



**Vgrajena pečica**  
Navodila za uporabo  
**Four Encastrable**  
Manuel d'utilisation



BBIM12300XD

**SL / FR**

385.4401.17/R.AG/18.08.2021/7-4  
7754886708

# Spoštovani kupec,

## **Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.**

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

**OPOMBA** Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

**1 Varnostna navodila 4**

Namen uporabe .....	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali .....	4
Varnost pri uporabi elektrike .....	5
Varnost pri transportu .....	6
Varnost pri namestitvi .....	7
Varnost pri uporabi .....	7
Opozorila glede temperature .....	8
Uporaba dodatkov .....	8
Varnost pri peki .....	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju .....	9

**2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10**

Uredba glede odpadkov .....	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov .....	10
Odstranjevanje embalaže .....	10
Priporočila za varčevanje z energijo .....	10

**3 Vaša naprava 11**

Predstavitev izdelka .....	11
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba .....	12
Upravljanje pečice .....	12
Funkcije delovanja pečice .....	13
Dodatki k napravi .....	14
Uporaba dodatkov k napravi .....	15
Tehnični podatki .....	18

**4 Pri prvi uporabi 19**

Nastavitev pri prvi uporabi .....	19
Prvo čiščenje .....	19

**5 Uporaba pečice 21**

Splošne informacije o uporabi pečice .....	21
Uporaba upravljalne plošče pečice .....	21
Nastavitve .....	24

**6 Splošne informacije o peki 26**





Splošna opozorila glede peke .....	26
Pekovski izdelki in pečene jedi .....	26
Meso, ribe in perutnina .....	29
Žar .....	30
Jedi za preizkus .....	31

**7 Vzdrževanje in čiščenje 32**

Splošne informacije o čiščenju .....	32
Čiščenje dodatkov in pripomočkov .....	33
Čiščenje upravljalne plošče .....	33
Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko) .....	33
Enostavno čiščenje s paro .....	34
Čiščenje vratc pečice .....	34
Demontaža notranjega stekla vratc pečice .....	35
Čiščenje luči v pečici .....	36

**8 Odpravljanje težav 38**

## **1 Varnostna navodila**

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
- Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
- Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
-  Namestitvev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
-  Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
-  Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
-  Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.

### **Namen uporabe**

- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaj ali sušenje perila.

### **Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**

- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi

- sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
  - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
  - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
  - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
  - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
  - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
- Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



### **Varnost pri uporabi elektrike**

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v

skladu s predpisi za električno napeljavo.

Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.

- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Med uporabo se hrbtna stran pečice močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.

- Kabel se ne sme zagostiti med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če se izolacija kabla stali, lahko pride do kratkega stika in celo požara.

- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.

- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.



### **Varnost pri transportu**

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.

- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledajte glede poškodb, nastalih med transportom.

### **Varnost pri namestitvi**

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

### **Varnost pri uporabi**

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih izdelkov.
- Tečajji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v

odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

### **Opozorila glede temperature**

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Aparat je med uporabo lahko vroč. Ne dotikajte se vročih delov, delov v notranjosti pečice, grelcev itd.
- Ko postavljate hrano v pečico ali odstranjujete hrano iz pečice, vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

### **Uporaba dodatkov**

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za

podrobne informacije glejte razdelek Uporaba dodatkov.

- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

### **Varnost pri peki**

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite v pečici več kot eno uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali boleznii.
- Ne segrevajte zaprtih konzerv in steklenih kozarcev. Ustvarjeni tlak lahko povzroči, da posoda eksplodira.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne



more dotikati sten pečice in grelcev. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče

področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

### **Varnost pri vzdrževanju in čiščenju**

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

## 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

### Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



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

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

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

#### Skladnost z direktivo RoHS:

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

### Odstranjevanje embalaže

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

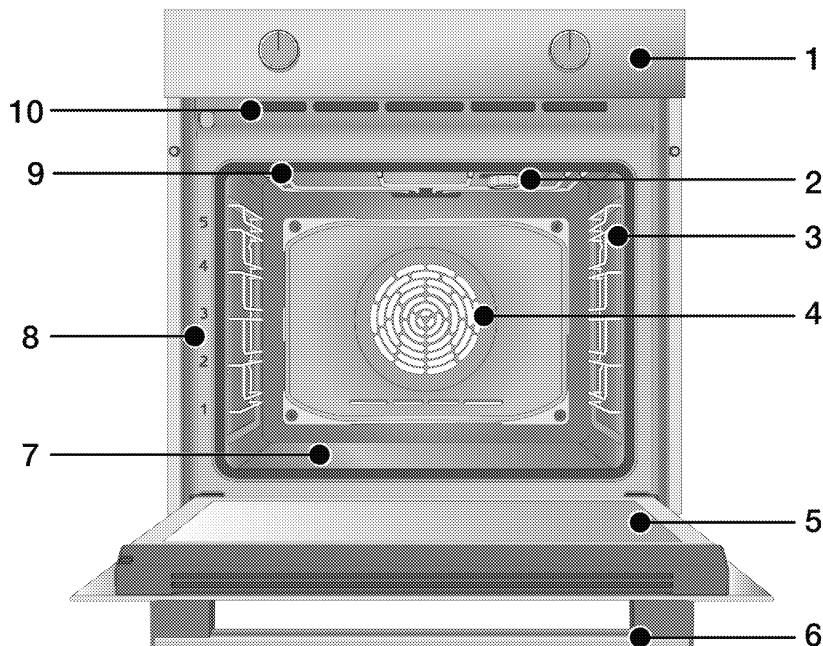
### Priporočila za varčevanje z energijo

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Hkrati lahko pečete tako, da na rešetko postavite dve posodi. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

### 3 Vaša naprava

#### Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka\*
- 3 Žične police\*\*
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 5 Vratca
- 6 Ročaj
- 7 Spodnji grelec (spodnja jeklena plošča)
- 8 Položaji polic
- 9 Zgornji grelnik

- 10 Luknjice ventilatorja

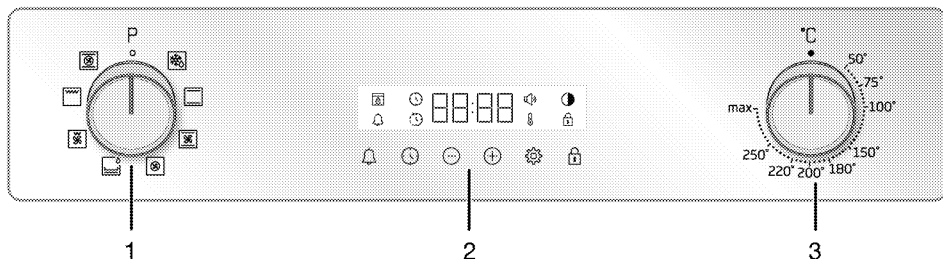
\* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

\*\* Odvisno od modela. Vaš aparat je morda brez žičnih polic. Na sliki so prikazane žične police kot primer.

## Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

### Upravljanje pečice



- 1 Gumb za izbiro funkcije
- 2 Časovnik
- 3 Gumb za nastavitev temperature

Pri nekaterih modelih so upravljalni gumbi spuščeni v upravljalno ploščo in se prikažejo iz upravljalne plošče, ko pritisnete na tipko. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezno tipko, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na tipko, da se gumbi umaknejo.

#### Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro funkcije zavrtite gumb v levo ali desno od ničelnega položaja (navzgor).

#### Gumb za nastavitev temperature

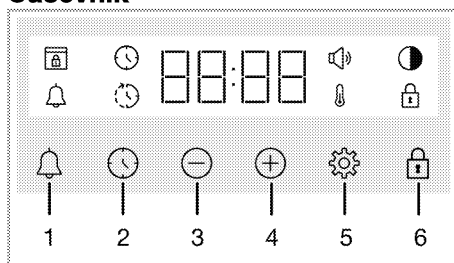
Z gumbom za nastavitev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro temperature zavrtite gumb v smeri urinega kazalca od ničelnega položaja (navzgor).

#### Indikator temperature

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ko vključite pečico, se prikaže simbol za temperaturo, in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, simbol za temperaturo izgine. Ko temperatura v

pečici pade pod nastavljeno vrednost, se simbol za temperaturo znova prikaže.

#### Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavitev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje

#### Simbol na zaslonu

- : Simbol za čas peke
- : Simbol za konec časa peke\*
- : Simbol za alarm
- : Simbol za svetlost
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za glasnost
- : Simbol za zaklepanje vrat\*

\* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

## Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, in najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreti. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte in obare v modelih za torte ali piškote in pecivo. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Funkcija »3d«	*	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Vsi deli hrane se segrevajo hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.

\* Naprava deluje pri temperaturi, označeni na gumbu za nastavev temperature.

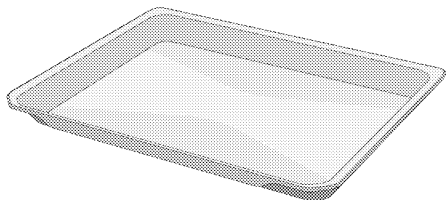
## Dodatki k napravi

Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

---

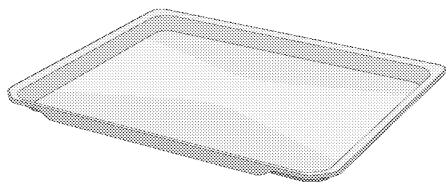
**OPOMBA :** Zaradi temperature se pekači lahko v napravi zvijejo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se vrne v osnovno obliko.

---



### Standardni pekač

Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.

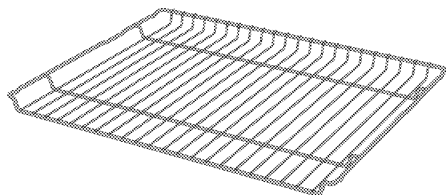


### Pekač za pecivo

Uporablja se za pecivo, kot so keksi in kolački.

---

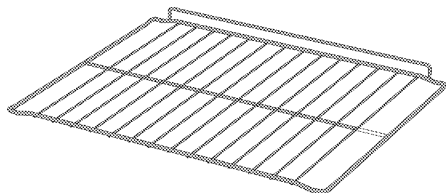
### Modeli z žičnimi policami:



### Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.

### Modeli brez žičnih polic:

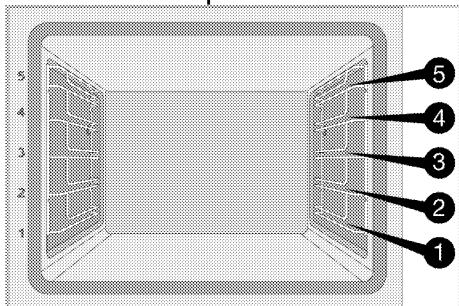


## Uporaba dodatkov k napravi

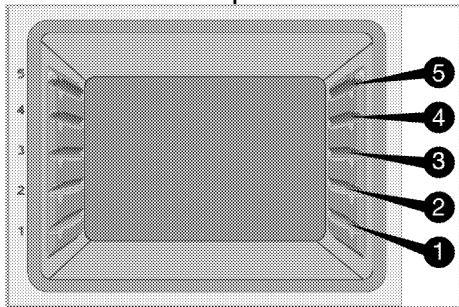
### Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih viščin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

#### Modeli z žičnimi policami



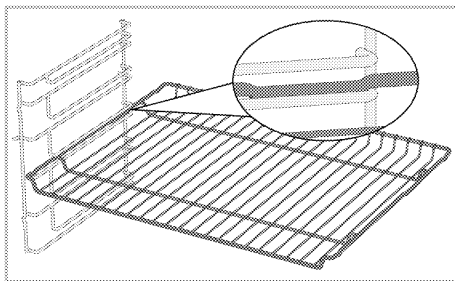
#### Modeli brez žičnih polic



### Postavitev žične rešetke na police

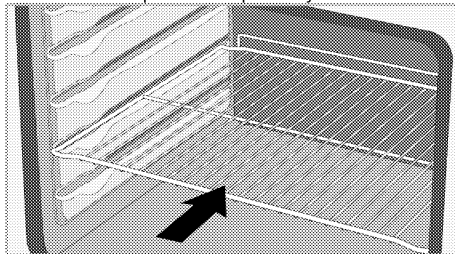
#### Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena z zaustavjalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



#### Modeli brez žičnih polic:

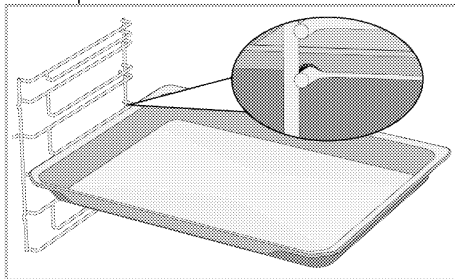
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



### Postavitev pekača na police

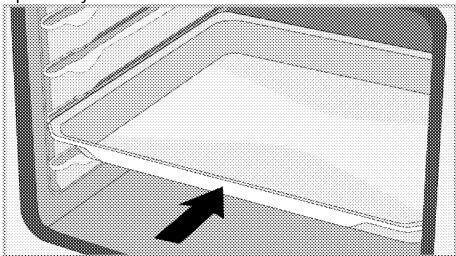
#### Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavjalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



### Modeli brez žičnih polic:

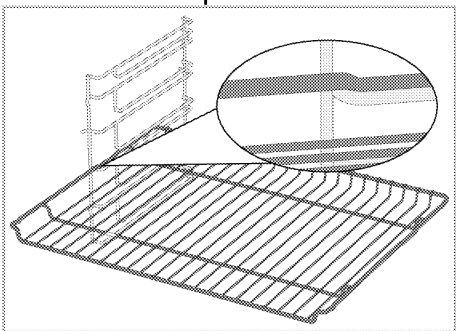
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



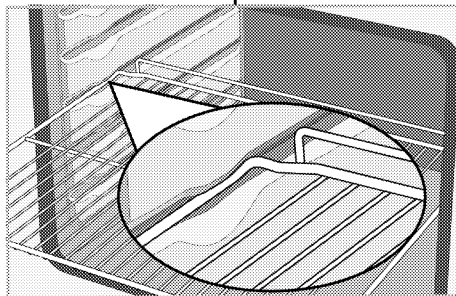
### Delovanje zaustavljala žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalno.

### Modeli z žičnimi policami

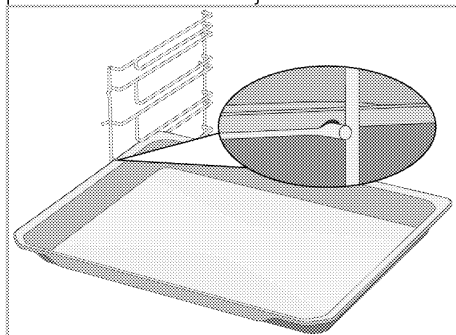


### Modeli brez žičnih polic



### Delovanje zaustavljala žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

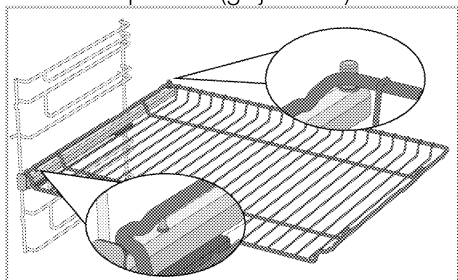
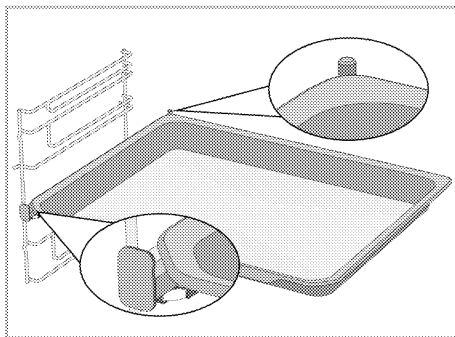
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalno.





## Pravilna postavitve žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Modeli z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).






## Tehnični podatki

### Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Vgradne mere aparata (višina x širina x globina)	590 ali 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napetost in frekvenca	220-240 V~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije	2,6 kW
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

# Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti so določene pri standardni obremenitvi s spodnjim in zgornjim grelcem ali z gretjem s podporo ventilatorja (če je funkcija vgrajena).  
Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali ne: 1-Grelec ventilatorja Eko, 2-Grelec ventilatorja 3- Delni žar s podporo ventilatorja, 4-Zgornji in spodnji grelec.

-  Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.
-  Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.
-  Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

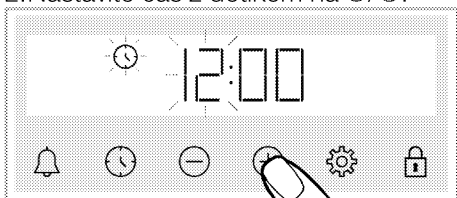
## 4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

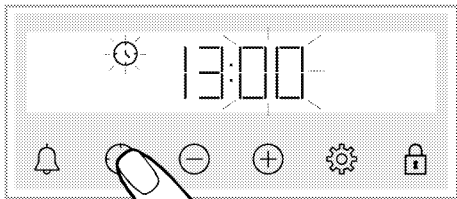
### Nastavitev pri prvi uporabi

**i** Pred uporabo pečice vedno nastavite čas dneva. Če ga ne nastavite, v nekaterih modelih pečic ne morete kuhati.

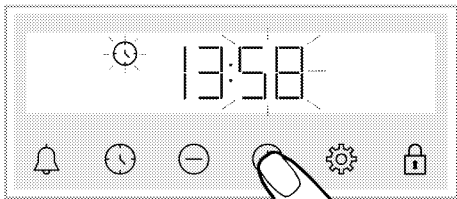
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ☹.
2. Nastavite čas z dotikom na ⊕/⊖.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ☹ ali ⚙.



4. Nastavite minute z dotikom na ⊕/⊖.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ☹ ali ⚙.

» Zdaj je čas nastavljen in simbol ☹ na zaslonu izgine.

**i** Če časa ne nastavite, bosta prikaz časa »12:00« in simbol ☹ utripala in pečice ne bo mogoče uporabljati. Če želite pričeti uporabljati pečico, nastavite čas ali se dotaknite tipke ☹, ko je prikazani čas »12:00«. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

**i** Če pride do izpada elektrike, se nastavev časa izbriše. Čas je treba znova nastaviti.

### Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Vključite aparat za 30 minut in ga nato izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek »Funkcije delovanja pečice«. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

### Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

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

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

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o uporabi pečice

#### Ventilator za hlajenje

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohištvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke skupaj z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

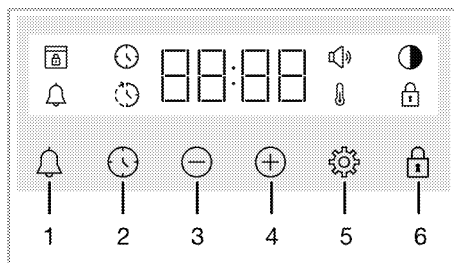
#### Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

### Uporaba upravljalne plošče pečice









#### Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- i** Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut.  
Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
- i** Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte nekaj časa, da se nastavitve shranijo.
- i** Če ste izvedli katero od nastavitvev, ure ne bo mogoče nastavljati.
- i** Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- i** Ko je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko prekličete nastavitvev, tako da pritisnete in za nekaj časa zadržite tipko ⌚.



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavitvev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitvev
- 6 Tipka za zaklepanje

## Simbol na zaslonu

-  : Simbol za čas peke
-  : Simbol za konec časa peke\*
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za glasnost
-  : Simbol za zaklepanje vrat\*

\* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

## Vklop pečice

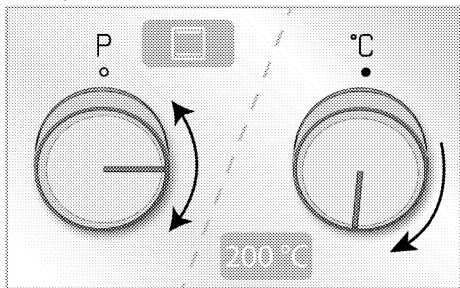
Ko z gumbom za izbiranje funkcije izberete zeleno funkcijo in nastavite temperaturo, se pečica začne segrevati.



## Izklop pečice

Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

## Ročna nastavitve temperature in načina delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo jed, in pri tem ne uporabite programske ure. Primer:





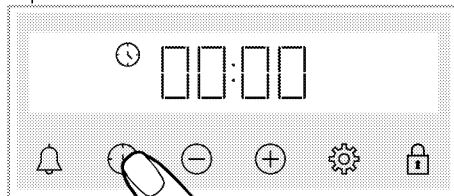
1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
2. Z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.  
» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati in na zaslonu se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi




ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

## Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

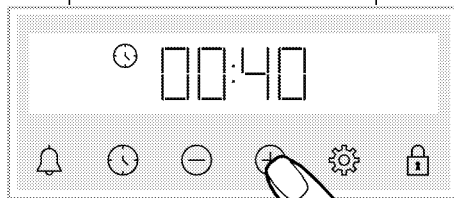
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavitve časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .




3. Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko  nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama / natančneje nastavite čas peke.


3. S tipkama / nastavite čas peke.



3. V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.



4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.  
» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol . Ko

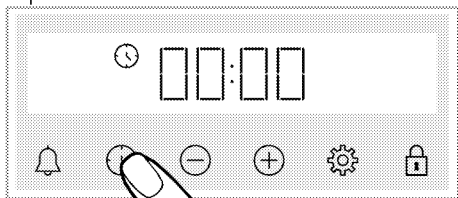
temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine.



5. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol  utripa in oglasi se zvok programske ure.
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerikoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

### **Nastavitev končnega časa peke (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)**

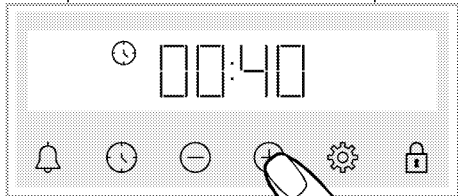
Ko izberete za vašo jed primerno temperaturo in način delovanja pečice, lahko nastavite čas peke in končni čas peke, tako da se bo pečica vključila kasneje in tudi samodejno izkjučila.

1. Izberite želeni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavitev časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .






- i** Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko  nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama  natančneje nastavite čas peke.

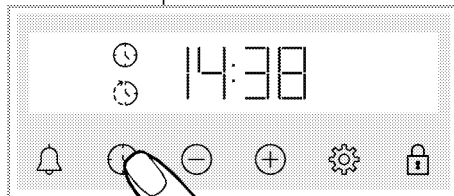
3. S tipkama  nastavite čas peke.




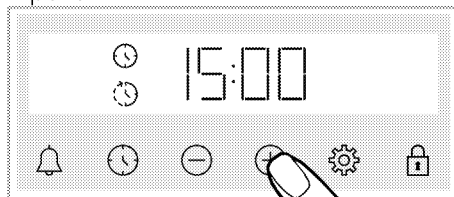
- i** V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.




» Ko je čas peke nastavljen, je na zaslonu stalno prikazan simbol .

4. Pritiskajte na , dokler se za nastavitev končnega časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .






5. S tipkama  nastavite končni čas peke.



» Ko je nastavljen končni čas peke, so na zaslonu prikazani simbol , simbol  in simbol z nastavljenim časom. Ko pečica prične peči, simbol  izgine.

6. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitev temperature nastavite želeno temperaturo.

» **Programska ura samodejno izračuna začetni čas peke, tako da čas peke odšteje od nastavljenega končnega časa.** Ko je dosežen začetni čas peke, se aktivira izbrani način delovanja in pečica se segreje na nastavljeno temperaturo. Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine.

7. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol  utripa in oglasi se zvok programske ure.



8. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

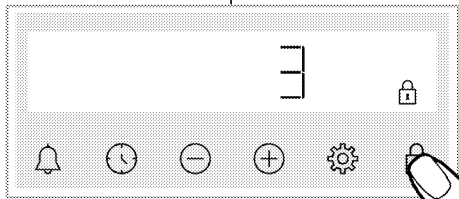
**i** Če ob koncu opozorilnega zvoka pritisnete katero koli tipko, bo pečica spet pričela delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, prestavite gumb za temperaturo in gumb za izbiro funkcije v položaj »0« (izključeno) in izključite pečico.



## Nastavitve


### Aktiviranje varovala tipk

Upravljanje aparata lahko preprečite, tako da aktivirate varovalo tipk.

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .






» Prikaže se simbol  in na zaslonu poteka odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju so tipke zaklenjene. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol  utripa.

**i** Če spustite tipko  preden poteče odštevanje, varovalo tipk ne bo aktivirano. Če se dotaknete tipke, varovalo tipk ne bo aktivirano.

**i** Ko je varovalo tipk vključeno, tipk programske ure ni mogoče upravljati. Če pride do izpada elektrike, se nastavev varovala tipk ne prekliče.

### Deaktiviranje varovala tipk

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .  
» Simbol  izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

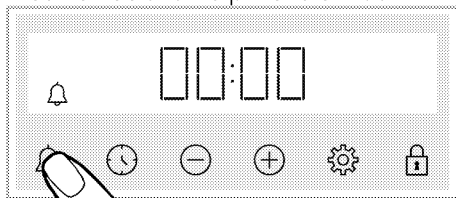
### Nastavev alarma



Programsko uro aparata lahko uporabite tudi za nastavev opomnikov in ne le za peko.

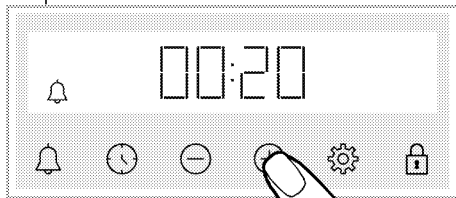
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za nastavev opozoril. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočno opozorilo.



**i** Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



2.  S tipkama  nastavite čas opozorila.







» Ko ste nastavili alarm, bo simbol  osvetljen in na zaslonu bo prikazano odštevanje časa opozorila. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke, bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.  
3. Ko nastavljeni čas opozorila poteče, prične simbol  utripati in oglasi se zvočni signal.





## Izklop opozorila

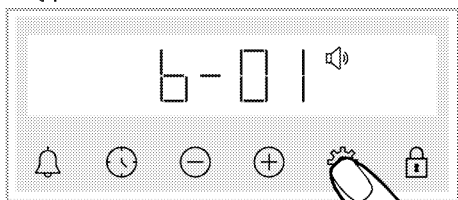
1. Ko se čas opozorila izteče, se zasliši zvočni signal. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko.  
» Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

## Preključitev opozorila

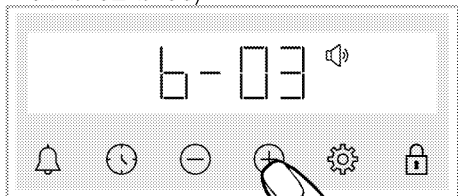
1. Pritiskajte na , dokler se za ponastavitev časa opozorila na zaslonu ne prikaže simbol .  
Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler zaslon ne kaže »00:00«.
2.  Alarm lahko preključite tudi z dolgim pritiskom na tipko.


## Nastavitev glasnosti

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





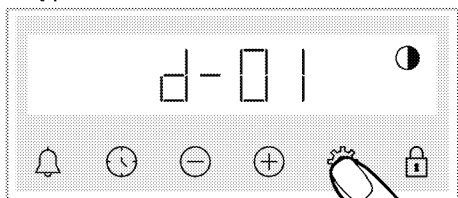
2. S tipkama  $\oplus/\ominus$  nastavite glasnost. (**b-01-b-02-b-03**)



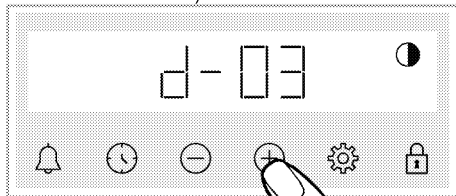
3. Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.


## Nastavitev svetlosti zaslona

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





2. S tipkama  $\oplus/\ominus$  nastavite svetlost. (**d-01-d-02-d-03**)

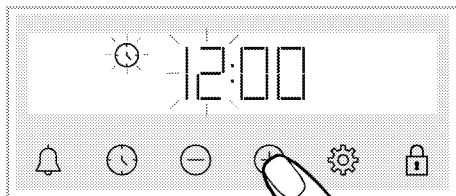


- » Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.

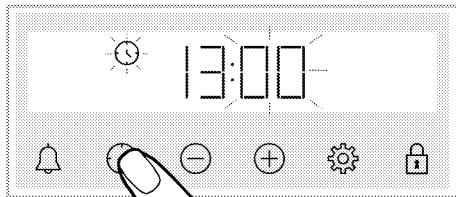
## Nastavitev časa

Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

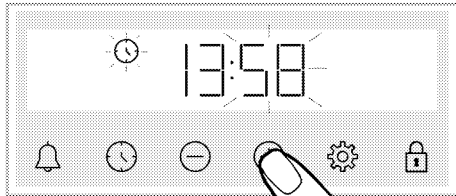
1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Nastavite čas z dotikom na  $\oplus/\ominus$ .



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite  ali .



4. Nastavite minute z dotikom na  $\oplus/\ominus$ .



5. Potrdite nastavev z dotikom na  ali .

» Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu izgine.

## 6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Obenem lahko tukaj najdete jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

### Splošna opozorila glede peke

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko

uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.

- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

### Pekovski izdelki in pečene jedi Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni kalupi podaljšajo čas kuhanja in spodnja površina peciva ne porjavi enakomerno.
- Če med kuhanjem uporabljate kuhalni papir, lahko na spodnji površini hrane opazite malo porjavenja. V tem primeru boste morda morali čas kuhanja podaljšati za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

## Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte pečena, zunanja površina pa lepljiva, uporabite manj tekočine v testu, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

## Namigi za pripravo pekovskih izdelkov

- Če pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas

peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.

- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanosite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjic pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

## Tabela za pripravo testenin in peke v pečici

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
torta v pekaču	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
torta v modelu	Enojni pekač	Model za torto na žični polici**	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
drobno pecivo	2 pekača	2 – Standardni pekač* 4 – Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45
	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
biskvit	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
	Enojni pekač	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
piškoti	Enojni pekač	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
pecivo iz listnatega testa	2 pekača	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	170	25 ... 35
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	200	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2	180	35 ... 45
	2 pekača	1 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	1 – 4	180	35 ... 45
pecivo iz krhkega testa	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
	2 pekača	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	180	20 ... 30
Cel kruh	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
lazanja	Enojni pekač	Steklen/kovinski pravokoten model na žični polici**	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
jabolčna pita	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70
pica	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

\*\* Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

## Meso, ribe in perutnina

### Ključne točke pri praženju

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Po končani peki pustite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.

### Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
pečenka (1 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1.5 - 2.0 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 170	110 ... 120
pečen piščanec (1.8-2 kg)	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
puran (5.5 kg)	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
ribe	Enojni pekač	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

\*\* Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

## Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

### Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na

žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!

### Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

### Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarezbnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
zrezki - (narezan)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
telečje zarezbnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

### Delni žar s podporo ventilatorja

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
ribe	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	200	30 ... 35
piščančji kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
pečenka (1 kg)	Žična rešetka Postavite pekač na spodnjo polico.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, nato 180 ... 190	90 ... 110

Za vse vrste hrane v tej tabeli predgrevanje ni potrebno.

## Jedi za preizkus

Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN

### Tabela za pripravo preizkusnih jedi

60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
piškoti shortbread	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	140	15 ... 25
	2 pekača	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25
drobno pecivo	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
	2 pekača	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45
biskvit	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
jabolčna pita	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

\*\* Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

## Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite hrano.

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije o čiščenju

#### ⚠ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

#### Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislín ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je

običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

#### Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi emajlirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte razdelek »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica v celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin povzroča nevarnost požara in poškodbe emajlirane površine.

#### Katalitične površine

- Stranske stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične. To je odvisno od modela.
- Katalitične površine imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko katalitične površine vpijajo olja in



se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

### **Steklene površine**

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlaken ter posušite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlaken. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, z gobico nanosite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

### **Plastični deli in barvane površine**

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

### **Čiščenje dodatkov in pripomočkov**

Razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače, dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

### **Čiščenje upravljalne plošče**

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gumbce z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

### **Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)**

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

### **Čiščenje stranskih sten pečice**

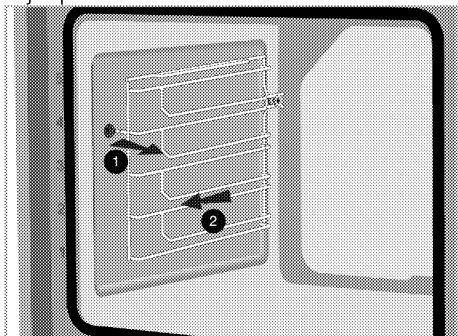
Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Če so stene pečice zaščitene z elektroforetičnim lakom, si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v

razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

### **Odstranjevanje stranskih žičnih polic**

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



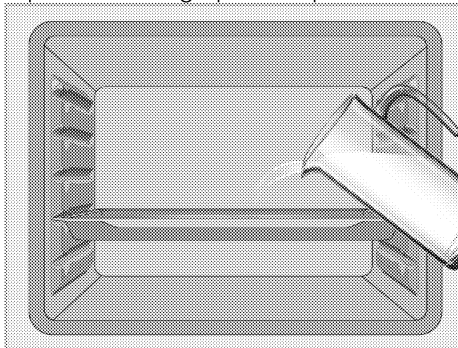
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

### **Enostavno čiščenje s paro**

Ovisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Čiščenje je lažje, ker se stara sprijeta umazanija zaradi pare, ki se ustvarja v pečici, zmehča s pomočjo vodnih kapljic, ki se nabirajo na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Nalijte 500 ml vode v pekač in položite pekač na drugo polico v pečici.

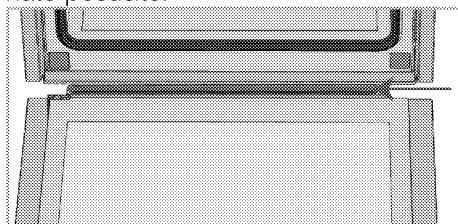


3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C.

Odprite vratca in takoj obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Ko odprete vratca, bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Preostale nečistoče odstranite s toplo vodo in čistilom, mehko krpo ali gobico, na koncu pečico obrišite s suho krpo.

**i** V načinu enostavnega čiščenja s paro bo voda, ki je v bazenu na dnu pečice, da zmehča rahlo nastale ostanke / umazanijo v notranjosti pečice, izhlapela in se kondenzirala v notranjosti pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko voda kaplja ko se vrata pečice odprejo. Takoj ob odpiranju vrat pečice obrišite kondenzat.

Ovisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Kondenzirana voda se lahko nabere tudi v kanalu pod pečico. Po uporabi ta kanal bazena očistite z vlažno krpo in ga nato posušite.



### **Čiščenje vratc pečice**

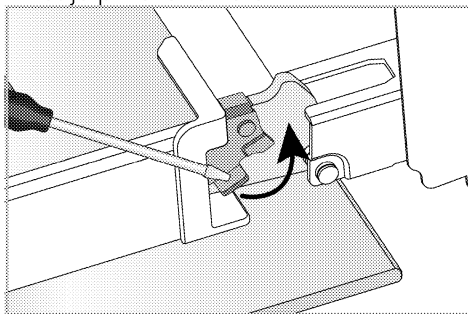
**i** Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih

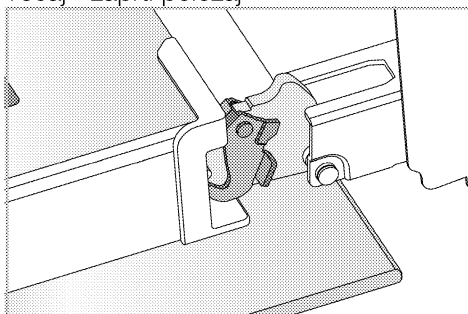
»Demontaža vratc pečice« in  
 »Demontaža notranjega stekla vratc«.  
 Ko odstranite notranja stekla vratc, jih  
 očistite s čistilom za pomivanje posode,  
 toplo vodo in mehko krpo ali gobico,  
 nato pa jih obrišite s suho krpo. Staklo  
 očistite s kisom in nato sperite, da s  
 stekla pečice odstranite možne ostanke  
 vodnega kamna.

### Demontaža vratc pečice

1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem  
 podnožju tečaja vratc na levi in desni  
 strani, tako da jih pritisnete navzdol,  
 kot je prikazano na sliki.

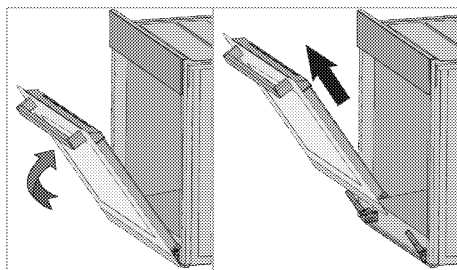


Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj

3. Odprite vratca v polodprti položaj.



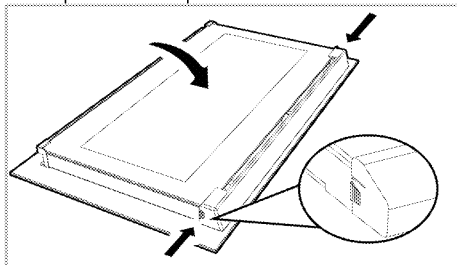
4. Vratca povlecite navzgor, da jih  
 sprostite od levega in desnega tečaja,  
 ter jih odstranite.

**i** Da znova namestite vratca,  
 izvedite postopek v obratnem  
 vrstnem redu. Pri montaži vratc ne  
 pozabite zapreti sponk na  
 podnožjih tečajev.

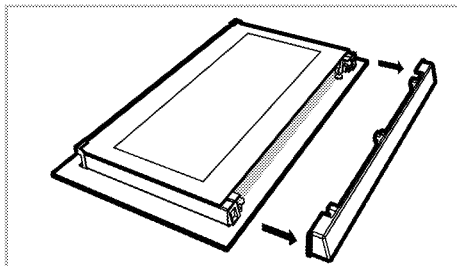
### Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno  
 notranje staklo vratc aparata.

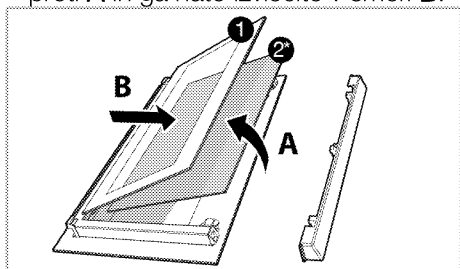
1. Odprite vrata pečice.



2. Povlecite plastični del, pritrjen na  
 zgornji del vratc, proti sebi, tako da  
 istočasno pritisnete na pritisne točke  
 na obeh straneh dela, in ga nato  
 odstranite.



3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo (1) proti **A** in ga nato izvalcite v smeri **B**.



- 1 Prva notranja steklena plošča
- 2\* Notranja steklena plošča (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)
4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).
6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

### Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

### Zamenjava žarnice v pečici

#### ⚠ Splošna opozorila

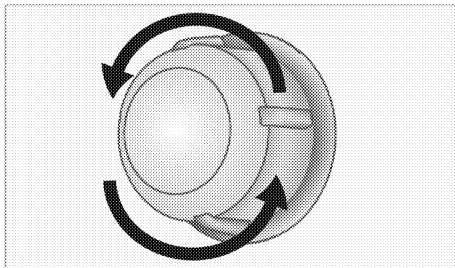
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da

se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

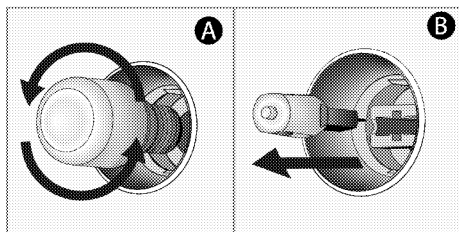
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

### Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.



3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvalcite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



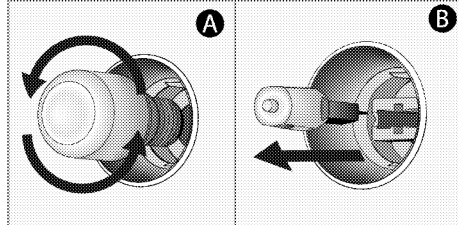
3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce.

4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.

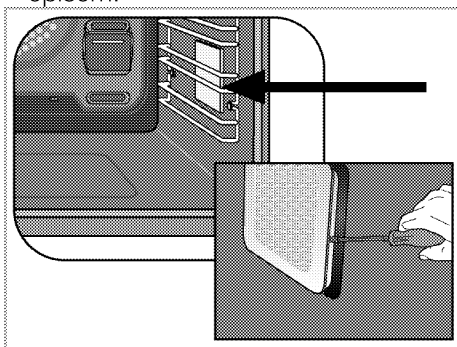
4. Znova namestite stekleni pokrov.

### Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.



## 8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

### Pečica med delovanjem proizvaja paro.

- Para med delovanjem uhaja, kar je normalen pojav. >>> *To ni napaka.*

### Med peko nastajajo vodne kapljice.

- Para, ki nastaja med peko, lahko kondenzira in ob dotiku s hladnimi površinami aparata tvori vodne kapljice. >>> *To ni napaka.*

### Izdelek med segrevanjem in ohlajanjem proizvaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrevajo in ohlajajo, se širijo in krčijo ter proizvajajo zvoke. >>> *To ni napaka.*

### Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda omogočena. Onemogočite funkcijo.*

### Lučka v pečici ne deluje.

- Žarnica v pečici je okvarjena. >>> *Zamenjajte žarnico v pečici.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

### Pečica ne greje.

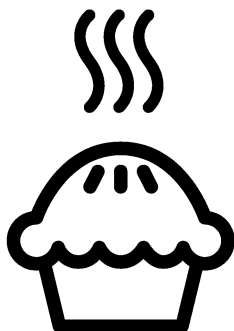
- Morda način delovanja in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.*
- Pri modelih s programsko uro, morda ura ni nastavljena. >>> *Nastavite uro.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

### (Pri modelih s programsko uro) Prikaz ure utripa ali pa je prikazan simbol za uro.

- Prišlo je do izpada elektrike. >>> *Nastavite čas / Izključite aparat in ga znova vključite.*



**Four Encastrable**  
Manuel d'utilisation



FR

# Chère cliente, cher client,

## **Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.**

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

**REMARQUE** Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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



**1 Consignes de sécurité 4**

Objectif de l'utilisation ..... 4  
 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques ..... 5  
 Sécurité électrique..... 6  
 Sécurité des transports..... 7  
 Sécurité pendant l'installation ..... 7  
 Sécurité d'utilisation ..... 8  
 Alertes de température ..... 8  
 Utilisation des accessoires ..... 9  
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson9  
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage ..... 10

**2 Instructions relatives à l'environnement 11**

Règlement sur les déchets..... 11  
 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets ..... 11  
 Elimination des emballages ..... 11  
 Recommandations pour économiser l'énergie ..... 11

**3 Votre appareil 12**

Présentation de l'appareil..... 12  
 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil ..... 13  
 Unité de commande du four..... 13  
 Fonctions d'utilisation du four..... 14  
 Accessoires de l'appareil ..... 16  
 Utilisation des accessoires de l'appareil .. 17  
 Caractéristiques techniques ..... 20

**4 Première utilisation 21**

Réglage de l'heure pour la première fois.. 21  
 Premier nettoyage ..... 21

**5 Utilisation du four 23**

Informations générales relatives à l'utilisation du four ..... 23  
 Fonctionnement de l'unité de commande du four ..... 23  
 Paramètres ..... 26

**6 Informations générales sur la cuisson 29**

Avertissements généraux sur la cuisson au four ..... 29  
 Pâtisseries et aliments cuits au four .. 29  
 Viande, poisson et volaille..... 33  
 Grille..... 34  
 Aliments test..... 35

**7 Maintenance et entretien 37**

Consignes de nettoyage générales ..... 37  
 Nettoyage des accessoires ..... 38  
 Nettoyage du panneau de commande .... 38  
 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)..... 39  
 Nettoyage facile à la vapeur..... 39  
 Nettoyage de la porte du four ..... 40  
 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four ..... 41  
 Nettoyage de la lampe du four ..... 42

**8 Dépannage 44**

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.

### ⚠️ Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



### **Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



## **Sécurité électrique**

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons

d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.

- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.



## Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



## Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas en-

dommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.

- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.



### **Sécurité d'utilisation**

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent in-

fluencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.

- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.



### **Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.

### **Utilisation des accessoires**

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la

porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.

### **Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson

ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense.

Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



### **Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.



## 2 Instructions relatives à l'environnement

### Règlement sur les déchets 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.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive LdSD :

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

### Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages

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

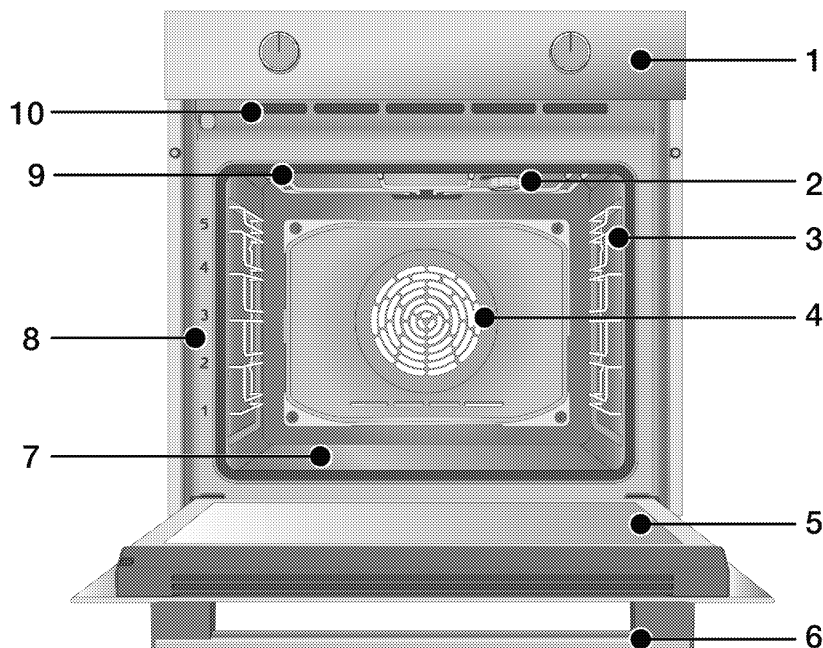
### Recommandations pour économiser l'énergie

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

## 3 Votre appareil

### Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe\*
- 3 Étagères grillagées\*\*
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Élément chauffant inférieur (plaque d'acier inférieure)
- 8 Positions de l'étagère
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation

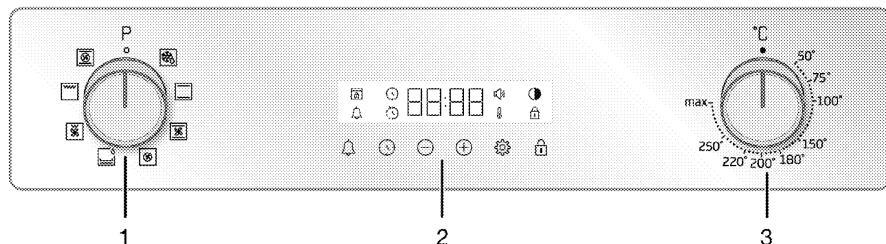
\* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

\*\* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

# Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

## Unité de commande du four



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 2 Minuterie
- 3 Bouton pour température

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être encastrés dans le panneau sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

### Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / à droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

### Bouton pour température

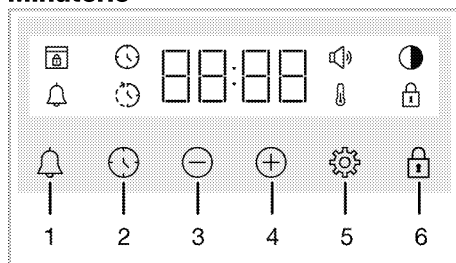
Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

### Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température à l'écran. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence, et disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée. Lorsque la température interne du four chute en des-

sous de la température définie, le symbole de température réapparaît.

### Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches







### Symboles d'affichage



- : Symbole du temps de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson\*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de luminosité
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole du volume
- : Symbole de verrouillage de la porte\*

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

## Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Fonctionnement avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Chauffage par le haut et par le bas	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage soufflant	*	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Fonction « 3D »	*	Les appareils de chauffage supérieur et inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Grille complète	*	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.

\* Votre appareil fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température.

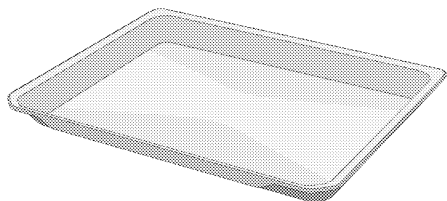
## Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

---

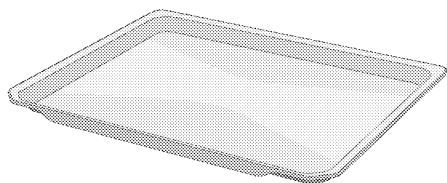
**REMARQUE :** Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.

---



### Plateau standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

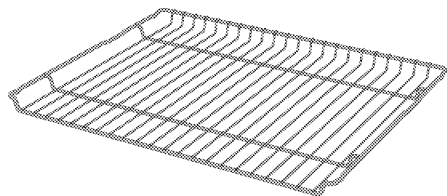


### Plateau de pâtisseries

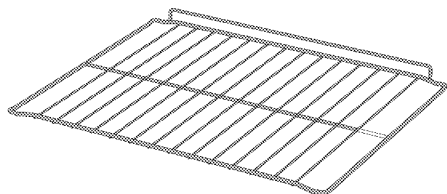
Il est utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits et les gâteaux.

---

### Modèles à étagères grillagées:



### Modèles sans étagères grillagées:



### Grille métallique

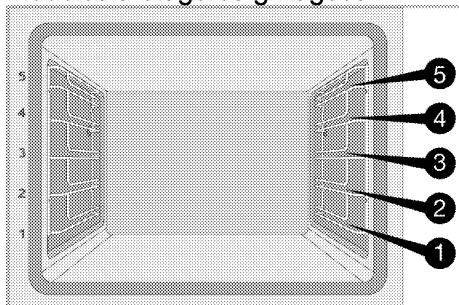
Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

## Utilisation des accessoires de l'appareil

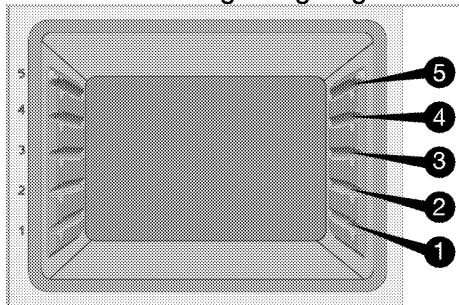
### Étagères de cuisine

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

#### Modèles à étagères grillagées



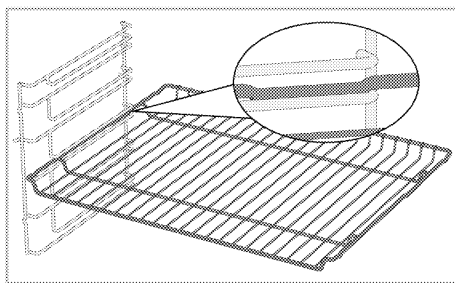
#### Modèles sans étagères grillagées



### Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

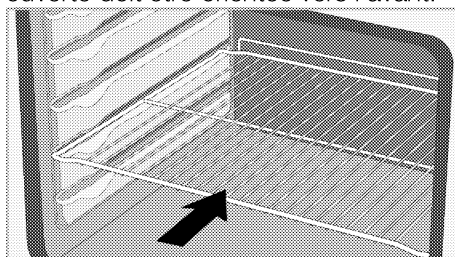
#### Modèles à étagères grillagées:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



#### Modèles sans étagères grillagées:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



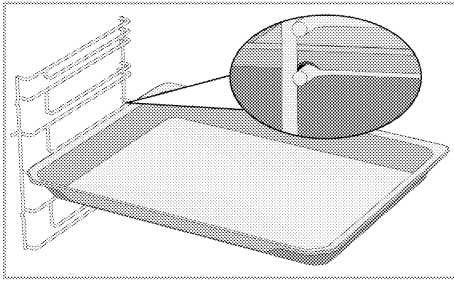
### Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

#### Modèles à étagères grillagées:

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales.

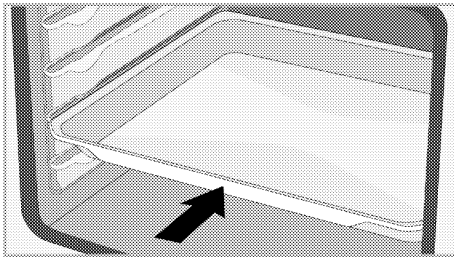
Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



### Modèles sans étagères grillagées:

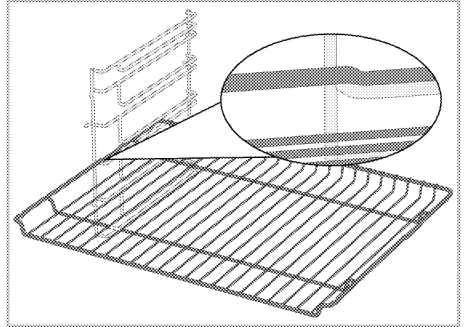
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



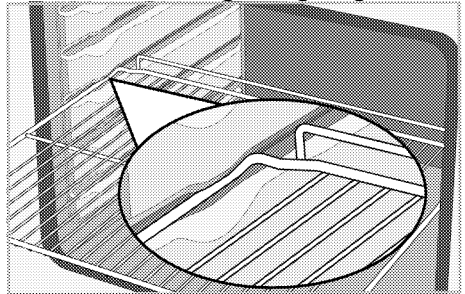
### Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

### Modèles à étagères grillagées

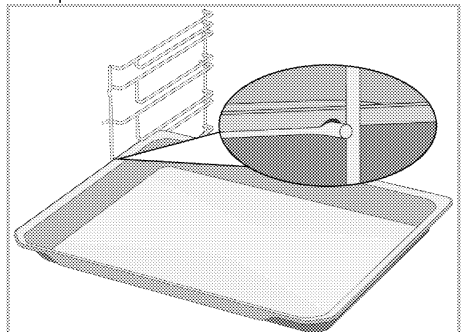


### Modèles sans étagères grillagées



### Fonction de butée de la grille de barbecue métallique Modèles à étagères grillagées

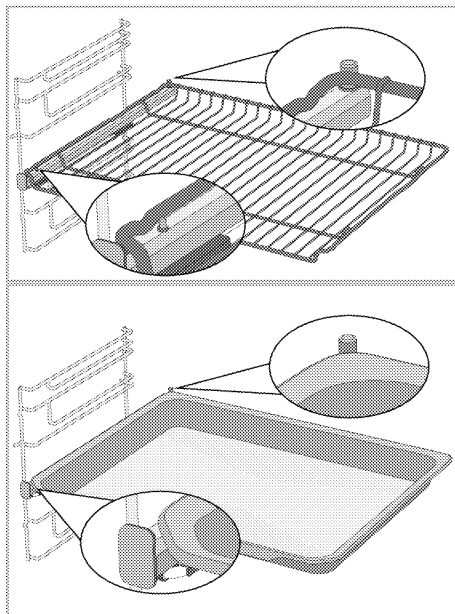
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.





## Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).






## Caractéristiques techniques

### Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie	2.6 kW
Type de fours	Four multifonction

# Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant). La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chauffage par ventilateur écologique, 2- Chauffage soufflant 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4- Chauffage par le haut et par le bas.

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

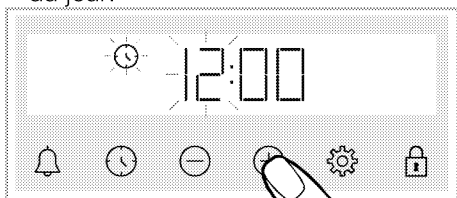
## 4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

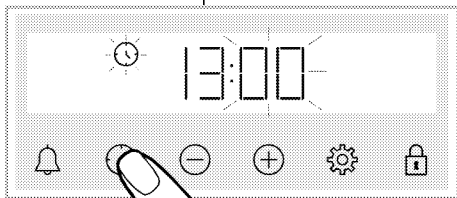
### Réglage de l'heure pour la première fois

**i** Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

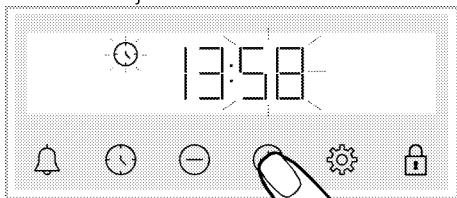
1. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, le champ Heure « 12:00 » et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Appuyez sur  $\oplus/\ominus$  pour régler l'heure du jour.



3. Appuyez sur la touche ⌚ ou ⚙ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes du jour.



5. Appuyez sur la touche ⌚ ou ⚙ pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole ⌚ disparaît de l'écran.

**i** Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles ⌚ continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⌚ lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

**i** Les réglages de l'heure actuelle sont annulés en cas de panne de courant. Ils doivent être réajustés.

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essayez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

**Avant d'utiliser les accessoires ;**

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE** 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.

**REMARQUE** 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 relatives à l'utilisation du four

#### Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.


Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

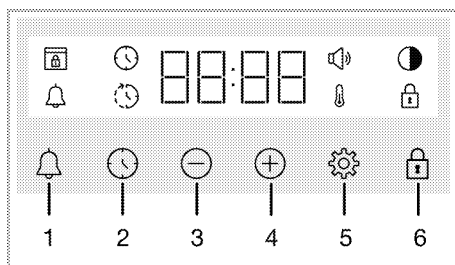
#### Éclairage du four

La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

### Fonctionnement de l'unité de commande du four

#### Avertissements généraux sur l'unité de commande du four









- i** Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.  
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.
- i** Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Veuillez patienter quelques instants pendant l'enregistrement des réglages.
- i** Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- i** Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.
- i** Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longtemps sur la touche .



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur

- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

### Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson\*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de luminosité
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole du volume
-  : Symbole de verrouillage de la porte\*

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

### Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

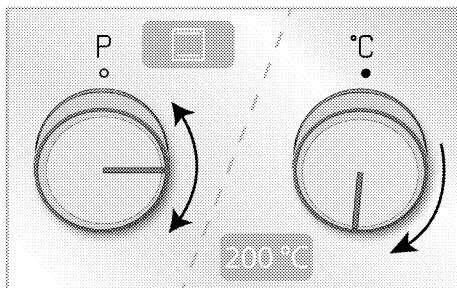
### Arrêt du four



Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

### Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.



Exemple :

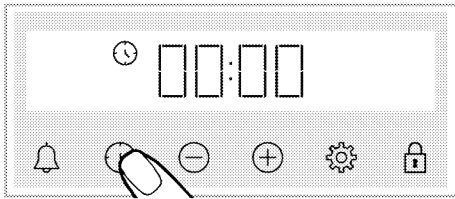


1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
  2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
- » Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

### Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

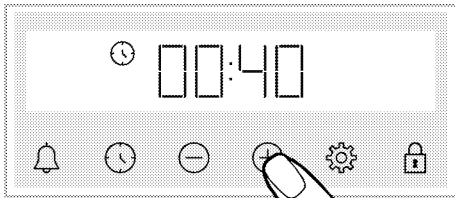
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



**i** Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  $\oplus$  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .



**i** Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  $\text{⏰}$  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  $\text{⏰}$  disparaît.

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole  $\text{⌚}$  clignote et le signal sonore retentit.

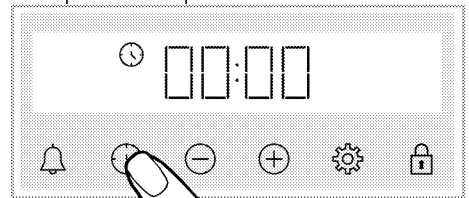
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement.

L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

**Pour régler le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

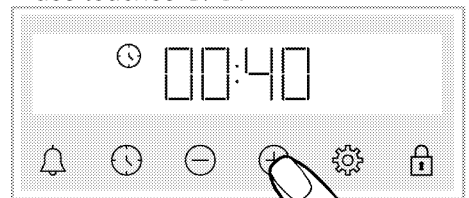
En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur  $\text{⌚}$  jusqu'à ce que le symbole  $\text{⌚}$  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



**i** Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  $\oplus$  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .

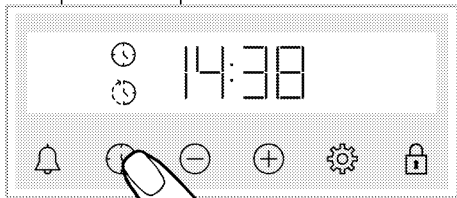
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .



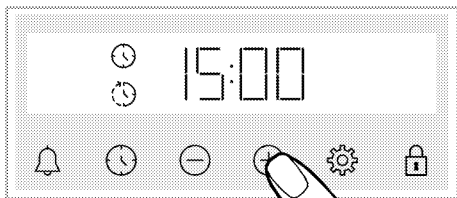
**i** Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole ⌚ s'affiche en permanence à l'écran.

4. Appuyez sur ⌚ jusqu'à ce que le symbole ⌚ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.



5. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches +/-.



» Une fois le temps de fin de cuisson réglé, les symboles ⌚ et ⌚, ainsi que le symbole de période de temps s'affichent en permanence à l'écran. Le symbole ⌚ disparaît dès le démarrage de la cuisson.

6. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» **La minuterie du four calcule le temps de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Lorsque le temps de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four est chauffé jusqu'à la température réglée. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et ⌚ s'affiche à l'écran. Lorsque la tempéra-

ture interne du four atteint la température définie, le symbole ⌚ disparaît.

7. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole ⌚ clignote et le signal sonore retentit.

8. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

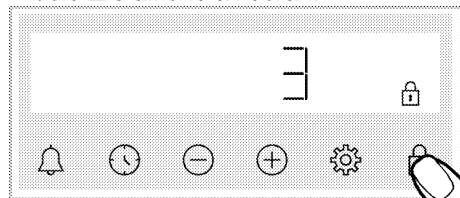
**i** Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (Arrêt) et le four s'arrête.

## Paramètres

### Activation du verrouillage de touches


Vous pouvez empêcher que l'unité de commande n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

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





» Le symbole 🔒 s'affiche et le compte à rebours 3-2-1 commence à décroître à l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole 🔒 clignote.



**i** Si vous arrêtez d'appuyer sur la touche  avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de touches ne s'active pas.

**i** Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

## Désactivation du verrouillage de touches



1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

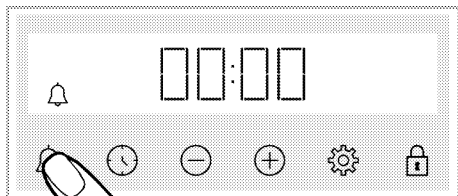
» Le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.



## Réglage de l'alarme

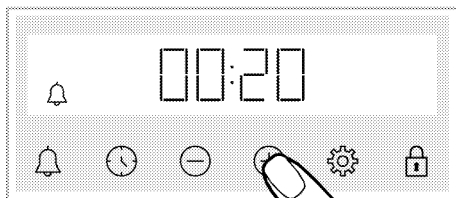
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez fixée est écoulée, l'horloge vous avertit grâce à un signal sonore.


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


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



2.  Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches .



» Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.




3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.


## Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



» L'avertissement sonore s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

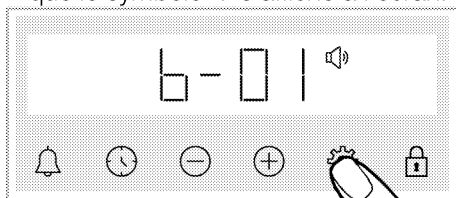
## Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.

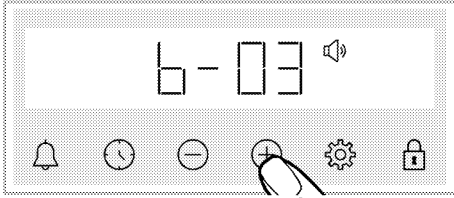
2.  vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche.

## Changement du niveau du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



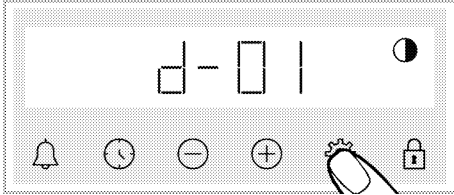
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



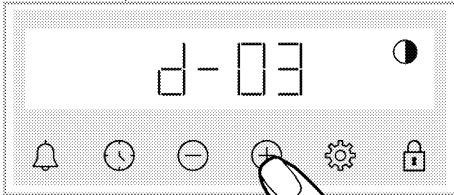
3. Appuyez sur la touche ⚙ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

### Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche ⚙ jusqu'à ce que le symbole ☾ s'affiche à l'écran.



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

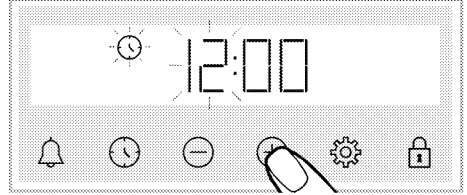


» Appuyez sur la touche ⚙ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

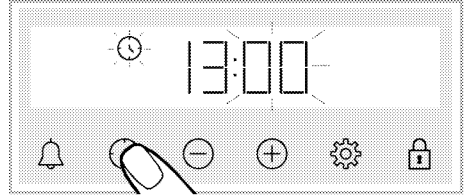
### Modification de l'heure du jour

Sur votre four ; pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

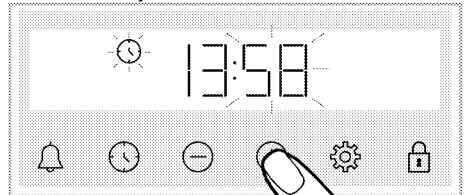
1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que le symbole 🕒 s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.



3. Appuyez sur la touche 🕒 ou ⚙ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler les minutes du jour.



5. Appuyez sur la touche 🕒 ou ⚙ pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole 🕒 disparaît de l'écran.

## 6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.

- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

### Pâtisseries et aliments cuits au four

#### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### **Conseils pour la cuisson des gâteaux**

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, bais-

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

### **Conseils pour la cuisson des pâtisseries**

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

## Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Plateau unique	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chauffage soufflant	2	180	30 ... 40
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	Modèles à étagères grillagées: 3 Modèles sans étagères grillagées: 2	150	25 ... 35
	2 plateaux	2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	Modèles à étagères grillagées: 150 Modèles sans étagères grillagées: 140	Modèles à étagères grillagées: 25 ... 40 Modèles sans étagères grillagées: 30 ... 45
Génoise	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	160	30 ... 40
	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	160	30 ... 40
Biscuit	Plateau unique	Plateau de pâtisseries*	Chauffage par le haut et par le bas	3	170	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	3	170	20 ... 30
	2 plateaux	2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	170	25 ... 35
Pâte à tarte	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	200	30 ... 40
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	2	180	35 ... 45
	2 plateaux	1 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	1 – 4	180	35 ... 45
Pâtisserie riche	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	2	200	20 ... 30
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	180	20 ... 30

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	2 plateaux	2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	200	30 ... 40
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	200	30 ... 40
Lasagnes	Plateau unique	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	180	50 ... 70
	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	170	50 ... 70
Pizza	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\* Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Viande, poisson et volaille

### Les points clés de la torréfaction

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 170	110 ... 120
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage soufflant	2	200 ... 220	60 ... 80
	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Turquie (5.5 kg)	Plateau unique	Plateau standard*	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\* Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

## Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

## Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

### Gril inférieur assisté par ventilateur

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de volaille	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Grille métallique Placez un plateau sur une étagère inférieure	Gril inférieur assisté par ventilateur	3	15 mn 250, puis 180 ... 190	90 ... 110

Ne préchauffez pas tous les aliments grillés dans cette table barbecue.



## Aliments test

Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

### Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	140	20 ... 30
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	Modèles à étagères grillagées: 3 Modèles sans étagères grillagées: 2	140	15 ... 25
	2 plateaux	2-Plateau standard* 4-Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 - 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	160	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	Modèles à étagères grillagées: 3 Modèles sans étagères grillagées: 2	150	25 ... 35
	2 plateaux	2-Plateau standard* 4-Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 - 4	Modèles à étagères grillagées: 150 Modèles sans étagères grillagées: 140	Modèles à étagères grillagées: 25 ... 40 Modèles sans étagères grillagées: 30 ... 45
	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	160	30 ... 40
Génoise	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	160	30 ... 40
	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	170	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\* Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

## 7 Maintenance et entretien

### Consignes de nettoyage générales

#### **▲ Avertissements généraux**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

### Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

### Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

### **Surfaces en verre**

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

### **Nettoyage des accessoires**

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

### **Nettoyage du panneau de commande**

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essayez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

### Nettoyage des parois latérales du four

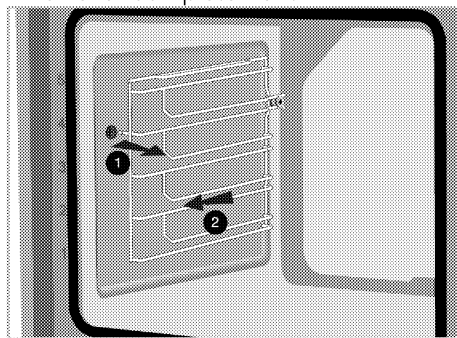
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



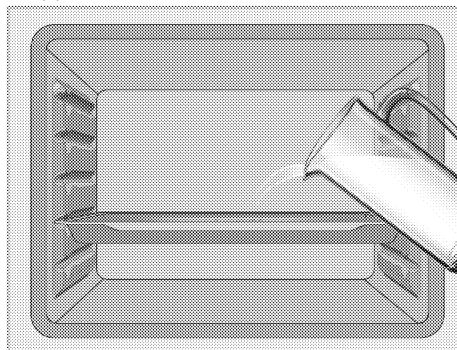
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

## Nettoyage facile à la vapeur

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 500 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



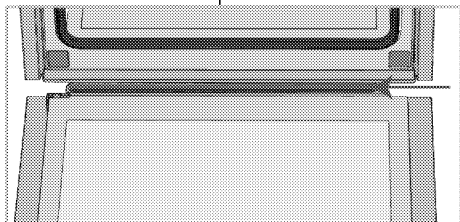
3. Réglez le four en mode de nettoyage facile à la vapeur et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide. En ouvrant la porte, la vapeur s'échappe. Cela peut provoquer un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

**i** Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



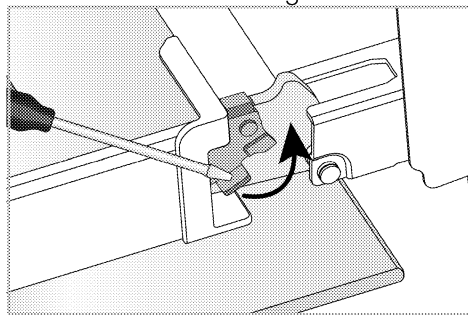
## Nettoyage de la porte du four

**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

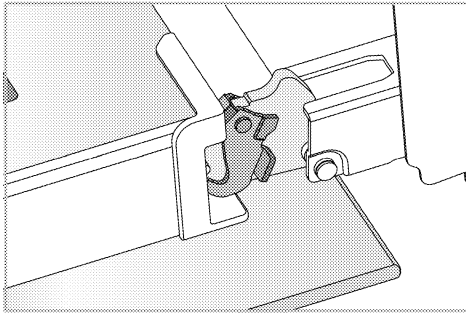
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

### Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

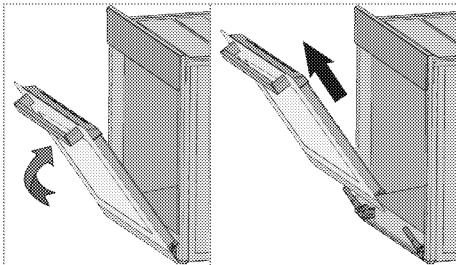


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



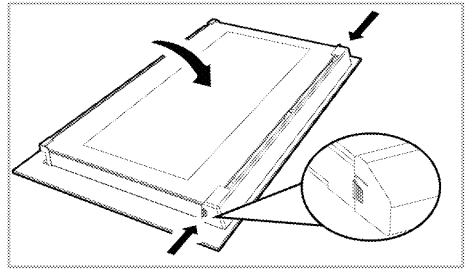
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**i** Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

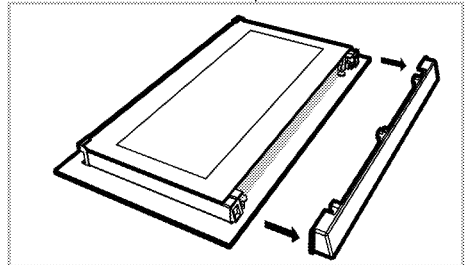
## Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

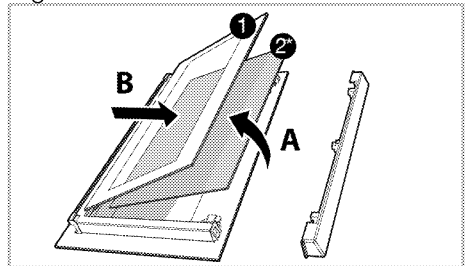
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2\* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).

5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la

vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

## Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

## Remplacement de la lampe du four

### ⚠ Avertissements généraux

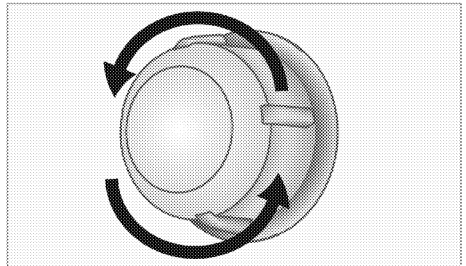
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four

peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.

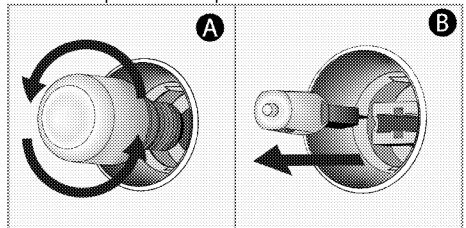
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

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

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

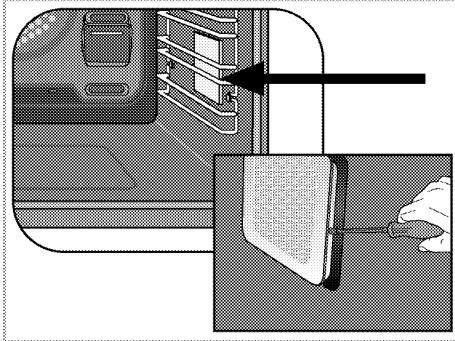


4. Remettez le couvercle en verre.



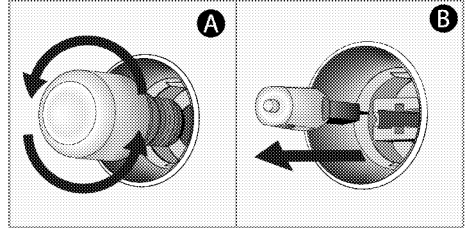
**Si votre four est équipé d'une lampe carrée,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.

4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

## 8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

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

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

### Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

### Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

### Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

### (Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*



