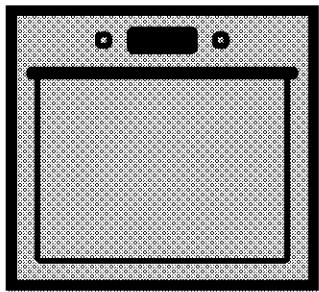


# Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



BIE22400XP

**FR | RO | BS**

285.4439.31/R.AC/26.10.2017/4-2

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

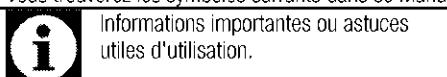
Chère cliente, cher client,

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 contenues dans le manuel d'utilisation.

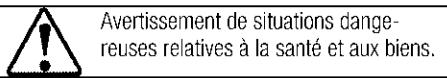
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### **Explication des symboles**

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



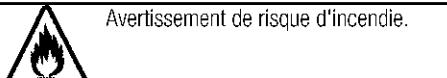
Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



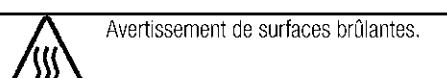
Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



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

## TABLE DES MATIERES

<b>1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement</b>	<b>4</b>	Première cuisson .....	17
Sécurité générale .....	4	<b>5 Utilisation du four</b>	<b>19</b>
Sécurité électrique .....	4	Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.....	19
Sécurité du produit .....	5	Utilisation du four électrique.....	19
Utilisation prévue .....	8	Modes de fonctionnement .....	19
Sécurité des enfants .....	8	Fonctionnement de l'unité de commande du four ..	21
Mise au rebut de l'ancien appareil .....	8	Tableau des temps de cuisson .....	25
Elimination des emballages .....	8	Utilisation du grill.....	26
<b>2 Généralités</b>	<b>9</b>	Tableau des temps de cuisson pour le grill .....	26
Vue d'ensemble .....	9	<b>6 Maintenance et entretien</b>	<b>27</b>
Contenu de l'emballage .....	10	Généralités .....	27
Caractéristiques techniques .....	11	Nettoyage du bandeau de commande .....	27
<b>3 Installation</b>	<b>12</b>	Nettoyage du four .....	27
Avant l'installation .....	12	Retirer la porte du four .....	28
Installation et branchement .....	15	Retrait de la vitre de la porte .....	29
Déplacement ultérieur .....	16	Remplacement de l'ampoule du four .....	30
<b>4 Préparation</b>	<b>17</b>	<b>7 Recherche et résolution des pannes</b>	<b>31</b>
Conseils pour faire des économies d'énergie .....	17	<b>8 Guarantee Details</b> Error! Bookmark not defined.	
Première utilisation .....	17		
Réglage de l'heure .....	17		
Premier nettoyage de l'appareil .....	17		

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

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

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçues des consignes d'utilisation.

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

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuller 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 deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

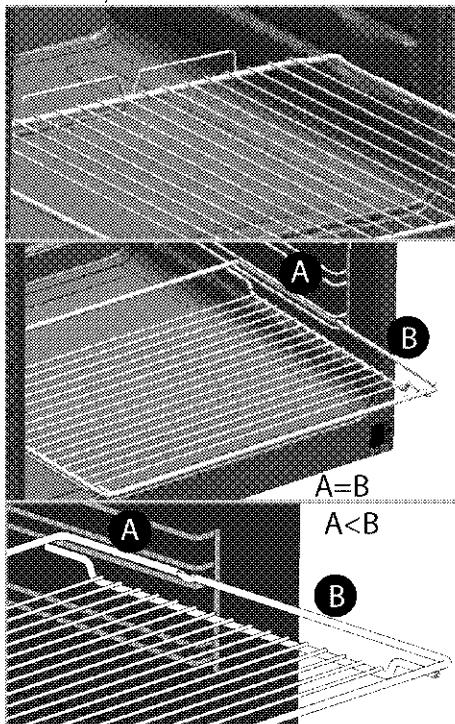
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec 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 coulissolement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
  - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
  - Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
  - Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casse-role 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.
  - Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.
  - Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
  - Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
  - 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.
- 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. Tennez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

## Conformité avec la directive LdSD :

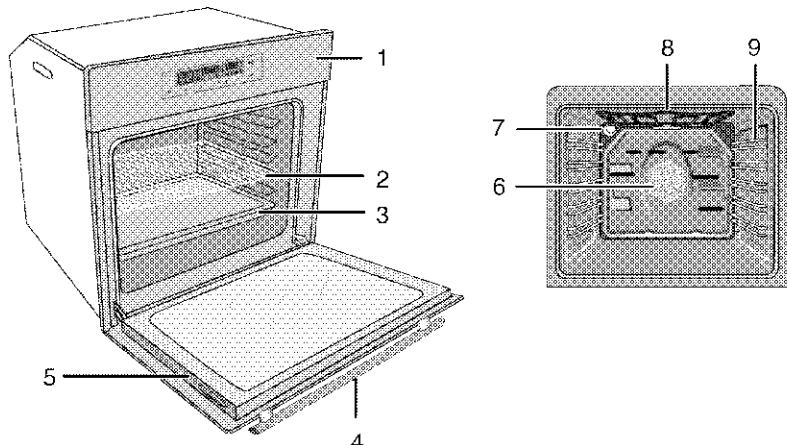
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Elimination des emballages

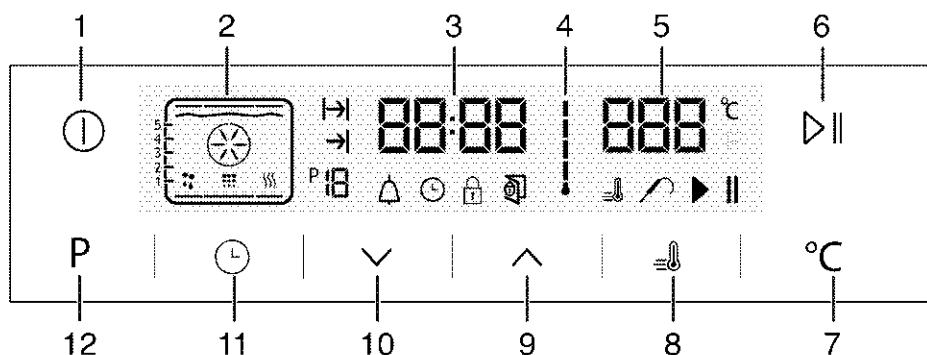
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



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



- |    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Touche Marche/Arrêt                    | 12 |
| 2  | Affichage des fonctions                | 11 |
| 3  | Indicateur de l'horloge                | 10 |
| 4  | Symbole de température interne du four | 9  |
| 5  | Champ d'indication de la température   | 8  |
| 6  | Bouton Marche/Arrêt de la cuisson      | 7  |
| 7  | Touche de réglage de la température    |    |
| 8  | Symbole Booster (préchauffage rapide)  |    |
| 9  | Touche plus                            |    |
| 10 | Touche moins                           |    |
| 11 | Touche de choix des fonctions          |    |
| 12 | Touche de retour à l'écran d'affichage |    |

## Contenu de l'emballage

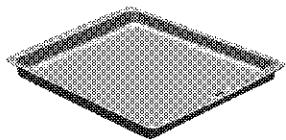


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

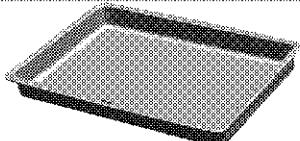
### 2. Lèchefrite

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



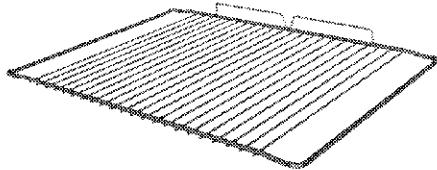
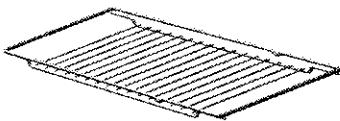
### 3. Plaque creuse

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



### 4. Grille

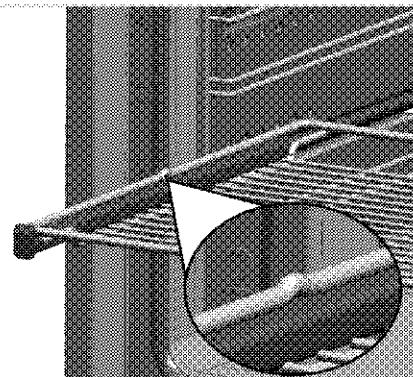
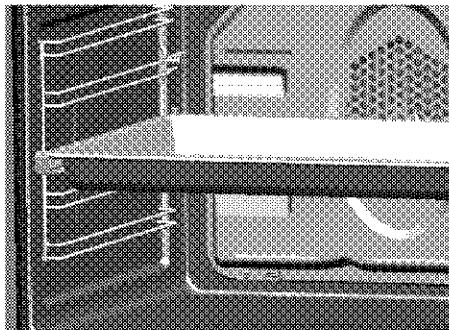
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragouts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



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

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

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



## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2,4 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2,2 kW

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

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

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



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



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



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

### 3 Installation

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



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



#### DANGER:

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



#### DANGER:

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

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

tance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



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



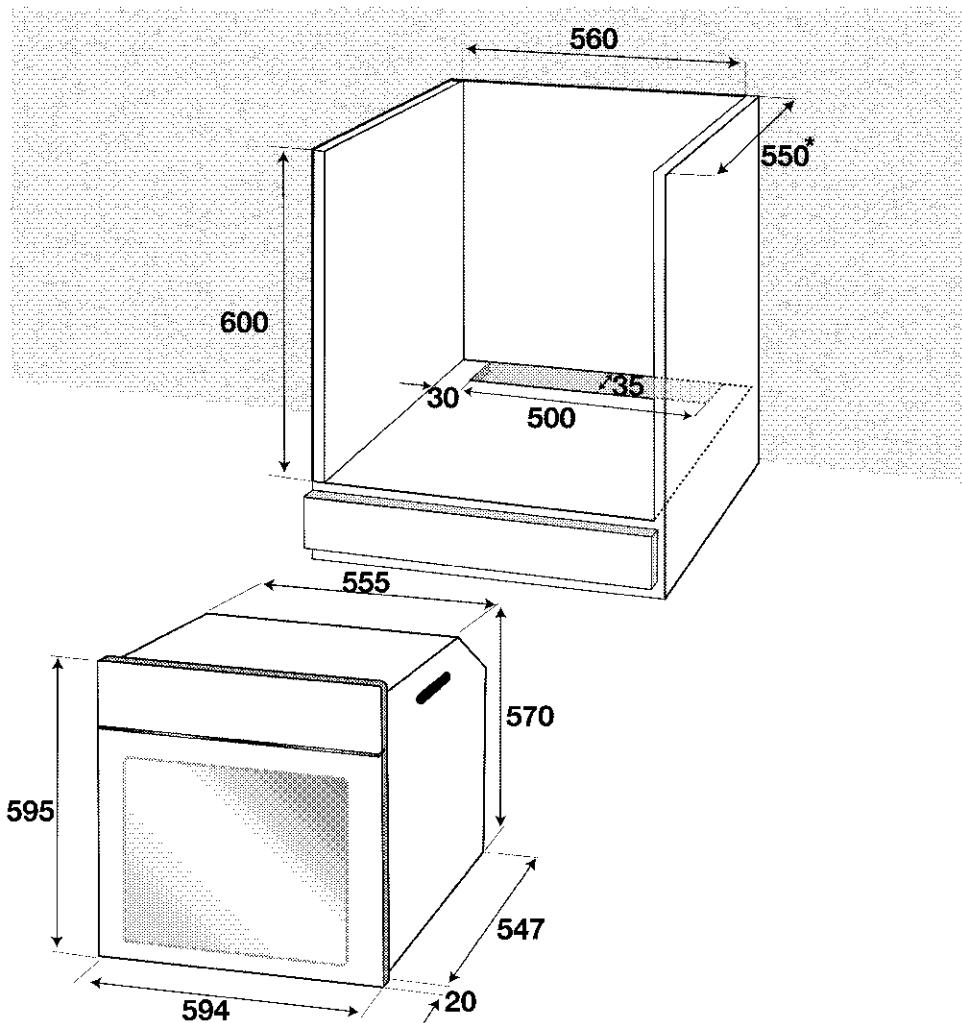
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



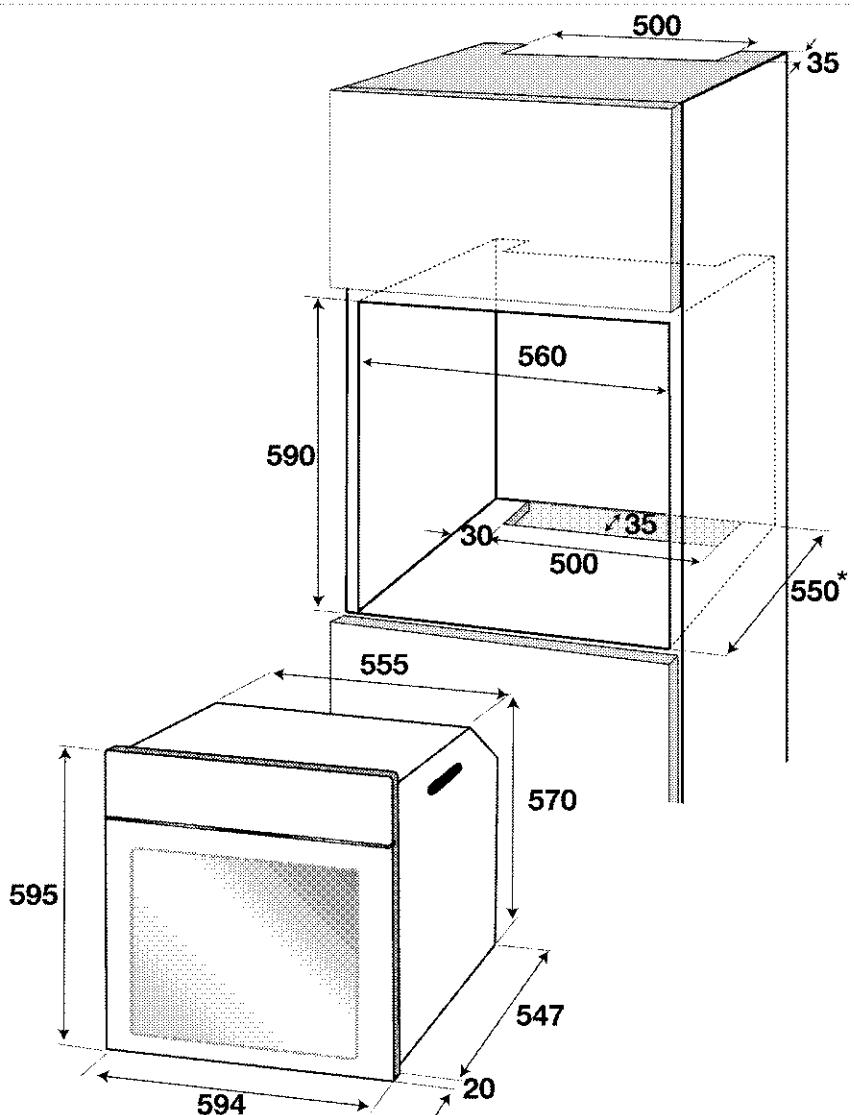
Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.

### Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une dis-



\* min.



min.

## Installation et branchement

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

### Raccordement électrique

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



#### DANGER:

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

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



#### DANGER:

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

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

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



#### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

### Raccordement du câble d'alimentation

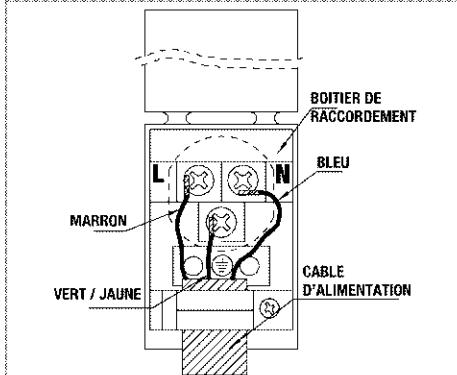


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche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

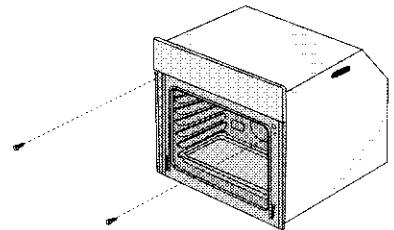
#### Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
  - Câble marron/noir = L (phase)
  - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
  - Câble vert/jaune = (E) (Terre) » ou
  - Câble Gris/noir = L (phase)
  - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
  - Câble vert/jaune = (E) (Terre)

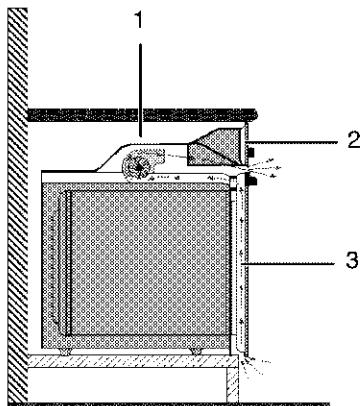
#### Installation des produits

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



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

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



1 Ventilateur

2 Bandeau de commande

3 Poignée

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



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

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

### Vérification finale

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

### Déplacement ultérieur

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



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



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

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

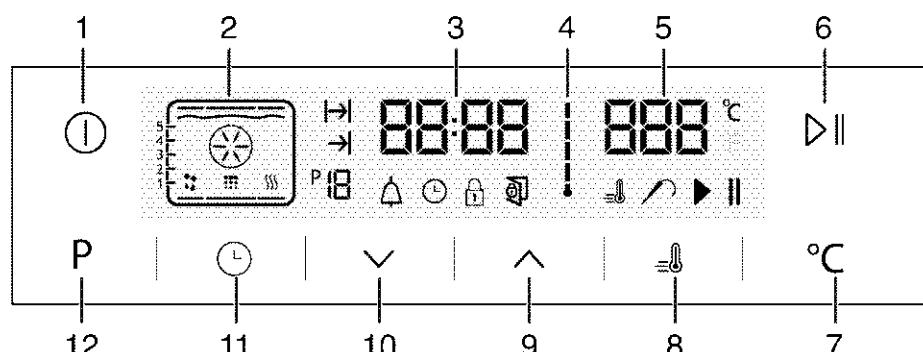
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.

- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

### Première utilisation

#### Réglage de l'heure



- 1 Touche Marche/Arrêt
  - 2 Affichage des fonctions
  - 3 Indicateur de l'horloge
  - 4 Symbole de température interne du four
  - 5 Champ d'indication de la température
  - 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
  - 7 Touche de réglage de la température
  - 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
  - 9 Touche plus
  - 10 Touche moins
  - 11 Touche de choix des fonctions
  - 12 Touche de retour à l'écran d'affichage
1. Au début du fonctionnement du four le symbole s'allume, appuyez sur les touches / pour régler l'heure.
  2. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.

#### 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.



Si l'heure actuelle n'a pas été réglée, l'indicateur de temps commencera à avancer/se déplacer à partir de **12 heures**. Le symbole s'activera pour signaler que l'heure actuelle n'a pas été réglée. Cette icône disparaît dès que l'heure est réglée.



## 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 26*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 26*



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

## 5 Utilisation du four

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



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



#### DANGER:

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

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

#### Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicium 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 gril exposent à des risques d'incendie.

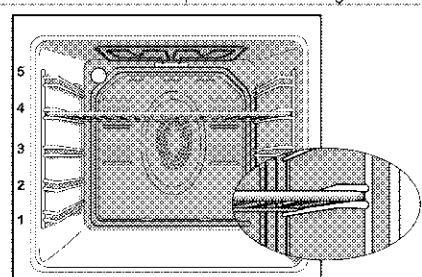
N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

#### Utilisation du four électrique

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



##### Modes de fonctionnement

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

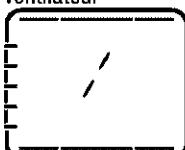
## 1. Chauffage supérieur et inférieur



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.

La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

## 2. Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

## 3. Gril pulsé



L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. 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.

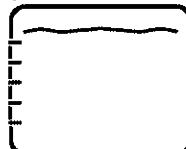
## 4. Grill fort



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.

## 5. Grill



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.

- 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.

## 6. Sole



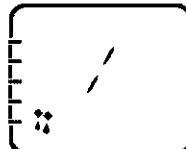
Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour doré le dessous des plats.

## 7. Maintien au chaud



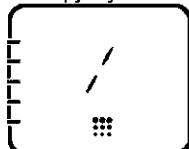
Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

## 8. Fonctionnement avec ventilateur



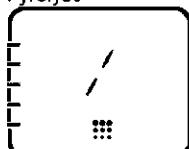
Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

## 9. Mode pyrolyse-economie



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Elle est recommandée pour les fours légèrement sales. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *Auto-nettoyage pyrolytique, page 28.*

## 10. Pyrolyse



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description con-

tenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *Auto-nettoyage pyrolytique, page 28.*

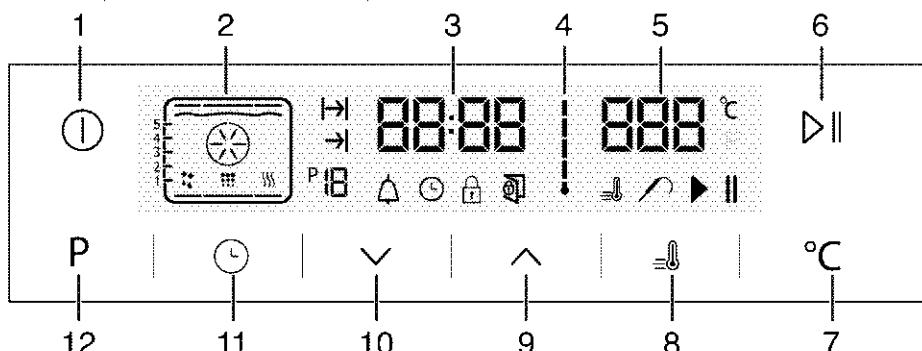
## 11. Nettoyagefaciledufour

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



Grâce à cette fonction, la saleté (à enlever le plus tôt possible) du four se ramollit et se laisse nettoyer facilement. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage - Nettoyagefaciledufour » pour les détails.

## Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de l'horloge
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Champ d'indication de la température
- 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 7 Touche de réglage de la température
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche plus
- 10 Touche moins
- 11 Touche de choix des fonctions
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage

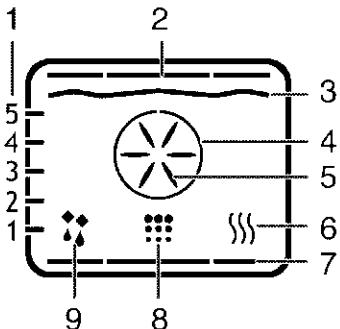
- : Symbole de verrouillage des touches
- : Symbole de porte ouverte
- : Symbole Booster (préchauffage rapide)
- : Symbole de thermomètre de cuisine
- : Symbole de pause cuisson
- : Symbole de début de cuisson

### Tableau des fonctions :

Le tableau des fonctions indique les fonctions opérationnelles que vous pouvez utiliser et leurs températures maximales et minimales respectives.



- : Symbole de temps de cuisson
- : Symbole de fin du temps de cuisson
- : Nombre de fonctions
- : Symbole de l'alarme
- : Symbole Horloge



- 1 Gradins
- 2 Résistance de voûte
- 3 Résistance de grill
- 4 Chauffage rapide
- 5 Vapeur rapide
- 6 Maintien au chaud
- 7 Élément inférieur
- 8 Position de nettoyage
- 9 Fonctionnement avec ventilateur



Les fonctions varient en fonction du modèle de four!



Même si le four est éteint, la lampe s'allume à l'ouverture de la porte.

## Utilisation du four

1. Appuyez sur la touche ① pendant environ 2 secondes pour ouvrir le four.

» La première fonction s'affiche à l'écran après l'allumage du four. Quand l'affichage est sur ce mode, le temps de cuisson, la fin de cuisson et la fonction Booster (cuisson rapide) peuvent être réglés.



Le four s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes si aucun réglage du four n'est effectué sur cet écran.

## Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction.

Vous pouvez effectuer la cuisson en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ① pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches  $\wedge/\vee$ .
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche  $^{\circ}\text{C}$ .

» Le symbole  $^{\circ}\text{C}$  clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches  $\wedge/\vee$ .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche  $^{\circ}\text{C}$ .
6. Placez votre plat dans le four.
7. Appuyez sur la touche  $\blacktriangleright \parallel$  pour démarrer la cuisson si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole  $\blacktriangleright$  s'affiche à l'écran.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

8. Le four ne s'arrête pas automatiquement à cause de la cuisson manuelle sans réglage du temps de cuisson. Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant une fois de plus sur le bouton  $\blacktriangleright \parallel$ .

» Lorsque le four termine la cuisson, le symbole  $\parallel$  apparaît à l'écran.

Tableau des fonctions	Température préconisée ( $^{\circ}\text{C}$ )	Plage de températures ( $^{\circ}\text{C}$ )
Chauffage supérieur et inférieur	200	40-280
Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur	175	40-280
Grill fort à chaleur tournante	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill doux	280	40-280
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100



Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du maintien au chaud est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.



Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.



Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.

9. Appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.

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

Vous pouvez vous assurer que le four s'éteigne en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches /.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .

» Le symbole  clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches /.
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches / et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .

» Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.

8. Placez votre plat dans le four.

9. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole  s'affiche à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

10. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
- » L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

### Réglage de la fin de l'heure de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.

2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches /.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .

» Le symbole  clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches /.

5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .

6. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches / et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .

» Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.

8. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de fin de cuisson s'affiche à l'écran.

9. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches / et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .

» Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.

10. Placez votre plat dans le four.

11. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole  s'affiche à l'écran.

» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson défini. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

- Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
- » L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.



Si vous souhaitez annuler uniquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson après les avoir réglés, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.

### Réglage du booster (préchauffage rapide)

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.



Booster ne peut pas être sélectionné sur les positions décongélation, chauffage économique par ventilateur, de maintien de la chaleur et de nettoyage. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

- Appuyez sur la touche après le réglage de la température, de la fonction, du temps de cuisson et de la fin de cuisson.

» Le symbole s'affiche en continu et le réglage de booster (préchauffage rapide) est activé.  
» Le symbole Booster disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction booster.

- Appuyez à nouveau sur la touche afin d'annuler la fonction de préchauffage rapide.

» Le symbole disparaît et le réglage de préchauffage rapide est désactivé.

### Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche pour arrêter le four.

### Activation du verrouillage des touches

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

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



Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Le verrouillage de touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

### Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
- Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .
- La fonction « ARRÊT » s'affichera une fois le verrouillage de touches désactivé. Confirmez en appuyant sur .



Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Les réglages de verrouillage de touches ne seront pas annulés en cas de coupure d'électricité.

### Définir l'alarme

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

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

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



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

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

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

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

### Couper l'alarme.

- Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement audio.

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

### Annulation de l'alarme :

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



La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

## Modification de l'heure

- Appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur les touches / pour régler l'heure.
- Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.



Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

## Réglage du volume

- Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'VOL' s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur les touches / afin de régler l'une des tonalités L0, L1 ou L2
- Appuyez sur la touche ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage

## Réglage de l'option Lampe économique

- Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'LP' s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur les touches / pour activer les options On ou ECO.

- Appuyez sur la touche ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage
- Une fois activé, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée.
- Une fois défini sur ECO, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée avant de s'éteindre 15 secondes après.

Si vous appuyez sur une touche quelconque pendant le fonctionnement de l'appareil (en dehors des touches et ), la lampe s'allume et s'éteint ensuite près 15 secondes.

## Tableau des temps de cuisson



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

## Cuisson au four et rôtisserie



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

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

## Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

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

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répartir 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 cuît 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 !

### Allumage du grill

- La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche ① pour ouvrir le four.

### Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Porcini	4..5	20..25 min.
Alles 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

- Appuyez sur pour sélectionner la fonction de grill désirée.
- Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
- » Le symbole clignote.
- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
- Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
- Appuyez sur la touche pour activer le grill si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole s'affiche à l'écran.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

- Vous pouvez arrêter le grill en appuyant une fois de plus sur le bouton .

» Lorsque le four termine le grill, le symbole apparaît à l'écran.

### Extinction du grill

- Appuyez sur la touche ① pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.



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

### Tableau des temps de cuisson pour le grill

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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



#### DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



#### DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



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



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du bandeau de commande

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



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

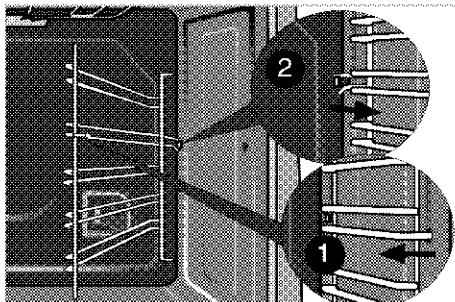
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

### Nettoyage du four

#### Pour nettoyer la paroi latérale

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

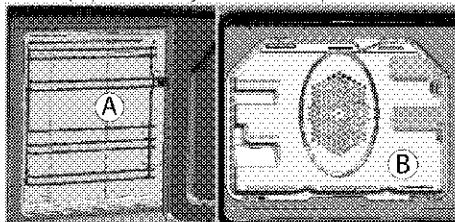
- Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
- Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### 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 matte 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).

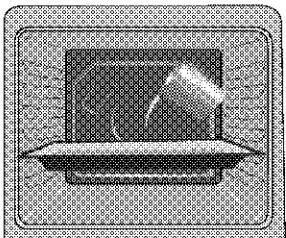


### Nettoyage vapeur facile

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

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.

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



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.
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.

#### Auto-nettoyage pyrolytique



##### DANGER:

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'un auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 430-480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

1. Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.



Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.

Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé.

En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

3. "Pyrolyse" Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).

Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale. Si cette fonction est utilisée pour nettoyer une saleté importante, le nettoyage ne sera pas suffisant. Dans ces cas, la fonction pyrolytique doit être appliquée après la fin du cycle de nettoyage économique .

La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. La durée peut en être réglée.

La fin du cycle d'auto-nettoyage peut être réglée.

4. La porte du four ne peut pas être ouverte et le

symbole de verrouillage apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée du verrou de la porte tant que

le symbole de verrouillage n'a pas disparu.

5. Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

#### Nettoyage de la porte du four.

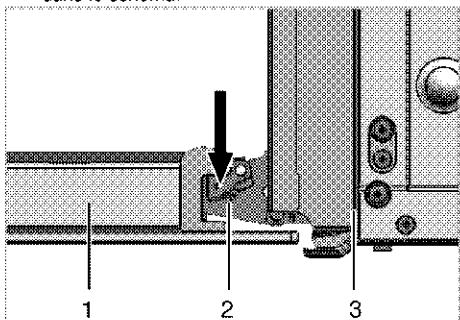
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



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

#### Retirer la porte du four.

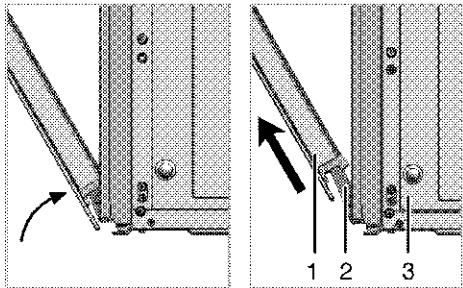
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'ilustré dans le schéma.



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 chamières droite et gauche.



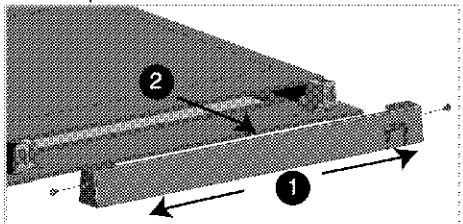
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la chamière lors de la réinstallation de la porte.

## Retrait de la vitre de la porte

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

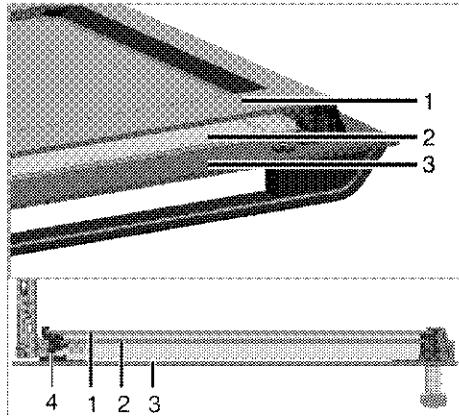
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Ouvrez la porte du four.

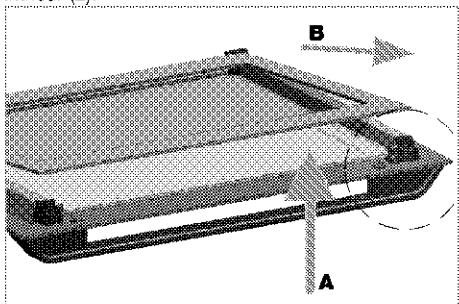


Sortez les vis qui se trouvent sur les cts de la partie en plastique (vers le 1).

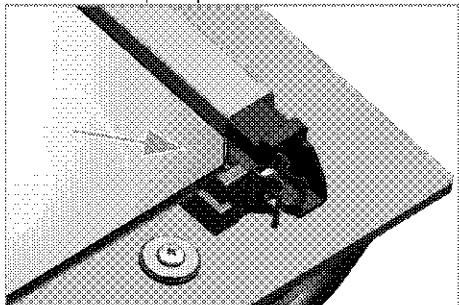
Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entre.



- 1 Panneau vitr du fond
  - 2 Panneau vitr du fond
  - 3 Panneau de verre extérieur
  - 4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas
- Comme illustr sur la figure, soulevez l'rement le panneau de verre plus l'intérieur (1) vers A et tirez-le vers B.  
Rptez cette opration pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La premire tape pour rassembler la porte est de rinstalller le panneau de verre intérieur (2). Comme illustr sur la figure, placez le coin chanfrein du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfrein de l'encoche en plastique.



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

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

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

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click". Fixez la partie en plastique en insrant les vis dans les fentes latérales.

## Remplacement de l'ampoule du four



### DANGER:

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

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



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



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



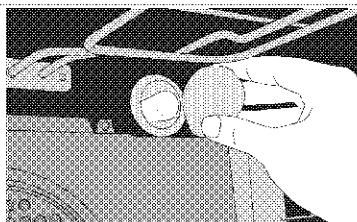
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



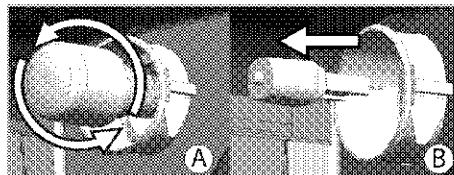
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

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

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



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



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

## **7 Recherche et résolution des pannes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

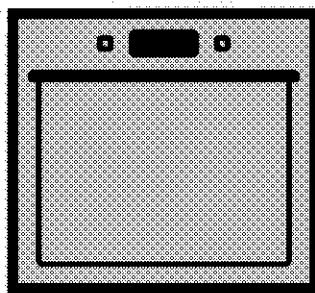


Consultez le technicien autorisé ou le reven-deur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



# Cuptor încorporat

Manual de utilizare



RO

**beko**

**Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!**

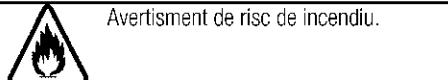
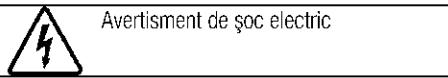
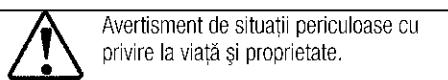
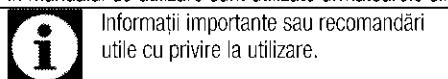
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcui, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

### **Explicația simbolurilor**

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

## CUPRINS

### **1 Instructiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător** 4

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice .....	4
Siguranța produsului .....	5
Domeniu de utilizare .....	7
Siguranța copiilor .....	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi .....	8
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	8

### **2 Informații generale** 9

Prezentare generală .....	9
Conținutul pachetului .....	10
Specificații tehnice.....	11

### **3 Instalare** 12

Înainte de instalare.....	12
Instalarea și conectarea .....	15
Transportul ulterior.....	16

### **4 Pregătiri** 17

Sfaturi pentru economisirea energiei .....	17
Prima utilizare.....	17

Reglarea orei .....	17
Curățarea inițială a aparatului.....	18
Încălzirea inițială.....	18

### **5 Utilizarea cuptorului** 19

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill .....	19
Cum se utilizeaza cuptorul electric.....	19
Moduri de funcționare .....	19
Utilizarea panoului de comandă al cuptorului.....	21
Tabelul duratelor de preparare .....	25
Utilizarea grill-ului.....	26
Tabelul duratelor de preparare la grill .....	26

### **6 Întreținere și curățare** 27

Informații generale .....	27
Curățarea panoului de control .....	27
Curățarea cuptorului .....	27
Demontarea ușii cuptorului .....	28
Demontarea geamului interior al ușii.....	29
Înlocuirea lămpii cuptorului .....	30

### **7 Remedierea problemelor** 31

## **1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător**

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

### **Siguranța generală**

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vîrstă peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheati sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleag pericolele implicate.  
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheati sau instruiți.  
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheati.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmânate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecțiuni vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

### **Siguranța instalațiilor electrice**

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice".

- Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
  - Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparărilor.
  - În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
  - Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
  - Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
  - Nu strivăți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl

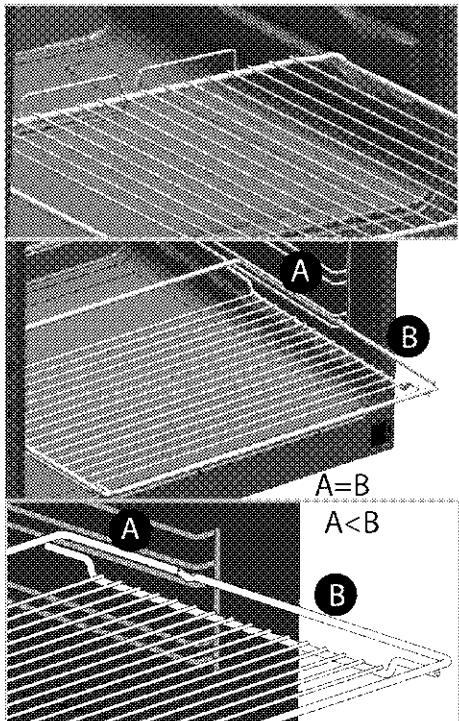
trasați peste suprafețele fierbinti. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.

- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

#### Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinti în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinti. Copiii mai mici de 8 ani trebuie să rămână la distanță sau supravegheati continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea să sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinti.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.

- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de soc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agătați prosoape, mănuși sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu ușa deschisă.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceti sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătire sau pe accesoriiile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceti-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucătile hârtiei de copt în exces pentru

- prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este opriț înainte de a înlătui lampa, pentru a evita pericolul de soc electric.
  - Înainte de ciclul de curățare, curătați suprafetele exterioare și interioare cu o cârpă umedă. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
  - Suprafetele fierbinți provoacă arsuri! Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.
  - În timpul curățării pirolitice, suprafetele se pot înfierbânta mai tare decât la folosirea normală. Nu lăsați copiii să se apropie.
  - Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
  - Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau piedestal.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteie.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

#### Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfurilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorrectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

#### Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.

- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îl lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

## **Depozitarea la deșeuri a produsului vechi**

**Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:**



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luati legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

## **Conformitate cu Directiva RoHS:**

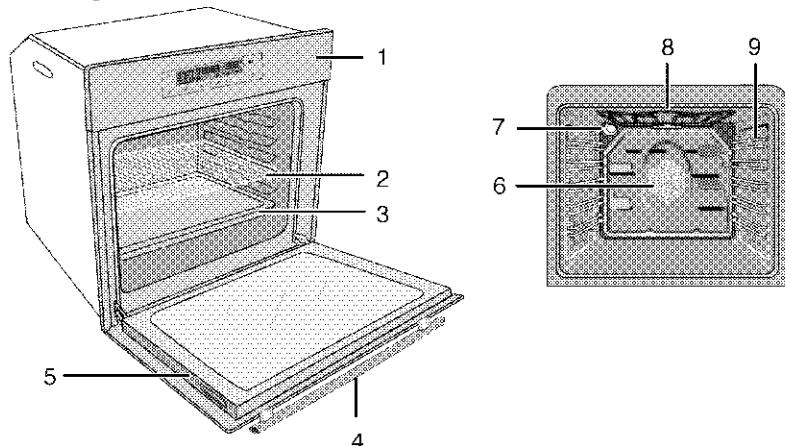
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

## **Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare**

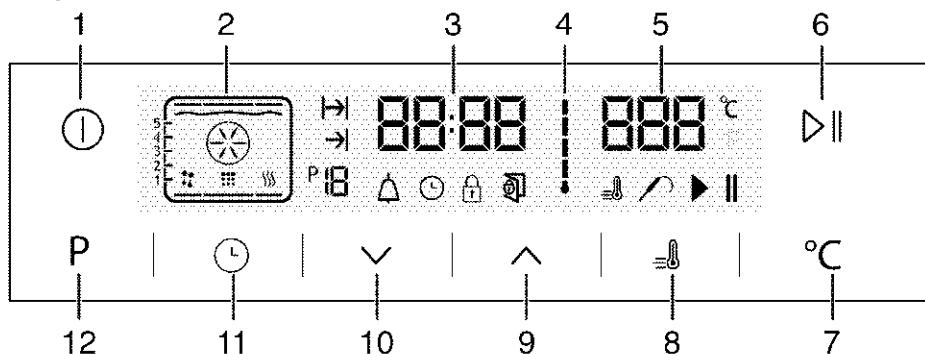
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

## 2 Informații generale

### Prezentare generală



- |   |                  |   |  |
|---|------------------|---|--|
| 1 | Panou de comandă | 6 | Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 2 | Grilaj           | 7 | Lampă  |
| 3 | Tavă             | 8 | Element încălzire superior                   |
| 4 | Mâner            | 9 | Pozitii raft                                 |
| 5 | Ușă              |   |  |



- |    |  |
|----|--|
| 1  | Tastă PORNIT/OPRIT                         |
| 2  | Afișaj funcție                             |
| 3  | Indicator oră                              |
| 4  | Simbol temperatură interioară cuptor       |
| 5  | Câmp indicator temperatură                 |
| 6  | Tastă pornire / oprire gătire              |
| 7  | Tastă setare temperatură                   |
| 8  | Simbol intensificare (preîncălzire rapidă) |
| 9  | Tastă plus                                 |
| 10 | Tastă minus                                |
| 11 | Tastă reglare                              |
| 12 | Tasta Return pentru a activa afișajul      |

## Conținutul pachetului

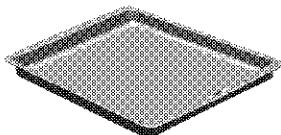


Accesoriiile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

### 1. Manual de utilizare

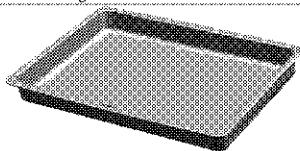
### 2. Tavă de cuptor

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



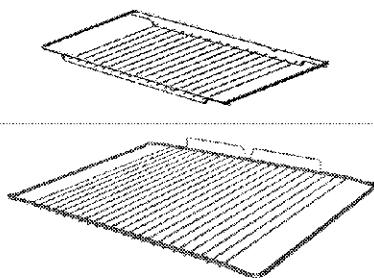
### 3. Tavă adâncă

Folosită pentru produse de patiserie, fripturi mari, mâncăruri succulente și pentru colectarea grăsimii în timpul folosirii grill-ului.



### 4. Grilaj metalic

Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.

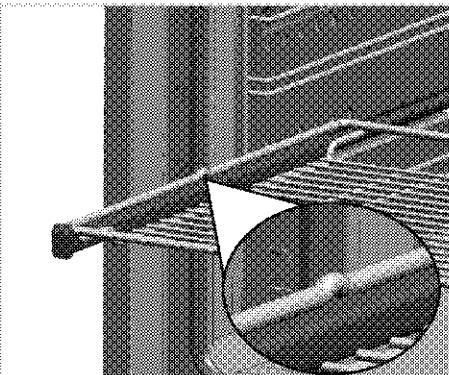
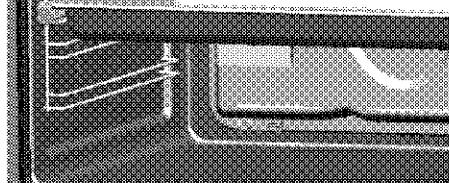
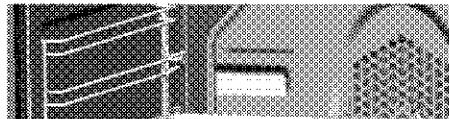


### 5. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopicice

(Această caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Şinele telescopicice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopicice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopicice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



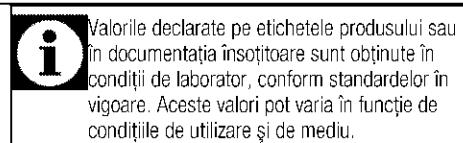
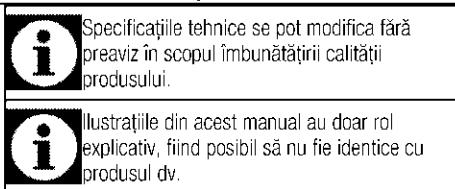
## Specificații tehnice

<b>Tensiune/frecvență</b>	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	2.4 kW
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)</b>	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Cuptor principal</b>	<b>Cuptor multifuncțional</b>
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.2 kW

# Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).

Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

\*\* Vezi. *Instalare, pagina 12.*

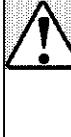


### 3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garantia va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

 Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

 **PERICOL:**  
Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

 **PERICOL:**  
Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.  
Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

#### Înainte de instalare

Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și perete /

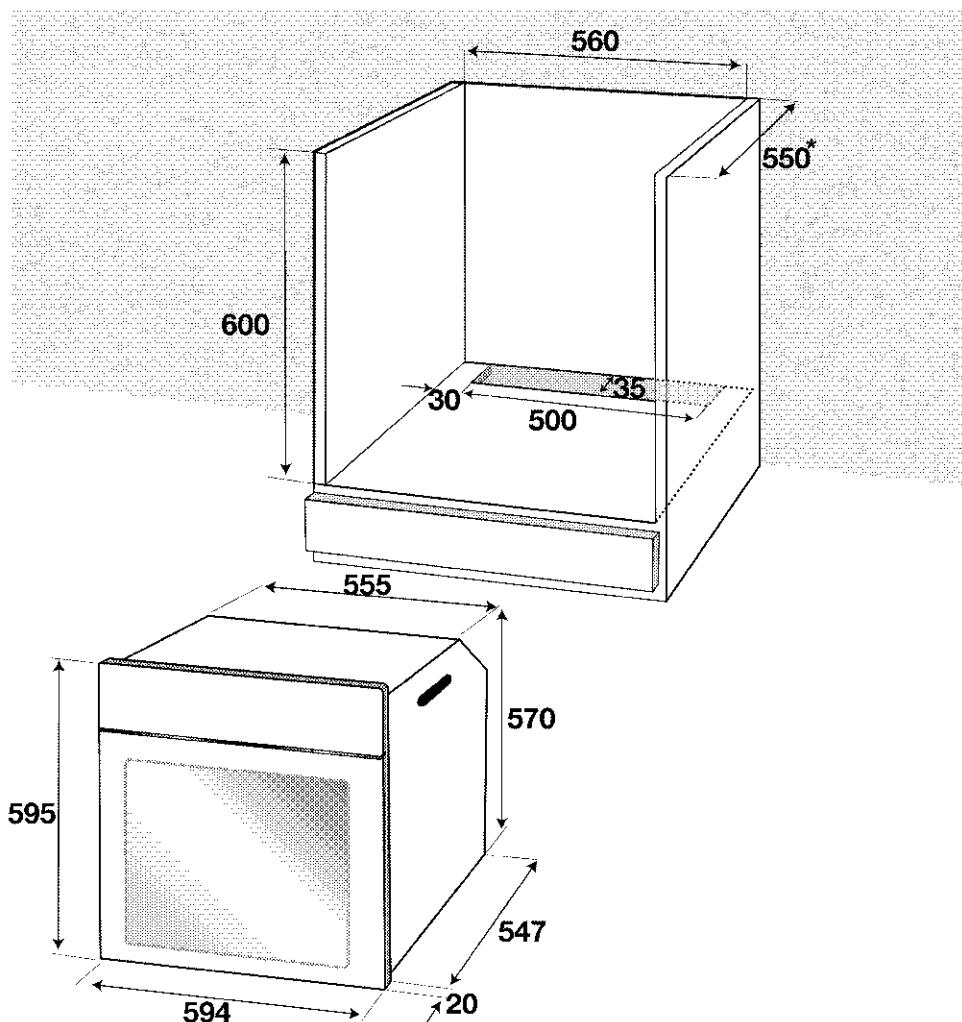
mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Suprafetele, elementele laminate și adezivii utilizati trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cupor există un sertar, instalați un raft de separație între cupor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.

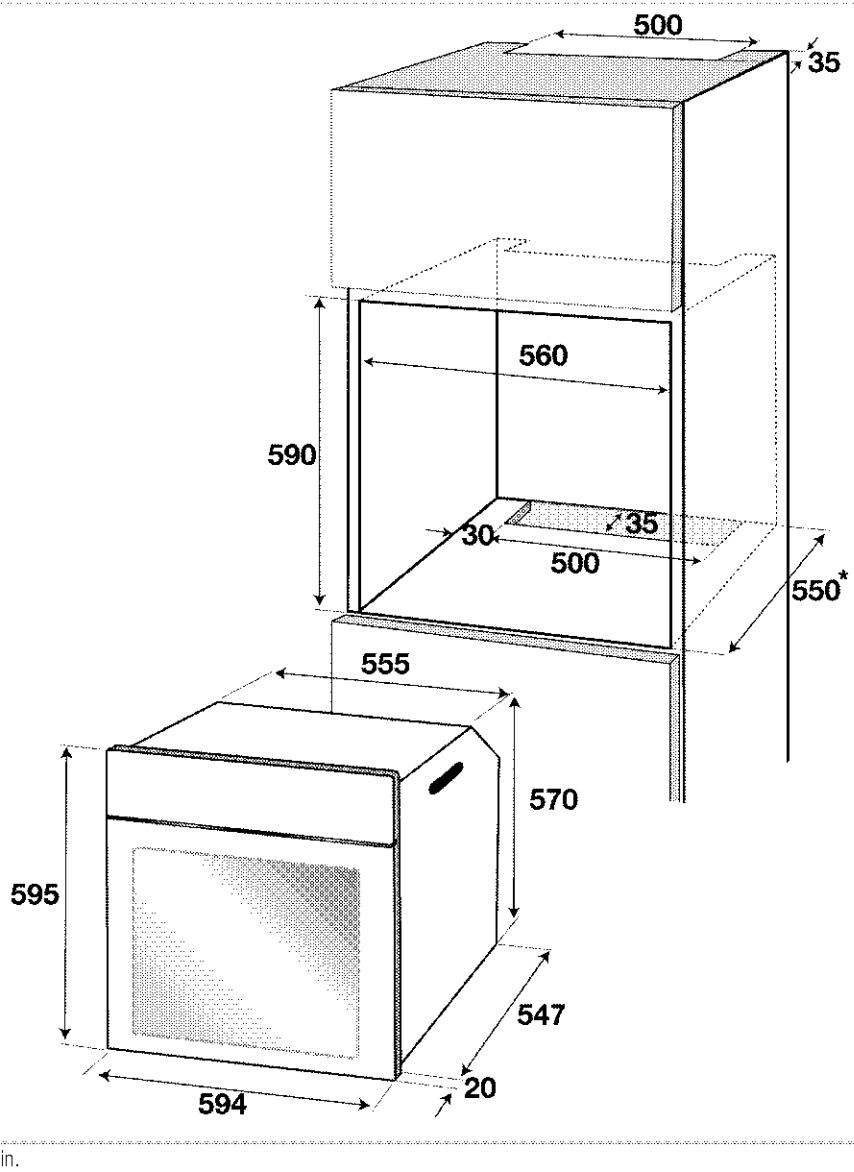
 Nu instalați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.

 Nu apucați de usă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

 Dacă produsul are mâner metalice, împingeți-le înapoi în pereții laterală după mutarea produsului.



\* min.



min.

## Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

### Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



#### PERICOL:

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată.

Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



#### PERICOL:

Cabul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de soc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Deschideți ușa frontală pentru a vedea eticheta.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



#### PERICOL:

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.

Pericol de electrocutare!

## Conecțarea cablului de alimentare



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cupitor.

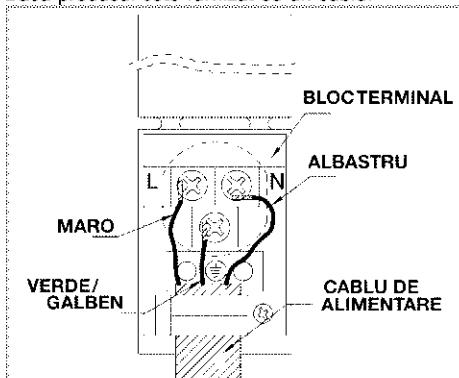
În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (sigurante, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adjacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE.

Nerespectarea acestor instrucții poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de current rezidual.

### Dacă produsul este furnizat cu un cablu:

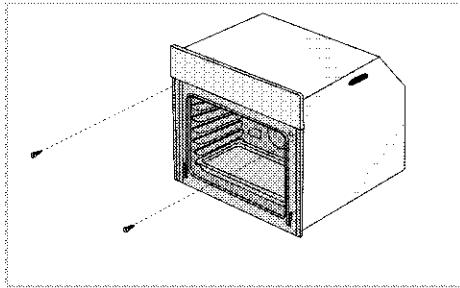


2. Pentru conexiuni monofazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:

- Cablul maro/negru = L (Fază)
  - Cablul albastru/gri = N (Nul)
  - Cablu verde/galben = (E) (împământare)
- » sau
- Cablul gri/negru = L (Fază)
  - Cablul albastru/maro = N (Nul)
  - Cablu verde/galben = (E) (împământare)

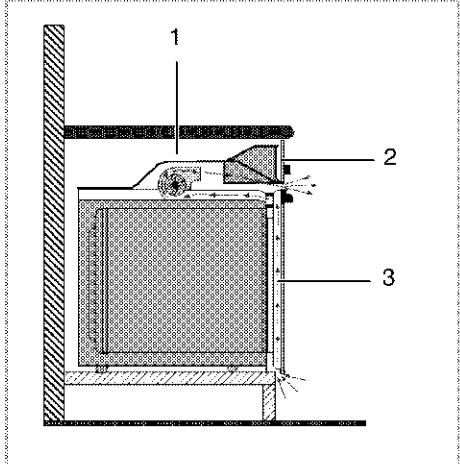
### Instalarea produselor

1. Culisați cupotorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



Fixați cuporul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

**Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**



- 1 Ventilator de răcire
- 2 Panou de comandă
- 3 Ușă

Ventilatorul de răcire încorporat răcește atât compartimentul, cât și zona frontală a echipamentului.



Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuporului. Dacă ați gătit programând cronometrul cuporului, ventilatorul de răcire va fi de asemenea oprit împreună cu toate funcțiile la sfârșitul duratei de gătire.

#### Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

#### Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuporului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuporului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuporului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

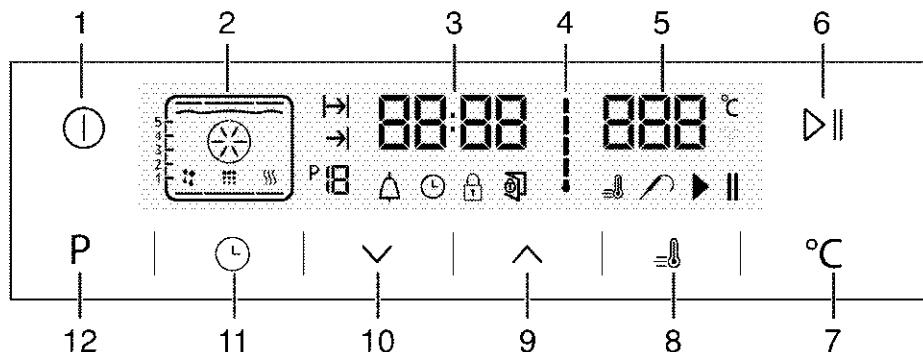
Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culcare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărurilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.

- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.

### Prima utilizare

#### Reglarea orei



- |    |  |
|----|--|
| 1  | Tastă PORNICI/OPRIT                        |
| 2  | Afișaj funcție                             |
| 3  | Indicator oră                              |
| 4  | Simbol temperatură interioară cuptor       |
| 5  | Câmp indicator temperatură                 |
| 6  | Tastă pornire / oprire gătire              |
| 7  | Tastă setare temperatură                   |
| 8  | Simbol intensificare (preîncălzire rapidă) |
| 9  | Tastă plus                                 |
| 10 | Tastă minus                                |
| 11 | Tastă reglare                              |
| 12 | Tasta Return pentru a activa afișajul      |

- În timpul funcționării inițiale a cuptorului simbolul ☺ se aprinde, apăsați tastele **↖ / ↘** pentru a seta ora.
- Confirmăți setarea prin apăsarea simbolului ☺ și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



Dacă ora curentă nu este setată, indicatorul de timp va porni crescând/plecând de la ora 12:00. Simbolul ☺ va fi activat pentru a indica nesetarea orei curente. Acesta va dispărea după setarea orei.

### **Curățarea inițială a aparatului**



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Ștergeți suprafețele aparatului cu o cărpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cărpă.

### **Încălzirea inițială**

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



### **AVERTISMENT**

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolațoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

### **Cuptor electric**

- Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
- Închideți ușa cuptorului.
- Selectați poziția Static.
- Selectați temperatură maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric, pagina 19*.
- Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
- Opriti cuptorul; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric, pagina 19*

### **Cuptor cu grill**

- Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
- Închideți ușa cuptorului.
- Selectați temperatură maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 26*.
- Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
- Opriti grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 26*



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emite fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilații bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

## 5 Utilizarea cuptorului

### Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



#### AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate încălzire în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță. Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



#### PERICOL:

Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi. Aburi evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.

- Culisați grilajul metalic sau tava de copt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul metalic, culisați tava de copt pe șina de jos pentru a colecta grăsimile. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de copt.



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

#### Sfaturi pentru copt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de copt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

#### Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carne în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sururile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

#### Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Felile de carne, frigările și cărneați sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșii și cepele.

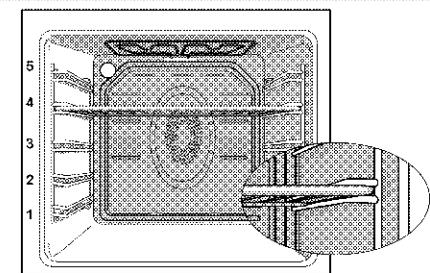
- Distribuiți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu

#### Cum se utilizeaza cuptorul electric

##### Oprirea cuptorului electric

Posiționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culisați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului.



##### Moduri de funcționare

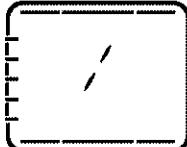
Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate difera de cea a produsului dv.

##### 1. Încălzire superioară și inferioară



Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjitură, produse de patiserie sau prăjitură și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

2. Pe ecran va fi afișată şina recomandată.  
Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Aerul încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Folosiți o singură tavă.

3. Grill compl.+vent.



Aerul fierbinte încălzit de grill-ul complet este distribuit rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

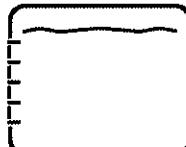
4. Grill complet



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

## Grill



Funcționează grill-ul mic din partea superioară a cuptorului. Recomandat pentru prepararea la grill și gratinarea alimentelor.

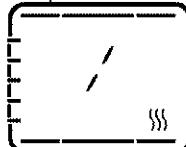
- Amplasați porții mici sau medii sub grill.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

5. Element încălzire inferior



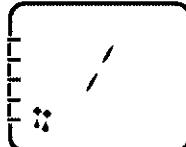
Este pornit doar elementul de încălzire inferior. Adevarat pentru pizza și pentru rumenirea finală a alimentelor în partea inferioară.

6. Mantinere al. calde



Folosită pentru menținerea mâncărurilor la temperatură pregătită pentru servire o perioadă mai lungă de timp.

7. Utilizarea cu ventilatorul



Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghetarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite.

8. Piroliză - modul economic



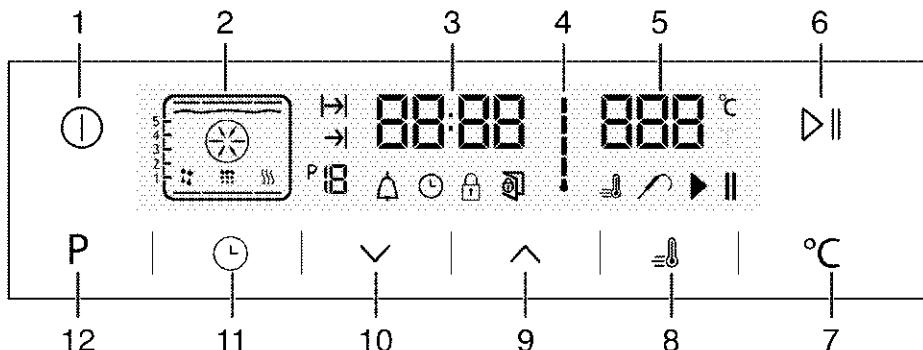
Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Este recomandată pentru cuptoare ușor murdare. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi *Curățare automată pirolitică, pagina 28.*

9. Piroliză



Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Pentru a utiliza

**Utilizarea panoului de comandă al cuptorului**

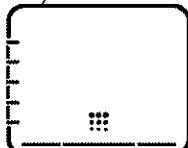


- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
- 2 Afișaj funcție
- 3 Indicator oră
- 4 Simbol temperatură interioară cuptor
- 5 Câmp indicator temperatură
- 6 Tastă pornire / oprire gătire
- 7 Tastă setare temperatură
- 8 Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
- 9 Tastă plus
- 10 Tastă minus
- 11 Tastă reglare
- 12 Tasta Return pentru a activa afișajul

acestă funcție, citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi *Curățare automată pirolitică, pagina 28.*

10. Curățare ușoară cu aburi

(Aceaștă caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



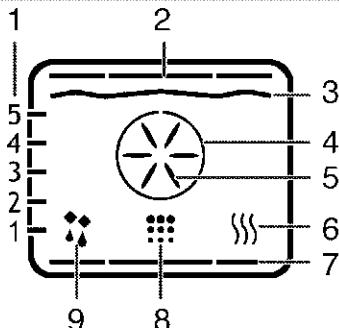
Această funcție face ca murdăria din cuptor (dacă nu ati așteptat prea multă să se înmoie și să fie ușor de curătat. Pentru o curățare ușoară cu aburi, accesați secțiunea „Curățare - curățare ușoară cu aburi”.

- : Simbol durată gătire
- : Simbol oră terminare gătire
- : Număr funcție
- : Simbol alarmă
- : Simbol ceas
- : Simbol blocaj taste
- : Simbol deschidere ușă
- : Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
- : Simbol senzor carne
- : Simbol pauză gătire
- : Simbol pornire gătire



## Tabelul funcțiilor:

Tabelul funcțiilor indică funcțiile de operare care pot fi utilizate în cuptor și temperaturile minime și maxime.



- 1 Pozitii raft  
 2 Element încălzire superior  
 3 Element încălzire grill  
 4 Element încălzire intensificare  
 5 Ventilator intensificare  
 6 Menținere preparate la cald  
 7 Arzător inferior  
 8 Poziție curățare  
 9 Utilizarea cu ventilatorul



Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului!

Tabelul funcțiilor	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Încălzire superioară și inferioară	200	40-280
Încălzire inferioară/superioară cu ventilare	175	40-280
(Grill mare asistat de ventilator)	200	40-280
Grill complet	280	40-280
Grill inferior	280	40-280
Arzător inferior	190	40-220
Menținere al. calde	60	40-100



Din motive de siguranță, durata maximă de gătire este limitată la 6 ore, cu excepția modului de menținere a alimentelor calde. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.



La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe ceas vor clipe.



Ora curentă nu poate fi setată în timpul funcționării cuptorului, sau dacă cuptorul este programat într-un mod semi automat sau automat.



Chiar dacă cuptorul este oprit, lampa acestuia se aprinde la deschiderea ușii.

## Utilizarea cuptorului

- Apăsați tasta ① timp de aproximativ 2 secunde pentru a deschide cuptorul.  
 » Prima funcție de operare apare pe afișaj după ce cuptorul este deschis. În momentul când afișajul este în acest mod, timpul de gătire, sfârșitul timpului de gătire și funcția de intensificare (încălzire rapidă) poate fi setată.



Cuptorul se va opri automat în 20 secunde dacă nu este reglat.

## Gătirea manuală prin selectarea temperaturii și funcției de operare.

Dumneavoastră puteți găti prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră, prin controlare manuală fără setarea duratei de gătire.

- Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului ① pentru deschiderea cuptorului.
- Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor  $\swarrow\searrow$ .
- Dacă doriti să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului  $^{\circ}\text{C}$ .  
 » Simbolul  $^{\circ}\text{C}$  clipește.
- Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor  $\swarrow\searrow$ .
- Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei  $^{\circ}\text{C}$ .
- Introduceți mâncarea în cuptor.
- Apăsați tasta  $\blacktriangleright\parallel$  pentru a începe gătirea, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul  $\blacktriangleright$  apare pe afișaj.

» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

8. Cuptorul nu se oprește automat datorită gătirii manuale fără setarea timpului de gădere.  
Dumneavoastră puteți finaliza gătirea prin apăsarea tastei încă o dată.  
» Cuptorul finalizează gătirea și simbolul apare pe afișaj.
9. Apăsați butonul timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuptorul.
- Gădere prin specificarea duratei de gătire:**  
Dumneavoastră vă puteți asigura de oprirea cuptorului prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră și setarea timpului de gădere, controlând în mod manual fără setarea duratei de gădere.
1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului pentru deschiderea cuptorului.
  2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
  3. Dacă dorîți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .
- » Simbolul clipește.
4. Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor .
  5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
  6. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gădere.
  7. Setați timpul de gădere prin apăsarea tastelor și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- » După ce timpul de gădere este setat, simbolul va apărea pe afișaj în mod continuu.
8. Introduceți mâncarea în cuptor.
  9. Apăsați tasta pentru începerea găderii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gădere sunt corespunzătoare. Simbolul apare pe afișaj.  
» Cuptorul se încălzește la temperatura selectată și va menține această temperatură până la sfârșitul duratei de gădere selectate.  
» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Aceasta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gădere selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.
  10. După ce procesul de gădere este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.
  11. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.  
» Alarma se oprește și cuptorul se oprește automat din funcționare.
- Setarea momentului de intrerupere a găderii,**  
Dumneavoastră vă puteți asigura că cuptorul se oprește prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră și prelungirea timpului de gădere, controlând în mod manual fără setarea duratei de gădere.
1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului pentru deschiderea cuptorului.
  2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
  3. Dacă dorîți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .
- » Simbolul clipește.
4. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor .
  5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
  6. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gădere.
  7. Setați timpul de gădere prin apăsarea tastelor și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- » După ce timpul de gădere este setat, simbolul va apărea pe afișaj în mod continuu.
8. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gădere.
  9. Setați timpul de gădere prin apăsarea tastelor și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- » După ce timpul de gădere este setat, simbolul va apărea pe afișaj în mod continuu.
10. Introduceți mâncarea în cuptor.
  11. Apăsați tasta pentru începerea găderii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gădere și prelungirea timpului de gădere sunt corespunzătoare. Simbolul apare pe afișaj.  
» Cronometrul cuptorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gădere din ora de terminare aleasă. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire setată, iar cuptorul se încălzește la temperatură setată. Aceasta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gădere selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată.

setata. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

12. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.

13. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.  
» Alarma se oprește și cuptorul se oprește automat din funcționare.



Pentru a anula programul semi-automat sau automat după pornirea acestora, trebuie să resetați durata de funcționare.

### Selectarea funcției de intensificare (încălzire rapidă)

Folosiți funcția de intensificare (încălzire rapidă) astfel încât cuptorul să ajungă mai repede la temperatura dorită.



Funcția de intensificare (Booster) nu poate fi selectată în modurile de dezghetare, încălzire ventilată, menținere preparate la cald și curățare. Funcția de intensificare (Booster) va fi anulată în cazul unei pene de curent.

1. Apăsați tasta pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunzătoare.  
» Simbolul apare continuu și setarea funcție de intensificare (pre-încălzire rapidă) este activată.  
» Simbolul Intensificare dispare după ce cuptorul atinge temperatura dorită, iar cuptorul revine la modul de funcționare selectat înaintea funcției de intensificare.
2. Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția de intensificare.  
» Simbolul dispare și setarea funcție de intensificare (pre-încălzire rapidă) este dezactivată.

### Oprirea cuptorului electric

Apăsați tasta pentru a opri cuptorul.

### Activarea blocajului tastelor

Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.  
» Simbolul "OFF(OPRIT)" va apărea pe afișaj.
2. Apăsați tasta pentru activarea blocajului.  
» Îndată ce blocarea tastelor este activată, "Pornit" apare pe afișaj și simbolul rămâne aprins. Confirmăți prin apăsarea tastei .

### Pentru a dezactiva blocajul tastelor, apăsați

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.  
» Simbolul "ON(Pornit)" va apărea pe afișaj.

2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei .

» Simbolul "OPRIT" va apărea de îndată ce funcția de blocare a tastelor este dezactivată. Confirmăți prin apăsarea tastei .



Când funcția de blocare a tastelor este activă, tastele cuptorului nu pot fi folosite. Blocarea tastelor nu va fi anulată în cazul unei pene de curent.

### Setarea ceasului cu alarmă

Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătire. Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceti mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.



Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.

2. Setați durata alarmei prin utilizarea tastelor / .

» Simbolul va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.

3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul va clipe și semnalul sonor se va auzi.

### Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarmă.  
» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

### Anularea alarmei

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
2. Apăsați și mențineți tasta până când "00:00" este afișat.



Va fi afișat intervalul de alarmă. Dacă ați activat atât intervalul de alarmă, cât și intervalul de preparare, va fi afișat cel mai scurt interval.

### Schimbarea orei

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele / pentru setarea orei.
3. Confirmăți setarea prin apăsarea simbolului și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



Ora curentă nu va fi reținută în cazul unei pene de curent. Va trebui să efectuați din nou setarea. Ora curentă nu poate fi modificată în timpul funcționării cuptorului.

## Reglarea volumului

- Cât timp cupitorul se află în modul Standby, apăsați tasta la intervale scurte de timp până când mesajul 'VOL' apare pe afișaj.
- Apăsați tastele / pentru a seta unul dintre sunetele L0, L1 sau L2.
- Apăsați tasta sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea

## Reglarea setării lămpii Eco

- Cât timp cupitorul se află în modul Standby, apăsați tasta la intervale scurte de timp până când mesajul 'LP' apare pe afișaj.
- Apăsați tastele / pentru a seta opțiunea ON sau opțiunea ECO.
- Apăsați tasta sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea
- În momentul când aceasta este setată în poziția ON, în timp ce ușa cupotorului este deschisă în

modul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON în mod continuu.

- În momentul când aceasta este setată în poziția ECO; în timp ce ușa este deschisă în modul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde. Dacă în timpul acestei proceduri este atinsă vreo tastă (excluzând tastele și ) lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde.

## Tabelul duratelor de preparare

	Intervalurile din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.
--	--

## Coacerea și prepararea fripturilor

	Prima șină a cupotorului este cea inferioară.
--	---

Rețetă	Nivel temperatură	Pozitie șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
**Prajitura la tavă	1 nivel		3	175
**Prajitura în formă	1 nivel		2	175
**Prajitura în hârtie de copt	1 nivel		3	175
**Biat tort	1 nivel		3	200
**Fursec	1 nivel		3	175
**Produse de patiserie din aluat	1 nivel		2	200
**Produse din patiserie cu multă grăsimire	1 nivel		2	200
**Aluat dospit	1 nivel		2	200
**Lasagna	1 nivel		2 - 3	200
**Pizza	1 nivel		2	200 ... 220
Biftec de vită (întreg) / Fritură	1 nivel		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190
Picior de miel (caserată)	1 nivel		3	25 min. 220/apoi 180 ... 190
Fiptură de pui	1 nivel		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190
Curcan (5,5 kg)	1 nivel		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190
Peste	1 nivel		3	200
				20 ... 30

## Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporiți durata de gătire.

- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporiți durata de preparare.

## Sfaturi pentru gătirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporiți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziiți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.

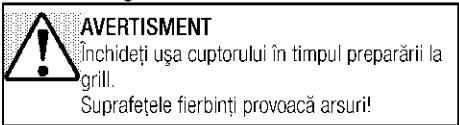
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.

**i** Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratălor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, aşezați-o cu o șină mai jos.

### Sfaturi pentru gătirea legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă. Vasele închise previn evaporarea sosului.
- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cupor.

### Utilizarea grill-ului



#### Pornirea grill-ului

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului ① pentru deschiderea cuporului.
2. Apăsați **↖↖** pentru a selecta funcția grill dorită.
3. Dacă doriti să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați

câmpul de temperatură prin apăsarea butonului **°C**.

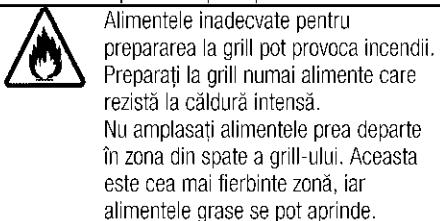
- » Simbolul **°C** clipește.
4. Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor **↖↖**.
  5. Conformați setarea temperaturii prin apăsarea tastei **°C**.
  6. Apăsați tasta **▶▶** pentru începerea gătirii, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul **▶** apare pe afișaj.
- » Cuporul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

7. Dumneavoastră puteți finaliza gătirea prin apăsarea tastei **▶▶** încă o dată.

- » Cuporul finalizează gătirea și simbolul **▶▶** apare pe afișaj.

#### Oprirea grill-ului

1. Apăsați butonul ① timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuporul.



#### Tabelul duratălor de preparare la grill

#### Grill electric

Alimente	Nivel amplasare	Durată grill (aprox.)
Peste	4..5	20...25 min.*
Pui feliat	4..5	25...35 min.
Cotlete de miel	4..5	20...25 min.
Friptura de vită	4..5	25...30 min.*
Cotlete de vitel	4..5	25...30 min.*
Pâine prăjita	4	1..2 min.

\* În funcție de grosime

## 6 Întreținere și curățare

### Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



#### PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.

Pericol de electrocutare!



#### PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtați mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cărpă moale, apoi ștergeți-l cu o cărpă uscată.
- Uscăti cuptorul în interior după ce îl curătați ștergeți imediat lichidele versate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cărpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.  
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.

### Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cărpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cărpă uscată.



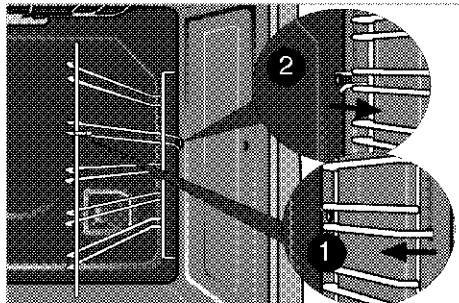
Nu demontați butoanele pentru a curăța panoul de comandă.  
Panoul de comandă se poate deteriora!

### Curățarea cuptorului

#### Pentru a curăța peretele lateral

(Aceaștă caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

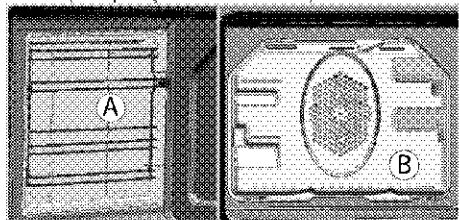
1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



### Pereti cu strat catalitic

(Aceaștă caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Peretii interiori laterali (A) și/sau peretii din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Peretii catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Peretii catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Suprafața poroasă a peretilor catalitici se curăță singură prin absorbtia și conversia grăsimii scurte (în vaporii și dioxid de carbon).

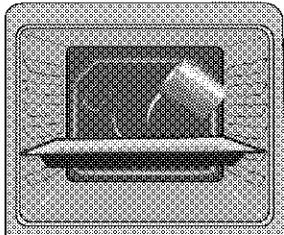


### Curățare ușoară cu aburi

(Aceaștă caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Ușureazăză curățarea deoarece murdăria (proaspătă) se înmoiează datorită aburului format în cuptor și picăturilor de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriiile din cuptor.
2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și puneti tava pe al doilea grătar al cuptorului.



3. Selectează funcția de curățare ușoară cu aburi. Durata de curățare va fi afișată pe ecran și nu poate fi schimbată. Puteți seta timpul de finalizare al acestei funcții de curățare.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau o cărpă umedă.
5. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cărpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cu o cărpă uscată.

### Curățare automată pirolitică



#### PERICOL:

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.

Cuptorul este dotat cu funcția de curățare automată pirolitică. Cuptorul se încălzește la aprox. 430-480 °C, arzând impuritățile existente. Este posibil să se genereze fum puternic. Asigurați o ventilare adecvată. Se recomandă curățarea pirolitică la fiecare cca. 10 utilizări ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriiile din cuptor. La modele cu grilaj lateral; nu uită să scoateți grilajele laterale. Dacă produsul dvs. este echipat cu un accesoriu de protecție împotriva focului (rezistent în condiții de auto-curățare la temperaturi înalte), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.
2. Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafețele exterioare și interioare cu o cărpă umedă.



Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte sensibilă și se poate deteriora ușor. Dacă garnitura ușii cuptorului este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă obținută de la un service autorizat.

3. "Pyrolysis" ("Piroliză") Selectați funcția pirolitică (curățare automată).
- când cuptorul nu este foarte murdar, este recomandabil să folosiți funcția de curățare economică.**

Această funcție nu asigură curățarea suprafețelor foarte murdare. În astfel de cazuri, funcția de piroliză trebuie aplicată după terminarea ciclului de curățare economică .

Este afișată durata de curățare automată. Această durată nu poate fi reglată.

4. În timpul curățării automate, ușa cuptorului nu

poate fi deschisă, iar simbolul de blocare este afișat pe ecran. Cuptorul rămâne blocat o perioadă după încheierea funcției de curățare pirolitică. Nu forțați deschiderea ușii cuptorului când este afișat simbolul de blocare .

5. După terminarea ciclului de curățare, îndepărtați rezidurile folosind apă cu oțet.

### Curățați ușa cuptorului.

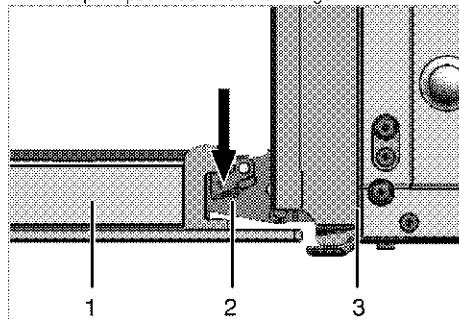
Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cărpă moale, apoi ștergeți-o cu o cărpă uscată.



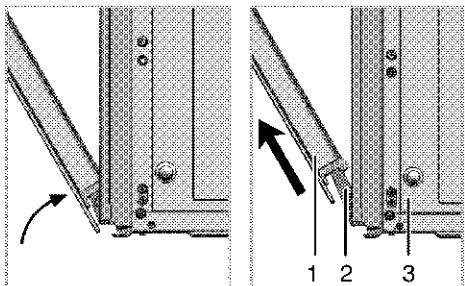
Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distrug sticla.

### Demontarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă frontală
- 2 Balama
- 3 Cuptor



3. Închideți ușa pe jumătate.
4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.



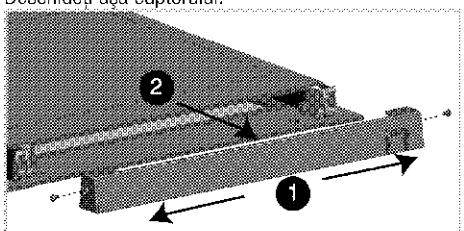
Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

## **Demontarea geamului interior al ușii**

(Această caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

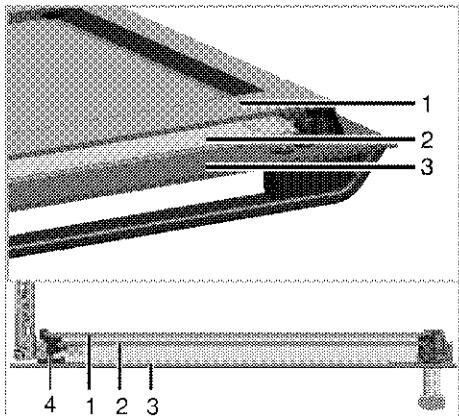
Geamul interior al ușii cuporului poate fi demontat pentru curățare.

Deschideți ușa cuporului.



Demontați șuruburile din lateralele piesei de plastic (spre 1).

Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a ușii frontale.



1 Primul geam interior

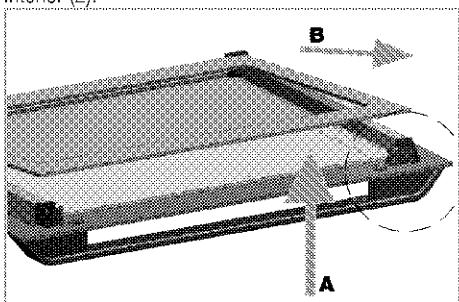
2 Geam interior

3 Geam exterior

4 Plastic fantă geam-jos

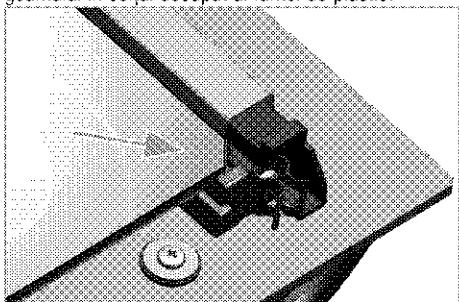
Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția A și scoateți-l în direcția B.

Repetați aceeași operație pentru a demonta geamul interior (2).



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).

Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.



Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).

La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului inferior al geamului în fanta de plastic inferioară.

Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic. Fixați piesa din plastic introducând șuruburile în fantele laterale.

## Înlocuirea lămpii cuptorului



### PERICOL:

Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!



Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 11* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agentii de service autorizați.



Positia lămpii poate fi diferită față de figură.



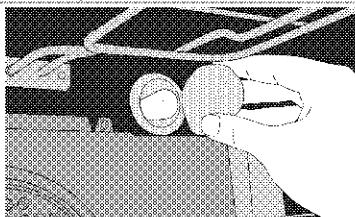
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



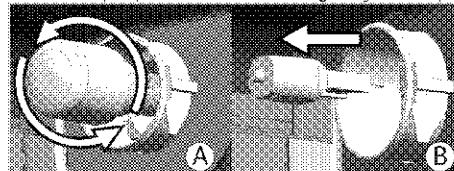
Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

### Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lămpă rotundă:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



4. Montați capacul din sticlă.

## **7 Remedierea problemelor**

### **Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.**

- Ieșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defectiune.*

### **Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răciri.**

- Când piesele de metal se încălzeșc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defectiune.*

### **Produsul nu funcționează.**

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*

### **Lampa cuptorului nu funcționează.**

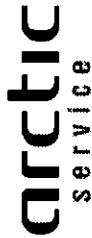
- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Inlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

### **Cuptorul nu se încălzește.**

- Nu a fost selectată funcția și/sau temperatura. >>> *Selectați funcția și temperatura folosind butonul/tasta pentru funcții și/sau temperatură.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



## Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești  
Str. 13 Decembrie nr. 2110, Găești, Jud. Dâmbovița

### Centrul de apeluri

0246 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom  
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

### Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00

Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

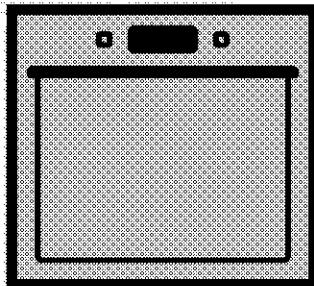
Mr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniel, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenai, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PIȚEȘTI	Str. Frati Goleschi, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA NĂSĂUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRĂILA	BRĂILA	Str. Școala nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băiesu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTĂ	ADRESA
11.	CARAŞ SEVERIN	REŞITA	Sr. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Sr. C. Brâncușii nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliai nr. 93, bloc 5, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, bl.10, parter
15.	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr. 79-81, bl.38, parter
18.	GALATI	GALATI	Sir. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieteii, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMITA	SLOBOZIA	Sir. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IASI	IASI	Sir. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREŞ	BAIA MARE	Sir. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINTI	TURNU SEVERIN	Sir. Independenței, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREŞ	TÂRGU MUREŞ	Sir. Libertății nr. 97
27.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Sir. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Sir. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEŞTI	Sir. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALAU	Sir. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Sir. Parcul Tinerețului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Sir. Mărășesti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Sir. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIŞ	TIAMIŞOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Sir. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VÂLCEA	RÂMNICU VÂLCEA	Sir. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45



# Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

**beko**

## Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizведен pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebnu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

### Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

## SADRŽAJ

<b>1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš</b>	<b>4</b>	Početno zagrijavanje.....	18
Opće mjere sigurnosti .....	4	5 Kako rukovati pećnicom	<b>19</b>
Električna sigurnost.....	4	Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju .....	19
Sigurnost proizvoda.....	5	Kako rukovati električnom pećnicom.....	19
Predviđena upotreba .....	7	Načini rada .....	19
Sigurnost za djecu .....	8	Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice .....	21
Odlaganje starog proizvoda.....	8	Tabela vremena kuhanja.....	25
Odlaganje materijala za pakovanje .....	8	Kako rukovati roštiljom .....	26
<b>2 Opće informacije</b>	<b>9</b>	Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja .....	26
Pregled .....	9		
Sadržaj pakovanja.....	10		
Tehničke specifikacije .....	10		
<b>3 Instalacija</b>	<b>12</b>	<b>6 Održavanje i njega</b>	<b>27</b>
Prije instalacije .....	12	Opšte informacije .....	27
Instalacija i povezivanje .....	15	Čišćenje kontrolne ploče .....	27
Odlaganje starog proizvoda.....	16	Čišćenje pećnice .....	27
<b>4 Priprema</b>	<b>17</b>	Skidanje vrata pećnice .....	28
Savjeti za uštedu energije .....	17	Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima .....	29
Prva upotreba .....	17	Zamjena svjetla u pećnici.....	30
Podešavanje vremena .....	17		
Prvo čišćenje uređaja .....	18		
<b>7 Rješavanje problema</b>	<b>31</b>		
<b>8 Guarantee Details</b>	Error! Bookmark not defined.		

# 1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštiti od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

## Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.  
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.  
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod,

takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcione tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

## Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitno kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve

- probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvodača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetići.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se

mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.

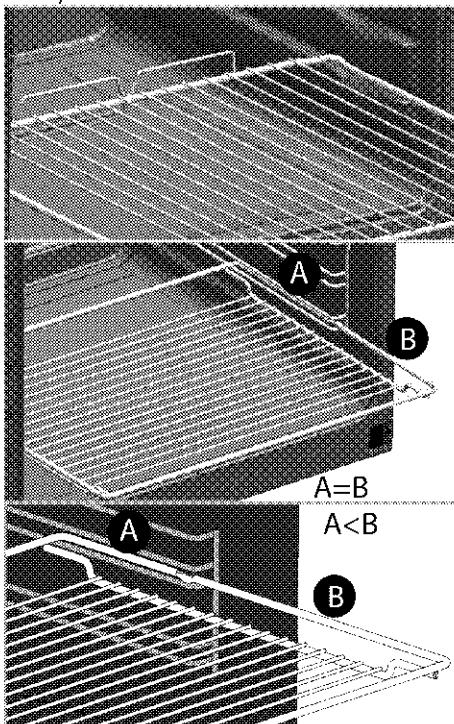
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

### Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posudu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.

- Uredaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grjnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.) Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku  
Važno je da se žičana rešetka i/ili pladnji postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili

pladanju između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hrani na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Ručka na pećnici nije sušilo za peškire. Nemojte vješati peškir, rukavice ili slične tekstilne proizvode kada je u funkciji roštilj sa otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijnih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavlјati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
  - **UPOZORENJE:** Budite sigurni da je uređaj isključen prije mijenjanja lampice kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
  - Prije pokretanja ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu sa vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice vlažnom krpom. Uklonite sav pribor iz pećnice.
  - Vruće površine izazivaju opekatine! Ne dodirujte uređaj dok je u fazi samočišćenja i držite djecu dalje od uređaja. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.
  - Za vrijeme pirolitičkog čišćenja, površine mogu postati vrelije nego pri standardnoj upotrebi. Držite djecu dalje od uređaja.
  - Uredaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
  - Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.
- Za sigurnost od požara na proizvodu;
- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
  - Ne upotrebljavajte oštećen ili sjećen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
  - Budite sigurni da tečnost ili vлага na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

### Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uredaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peštira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.

- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

## Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci

da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

## Odlaganje starog proizvoda

### Uskladenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizведен od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijek trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

### Uskladenost sa RoHS Direktivom:

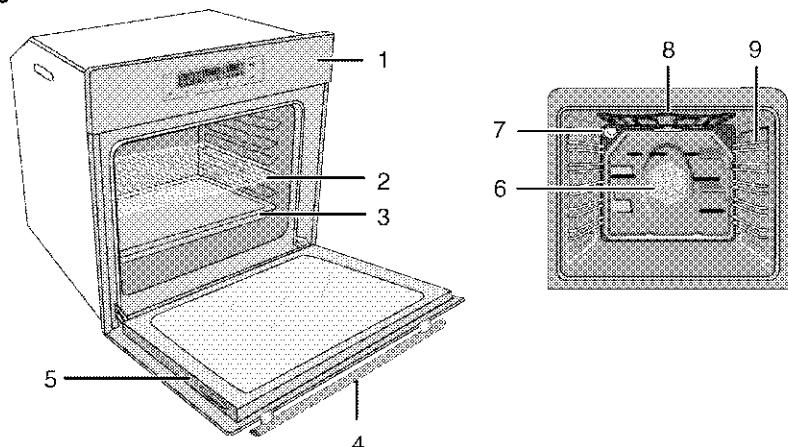
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

## Odlaganje materijala za pakovanje

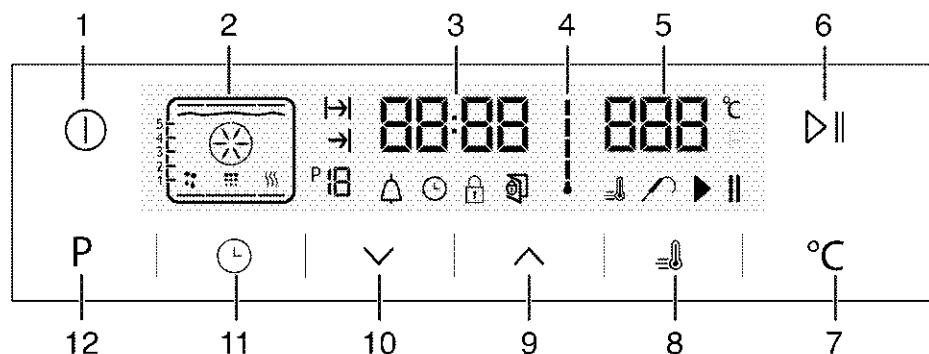
- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

## 2 Opće informacije

### Pregled



- |   |                   |   |                                      |
|---|-------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Upravljačka ploča | 6 | Motor ventilatora (za čelične ploče) |
| 2 | Žičani nosač      | 7 | Lampa                                |
| 3 | Plađanj           | 8 | Grijni element na vrhu               |
| 4 | Drška             | 9 | Položaji police                      |
| 5 | Vrata             |   |                                      |



- |    |  |
|----|--|
| 1  | Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE      |
| 2  | Funkcijski ekran                         |
| 3  | Polje pokazivača trenutnog vremena       |
| 4  | Simbol unutrašnje temperature pećnice    |
| 5  | Polje indikatora temperature             |
| 6  | Start/stop tipka za kuhanje              |
| 7  | Tipka za podešavanje temperature         |
| 8  | Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje) |
| 9  | Tipka plus                               |
| 10 | Tipka minus                              |
| 11 | Tipka za podešavanje                     |
| 12 | Tipka za povratak na funkciju displeja   |

## Sadržaj pakovanja

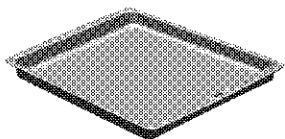


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

### 1. Uputstvo za upotrebu

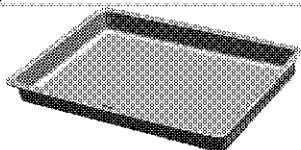
### 2. Pladanj pećnice

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



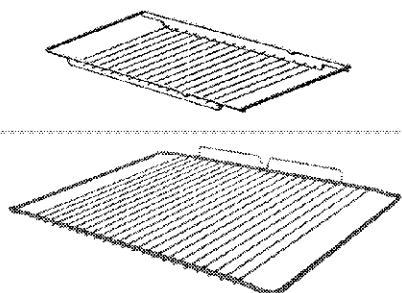
### 3. Duboki pladanj

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



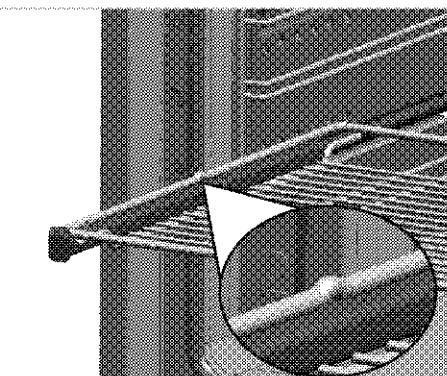
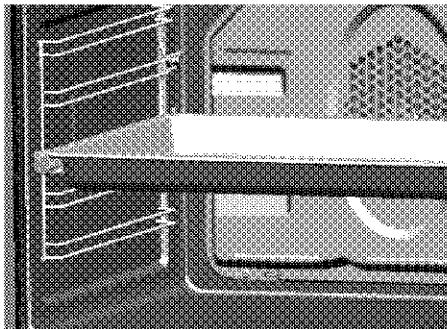
### 4. Žičani nosač

Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke  
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjelu teleskopskog stalca stoe na suprotnu rubova žičanog nosača i pladnja.



## Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	2.4 kW
Osigurač	min. 16 A
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

- # Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim/gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje). Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.
- \*\* Pogledajte . *Instalacija, Stranica 12.*



Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.



Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.



vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

### **3 Instalacija**

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garantija će postati nevažeća. Proizvodač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garantija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



#### **OPASNOST:**

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



#### **OPASNOST:**

Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju.

Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

#### **Prije instalacije**

Uredaj je namijenjen za instaliranje u komercijalno dostupnim kuhinjskim kabinetima. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

- Površine, sintetički laminati i ljeplila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravnu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uredaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.



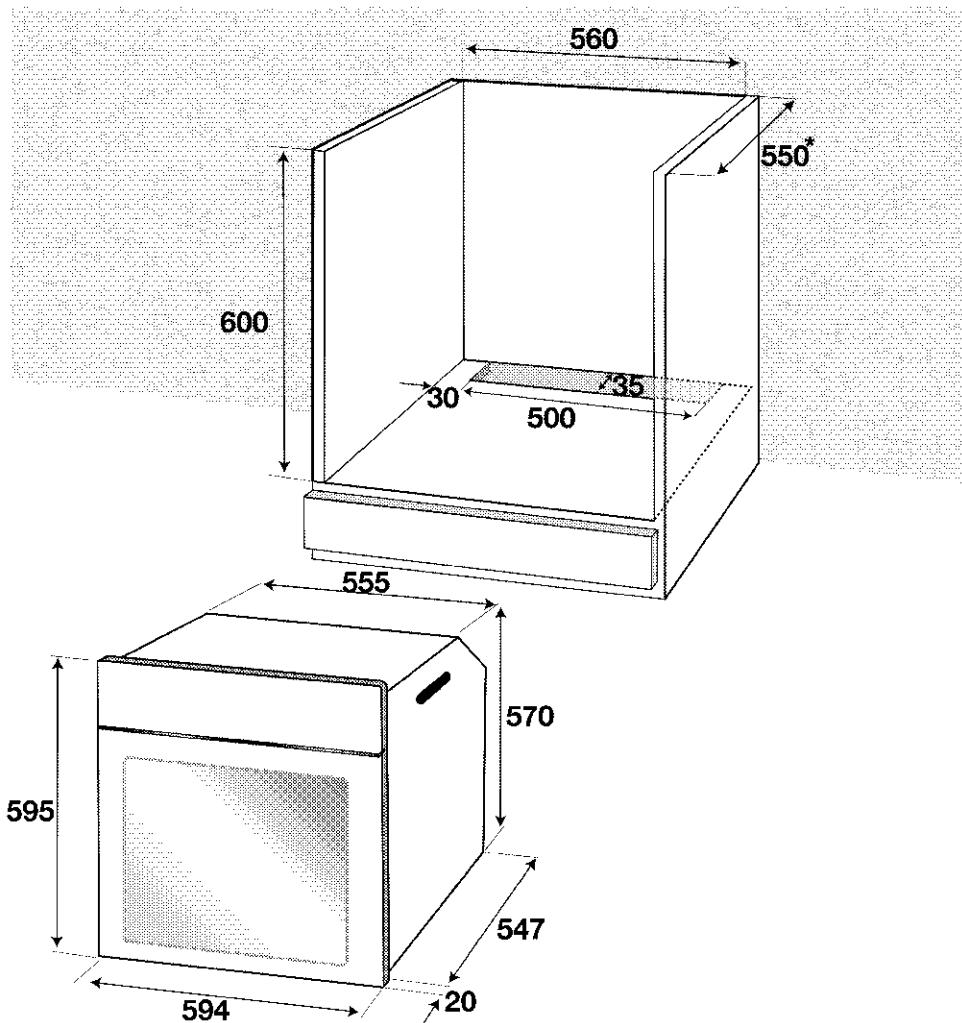
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.



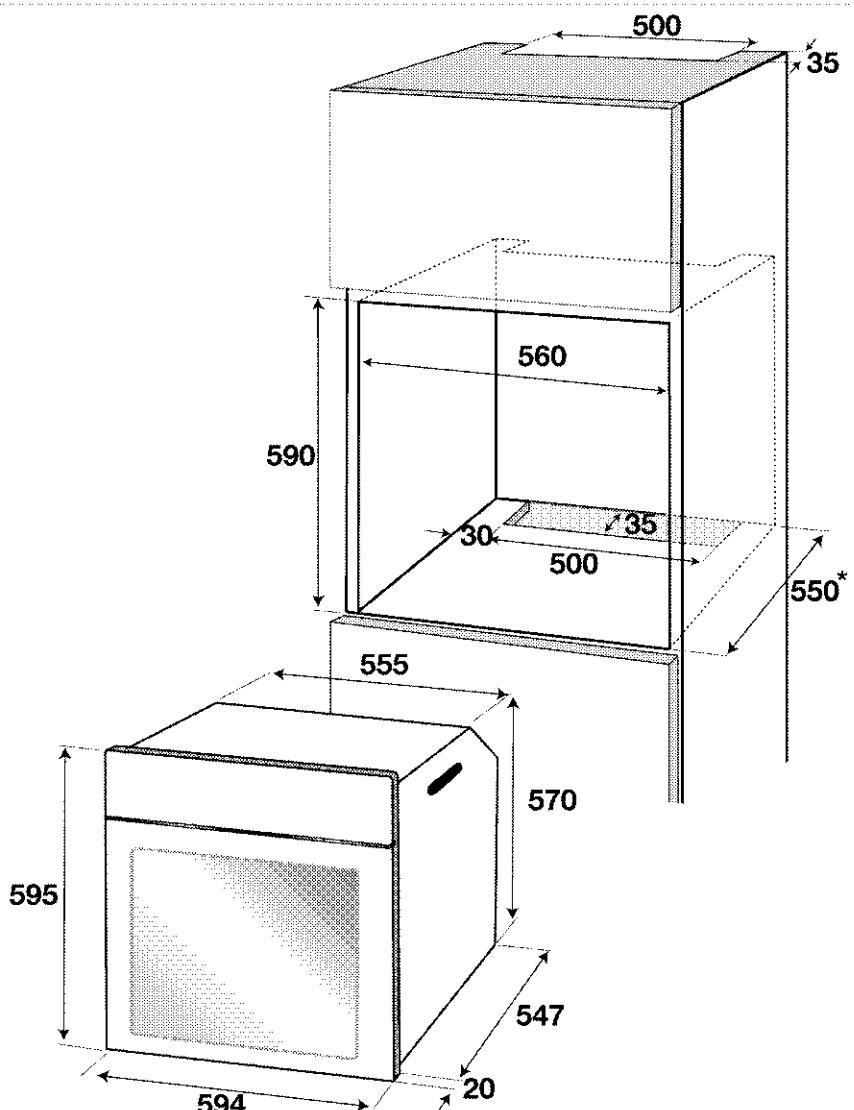
Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke u bočne zidove nakon pomjeranja proizvoda.



\* min.



\* min.

## Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

### Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbg korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.



#### OPASNOST:

Uredaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usled procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.



#### OPASNOST:

Kabal za napajanje se ne smije pritisnati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Otvorite prednja vrata da vidite etiketu o tipu.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".



#### OPASNOST:

Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

### Spajanje napojnog kabla

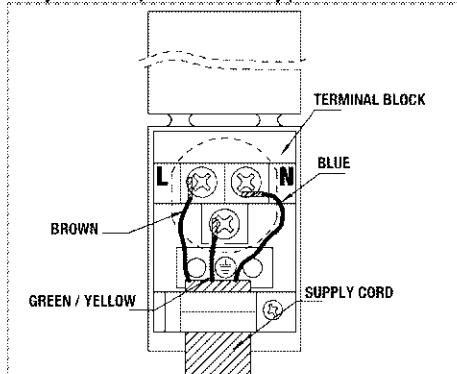


Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktne razdalje (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

#### Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:

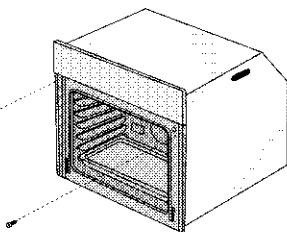


2. Za jednofazno spajanje, spojite žice kao što je označeno ispod:

- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)  
» ili
- sed/Crna žica = L (Faza)
- Plava/Smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)

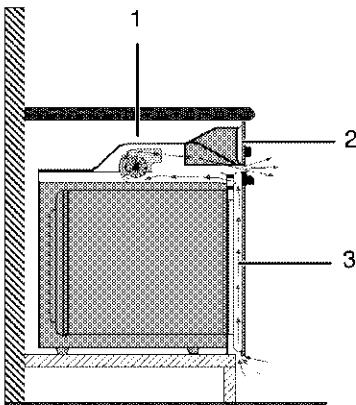
## Instalacija proizvoda

1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano.

### Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



1 Ventilator za hlađenje

2 Upravljačka ploča

3 Vrata

Ugradeni ventilator hlađi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.



Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključi. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama

### Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

### Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovani i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.



Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.



Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

## 4 Priprema

### Savjeti za uštedu energije

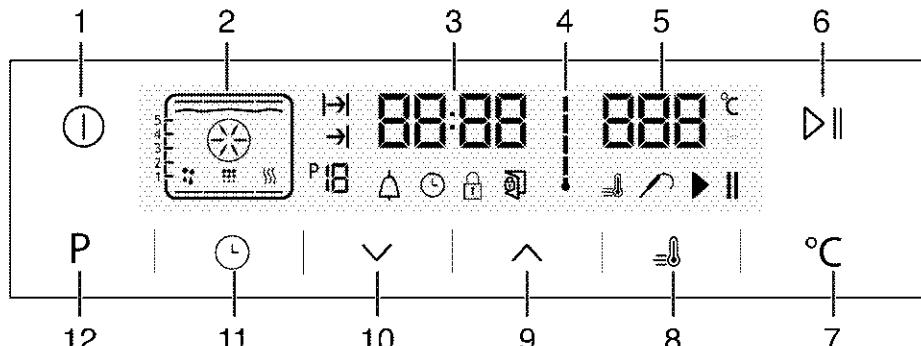
Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Koristite emajirane plehove ili plehove tamne boje u pećnicama jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.

- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnicama kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.

### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja

1. Kod inicijalnog rada pećnice simbol svijetli, dodimite / tipke da podešite sat.
2. Potvrdite postavke dodirom simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.



Ako trenutno vrijeme nije podešeno, indikator vremena će početi s povećavanjem/kretanjem prema gore od 12:00. simbol će biti aktiviran kako bi pokazao da trenutno vrijeme nije podešeno. To će nestati čim se vrijeme podeši.

## Prvo čišćenje uređaja



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.  
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili sružvom i posušite krpom.

## Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grie nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



### UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine!  
Uredaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.  
Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posude u/iz vrele pećnice.

## Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.

3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 19.*
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 19*

## Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 26.*
4. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 26*



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

## 5 Kako rukovati pećnicom

### Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para. Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.



HRANA KOJA NIJE POGODNA ZA ROŠTILJANJE  
NOSI SA SOBOM RIZIK OD POŽARA.  
Roštiljajte samo hrana koja je podesna za veliku toplostu prženja.

Nemojte stavljati hrana suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtoplji dio pećnice i zamašena hrana se može zapaliti.

#### Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijске posude ili silikonske kalupe otporne na toplostu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

#### Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog piletina, čurke i velikih komada mesa sa začinima poput limunovog soka i crnog biberna prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtjeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplostu.

#### Savjeti za roštiljanje

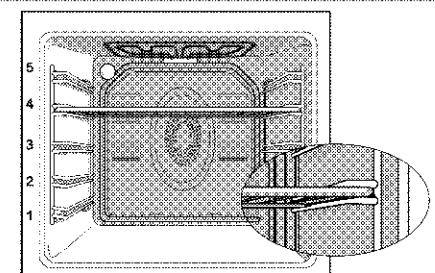
Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravnii komadi, mesni ražnjići i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetci ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite rešetku ili pleh za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na rešetci, gurnite pleh za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Dodajte malo vode u pleh za pečenje radi lakšeg čišćenja.

### Kako rukovati električnom pećnicom

#### Isključivanje električne pećnice

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici. Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.



#### Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

##### 1. Gornje i donje zagrijavanje



HRANA JE ZAGRIJANA ISTOVREMENO S DONJE I GORNJE STRANE. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom. Odgovarajući položaj nosača će biti prikazan na ekranu.

## Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Topli zrak zagrijan stražnjim i gornjim grijačima ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

## 2. Puni roštilj+ventilator



Topli zrak zagrijan punim roštiljom raspoređuje se veoma brzo u pećnici uz pomoć ventilatora. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Podesite temperaturu na maksimum.
- Okrenite hrano nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

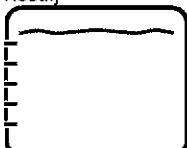
## 3. Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Podesite temperaturu na maksimum.
- Okrenite hrano nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

## 4. Roštilj



Mali roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Pogodno za roštiljanje i gratinirana jela.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Podesite temperaturu na maksimum.
- Okrenite hrano nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

## 5. Zagrijavanje dna



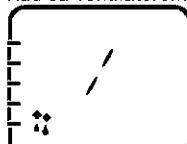
Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.

## 6. Čuvanje topline



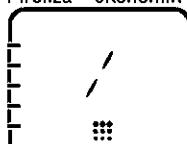
Koristi se za čuvanje hrane na određenoj temperaturi spremne za serviranje na dugi vremenski period.

## 7. Rad sa ventilatorom



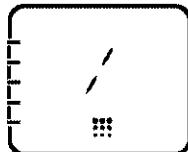
Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hlađi.

## 8. Piroliza - ekonomik mod

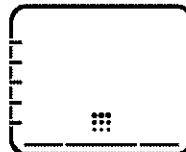


Ova funkcija omogućava pećnici da se sama očisti na visokoj temperaturi. Preporučuje se za manje zaprljane pećnice. Za korištenje ove funkcije, pročitajte njen opis u odjeljku o čišćenju vidi *Pirolitičko samoočišćenje, Stranica 28.*

## 9. Piroliza



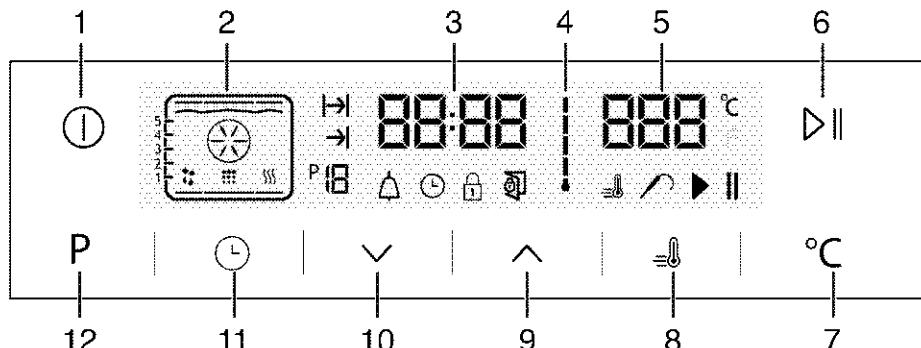
Ova funkcija omogućava pećnici da se sama očisti na visokoj temperaturi. Za korištenje ove funkcije, pročitajte njen opis u odjeljku o čišćenju vidi *Piroličko samočišćenje, Stranica 28.*



Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja ne stoji predugo) u pećnici omeša i da se lako očisti. Pogledajte odjeljak "Čišćenje - lako čišćenje parom" da biste jednostavno čistili parom.

10. Lako čišćenje parom  
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

#### Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice

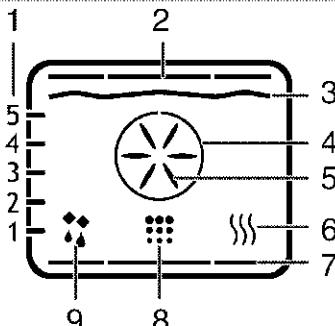


- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja

- |  |  |
|--|--|
|  | : Simbol vremena kuhanja                   |
|  | : Simbol vremena završetka kuhanja         |
|  | : Broj funkcije                            |
|  | : Simbol za alarm                          |
|  | : Simbol sata                              |
|  | : Simbol zaključane tipke                  |
|  | : Simbol otvorenih vrata                   |
|  | : Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje) |
|  | : Znak sonde za meso                       |
|  | : Simbol pauze kuhanja                     |
|  | : Simbol početka kuhanja                   |

## Tabela funkcija:

Tabela funkcija ukazuje na radne funkcije koje se mogu koristiti u pećnicama i njihove odnosne maksimalne i minimalne temperature.



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Položaji police              |
| 2 | Gornji grijач                |
| 3 | Grijач za roštilj            |
| 4 | Pomoći grijач                |
| 5 | Pomoći ventilator            |
| 6 | Čuvanje topote               |
| 7 | Zagrijavanje dna             |
| 8 | Položaj čišćenja             |
| 9 | Rad sa položajem ventilatora |



Funkcije se razlikuju ovisno od modela proizvoda!

Tabela funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Opseg temperature (°C)
Gornje i donje grijanje	200	40-280
Grijanje dna/vrha potpomognuto ventilatorom	175	40-280
Veliki roštilj potpomognut ventilatorom	200	40-280
Puni roštilj	280	40-280
Donji roštilj	280	40-280
Grijanje dna	180	40-220
Održavanje topote	60	40-100



Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u režimima osim održavanja topote je ograničeno na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. Program će biti otkazan u slučaju nestanka struje. Morate ponovo programirati pećnicu.



Dok pravite bilo kakva podešavanja, odnosni simboli na satu će treperiti.



Trenutno vrijeme se ne može podešiti dok pećnica radi u bilo kojoj funkciji, ili ako je podešeno poluautomatsko ili automatsko programiranje na pećnicu.



Čak i ako je pećnica isključena, lampica pećnice svijetli kada su vrata pećnice otvorena.

## Kako rukovati pećnicom

1. Dodirnite ① tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.  
» Prvo se pojavljuje funkcija za rad na displeju nakon što se pećnica uključi. Kada je displej u ovom režimu, vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja i funkcija pojačivača (brzo zagrijavanje) se mogu podešiti.



Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nikakve postavke pećnice nisu učinjene na ovom ekranu.

## Manualno kuhanje odabirom temperature i funkcije rada

Možete kuhati tako što ćete odabrati tempreaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, manualno kontrolišući bez podešavanja dužine trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na ① tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  $\swarrow\searrow$  tipke.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  $^{\circ}\text{C}$  tipku.  
»  $^{\circ}\text{C}$  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  $\swarrow\searrow$  tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  $^{\circ}\text{C}$  tipku.
6. Stavite vaše jelo u pećnicu.
7. Dodirnite  $\blacktriangleright\parallel$  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući.  $\blacktriangleright\parallel$  simbol se pojavljuje na displeju.  
» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostigala podešenu temperaturu.

Dodatni aktivni grijaci i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

8. Pećnica se ne isključuje automatski zbog manualnog načina kuhanja bez podešavanja vremena kuhanja. Možete završiti kuhanje ponovnim dodirom na   tipku.

» Pećnica završava kuhanje i  simbol se pojavljuje na displeju.

9. Dodirnite  tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

#### Kuhanje pomoći podešavanja vremena kuhanja;

Možete osigurati da se pećnica isključuje odabirom temerature i funkcije rada koji su specifični za vaše jelo i podešavanjem vremena kuhanja, manualno kontrolišući podešavanje vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti   tipke.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.

»  simbol treperi.

4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti   tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.
6. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.
7. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na   tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8. Stavite vaše jelo u pećnicu.
9. Dodirnite   tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada i vrijeme kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijaci i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

10. Nakon što se proces kuhanja završi, "End" se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.

11. Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.  
» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.

#### Podesavanje vremena završetka kuhanja na kasnije vrijeme;

Možete osigurati da pećnica radi i da se isključuje automatski tako što ćete podesiti temperaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja na kasnije vrijeme, manualno kontrolišući bez podešavanja vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti   tipke.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.
- »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti   tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.
6. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.
7. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na   tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.
- » Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.
8. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme završetka kuhanja.
9. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na   tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.
- » Kada je vrijeme završetka kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.
10. Stavite vaše jelo u pećnicu.
11. Dodirnite   tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Programator pećnice automatski računa vrijeme početka za kuhanje oduzimajući vrijeme kuhanja od vremena završetka kuhanja koje ste podešili. Odabrani način rada je aktiviran kada je početak vremena kuhanja dospio i pećnica je zagrijana do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu.

Dodatni aktivni grijачi i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

12. Nakon što se proces kuhanja završi, "End" se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.

13. Dodirnite bilo koju tipku da utisnate alarm.

» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.



Ako želite otkazati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja plus vremena završetka kuhanja nakon što ste ih podesili, trebate resetovati vrijeme kuhanja.

### Podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje)

Koristite funkciju pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) kako biste učinili da pećnica brže dosegne željenu temperaturu.



Pojačivač nije moguće odabrati u položajima za odmrzavanje, grijanje eco ventilatorom, održavanje toplice i čišćenje. Postavke pojačivača će biti otkazane u slučaju prekida napajanja.

1. Dodirnite tipku nakon podešavanja temperature, funkcija rada, vremena kuhanja i vremena završetka kuhanja.

» simbol se pojavljuje neprestano i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je omogućeno.  
» Simbol pojačivača nestaje čim pećnica dostigne željenu temperaturu i pećnica nastavlja s radom u funkciji u kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

2. Dodirnite ponovo tipku da biste otkazali funkciju pojačivača.

» simbol nestaje i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je onemogućeno.

### Isključivanje električne pećnice

Dodirnite tipku da biste isključili pećnicu.

### Aktiviranje tipke za zaključavanje

Možete srijećiti mijenjanje zadanih parametara na pećnici aktiviranjem funkcije za zaključavanje tipki.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.  
» "OFF" će se pojaviti na displeju.

2. Pritisnite da biste aktivirali zaključavanje tipki.

» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju i simbol ostaje upaljen.

Potvrdite dodriom na .



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

### Da biste deaktivirali zaključavanje tipki, dodirnite

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.

» "On" će se pojaviti na displeju.

2. Onemogućite zaključavanje tipki pritiskom na tipku.

» "OFF" će se pojaviti kada se zaključavanje tipki deaktivira. Potvrdite dodriom na .



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija zaključavanja tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju prekida napajanja.

### Podešavanje sata za alarm

Možete koristiti programator proizvoda za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim programa kuhanja.

Sat za alarm nema utjecaj na funkcije pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kada želite okrenuti hrani u pećnici u određenom vremenu. Programator će vam dati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti / tipke.

» simbol će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju kada je vrijeme alarma podešeno.

3. Na kraju vremena alarma, simbol počinje treperiti i zvučno upozorenje se oglašava.

### Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava tokom 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se utisati i trenutno vrijeme će biti prikazano.

### Otkazivanje alarma:

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju da biste otkazali alarm.

2. Pritisnite i držite tipku dok se "00:00" ne prikaže.



Vrijeme alarma će biti prikazano. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni podudarno, najkraće vrijeme će biti prikazano.

### Mijenjanje vremena tokom dana

1. Dodirnite tipku u kratkim intervalima dok se simbol ne pojavi na displeju.

2. Dodirnite / tipke da podesite sate.

3. Potvrdite postavke dodriom simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.



Postavke trenutnog vremena su otkazane u slučaju nestanka struje. Potrebno je ponovno podešiti. Trenutno vrijeme se ne može mijenjati kada je bilo koja od funkcija pećnice u upotrebi.

## Podežavanje glasnoće

- Dok je pećnica u stanju mirovanje, dodirnite ☺ tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'VOL' na displeju.
- Pritisnite ▲ / ▼ tipke da podesite jedan od L0, L1 ili L2 tonova.
- Pritisnite ☺ tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku

## Prilagođavanje postavke za eko lampicu

- Dok je pećnica u stanju mirovanje, dodirnite ☺ tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'LP' na displeju.
- Pritisnite ▲ / ▼ tipke da podesite On ili ECO opciju.
- Pritisnite ☺ tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku

- Kada je podešeno na ON; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA kontinuirano.
- Kada je podešeno na EKO; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

Ako se dodirne bilo koja tipka tokom rada (osim ☺ i ☹ tipki) lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

## Tabela vremena kuhanja



Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

## Pečenje i prženje



1. polica pećnice je donjapolica.

Posuda	Broj nivoa kuhanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
**Kolači u plehu	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Kolači u kolutu	Jedan nivo		2	175	40 ... 50
**Kolači u papiru za kuhanje	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Biskvit kolač	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
**Suhii kolači	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Kolači od tjesteta	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
**Flrovana tjestenina	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
**Krušac	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
**Lazanje	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
***Pizza	Jedan nivo		2	200 ... 220	15 ... 20
Govedi odrezak (cjetl) / pržen	Jedan nivo	▲	3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jerkeći but (tonac)	Jedan nivo	▲	3	25 min. 220/max, zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pileće pečenje	Jedan nivo	▲	2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	55 ... 65
Cukra (5,5 kg)	Jedan nivo	▲	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan nivo	▲	3	200	20 ... 30

## Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 ° i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10 °.
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

- Ako je skuhano dobro s unutrašnje strane ali je grnjecavio s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

## Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 ° i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite

- slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
  - Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
  - Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhanja, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno raspoređiti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.
- i** Pećite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja.  
Ako donji dio još nije dovoljno rumen, sljedeći put ga stavite na jednu polici niže.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  $^{\circ}\text{C}$  tipku.  
»  $^{\circ}\text{C}$  simbol treperi.
  4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodimuti  $\swarrow\searrow$  tipke.
  5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  $^{\circ}\text{C}$  tipku.
  6. Dodirnite  $\blacktriangleright\parallel$  tipku da počnete roštiljanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući.  $\blacktriangleright$  simbol se pojavljuje na displeju.  
» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijaci i preporučeni položaj pladnja se pojavljaju na displeju funkcija.
  7. Možete završiti roštiljanje ponovnim dodirom na  $\blacktriangleright\parallel$  tipku.  
» Pećnica završava roštiljanje i  $\parallel$  simbol se pojavljuje na displeju.

### Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhanje ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

### Kako rukovati roštiljom



#### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.  
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

### Uključivanje roštilja

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  $\textcircled{1}$  tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Dodimite  $\swarrow\searrow$  da odaberete željenu funkciju roštilja.



### Isključivanje roštilja

1. Dodirnite  $\textcircled{1}$  tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

Pećnica koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.  
Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.  
Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtoplijи dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

### Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

### Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Nivo postavljanja	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	4..5	20..25 min.*
Pleti odrezak	4..5	25..35 min.
Sjeckana janjetina	4..5	20..25 min
Govede pečenje	4..5	25..30 min.*
Sjeckana teletina	4..5	25..30 min.*
Test	4	1..2 min.

\* ovisno o debljini

## 6 Održavanje i njega

### Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



#### OPASNOST:

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



#### OPASNOST:

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.  
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisan nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.  
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

### Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.



Nemojte uklanjati kontrolnu dugmad/tipke da čistite kontrolnu tablu.

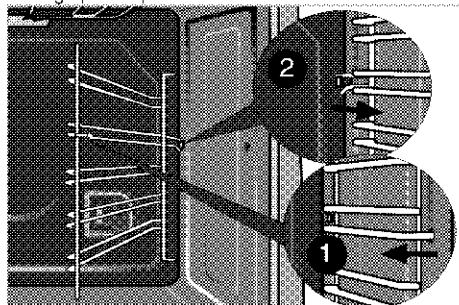
Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

### Čišćenje pećnice

#### Čišćenje bočnih zidova

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

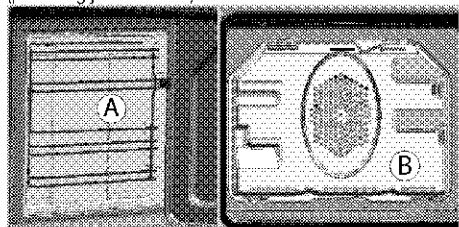
- Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
- Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



#### Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova čiste se automatski upijanjem i pretvaranjem prolivenog ulja (para i ugljični dioksid).

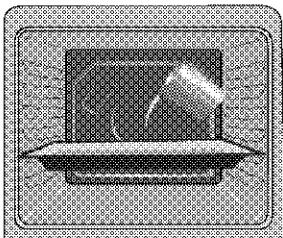


#### Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omeša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

- Uklonite sav pribor iz pećnice.
- Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnicu.



3. Odaberite funkciju za lagano čišćenje parom. Vrijeme trajanja čišćenja će se pojaviti na ekranu i dato vrijeme nije moguće promijeniti. Možete podešiti vrijeme završetka za ovu funkciju čišćenja.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojana zaprljanja i zatim prebrište suhom krpom.

#### Piroličko samočišćenje



##### OPASNOST:

Vruće površine izazivaju opekotine!

Nedodirujte uređaj dok je u fazi samočišćenja i držite djecu podalje od uređaja. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

Pećnica je opremljena funkcijom piroličkom samočišćenja. Pećnica se zagrijava na približno 430-480 °C i postojeći ostaci pretvaraju se u pepeo. Moguće je da dođe do pojave velike količine dima. Obezbijedite da prostorija ima dobro provjetranje. Piroliza bi se trebala koristiti nakon otprilike svake desete upotrebe pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice. Ako imate model sa bočnim nosačima, nemojte zaboraviti da izvadite bočne nosače.

- Ako je vaš proizvod opremljen piro otpornim dodacima (otporno na samočišćenje pri visokim temperaturama), nema potrebe da uklanjate taj dodatni pribor iz pećnice.
2. Prije pokretanja ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu sa vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice vlažnom krpom.



Nemojte čistiti brtvu na vratima.

Brtva od optičkih vlakana je jako osjetljiva i lako se može oštetići.

U slučaju oštećenja na brti vratu pećnice, pozovite ovlašteni servis kako bi postavio novu brtvu.

3. "Piroliza" Odaberite piroličku funkciju (samočišćenje).

Preporučuje se korištenje funkcije ekonomičnog čišćenja ako u pećnici nema previše zaprljanja.

Ako se ta funkcija koristi za jako zaprljanu pećnicu, čišćenje neće biti dostatno. U takvim slučajevima, pirolička funkcija se treba primijeniti nakon završetka ciklusa ekonomičnog čišćenja .

Vrijeme samočišćenja pojavljuje se na ekranu. To trajanje se ne može podešavati. Završetak ciklusa samočišćenja može se podešavati.

4. Vrata pećnice se ne mogu otvarati i simbol ključa

se pojavljuje na ekranu tokom procesa samočišćenja. Vrata ostaju zaključana neko vrijeme nakon okončanja piroličke funkcije. Nemojte silom otvarati vrata uz pomoć ručice dok simbol ključa ne nestane.

5. Nakon ciklusa čišćenja, uklonite ostatke zaprljanja vodom pomiješanom sa sirčetom.

#### Čišćenje vrata pećnice

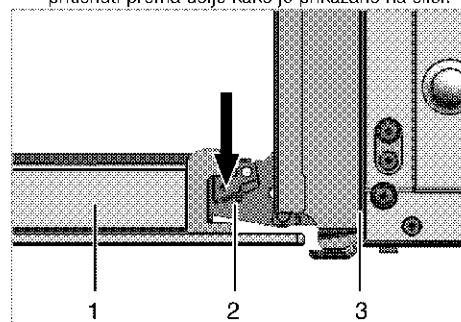
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrište suhom krpom.



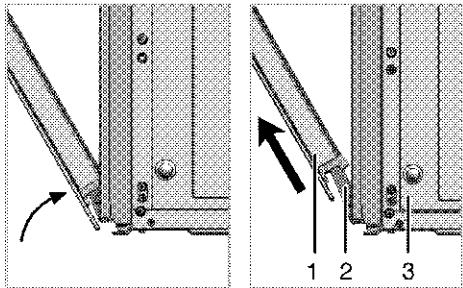
Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugace za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgubiti površina i uništiti staklo.

#### Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Pećnica



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

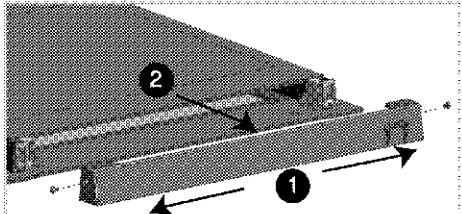


Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

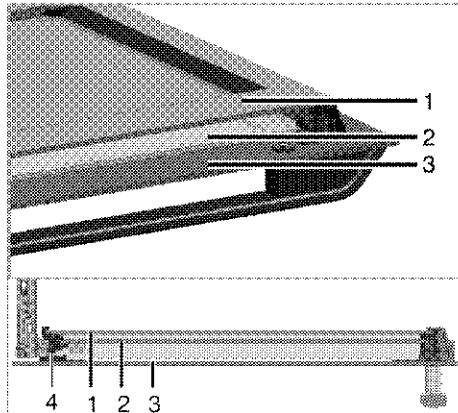
## Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

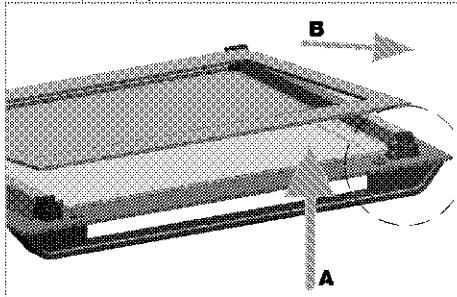
Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.  
Otvorite vrata pećnice.



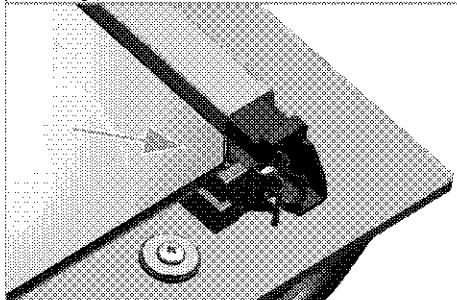
Odstranite vijke na stranama plastičnog dijela (prema 1). Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča  
2 Unutrašnja staklena ploča  
3 Vanjska staklena ploča  
4 Plastični preorez staklene ploče - donji  
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru A i povucite je van u smjeru B.  
Ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).  
Kao što je prikazano na slici, postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom ugлу plastičnog proreza.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prelez u blizini najskrovitije staklene ploče (1). Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da se donji ugao unutrašnje staklene ploče smjesti u donji plastični prelez.

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik". Pričvrstite plastični dio umetanjem vijaka u preze na stranama.

## Zamjena svjetla u pećnici



### OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



Lampica u pećnici je specijalna električna sijalica koja može podnijeti temperaturu i do 300 °C. Pogledajte Tehničke specifikacije, Stranica 10 za više detalja. Lampice za pećnicu se mogu naći kod Ovlaštenih Servisera.



Posicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.



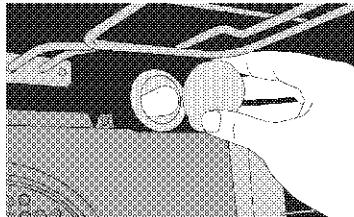
Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.



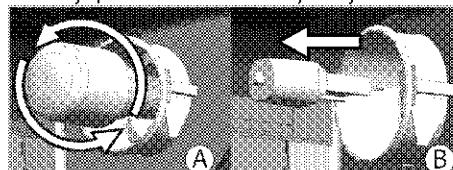
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnosi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

### Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglog lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamjenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamjenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

## **7 Rješavanje problema**

### **Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.**

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### **Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hlađi.**

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### **Proizvod ne radi.**

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*

### **Svjetlo u pećnici ne radi.**

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

### **Pećnica se ne zagrijava.**

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.





