krugom Prednji desni   |
| 5 | Ploča za kuhanje s jednim krugom Stražnji desni  |
| 6 | Mehanički tajmer                                 |
| 7 | Tipka funkcija                                   |
| 8 | Svjetlo termostata                               |
| 9 | Tipka termostata                                 |

## Sadržaj paketa

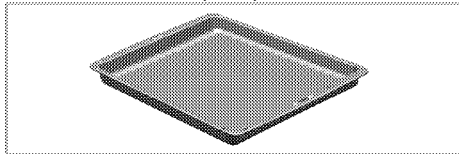


Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

1. **Korisnički priručnik**

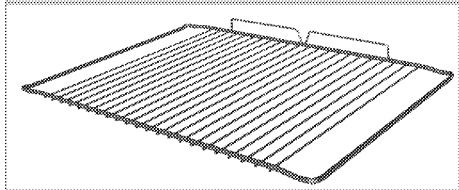
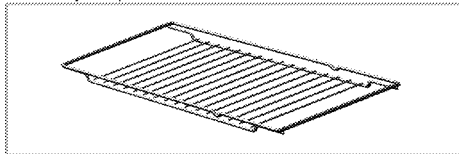
2. **Lim za pečenje**

Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



3. **Žičana policica**

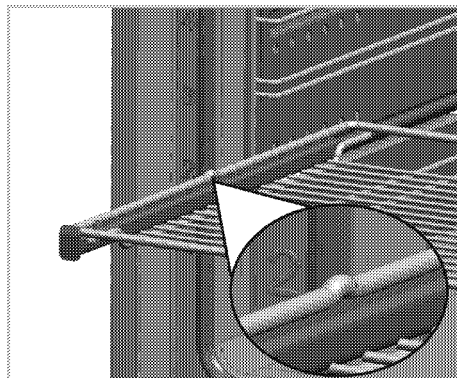
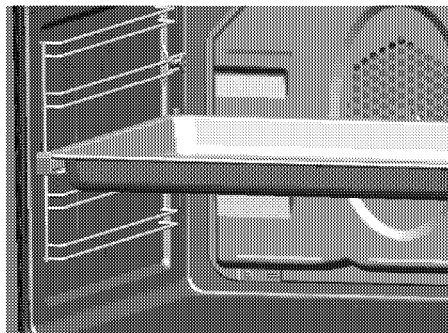
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



4. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**  
**(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.

Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zaticu na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.



## Tehničke specifikacije

<b>OPĆI</b>	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napon/frekvencija	230 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	7.7 kW
Osigurač	25 A
Vrsta / presjek kabela	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>GRIJAĆA PLOČA</b>	
<b>Plamenici</b>	
Stražnji lijevi	<b>Ploča za kuhanje s jednim krugom</b>
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 W
Prednji lijevi	<b>Ploča za kuhanje s jednim krugom</b>
Dimenzija	180 mm
Snaga	1700 W
Prednji desni	<b>Ploča za kuhanje s jednim krugom</b>
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 W
Stražnji desni	<b>Ploča za kuhanje s jednim krugom</b>
Dimenzija	180 mm
Snaga	1700 W
<b>PEĆNICA/ROŠTILJ</b>	
Glavna pećnica	<b>Konvencionalna pećnica</b>
Unutarnja lampica	15–25 W
Potrošnja energije za roštilj	1.6 kW

# Osnove: Informacije o energetskejoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).

Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.




Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

### 3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

 Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.



#### OPASNOST:

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.



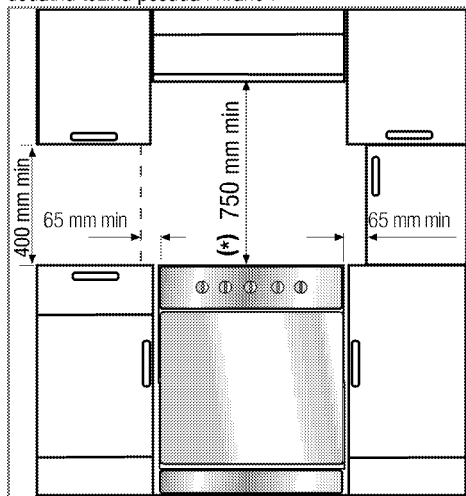
#### OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

#### Prije instalacije

Da biste osigurali da se otvori za zrak održavaju ispod proizvoda, preporučujemo da se ovaj proizvod montira na čvrstu osnovu i da nožice ne tonu u bilo kakav sag ili mek pod.

Kuhinjski pod mora biti u stanju nositi težinu jedinice i dodatnu težinu posuđa i hrane .



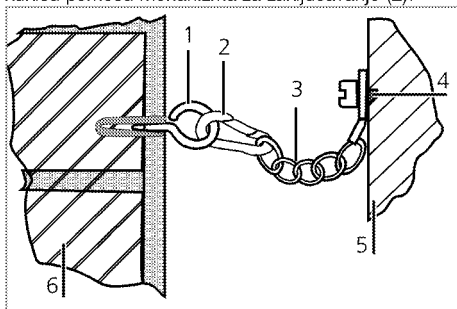
- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijače ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.

- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijače ploče.
- (\*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugoj** strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

#### Sigurnosni lanac

Uređaj mora biti osiguran od prevrtanja pomoću dostavljena dva lanca na vašoj pećnici.

Prikačite kukicu (1) na kuhinjski zid (6) koristeći odgovarajući klin i spojite sigurnosni lanac (3) na kukicu pomoću mehanizma za zaključavanje (2).



- stabilizacijska kuka
- mehanizam za zaključavanje
- sigurnosni lanac
- dobro pričvrstite lanac na stražnju stranu štednjaka
- stražnji dio štednjaka
- kuhinjski zid



Stabilizacijski lanac mora biti što kraći da bi se spriječio naginjanje pećnice prema naprijed i dijagonalno postavljen za sprječavanje bočnog naginjanja.

Stabilizacijski lanac štednjaka nije opremljen utorom za postavljanje držača.

#### Montaža i spajanje

Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.



Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.

- Jedinicu moraju nositi najmanje 2 osobe.
- Uređaj se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na osnovu ili povišenje.



Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod. Oštećuju se vrata, ručke ili šarke.

## Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



### OPASNOST:

Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



### OPASNOST:

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se vidi ili kad se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjoj strani stijenke ovisno o vrsti jedinice. Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".



### OPASNOST:

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

## Spajanje kabela napajanja

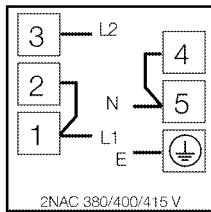
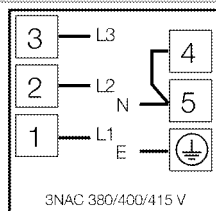
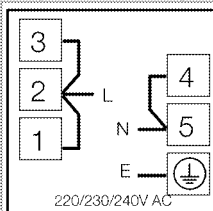


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.

1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

### Ako je kabel dostavljen s proizvodom:



2. Za jednofazni spoj, spojite kako je dolje navedeno:

- Smeđi kabel = L (faza)
- Plavi kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E) (Uzemljenje)
- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**

Vibracije tijekom uporabe mogu uzrokovati pomicanje posuda. Ova opasna situacija se može izbjeći ako proizvod stoji ravno i u ravnoteži. Zbog vaše osobne sigurnosti, prvo pazite da proizvod stoji ravno tako da podesite četiri nožice na dnu tako da ih okrenete lijevo ili desno i poravnate razinu s radnom površinom.

## Zadnja provjera

1. Ponovno priključite uređaj na el. energiju.
2. Provjerite električne funkcije.

## Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.



Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

## 4 Pripreme

### Savjeti za uštedu energije

Slijedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.
- Pazite da koristite lonce s ravnim dnom kad kuhate s električnim plamenicima. Lonci s debelim dnom će bolje provoditi toplinu. Možete uštedjeti energiju i za 1/3.
- Posude i lonci moraju biti kompatibilni sa zonom za kuhanje. Dno posuda ili lonaca ne smije biti manje od grijaće ploče.
- Držite zone za kuhanje i dno lonaca čistim. Prljavština će smanjiti provodjenje energije između zone za kuhanje i dna lonca.
- Za dulje kuhanje, isključite zonu za kuhanje 5 ili 10 minuta prije kraja vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% ako koristite preostalu toplinu.

### Prva uporaba

#### Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/krema za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

#### Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.

#### Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 18*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 18*

#### Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 20*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 20*



Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

## 5 Kako koristiti grijaću ploču

### Opće informacije o kuhanju



Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

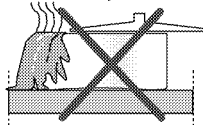
- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
- Ne pokrivate posudu kad zagrijavate ulje.
- Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne stavljajte na grijaću ploču posude koje ne stoje u ravnoteži i koje se lako nagnu.
- Ne stavljajte prazne posude i tave na zone za kuhanje koje su uključene. Oni se mogu oštetiti.
- Uključivanje zone za kuhanje bez posude ili tave na njoj može uzrokovati oštećenje uređaja. Isključite zone za kuhanje nakon dovršetka kuhanja.
- Kako površina uređaja može biti topla, ne stavljajte plastične ili aluminijske proizvode na njega. Odmah očistite s površine bilo kakve istopljene takve materijale. Takve posude se ne smiju koristiti ni za držanje hrane.

- Koristite samo tave i posude s ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u tave i lonce. Na taj način nećete morati bespotrebno čistiti ako hrana pokipi. Ne stavljajte poklopce lonaca i tava na zone za kuhanje. Stavljajte tave tako da budu na sredini zone za kuhanje. Kad želite pomaknuti tavu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je povlačite.

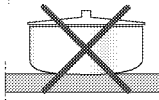
### Savjeti za staklokeramičke ploče

- Staklokeramička površina je otporna na toplinu i na nju ne utječu velike razlike u temperaturi.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mjesto za pohranu ili kao dasku za rezanje.
- Koristite samo tave i lonce sa strojno obrađenim dnom. Oštri rubovi uzrokuju ogrebotine na površini.

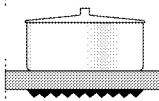
- Ne koristite aluminijske lonce i tave. Aluminij oštećuje staklokeramičku površinu.



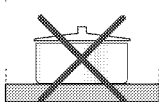
Prolivena hrana može oštetiti staklokeramičku površinu i uzrokovati požar.



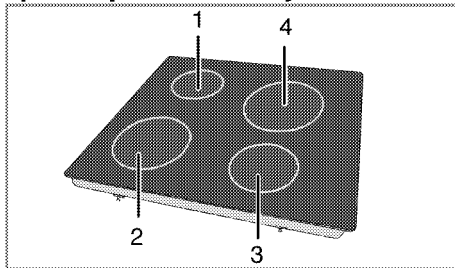
Ne koristite posude s udubljenim ili ispupčenim dnom.



Koristite samo tave i lonce sa ravnim dnom. Oni osiguravaju lakši prijenos topline. Ako je promjer tave premali, energija će se izgubiti.



### Uporaba ploča za kuhanje



- 1 Ploča za kuhanje s jednim krugom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuhanje s jednim krugom 18-20 cm
- 3 Ploča za kuhanje s jednim krugom 14-16 cm
- 4 Ploča za kuhanje s jednim krugom 18-20 cm je popis preporučenih promjera posuda koje se trebaju koristiti na odgovarajućim plamenicima.



### OPASNOST:

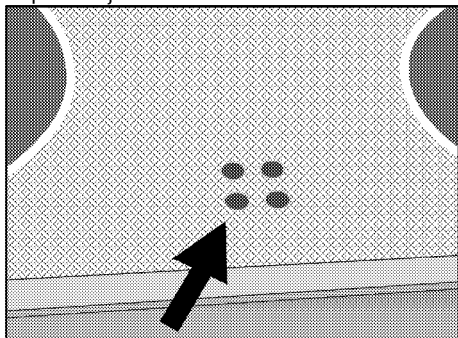
Pazite da nijedan predmet ne padne na plamenik. Čak i mali predmeti, kao što je posuda za sol, mogu oštetiti plamenik. Ne koristite napukle plamenike. Kroz te pukotine može curiti voda i uzrokovati kratki spoj.

U slučaju bilo kakvog oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da smanjite opasnost od električnog udara.

Staklokeramička ploča opremljena je radnim svjetlom i oznakom upozorenja za toplu zonu. Oznaka upozorenja za toplu zonu označava status aktivne zone i ostaje uključena nakon isključenja



grijače ploče. Kad se grijača ploča ohladi do razine kada se može dodirnuti rukom, indikator upozorenja se isključuje. Bljeskanje indikatora upozorenja tople zone ne predstavlja kvar.



### Uključivanje keramičkih ploča

Kontrolni gumbi ploče za kuhanje koriste se za rad grijačnih ploča. Kako biste dobili željenu jačinu kuhanja, okrenite kontrolne gumbе ploče za kuhanje na odgovarajuću razinu.

Razina kuhanja	1	2 — 3	4 — 6
	grijanje	pirjanje, lagano vrenje	kuhanje, pečenje, ključanje

### Isključivanje keramičkih ploča

Okrenite gumb ploče na (gornji) položaj ISKLJUČENO.

## 6 Kako raditi s pećnicom

### Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.



#### OPASNOST:

Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.

Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

#### Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

#### Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporodi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

#### Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koru i ne osuše se. Ravnim komadima, ražnjićima i kobasicama su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav

način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

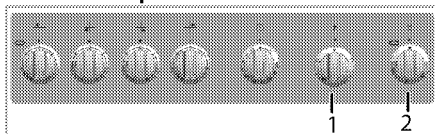
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grillom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

### Kako koristiti električnu pećnicu

#### Odaberite temperaturu i način rada



- 1 Tipka funkcija
- 2 Tipka termostata

1. Postavite tajmer pećnice na željeno vrijeme kuhanja; pogledajte *Uporaba sata pećnice, stranica 19*.
2. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.
3. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.  
» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tijekom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

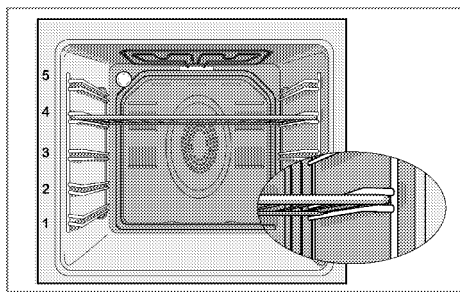
#### Isključivanje električne pećnice

Prebacite tajmer pećnice na položaj isključeno.



Kad je tajmer postavljen na određeno vrijeme, isključit će se automatski; pogledajte *Uporaba sata pećnice, stranica 19*

Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj). Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana policu se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici. Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.



### Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

#### Gornji i donji grijač



Gornji i donji grijač rade. Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složenice u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

#### Donji grijač



Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.



Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.

#### Ražanj



Radi mali grill na gornjoj površini pećnice. Podesno za pečenje na roštilju.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

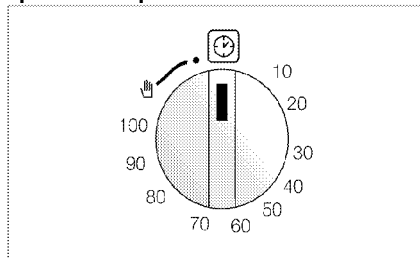
#### Puni grill



Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

#### Uporaba sata pećnice



#### Početak kuhanja



Da bi pećnica radila, morate odabrati režim kuhanja i željenu temperaturu i postaviti vrijeme. Inače pećnica neće raditi.

1. Okrenite tipku za podešavanje vremena u smjeru kazaljke na satu da postavite vrijeme kuhanja.
2. Stavite jelo u pećnicu.
3. Odaberite način rada i temperaturu; pogledajte. *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 18.*

» Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do vremena kraja kuhanja koje ste odabrali.

4. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, tipka za podešavanje vremena će se automatski okrenuti u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Čuje se zvuk upozorenja koji označava da je postavljeno vrijeme isteklo i napajanje se prekida.



Ako ne želite koristiti funkciju programatora vremena, okrenite tipku u smjeru suprotnom od kazaljke na satu prema simbolu kazaljke.

5. Isključite pećnicu pomoću tipke za postavljanje vremena, funkcijske tipke i tipke za temperaturu.

#### Isključivanje pećnice prije postavljenog vremena

1. Okrenite tipku za postavljanje vremena u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne zaustavi.
2. Isključite pećnicu pomoću tipke za temperaturu i funkcijske tipke.

## Tablica vremena kuhanja



Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič. Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

## Pečenje peciva i mesa



1. polica pećnice je donja polica.

Jelo	Broj limova		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
**Kolači u limu za pečenje	Jedan lim		3	175	30 ... 45
**Torte u kalupu	Jedan lim		3	175	30 ... 50
**Torta na papiru za pečenje	Jedan lim		3	160 ... 170	20 ... 30
**Spužvasta torta	Jedan lim		3	180 ... 200	10 ... 20
**Keksi	Jedan lim		3	160 ... 170	20 ... 30
**Peciva od tijesta	Jedan lim		3	200	20 ... 30
**Bogata peciva	Jedan lim		3	190	25 ... 35
**Kvasac	Jedan lim		3	190	20 ... 40
**Lazanje	Jedan lim		2	180	25 ... 45
**Pizza	Jedan lim		2	200	15 ... 25
Bitfek (cijeli) / Pečenje	Jedan lim		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	80 ... 120
Janjeći but (složennac)	Jedan lim		2	25 min. 220, zatim 180 ... 190	70 ... 100
Pečeno pile	Jedan lim		2	15 min. 220, zatim 190	55 ... 75
Purica (rezana)	Jedan lim		2	25 min. 220, zatim 190	70 ... 120
Riba	Jedan lim		3	200	20 ... 30

(\*\*) Za postupak kuhanja koji zahtijeva prethodno zagrijavanje zagrijte pećnicu na početku postupka dok ne dosegne zadanu temperaturu.

### Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju полицu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepjiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

### Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.



Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu полицu.

### Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhanje prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

### Kako raditi s roštiljem



#### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Okrenite brojač tipke za postavljanje vremena u smjeru kazaljki na satu prema znaku kazaljke kad pečete na grillu.

#### uključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na željeni znak grilla.
  2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
  3. Ako je potrebno, obavite zagrijavanje oko 5 minuta.
- » Svjetlo temperature se uključuje.

## Isključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na položaj isključeno (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

## Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu Grill s električnom funkcijom



Hrana	Razina stavljanja	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	4..5	20..25 min. #
Narezana piletina	4..5	25..35 min.
Komadi janjetine	4..5	20..25 min.
Pačena govedina	4..5	25..30 min. #
Komadi teletine	4..5	25..30 min. #
Tost/kruh	4	1..2 min.

# ovisno o debljini



## 7 Održavanje

### Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.

	<b>OPASNOST:</b> Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja. Postoji opasnost od strujnog udara!
	<b>OPASNOST:</b> Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.

	Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.
	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

### Čišćenje ploče za kuhanje


#### Staklokeramičke površine

Obrišite staklokeramičku površinu pomoću komada krpe namočenog u hladnu vodu na način da ne ostavlja sredstvo za čišćenje na njoj. Osušite suhom i mekom krpom. Ostaci mogu uzrokovati oštećenja staklokeramičke površine kad idući put budete koristili plamenik.

Osušeni ostaci na staklokeramičkoj površini se ni u kojem slučaju ne smiju strugati oštricama kuka, staklenom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite mrlje od kamenca (žute mrlje) malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca kao što su

ocat ili sok od limuna. Možete također koristiti odgovarajuće komercijalno dostupne proizvode. Ako je površina jako prljava, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i čekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje mokrom krpom.


	Hrana zasnovana na šećeru, kao što su gusti krema i sirup se moraju odmah očistiti a ne čekati da se površina ohladi. Inače se staklokeramička površina može trajno oštetiti.
---	---

S vremenom, na premazima ili drugim površinama može malo izbljediti boja. To neće utjecati na rad proizvoda.

Blijeda boja i mrlje na staklokeramičkoj površini u normalno stanje, a ne greška.

### Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

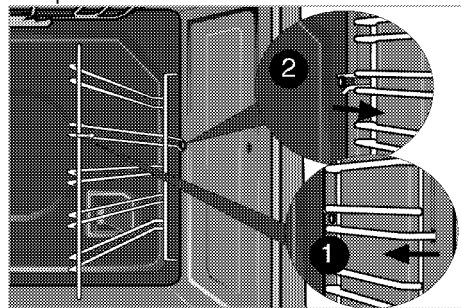
	Ne skidajte kontrolne tipke da biste očistili kontrolnu ploču. Kontrolna ploča se može oštetiti!
---	---

### Čišćenje pećnice

#### Za čišćenje bočnog zida

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

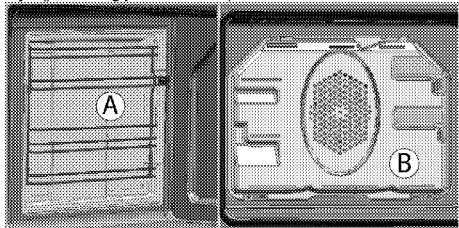
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



## Katalitičke stjenke

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

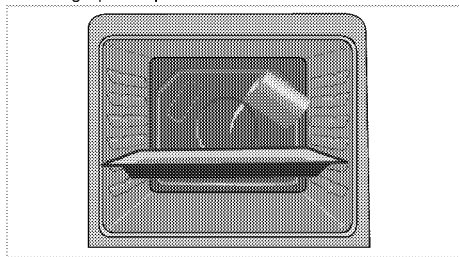
Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke su stijenke svijetle mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Porozne površine katalitičkih stijenki čiste se automatski s pomoću upijanja i pretvorbe prolinog ulja (para i ugljikov dioksid).



## Lako parno čišćenje

Ova vrsta čišćenja omogućuje lako čišćenje jer se prljavština (koja nije predugo stajala) razgrađuje parom koja nastaje unutar pećnice i vodenim kapljicama koje se kondenziraju na unutrašnjim površinama pećnice.

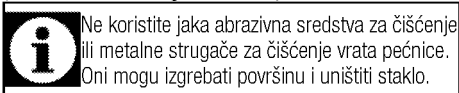
1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu полицu pećnice.



3. Namjestite pećnicu na lako parno čišćenje i pustite da radi 25 minuta na 100 °C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštinu te ju obrišite suhom krpom.

## Očistite vrata pećnice

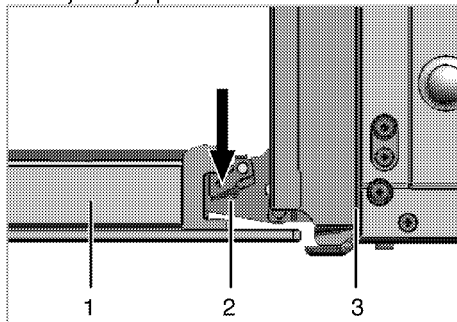
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.



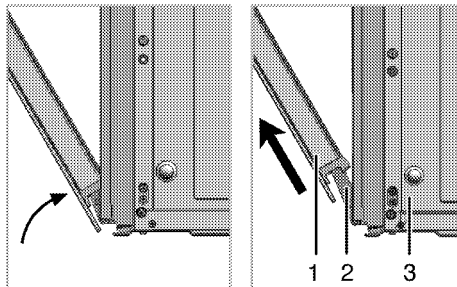
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgubiti površinu i uništiti staklo.

## Skidanje vrata pećnice

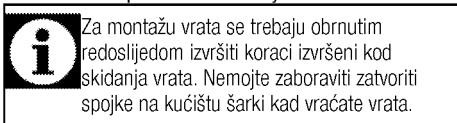
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Pećnica



3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.



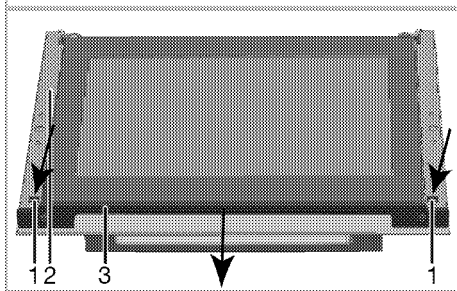
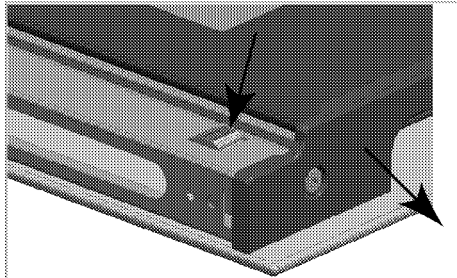
Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

## Skidanje stakla unutrašnjih vrata

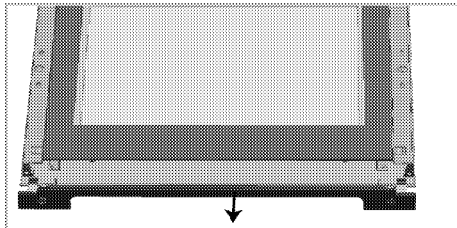
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

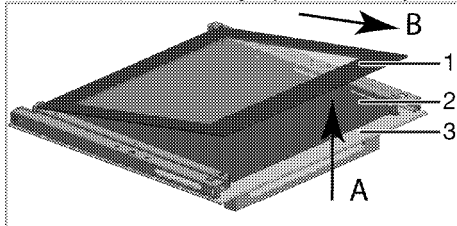
Otvorite vrata pećnice.



- 1 Pločica
- 2 Okvir
- 3 Profil



Kao što je prikazano na slici, istovremeno pritisnite pločice (1) i povucite profil (3) prema sebi da biste uklonili profil pričvršćen za gornju stranu prednjih vrata.

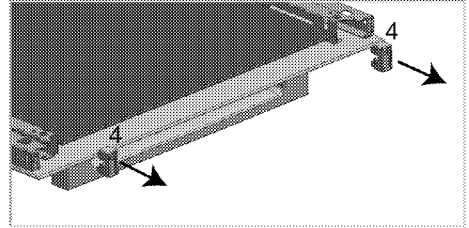


- 1 Krajnje unutrašnje staklo
- 2 Unutrašnje staklo\*
- 3 Vanjsko staklo

\* (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutrašnje staklo (1) malo u smjeru „A” i povucite ga u smjeru „B”.

Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom; povucite spojne dijelove držača stakla u sredinu kao što je prikazano na slici da biste ih otpustili od stakala.



4 Spojni dio držača stakla\*

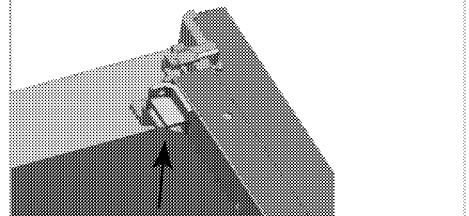
\* (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Ponovite isti postupak da biste uklonili unutrašnje staklo (2). Prvi korak za regrupaciju vrata ponovno je postavljanje unutrašnjeg stakla (2).

Kao što je prikazano na slici, stavite staklo tako da je umetnuto u plastični utor.



Inače staklo neće potpuno sjesti i može biti izloženo vibraciji i lomu.



Kod postavljanja krajnjeg unutrašnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema unutrašnjem staklu.

Važno je da donji kutovi krajnjeg unutrašnjeg stakla sjednu u plastične utore.



Inače staklo neće potpuno sjesti i može biti izloženo vibraciji i lomu.

Ne zaboravite staviti spojne dijelove koji drže staklo u njihove utore.

Konačno, pritisnite pločice profila da ponovno sjednu u utore.



## Zamjena lampice pećnice



### OPASNOST:

Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!



Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300 °C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 11*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



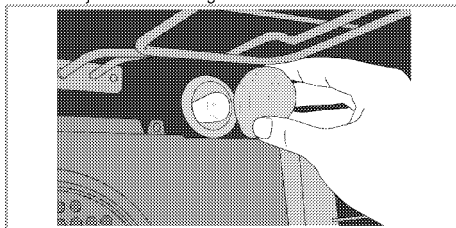
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



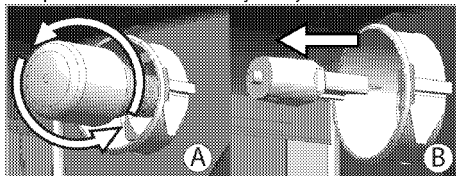
Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

### Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac.

## 8 Otklanjanje kvarova

### Pećnica emitira paru kad radi.

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

### Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

### Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*

### Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

### Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Postavite vrijeme.* (Kod proizvoda s mikrovalnom pećnicom, tajmer kontrolira samo mikrovalnu pećnicu).
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

### (Kod modela s tajmerom) Displej sata bljeska ili je simbol sata uključen.

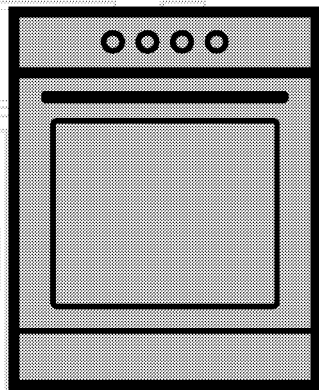
- Bilo je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme / Isključite uređaj i ponovno ga uključite.*



Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

# Pečica

Navodila za uporabo



SL

**beko**

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

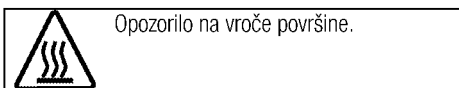
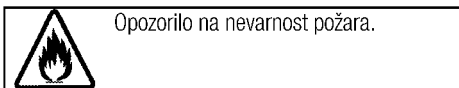
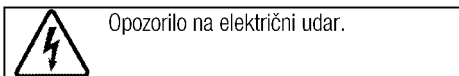
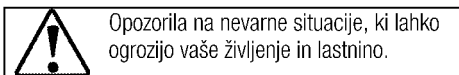
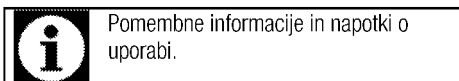
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	8
Varnost otrok .....	8
Ostranjevanje stare naprave .....	8
Odstranjevanje embalaže .....	8

**2 Splošne informacije 9**

Pregled .....	9
Vsebnost embalaže .....	10
Tehnične specifikacije .....	11

**3 Inštalacija 12**

Pred namestitvijo .....	12
Namestitev in priključitev .....	13
Odstranjevanje stare naprave .....	14

**4 Priprave 15**

Nasveti za varčevanje z električno energijo .....	15
Prva uporaba .....	15
Prvo čiščenje izdelka .....	15
Prvo segrevanje .....	15

**5 Uporaba plošče 16**

Splošne informacije o kuhanju .....	16
Uporaba plošč .....	16

**6 Uporaba pečice 18**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	18
Uporaba električne pečice .....	18
Načini delovanja .....	19
Uporaba ure pečice .....	19
Tabela časov kuhanja .....	20
Uporaba žara .....	20
Tabela časov kuhanja z žarom .....	21

**7 Vzdrževanje in čiščenje 22**

Splošne informacije .....	22
Čiščenje plošče .....	22
Čiščenje upravljalne plošče .....	22
Čiščenje pečice .....	22
Odstranjevanje vratc pečice .....	23
Odstranjevanje notranjega stekla vratc .....	24
Zamenjava luči v pečici .....	25

**8 Odpravljanje težav 26**

## **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

### **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo. Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Izdelka nikoli ne postavljajte na tla, ki so pokrita s preprogo. V nasprotnem primeru bo pomanjkanje pretoka zraka pod izdelkom povzročilo pregretje električnih delov. To bo vodilo do težav z izdelkom.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

### **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične

specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem

primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.

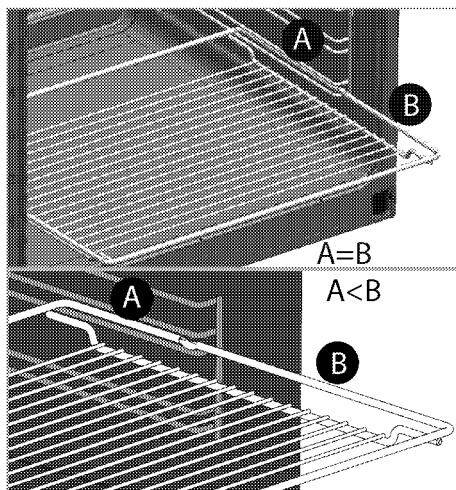
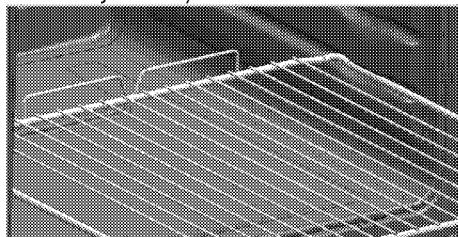
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

### Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.

- Ne blokirajte zračnih odprtin.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri



temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Preden zamenjate lučko, se prepričajte, da je naprava izključena, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike

in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.

- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

## Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

## Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim

delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.

- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

## Ostranjanje stare naprave

### Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### Skladnost z direktivo RoHS:

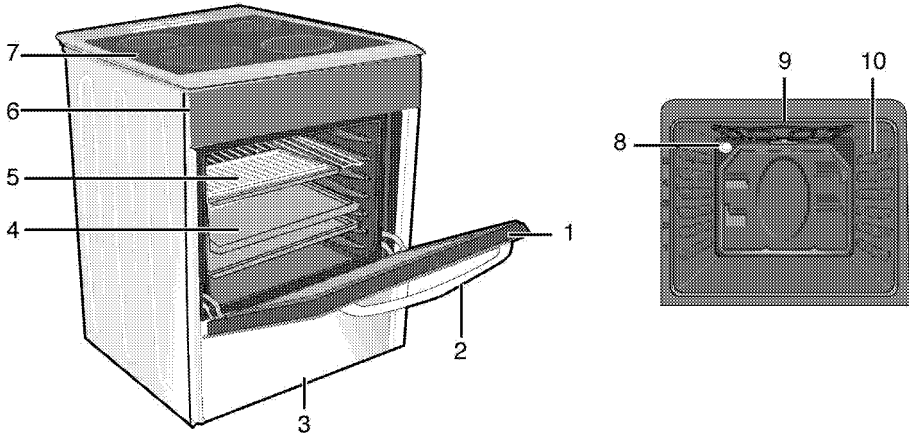
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

### Odstranjanje embalaže

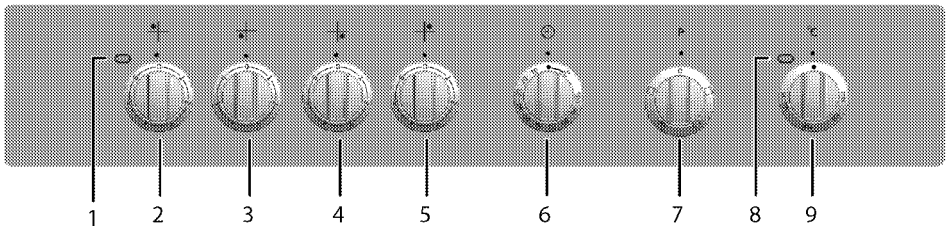
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |   |                 |    |                     |
|---|-----------------|----|---------------------|
| 1 | Sprednja vratca | 6  | Nadzorna plošča     |
| 2 | Ročaj           | 7  | Gorilna plošča      |
| 3 | Spodnji del     | 8  | Lučka               |
| 4 | Pekač           | 9  | Grelni element žara |
| 5 | Mrežna polic    | 10 | Položaji polic      |



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Opozorilna lučka                    |
| 2 | Enojna kuhalna plošča Zadaj levo    |
| 3 | Enojna kuhalna plošča Spredaj levo  |
| 4 | Enojna kuhalna plošča Spredaj desno |
| 5 | Enojna kuhalna plošča Zadaj desno   |
| 6 | Mehanski časovnik                   |
| 7 | Vrtljivi gumb za funkcije           |
| 8 | Lučka termostata                    |
| 9 | Vrtljivi gumb za termostat          |

## Vsebnost embalaže

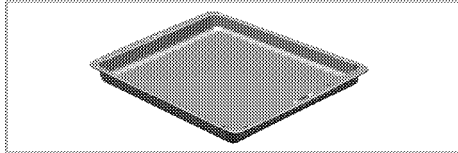


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

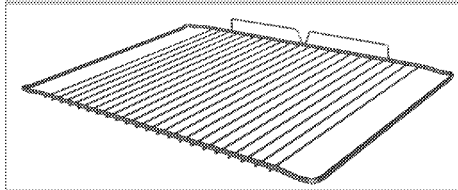
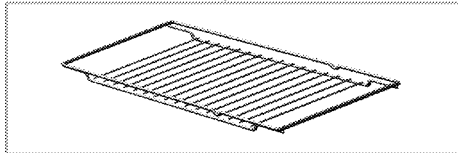
### 2. Pekač za pečico

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



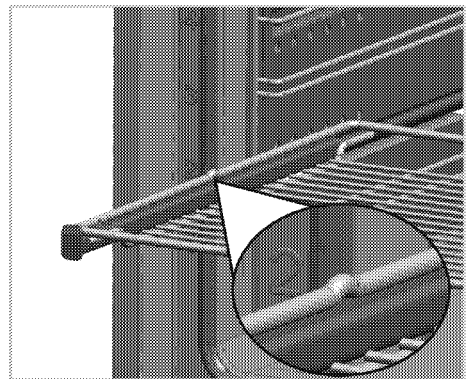
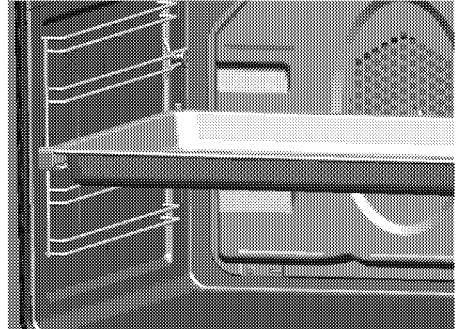
### 3. Mrežna rešetka

Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



### 4. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



## Tehnične specifikacije

<b>SPLOŠNO</b>	
Zunanje mere (višina/širina/globina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napetost/frekvenca	230 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	7.7 kW
Varovalka	25 A
Tip kabla / prerez	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>PLOŠČA</b>	
<b>Gorilniki</b>	
Zadaj levo	<b>Enojna kuhalna plošča</b>
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Spredaj levo	<b>Enojna kuhalna plošča</b>
Mera	180 mm
Moč	1700 W
Spredaj desno	<b>Enojna kuhalna plošča</b>
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Zadaj desno	<b>Enojna kuhalna plošča</b>
Mera	180 mm
Moč	1700 W
<b>PEČICA/ŽAR</b>	
Glavna pečica	<b>Običajna pečica</b>
Notranja luč	15–25 W
Električna poraba žara	1.6 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



#### NEVARNOST:

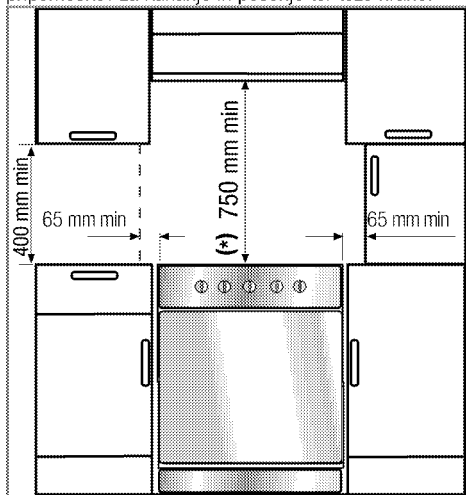
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

### Pred namestitvijo

Da bi zagotovili pomembne zračne odprtine pod proizvodom, priporočamo, da napravo namestite na trdno površino in da se noge ne pogrezajo v preprogo ali mehka tla.

Kuhinjska tla morajo biti ustrezne nosljivosti, saj morajo nositi težo naprave in dodatno težo pripomočkov za kuhanje in pečenje ter težo hrane.



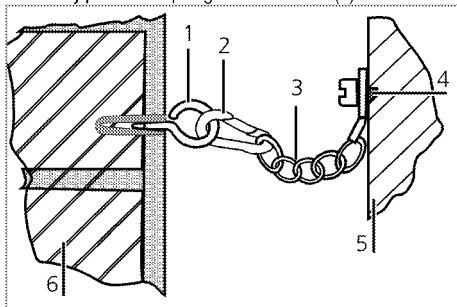
- Lahko se uporablja z omaricami na vsaki strani, vendar z najmanjšo razdaljo 400 mm nad grelno ploščo ter stransko razdaljo 65 mm med napravo in stenami, pregradami ali visokimi omarami.

- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (\*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Naprava sodi v 1. razred naprav, zato lahko zadnja in ena stranska stran gledata proti kuhinjski steni, kuhinjskemu pohištvu ali opremi poljubne velikosti. Kuhinjsko pohištvo ali oprema pa je lahko samo enake velikosti ali manjše.
- Kuhinjsko pohištvo, ki se nahaja ob napravi mora biti odporno na toploto (min. 100 °C).

### Varnostna veriga

Napravo zavarujte pred prevračanjem z dvema priloženima verigama.

Kavelj (1) pritrdite, tako da uporabite pravilno vezavo na steno kuhinje (6) in priključite varnostno verigo (3) na kavelj prek zaklepnega mehanizma (2).



- 1 Stabilizacijski kavelj
- 2 Zaklepni mehanizem
- 3 Varnostna veriga
- 4 Verigo čvrsto pritrdite na zadnjo stran pečice
- 5 Zadnja stran pečice
- 6 Kuhinjska stena



Stabilizacijska veriga mora biti čim krajša, da se prepreči padec pečice naprej in nameščena diagonalno, da se prepreči padec pečice na stran.

Stabilizacijska veriga za kugalnike ni opremljena z režo za pritrditev na okvir.

## Namestitev in priključitev

Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.



Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.

- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.



Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave, saj lahko poškodujete vratca, ročaje ali tečaje.

### Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



#### NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



#### NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipška tablica je vidna ko so vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



#### NEVARNOST:

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

## Priključitev napajalnega kabla

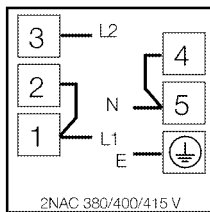
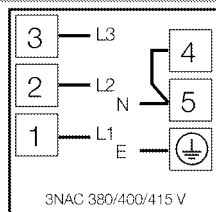
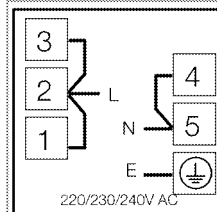


Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

### Če je napravi priložen kabel;



2. **Za enofazni priklop** priključite, kot je opisano spodaj;

- Rijav kabel = L (faza)
- Moder kabel = N (nevturalen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) (ozemljitev)
- Napravo potisnite ob kuhinjsko steno.

#### • Namestitev nog pečice

Vibracije med uporabo lahko prestavijo posode.

To nevarno situacijo lahko preprečite, če je naprava v ravnovesju.

Za lastno varnost se prepričajte, da je naprava postavljena ravno, tako da nastavite štiri noge na dnu naprave in jih obrnete v levo ali desno in poravnate z delovno površino.

## Zadnji preizkus

1. Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
2. Preverite električne funkcije.

## Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepate.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.



## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom. Posode z debelejším dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.
- Med daljšim kuhanjem izklopite kuhalno površino 5 do 10 minut pred koncem kuhanja. Ob uporabi preostale toplote lahko prihranite do 20% energije.

### Prva uporaba

#### Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite vse embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

#### Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



#### OPOZORILO

Vročne površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi. Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

#### Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18

#### Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 20.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 20



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba plošče

### Splošne informacije o kuhanju

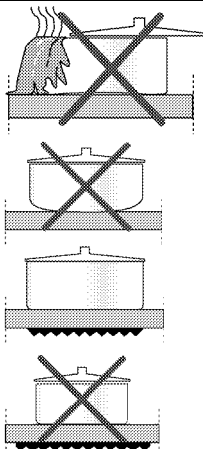


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijite z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
  - Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
  - Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
  - Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
  - Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
  - Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine.
- V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
  - V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje.
- Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta.
- Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

### Nasveti za steklokeramične plošče

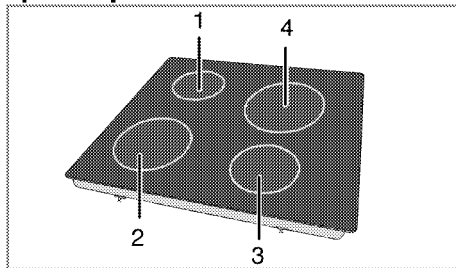
- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.
- Ne uporabljajte posod in loncev iz aluminija. Aluminij lahko poškoduje steklokeramično površino.



Različni ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočnim ali izbočnim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote. Če je premer posode premajhen, boste porabili več energije kot potrebno.

### Uporaba plošč



- 1 Enojna kuhalna plošča 14-16 cm
- 2 Enojna kuhalna plošča 18-20 cm
- 3 Enojna kuhalna plošča 14-16 cm
- 4 Enojna kuhalna plošča 18-20 cm je seznam priporočenega premera loncev, ki se lahko uporabljajo pri podobnih gorilnikih.



### NEVARNOST:

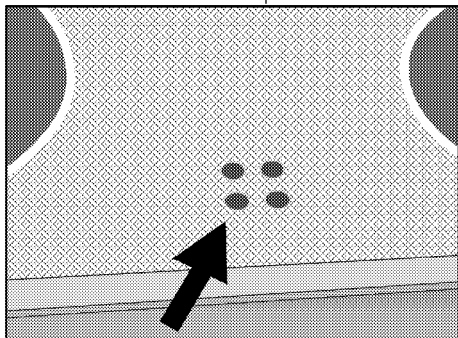
Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo. Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Steklokeramična plošča ima delovno lučko in opozorilni kazalec za aktivna mesta.

Opozorilni kazalec za aktivno mesto označuje položaj delujoče grelna plošče in sveti še potem, ko grelno

ploščo izklopite. Ko se grelna plošča ohladi na temperaturo, ki je primerna za dotik z roko, se opozorilni kazalec izklopi. Utripanje opozorilnega kazalca za aktivno mesto ni napaka.



### Vklop keramične plošče

Upravljalni gumbi plošče se uporabljajo za upravljanje plošč. Želena stopnjo kuhanja boste izbrali, če boste upravljalne gumbе plošče zavrteli v ustrezen položaj.

Položaj	1	2 — 3	4 — 6
	segrevanje	dušenje, počasno vretje	kuhanje, pečenje, vretje

### Izklop keramične plošče

Gumb grelne plošče zavrtite na položaj za izklop (zgoraj).

## 6 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



#### OPOZORILO

Vročee površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



#### NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabadala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.

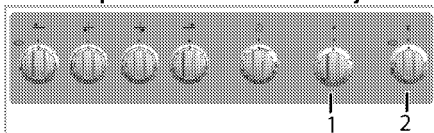
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Uporaba električne pečice

#### Izbira temperature in načina delovanja



- 1 Vrtljivi gumb za funkcije
  - 2 Vrtljivi gumb za termostat
- 1 Časovnik pečice nastavite na želen čas pečenja; glejte *Uporaba ure pečice, stran 19*.
  - 2 Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.
  - 3 Gumb za temperaturo nastavite na zeleno temperaturo.

» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo in jo vzdržuje. Med segrevanjem sveti lučka temperature.

#### Izklop električne pečice

Časovnik pečice zavrtite na položaj za izklop.



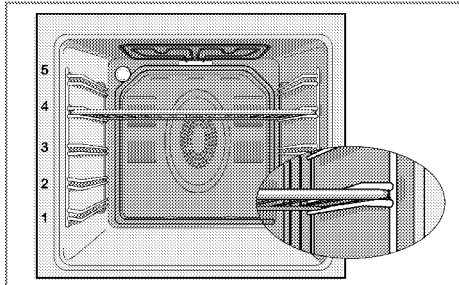
Če nastavite časovnik na določen čas, se bo samodejno izklopil; glejte *Uporaba ure pečice, stran 19*

Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

## Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitve mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.



## Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

### Zgornje in spodnje segrevanje



Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

### Bottom heating (spodnje segrevanje)



Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani. To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.



### Grill (žar)



Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje na žaru.

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

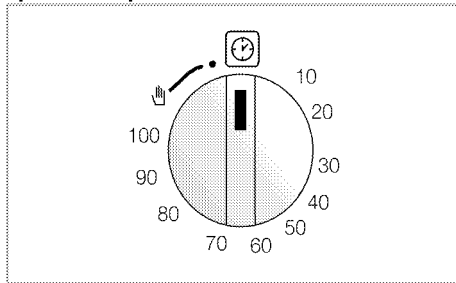
## Full grill (močan žar)



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

## Uporaba ure pečice



## Začetek pečenja



Za delovanje pečice morate izbrati način pečenja, zeleno temperaturo in nastaviti čas. V nasprotnem primeru pečica ne bo delovala.

1. Zavrtite gumb za nastavev časa v smeri urinega kazalca, da nastavite čas pečenja.
2. Jed postavite v pečico.
3. Izberite način delovanja in temperaturo; glejte. *Uporaba električne pečice, stran 18.*  
» Pečica se bo segrela na prednastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.
4. Ko čas pečenja poteče, se bo gumb za nastavev časa samodejno zavrtel v obratni smeri urinega kazalca. Zaslišite opozorilni zvok, ki označuje, da je nastavljen čas potekel in elektrika se izklopi.



Če ne želite uporabljati funkcije časovnika, obrnite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca na simbol roke.

5. Pečico izklopite z gumbom za nastavev časa, gumbom za funkcije in gumbom za temperaturo.
- ### Izklop pečice pred nastavljenim časom
1. Zavrtite gumb za nastavev časa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne zaustavi.
  2. Pečico izklopite z gumbom za funkcije in gumbom za temperaturo.

## Tabela časov kuhanja



Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

Posoda	Število pladnjev (tepsi adeti)		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
**Torte v pekaču	En pladenj		3	175	30 ... 45
**Torte v posodi	En pladenj		3	175	30 ... 50
**Torte v papirju za peko	En pladenj		3	160 ... 170	20 ... 30
**Biskvit	En pladenj		3	180 ... 200	10 ... 20
**Keksi	En pladenj		3	160 ... 170	20 ... 30
**Listrato pecivo	En pladenj		3	200	20 ... 30
**Polnjeno pecivo	En pladenj		3	190	25 ... 35
**Kvas	En pladenj		3	190	20 ... 40
**Lazanja	En pladenj		2	180	25 ... 45
**Pica	En pladenj		2	200	15 ... 25
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj		2	25 min. 220, nato 180 ... 190	80 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj		2	25 min. 220, nato 180 ... 190	70 ... 100
Pečen piščanec	En pladenj		2	15 min. 220, nato 190	55 ... 75
Puranje meso (narezano)	En pladenj		2	25 min. 220, nato 190	70 ... 120
Ribe	En pladenj		3	200	20 ... 30

(\*\*) Pri postopkih pečenja, ki zahtevajo predsegrevanje, predhodno segrejte pečico dokler ne doseže nastavljenе temperature.

### Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.

## Pečenje in praženje



1. polica pečice je spodnja polica.



Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo kuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo kuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

### Uporaba žara



#### OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- **Gumb za nastavitev časa med pečenjem zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca na simbol roke.**

### Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na zelen simbol za žar.
2. Nato nastavite zeleno temperaturo žara.
3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte. » Zasveti lučka temperature.

### Izklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Tabela časov kuhanja z žarom

#### Pečenje z električnim žarom

Jedi	Raven vstavljanja	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	4...5	20...25 min. <sup>#</sup>
Kosi piščanca	4...5	25...35 min.
Jagnjetina	4...5	20...25 min.
Goveja pečenka	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Telečji kotlet	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Popečen kruh	4	1...2 min.
<sup>#</sup> glede na debelino		

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



#### NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



#### NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.  
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.  
Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje plošč

#### Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino. Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti. Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.

Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave. Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.



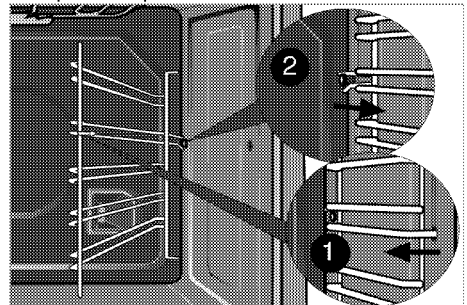
Za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjajte upravljalnih gumbov/tipk, saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

### Čiščenje pečice

#### Za čiščenje stranske stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.

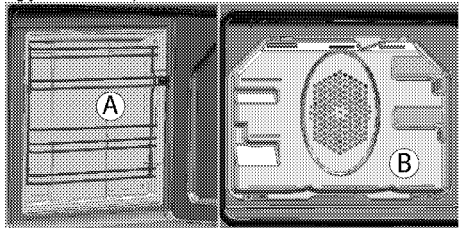




## Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

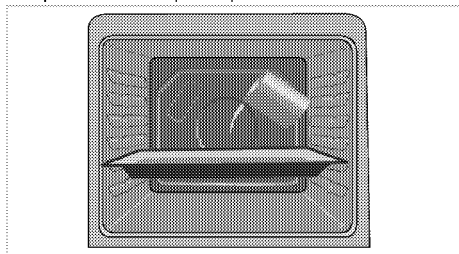
Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorbiranjem in pretvorbo razlitega olja (para in ogljikov dioksid).



## Enostavno parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

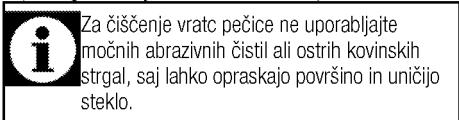
1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
2. V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



3. Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 ° C za 25 minut.
4. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
5. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

## Čiščenje vrat pečice

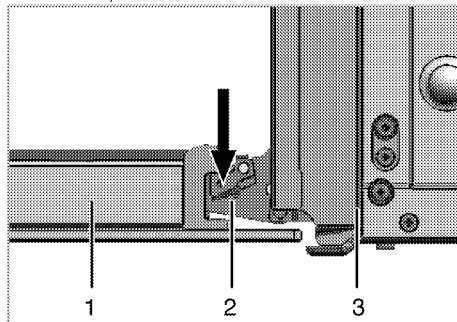
Vrata pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



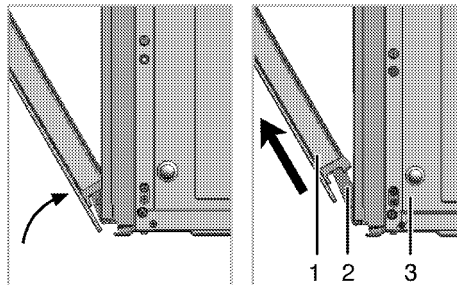
Za čiščenje vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

## Odstranjevanje vratc pečice

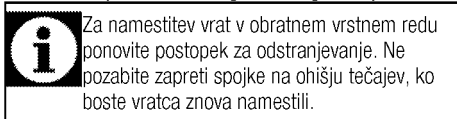
1. Odprite sprednja vrata (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- 1 Sprednja vratca
- 2 Tečaj
- 3 Pečica



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vrata odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.



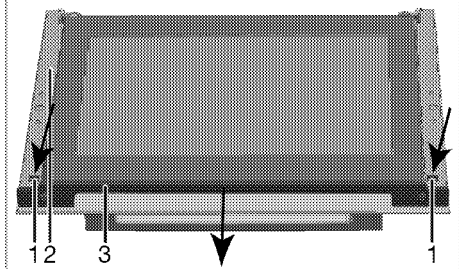
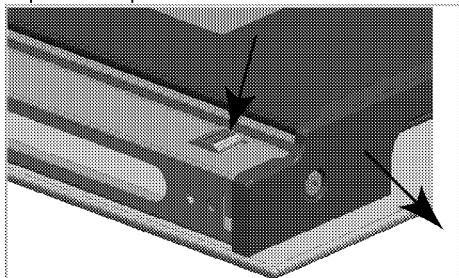
Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

## Odstranjevanje notranjega stekla vratc

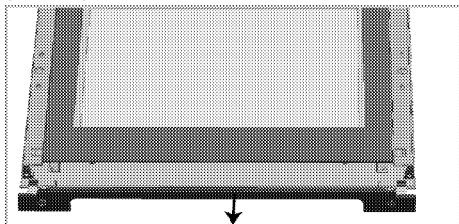
(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

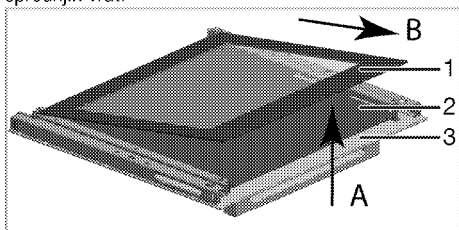
Odprite vratca pečice.



- 1 Zavihek
- 2 Okvir
- 3 Profil



Kot je prikazano na zgornjih slikah, istočasno pritisnite zavihke (1) in povlecite profil (3) proti sebi, da odstranite profil, ki je pritrjen na zgornjo stran sprednjih vrat.

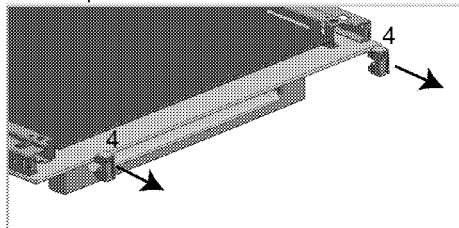


- 1 Najbolj notranja steklena plošča
- 2 Notranja steklena plošča\*

- 3 Zunanja steklena plošča
- \* (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri A in jo potegnite ven v smeri B.

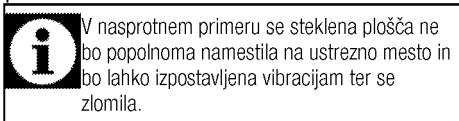
Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo: Povlecite povezovalne elemente steklenega držala v sredini, kot je prikazano na sliki, da jih sprostite od steklenih plošč.



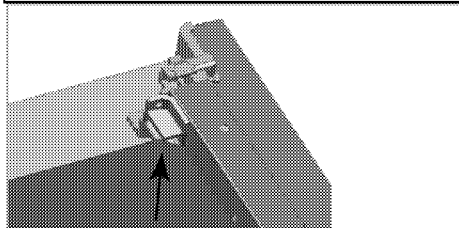
- 4 Povezovalni element steklenega držala\*
- \* (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2). Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2).

Kot prikazuje slika, namestite stekleno ploščo v plastično režo.

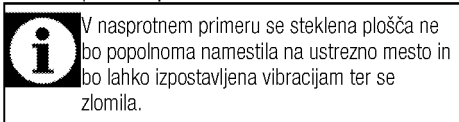


V nasprotnem primeru se steklena plošča ne bo popolnoma namestila na ustrezno mesto in bo lahko izpostavljena vibracijam ter se zlomila.



Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči.

Pomembno je, da namestite spodnji rob notranje steklene plošče v plastične reže.



V nasprotnem primeru se steklena plošča ne bo popolnoma namestila na ustrezno mesto in bo lahko izpostavljena vibracijam ter se zlomila.

Ne pozabite namestiti povezovalnih delov steklenega držala v njihove reže.

Na koncu pritisnite zavihke profila, da jih ponovno namestite v reže.

## Zamenjava luči v pečici



### NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!



Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 °C. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije, stran 11*. Luči pečice lahko dobite pri pooblašeni servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



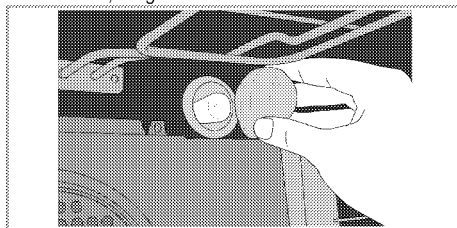
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjstkih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



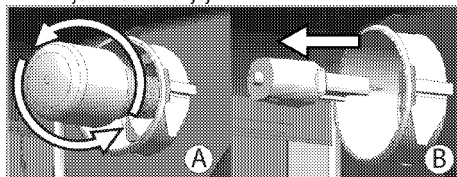
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50 °C.

### Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namestite stekleni pokrov.

## 8 Odpravljanje težav

### Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

### Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### Pečica se ne segreva.

- Funkcija in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite funkcijo in temperaturo z gumbom za funkcije in/ali temperaturo.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*  
(V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### (V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.

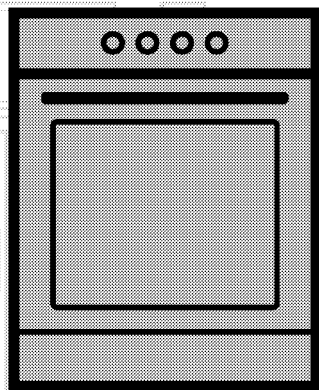
- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

# Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FR

**beko**

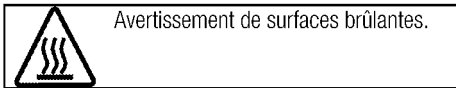
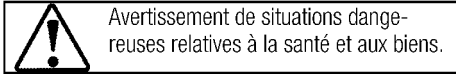
## Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

### Explication des symboles

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



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

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

Sécurité générale..... 4  
 Sécurité électrique ..... 5  
 Sécurité du produit ..... 5  
 Utilisation prévue ..... 8  
 Sécurité des enfants ..... 9  
 Mise au rebut de l'ancien appareil ..... 9  
 Elimination des emballages ..... 9

**2 Généralités 10**

Vue d'ensemble..... 10  
 Contenu de l'emballage..... 11  
 Caractéristiques techniques..... 12

**3 Installation 13**

Avant l'installation..... 13  
 Installation et branchement ..... 14  
 Déplacement ultérieur ..... 15

**4 Préparation 16**

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

**5 Utilisation de la table de cuisson 17**

Généralités concernant la cuisson ..... 17  
 Utilisation des tables de cuisson..... 17

**6 Utilisation du four 19**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 19  
 Utilisation du four électrique..... 19  
 Modes de fonctionnement ..... 20  
 Utilisation de l'horloge du four..... 20  
 Tableau des temps de cuisson ..... 21  
 Utilisation du grill..... 22  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill ..... 22

**7 Maintenance et entretien 23**

Généralités ..... 23  
 Nettoyage de la table de cuisson ..... 23  
 Nettoyage du bandeau de commande..... 23  
 Nettoyage du four..... 24  
 Retirer la porte du four ..... 24  
 Retrait de la vitre de la porte ..... 25  
 Remplacement de l'ampoule du four ..... 26

**8 Recherche et résolution des pannes 27**

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

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

### **Sécurité générale**

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

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

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

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

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont



en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

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

### **Sécurité du produit**

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

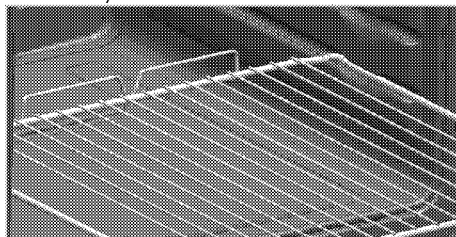
ment chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

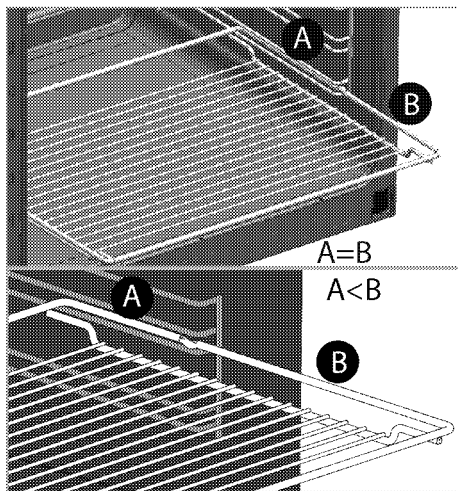
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec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

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins

Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
  - **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
  - En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
  - L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
  - La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
  - **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
  - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
  - Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Utilisation prévue**
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
  - Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
  - Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
  - Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

## Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : 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 des-

sus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

## Conformité avec la directive LdSD :

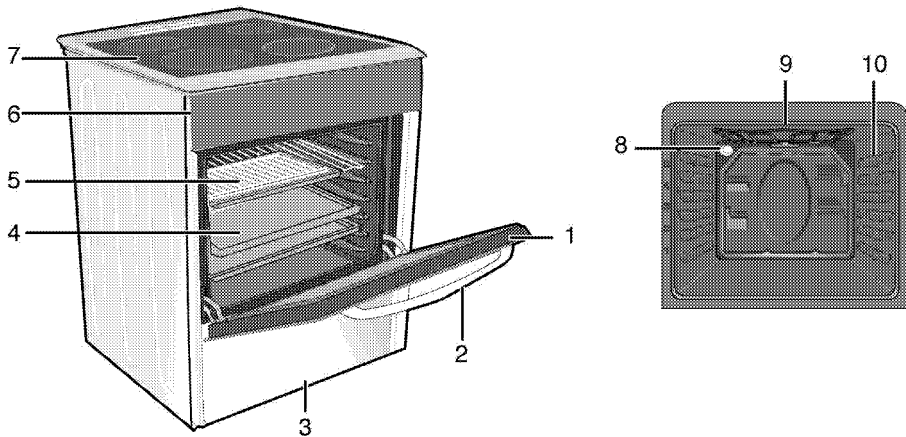
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Élimination des emballages

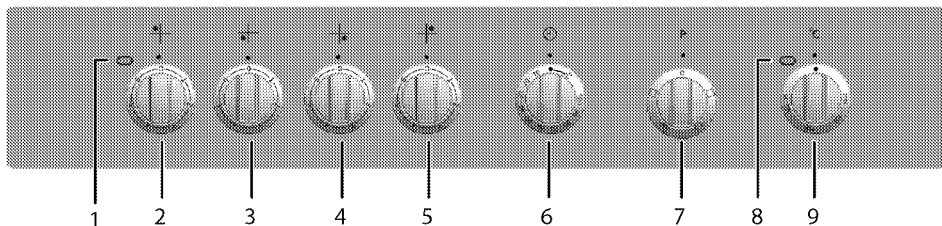
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                   |    |                            |
|---|-------------------|----|----------------------------|
| 1 | Porte frontale    | 6  | Bandeau de commande        |
| 2 | Poignée           | 7  | Plaque d'âtre              |
| 3 | Partie inférieure | 8  | Ampoule                    |
| 4 | Lèche-frite       | 9  | Élément chauffant du grill |
| 5 | Grille            | 10 | Gradins                    |



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Témoin d'avertissement           |
| 2 | Plaque de cuisson Arrière gauche |
| 3 | Plaque de cuisson Avant gauche   |
| 4 | Plaque de cuisson Avant droit    |
| 5 | Plaque de cuisson Arrière droit  |
| 6 | Minuteur mécanique               |
| 7 | Sélecteur des fonctions du four  |
| 8 | Voyant de fonctionnement du four |
| 9 | Sélecteur de température du four |

## Contenu de l'emballage

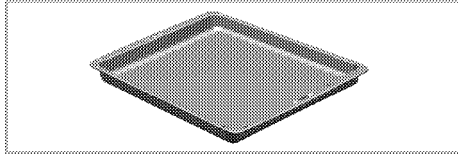


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

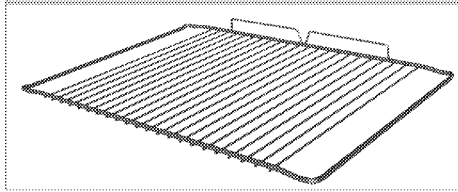
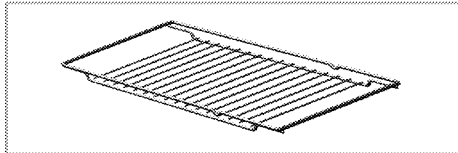
### 2. Lèche-frite

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



### 3. Grille

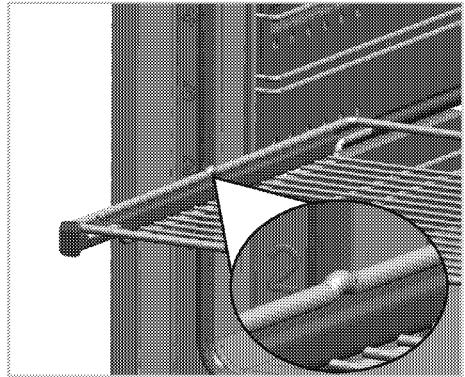
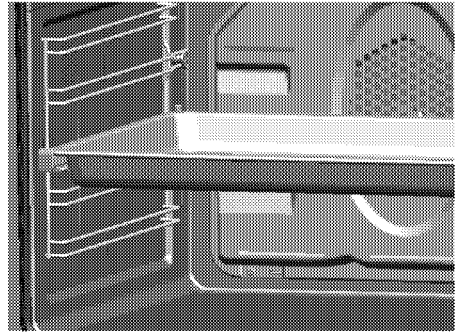
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



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

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

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



## Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/500 mm/600 mm
Tension/fréquence	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	7.7 kW
Fusible	25 A
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	180 mm
Puissance	1700 W
Avant droit	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	180 mm
Puissance	1700 W
FOUR/GRILL	
<b>Four principal</b>	<b>Four traditionnel</b>
Ampoule interne	15-25 W
Consommation énergétique du grill	1.6 kW

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

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



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



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



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



### 3 Installation

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



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



#### DANGER:

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



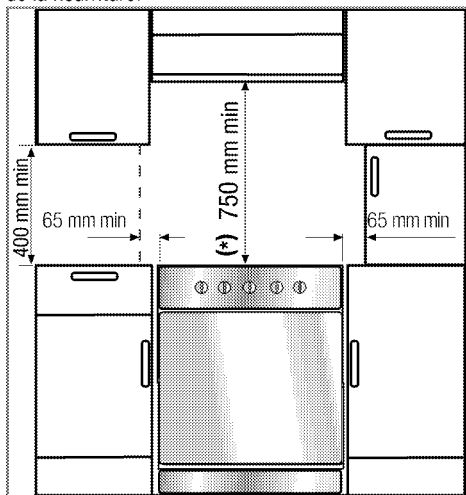
#### DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.  
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.

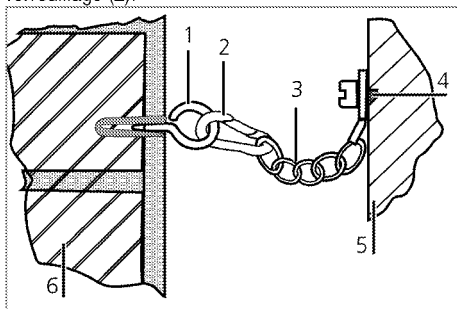


- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'**autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).


#### Chaîne de sécurité

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre cuisinière.

Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).




- 1 Stabilité du crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine

 La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne s'incline pas sur le côté.


La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

## Installation et branchement

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


 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.


- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

 N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

## Raccordement électrique


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

 **DANGER:**  
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.  
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.


 **DANGER:**  
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.  
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

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 !

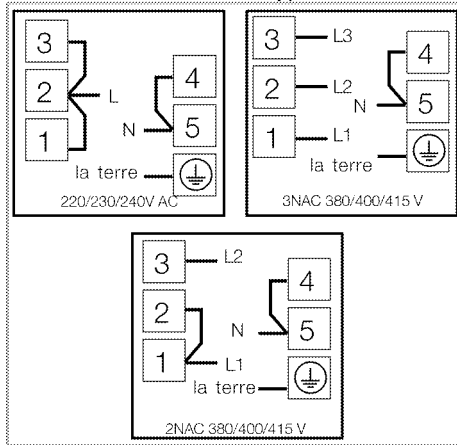
## Raccordement du câble d'alimentation

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


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'invalider 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 comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)
- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds de la cuisinière**  
Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.



Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

### Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

### Déplacement ultérieur

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

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

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

### 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 sec.

#### Première cuisson

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



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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

#### Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*.

#### Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 22*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 22*.



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

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.

Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

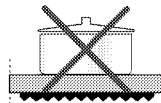
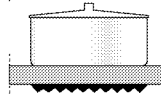
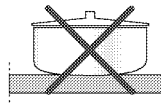
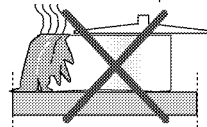
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le

foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.

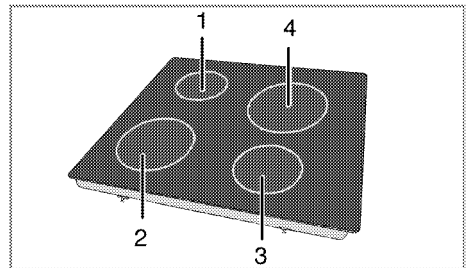


Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur. Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 2 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 3 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 4 Plaque de cuisson 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)

**DANGER:**

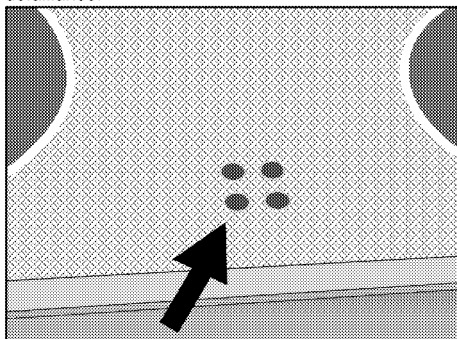
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

La table vitrocéramique est dotée d'un témoin de fonctionnement et d'un voyant d'avertissement de chaleur résiduelle.

Le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la plaque chauffante active et reste allumé après extinction de la plaque chauffante. Lorsque la température de la zone de cuisson baisse à un niveau tel que l'on peut y poser la main, le voyant d'avertissement s'éteint. Le clignotement du voyant d'avertissement de chaleur résiduelle n'est pas une défaillance.

**Allumage des plaques en céramique**

Les manettes de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manette de commande sur le niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2 — 3	4 — 6
	réchauffer	mijoter, mitonner	cuire, rôtir, bouillir

**Extinction des plaques en céramique**

Tournez le bouton de la plaque sur OFF (indicateur vers le haut)

## 6 Utilisation du four

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



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



#### DANGER:

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

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

#### Conseils pour la pâtisserie

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

#### Conseils pour 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.

#### Conseils pour les grillades

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

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

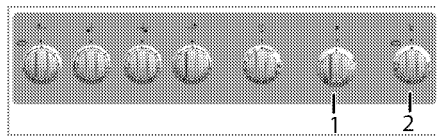
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des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



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

### Utilisation du four électrique

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



- 1 Sélecteur des fonctions du four
  - 2 Sélecteur de température du four
1. Réglez le minuteur de four sur la durée de cuisson désirée ; voir *Utilisation de l'horloge du four*, page 20
  2. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
  3. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

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

#### Arrêt du four électrique

Placez le minuteur de four sur la position arrêt.



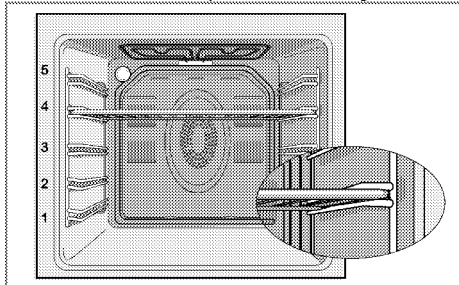
Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrêtera automatiquement ; voir *Utilisation de l'horloge du four*, page 20

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

## Positions des châssis (pour modèle avec grill)

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

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



## Modes de fonctionnement

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

### Convection naturelle



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

### Sole



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



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

### Gril



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les grillades.

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

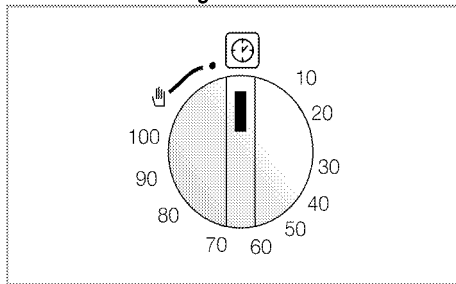
## Grill fort



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

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

## Utilisation de l'horloge du four



## Démarrage de la cuisson



Pour faire fonctionner le four, vous devez sélectionner le mode de cuisson et la température désirée et régler l'heure.

Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson.
2. Placez votre plat dans le four.
3. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement, voir *Utilisation du four électrique*, page 19.  
» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
4. Lorsque la durée de cuisson est terminée, le bouton de réglage de la durée tournera automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un son avertisseur retentit pour indiquer que la durée définie est arrivée à échéance et l'alimentation électrique est coupée.



Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de minuterie, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la main.



- Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage du temps, la manette des fonctions ou celle des températures.

### Tableau des temps de cuisson



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

### Eteindre le four avant l'heure réglée

- Tournez la manette de réglage du temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt.
- Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et de la manette des fonctions.

### Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques (tèpsi adeti)		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
**Gâteaux sur plaque	Une plaque		3	175	30 ... 45
**Gâteaux en moule	Une plaque		3	175	30 ... 50
**Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque		3	160 ... 170	20 ... 30
**Génoise	Une plaque		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	Une plaque		3	160 ... 170	20 ... 30
**Pâte à choux	Une plaque		3	200	20 ... 30
**Pâte au beurre	Une plaque		3	190	25 ... 35
**Levain de pâte	Une plaque		3	190	20 ... 40
**Lasagnes	Une plaque		2	180	25 ... 45
**Pîzza	Une plaque		2	200	15 ... 25
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	80 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	70 ... 100
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 220, puis 190	55 ... 75
Dinde (émincée)	Une plaque		2	25 min. 220, puis 190	70 ... 120
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30

(\*\*) Pour les processus de cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez le four au début du processus jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée.

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

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



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

### Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole

avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.

- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

## Utilisation du grill



### AVERTISSEMENT

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

- Tournez la manette du réglage de l'heure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole main pendant le grill.

### Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.

### Tableau des temps de cuisson pour le grill

#### Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.

# selon l'épaisseur

2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

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

### Extinction du grill

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



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

## 7 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 de la table de cuisson

#### Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron.

Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

### 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.

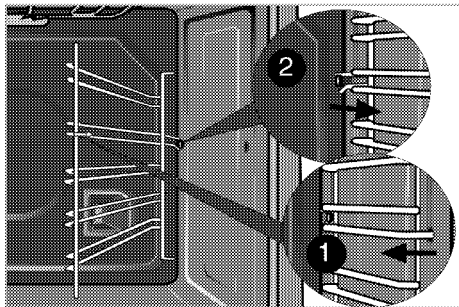
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

## Nettoyage du four

### Pour nettoyer la paroi latérale

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

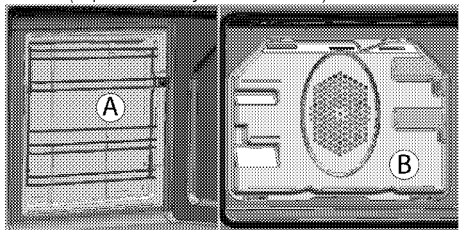
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### Parois catalytiques

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

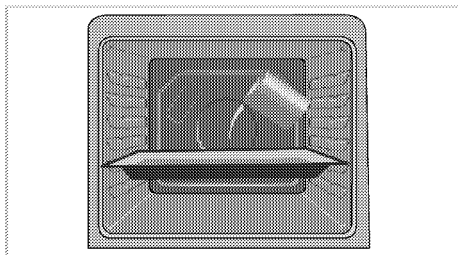
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées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



### Nettoyage vapeur facile

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

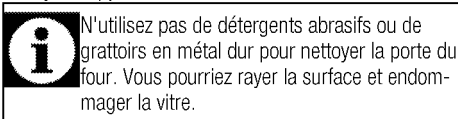
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



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

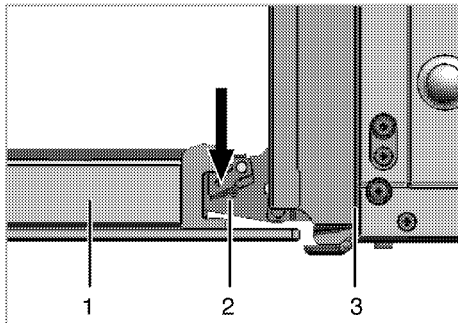
### Nettoyage de la porte du four.

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.

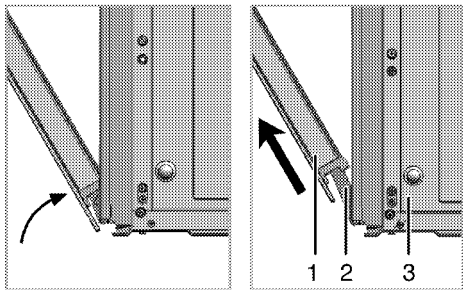


### Retirer la porte du four.

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.



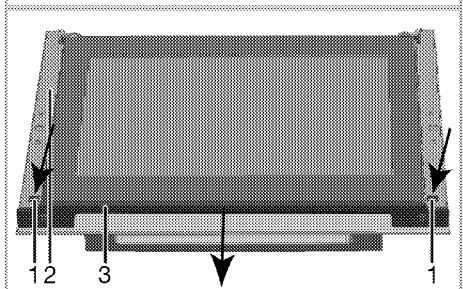
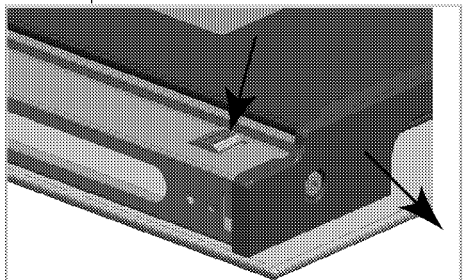
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

### Retrait de la vitre de la porte

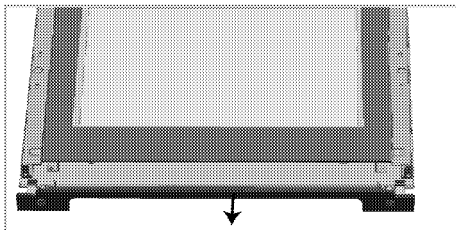
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

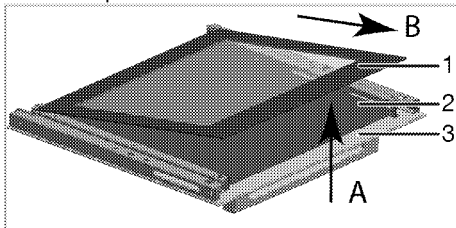
Ouvrez la porte du four.



- 1 Languette
- 2 Cadre
- 3 Profilé



Comme illustré sur les figures ci-dessus, appuyez sur les languettes (1) et tirez le profilé (3) vers vous simultanément pour retirer le profilé fixé sur la partie supérieure de la porte avant.

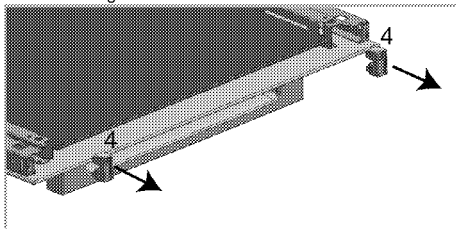


- 1 Panneau vitré du fond
  - 2 Panneau vitré intérieur\*
  - 3 Panneau vitré extérieur
- \* (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Comme illustré sur la figure, soulevez légèrement le panneau vitré du fond (1) vers « A » et tirez-le vers « B ».

Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur,

Tirez les éléments de raccordement du porte-verre au centre pour les libérer des panneaux vitrés comme l'illustre la figure.

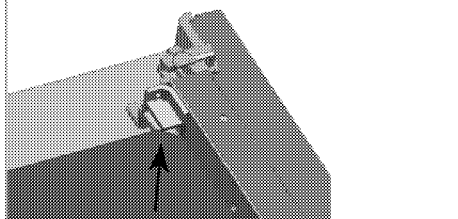


- 4 Élément de raccordement du porte-verre\*
- \* (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Répétez cette opération pour retirer le panneau vitré intérieur (2). Lors du remontage de la porte, réinstallez d'abord le panneau vitré intérieur (2).

Comme illustré sur la figure, positionnez le panneau vitré de sorte qu'il s'insère dans l'encoche en plastique.

**i** Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser.



Quand vous installez le panneau vitré du fond (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau est orienté vers le panneau vitré intérieur. Assurez-vous que les coins inférieurs du panneau vitré du fond sont insérés dans les encoches en plastique.

**i** Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser.

N'oubliez pas de placer les pièces de raccordement du porte-verre dans leurs encoches.

Enfin, appuyez sur les languettes du profilé pour qu'elles s'insèrent à nouveau dans leurs encoches.

### Remplacement de l'ampoule du four



#### DANGER:

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

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 12 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



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



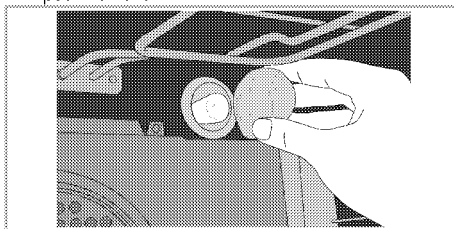
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



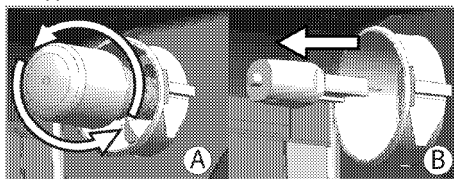
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

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

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



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



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

## 8 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

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

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

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

### **Le four ne chauffe pas.**

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

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

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



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

