



Inbouwoven

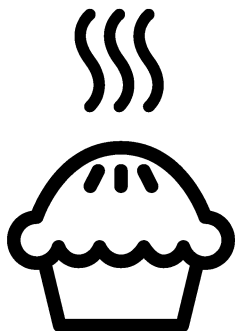
Gebruikershandleiding

Four Encastrable

Manuel de l'utilisateur

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BIR19400DXPS

NL / FR / SL

285.4462.40/R.AE/27.01.2020/2-2

7793088607

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid 4
 Elektrische veiligheid 4
 Productveiligheid 5
 Bedoeld gebruik 8
 Kindveiligheid 8
 Het oude product afvoeren 9
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 9

2 Algemene informatie 10

Overzicht 10
 Inhoud pakket 11
 Technische specificaties 12

3 Installatie 13

Voor installatie 13
 Installatie en verbinding 15
 Toekomstig transport 17

4 Voorbereidingen 18

Tips om energie te besparen 18
 Het eerste gebruik 18
 Tijdstelling 18
 Eerste reiniging van het toestel 18
 Eerste opwarming 18

5 Hoe de oven te bedienen 20

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen
 20
 Hoe de elektrische oven te bedienen 20
 Werkingsmodussen 21
 Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 23
 Tabel kooktijden 27
 Hoe de grill bedienen 30
 Tabel kooktijden voor grillen 30

6 Onderhoud en verzorging 31

Algemene informatie 31
 Het bedieningspaneel reinigen 31
 De oven reinigen 31
 De ovendeur verwijderen 33
 Binnenglas deur verwijderen 34
 De ovenlamp vervangen 35

7 Problemen oplossen 36

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

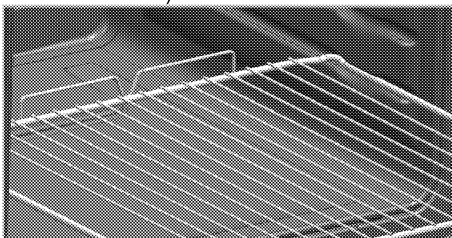
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
 - Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
 - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
 - Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
 - Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
 - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
 - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen

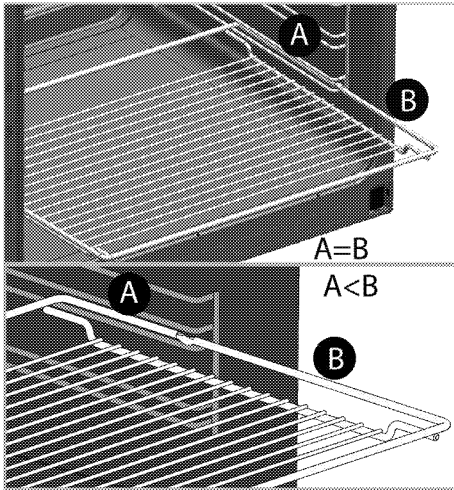
verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De

warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overvloedige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
- Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven. Verwijder alle accessoires uit de oven. Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd. zie *Inhoud pakket, pagina 11*.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.
- Tijdens pyrolytische reiniging, kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij standaard gebruik. Houd kinderen op een afstand.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- OPGELET: Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens

gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

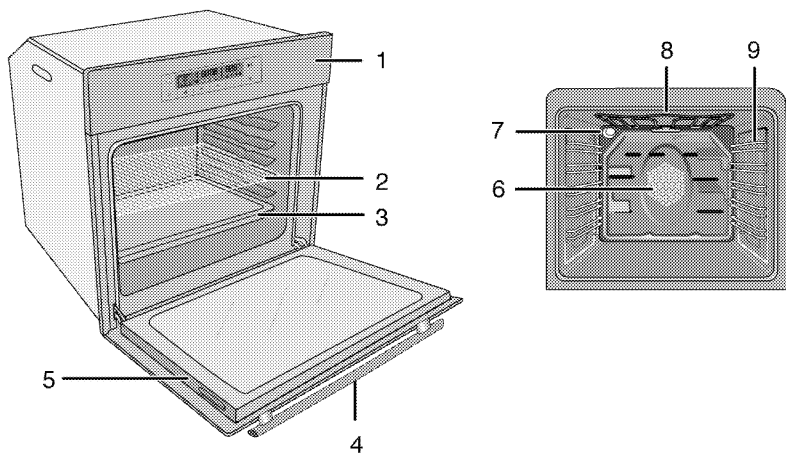
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

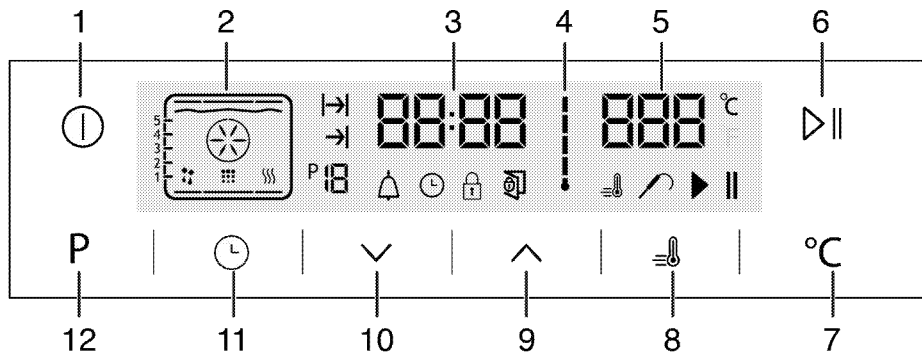
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 2 | Draadrooster | 7 | Lamp |
| 3 | Plaat | 8 | Bovenste verwarmingselement |
| 4 | Handgreep | 9 | Roosterposities |
| 5 | Deur | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 7 | Toets temperatuurinstelling |
| 2 | Functiedisplay | 8 | Boostersymbool (snelle voorverwarming) |
| 3 | Huidige tijdstellingsveld | 9 | Plus-toets |
| 4 | Symbool binnentemperatuur oven | 10 | Min-toets |
| 5 | Aanduidingsveld temperatuur | 11 | Instellingsknop |
| 6 | Start/stop kooktoets | 12 | Terugtoets naar functiescherm |

Inhoud pakket

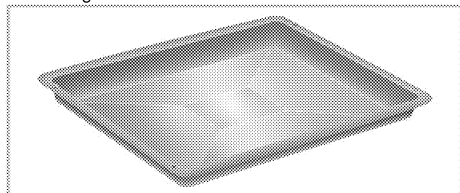


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. **Gebruikershandleiding**

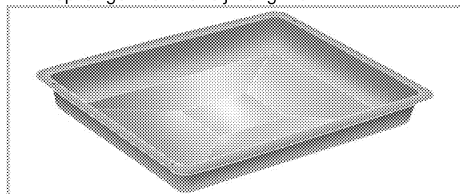
2. **Standaard bakplaat**

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



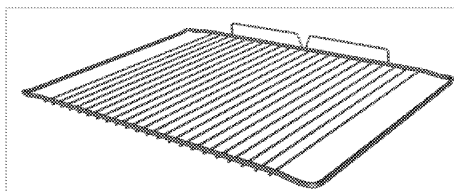
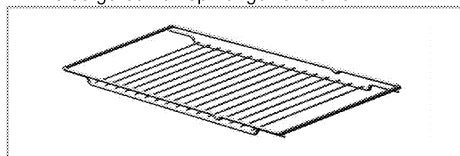
3. **Diepe plaat**

Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.



4. **Grillrooster**

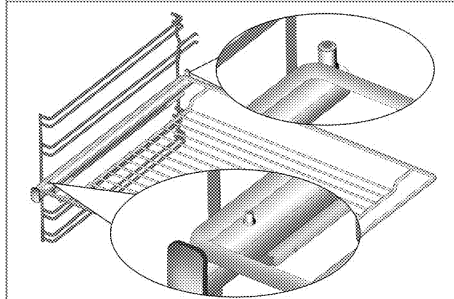
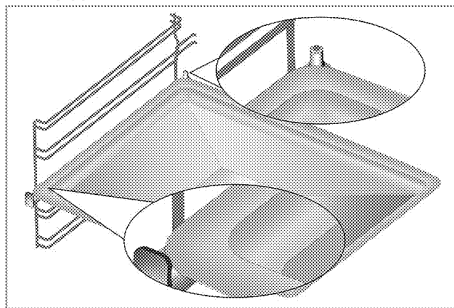
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



5. **Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen**

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder- bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudderen, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 13.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

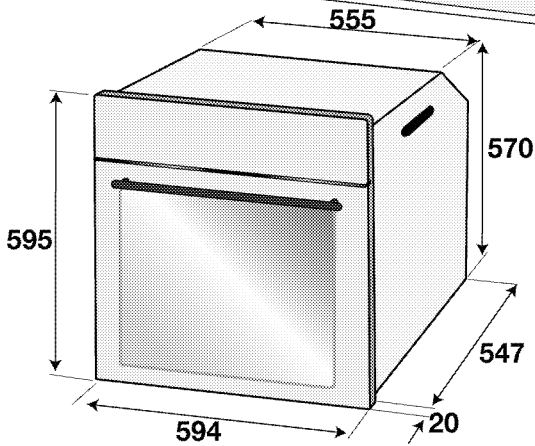
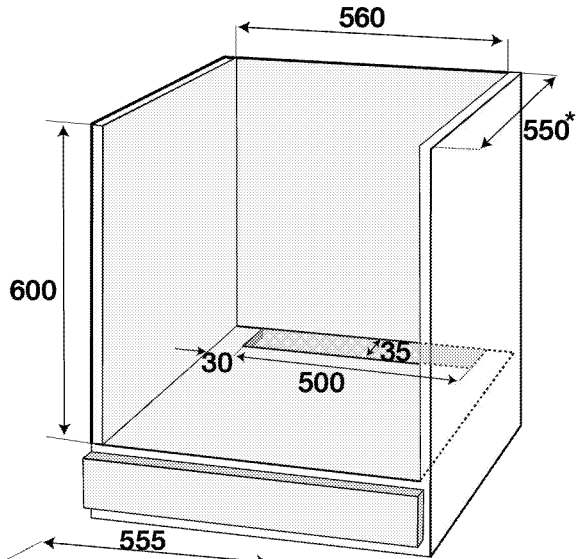
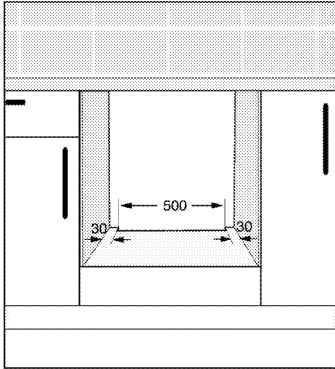
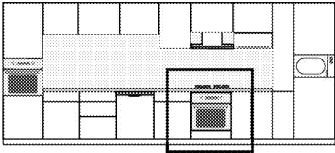
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
- Pak de oven vast in de sleuven aan beide kanten om deze te verplaatsen.
- Verwijder alle materialen en documenten in het product voordat u deze installeert.
- Het keukenkastje dient overeenkomstig te zijn met de afmetingen die in de onderstaande afbeelding worden gegeven. In de achterkant van het keukenkastje moet een opening worden uitgezaagd met de afmetingen die worden gegeven in de onderstaande afbeelding om voor voldoende ventilatie te zorgen.



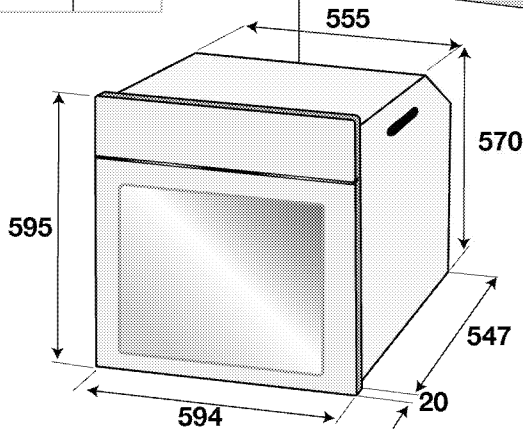
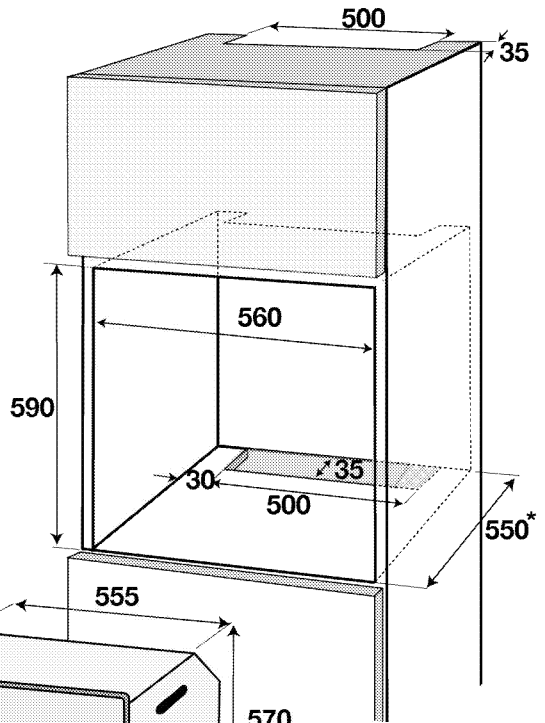
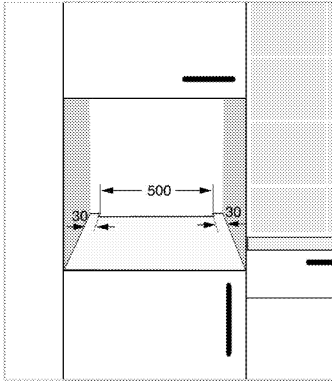
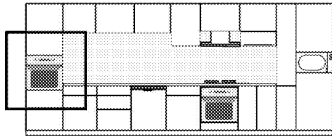
Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

GEVAAR:
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde electricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

GEVAAR:
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

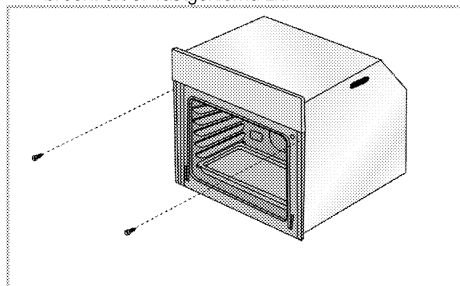
i De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

i Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

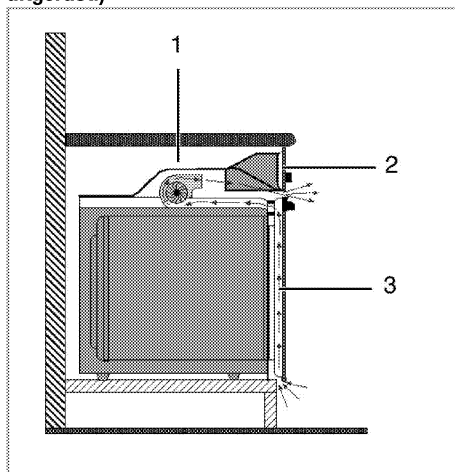
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld. Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen als bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.

i Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.
Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

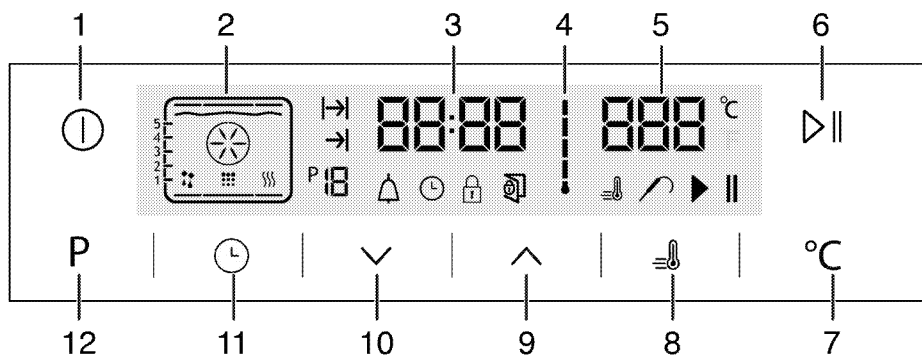
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Tijdinstelling



- 1 AAN/UIT-toets
 - 2 Functiedisplay
 - 3 Huidige tijdinstellingsveld
 - 4 Symbool binnentemperatuur oven
 - 5 Aanduidingsveld temperatuur
 - 6 Start/stop kooktoets
 - 7 Toets temperatuurinstelling
 - 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 - 9 Plus-toets
 - 10 Min-toets
 - 11 Instellingsknop
 - 12 Terugtoets naar functiescherm
1. Wanneer de oven voor het eerst wordt aangezet, licht het symbool ⏻ op. Raak dan de toetsen ⬆ / ⬇ aan om het uur in te stellen.
 2. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool ⌚ aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

i Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsindicator vooruitgaan vanaf 12:00. Het symbool ⏻ verschijnt dan op het scherm om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel

i Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 20*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 20*.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 30*.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 30*.



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

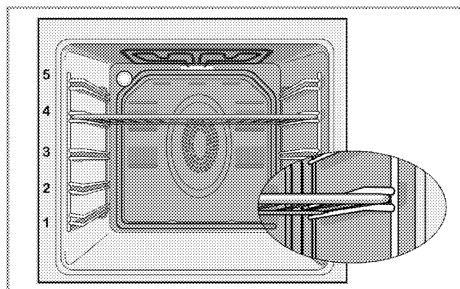
Schakel de elektrische oven uit.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

(De functies verschillen per productmodel.)



Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

1. Boven- en onderverwarming



Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stooftotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

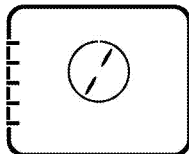
De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



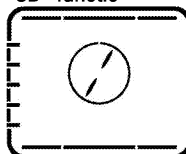
Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

3. "Surf" functie



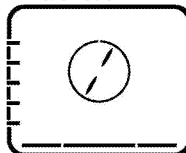
Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

4. "3D" functie



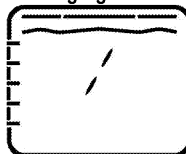
Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

5. Pizzafunctie



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

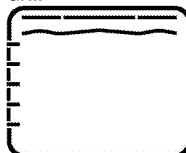
6. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

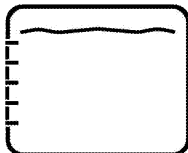
7. Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

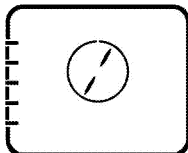
8. **Grill**



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

9. **Eco ventilatorverwarming**



Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer.

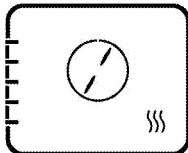
De bereidingstijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "**Eco ventilatorverwarming**".

10. **Onder**



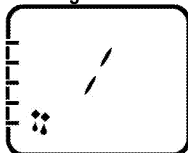
Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

11. **Warmhouden**



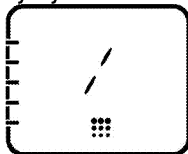
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

12. **Werking met ventilator**



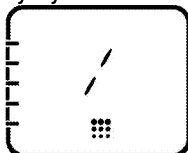
De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

13. **Pyrolysis - economische stand**



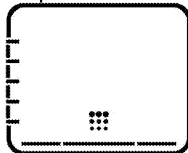
Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Aanbevolen voor licht bevulde ovens. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *pagina 33*.

14. **Pyrolysis**



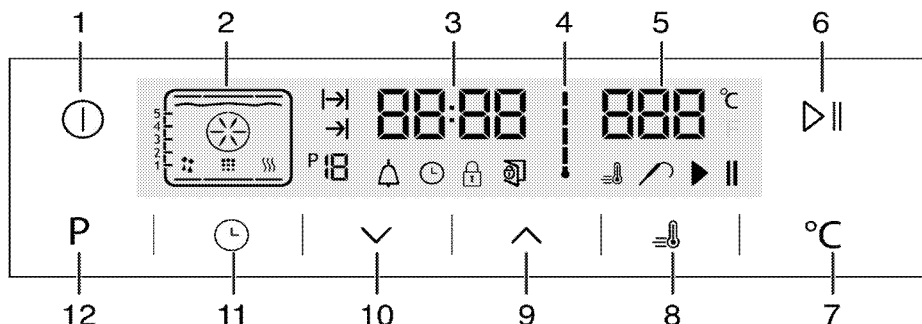
Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *pagina 33*.

15. **Eenvoudige stoomreiniging (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

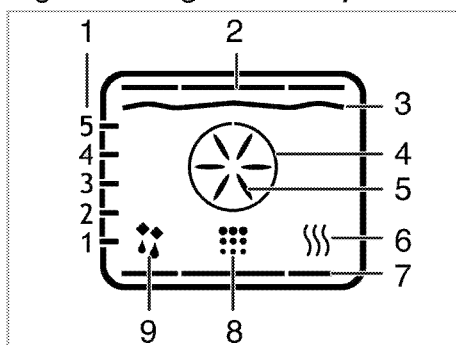


Deze functie laat vuil (indien er niet teveel tijd voorbij is gegaan) in de oven zacht worden om eenvoudig te reinigen. Raadpleeg hoofdstuk 'Reiniging - eenvoudige stoomreiniging' voor eenvoudige stoomreiniging.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdinstellingsveld
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Start/stop kooktoets
- 7 Toets temperatuurstelling
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Plus-toets
- 10 Min-toets
- 11 Instellingsknop
- 12 Terugtoets naar functiescherm



- 1 Roosterposities
- 2 Bovenverwarmer
- 3 Grillverwarmer
- 4 Boost-verwarmer
- 5 Boost-ventilator
- 6 Warmhouden
- 7 Onderste verwarmer
- 8 Reinigingspositie
- 9 Stand met ventilatorwerking

- : Symbool bereidingstijd
- : Symbool einde bereidingstijd
- : Functienummer
- : Alarmsymbool
- : Kloksymbool
- : Toetsvergrendelingsymbool
- : Symbool deur openen
- : Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- : Symbool vleesthermometer
- : Symbool bereidingspauze
- : Symbool starten bereiding

Tabel met de functies:


De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen. De aanbevolen temperatuur wordt weergegeven wanneer de functie is geselecteerd.

De functies verschillen per productmodel!


Functietabel	Temperatuurgebied (°C)
Verwarming bovenaan en onderaan	40-280
Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht	40-280
Surf	40-280
"3D"-functie	40-280
Pizza-functie	40-280
Grote grill met hete lucht	40-280
Volledige grill	40-280
Lage grill	40-280
Eco-verwarming met hete lucht	160-220
Verwarming onderaan	40-220
Warm houden	40-100

	De maximale (instelbare) bereidingstijd in de verschillende standen, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Wanneer er een stroomonderbreking is, wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.
	Wanneer u aanpassingen maakt, knipperen de betreffende symbolen op de klok.
	De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semiautomatische of volautomatische programma op de oven wordt ingesteld.
	Zelfs als de oven uit staat, gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

Hoe de oven te bedienen




1. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te openen.


» De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer de oven aan wordt gezet. Als het scherm in deze stand staat, kunt u de functies bereidingstijd, einde bereidingstijd en booster (snelverwarming) instellen.

	De oven zet zichzelf na 20 seconden uit wanneer u hem niet via dit scherm instelt.
--	--

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

U kunt gerechten handmatig bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen, dus zonder een bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.


» Het symbool  knippert.


4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Plaats uw schotel in de oven.
7. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets   aan om het

bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.




8. De oven zal zich niet automatisch uitzetten, omdat u nu handmatig gerechten bereid zonder een bereidingstijd ingesteld te hebben. Raak opnieuw de toets   aan om te stoppen met bereiden.


» De oven stopt en het symbool  verschijnt op het scherm.

9. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te sluiten.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie en de bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

8. Plaats uw schotel in de oven.
 9. Wanneer de temperatuur, de functie en de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets   aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.
- » De oven zal opwarmen tot wanneer hij de ingestelde temperatuur bereikt heeft en zal dan deze temperatuur

aanhouden tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.




10. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt "Einde" op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.


11. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen



U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingsduur in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

8. Raak  aan tot het symbool  voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

9. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra het einde van de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

10. Plaats uw schotel in de oven.

11. Wanneer de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingesteld einde van de bereidingstijd. De gekozen werking start wanneer het uur voor het bereiden aangekomen is en de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

12. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt "Einde" op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.

13. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.



Als u alleen de bereidingstijd of de bereidingstijd plus het einde van de bereidingstijd wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.



De booster kan niet in de volgende standen gekozen worden: ontdooien, eco-verwarming met hete lucht, warm houden en reinigen. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

1. Raak de toets  aan nadat u de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd ingesteld hebt.


» Het symbool  verschijnt continu op het scherm en de booster (snel voorverwarmen) begint te werken.

» Het symbool van de booster verdwijnt van het scherm zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de oven werkt dan verder in de functie van vóór de booster.

2. Raak de toets  opnieuw aan om de booster te stoppen.



» Het symbool  verdwijnt van het scherm en de booster (snel voorverwarmen) stopt.

De elektrische oven uitzetten


Druk op de toets  om de oven uit te zetten.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

» "UIT" verschijnt dan op het scherm.



2. Druk op  om de toetsen te vergrendelen.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt "Aan" op het scherm en het symbool  blijft branden. Raak  aan om te bevestigen.




De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Om de toetsen te ontgrendelen,

1. raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

» "Aan" verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op de toets  om de toetsen te ontgrendelen.

» "UIT" verschijnt op het scherm wanneer de toetsen ontgrendeld zijn. Raak  aan om te bevestigen.





De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.


De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen  en .

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool  branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.



3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool  en weerklinkt het alarmsignaal.


Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.

» Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren



1. Om het alarm te annuleren, raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.



2. Blijf drukken op de toets  tot "00:00" op het scherm verschijnt.




De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Het uur van de dag wijzigen

1. Raak de toets  in korte intervallen aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.


2. Raak de toetsen  /  aan om het uur in te stellen.



3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool  aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.



De huidige tijdsinstellingen worden ongedaan gemaakt wanneer er een stroomonderbreking is. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Het volume instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'VOL' op het scherm verschijnt.

2. Druk op toetsen  /  om een van de tonen L0, L1 of L2 in te stellen.


3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.

De verlichting instellen


1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'LP' op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen   om de optie AAN of ECO in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.
4. Wanneer u AAN kiest, zal de verlichting blijven branden wanneer de oven aan het werken is en

wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.


5. Wanneer u ECO kiest, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.



















Wanneer u een toets aanraakt (met uitzondering van toetsen  en ) terwijl de oven aan het werken is, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan.















Tabel kooktijden

 De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

 1ste rek van de oven is het **onderste** rek.













Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	50 ... 60
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
Rusisch gebak	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebaksplaat**		1 - 4	150	35 ... 45
	Koekjes	Eén bakplaat	Gebaksplaat*		3	180
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
	Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45



		3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*				
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stooftootje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.
* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.
** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprits	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	2 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebakspaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm		2	180	50 ... 60


		op het grillrooster**				
	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	170	50 ... 60
	2 bakplaten	1-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster** 4-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op de gebakspaat**		1 - 4	170	50 ... 60

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Eco ventilatorverwarming

 Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Eco ventilatorverwarming gestart is.



Open de deur niet tijdens het koken in de stand Eco ventilatorverwarming.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	160	40 ... 50
Koekjes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	2	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	2	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	2	200	40 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Voor het beste kookresultaat (Verwarming met ventilator/Surf functie):

- U kunt gerechten klaarmaken met dichte deeg zoals krentenbroodjes, cakes in papier, koekjes biscuits gelijktijdig op 1, 2 of 3 platen dankzij de homogene warmteverdeling die door deze functie wordt verzekerd.
- U kunt gelijktijdig gerechten maken met nat deeg zoals appeltaart en vruchtentaartjes op 2 platen.
- Voor de beste bakresultaten is het verstandig grotere hoeveelheden vochtig of gistdeeg op een plaat te bereiden. Door de hete lucht die ook van de zijanten komt verkrijgt u een homogener bereiding bij grote gerechten waarbij het deeg opstijgt. Deze functie is niet in normale ovens geïntegreerd.

- Door op meerdere platen tegelijk te koken met deze functie bespaart u tijd en energie en verkrijgt u een perfect kookresultaat.

Hoe de grill bedienen




WAARSCHUWING

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De grill aanzetten

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Raak  aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.


» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om de


grill te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

7. Raak opnieuw de toets  aan om de grill te stoppen.

» De grill stopt en het symbool  verschijnt op het scherm.

De grill uitzetten

1. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te sluiten.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4...5	250	20...25 min. [#]
Gesneden kip	Grillrooster	4...5	250	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4...5	250	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4...5	250	25...30 min. [#]
Kalkskoteletten	Grillrooster	4...5	250	25...30 min. [#]
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250	1...3 min.

[#] afhankelijk van dikte

*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

**Als de grill temperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250	1...3 min
Gehaktballen (runder) - 12 in stukjes	Grillrooster	4	250	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale griltijd om.

Het wordt aanbevolen voor alle gerechten die worden gebraden circa 5 minuten voor te verwarmen.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



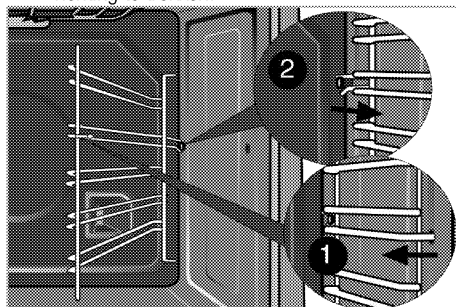
Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

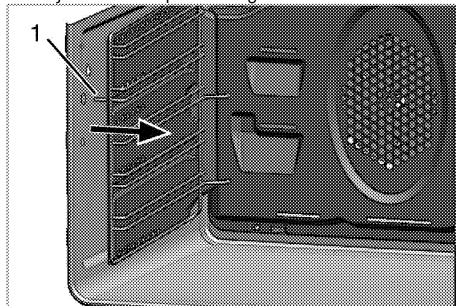
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



(Als uw product is uitgerust met de 'Surffunctie')

1. Verwijder pen (1) van het zijrek door deze in de richting van de pijl te trekken aan de kant van de zijwand waarop deze is gemonteerd.

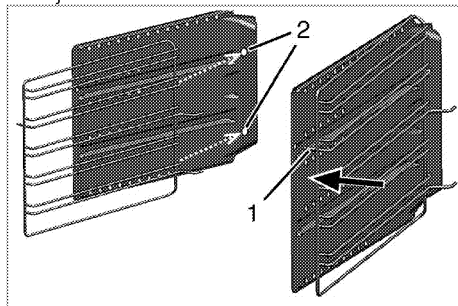


2. Verwijder het zijrek en de zijwand volledig door deze in uw richting te trekken.
3. Verwijder het zijrek van de gaten (2) in de ovenwand door hieraan te trekken.



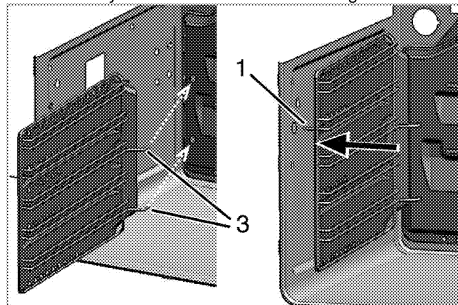
Het aantal gaten achter de zijwand en het aantal draadrekken kunnen afhankelijk van het productmodel verschillen.

4. Gebruik, om het zijrek en de zijwand te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om het droog te wrijven.
5. Plaats het zijrek terug door dit in de richting van de openingen (2) aan de achterzijde van de zijwand te trekken.



Als je de flexi telescopische functie van uw product; Er is een gat aan de achterzijde wand surf. Plaats zijrek door te trekken naar gat.

6. Vergrendel het zijrek aan de zijwand door de pen (1) van het zijrek in de richting van de pijl te trekken.
7. Plaats het zijrek en de zijwand terug op hun plaats door de pennen (3) in de opening aan de achterzijde te trekken. Zie afbeelding.



8. Plaats pen (1) op het zijrek op zijn plaats. Zie afbeelding.

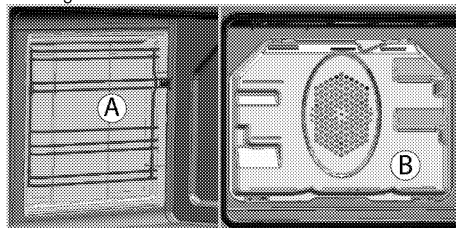


Controleer of zijrek en zijwand correct geplaatst zijn.

Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.

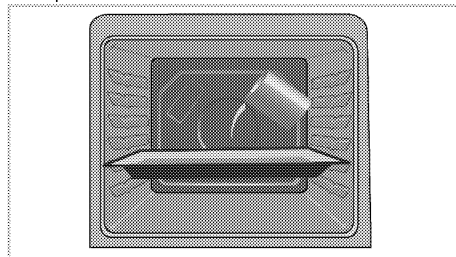


Gemakkelijke stoomreiniging

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Selecteer de functie eenvoudige stoomreiniging. Reinigingsduur zal op het scherm verschijnen en dit kan niet worden gewijzigd. U kunt de eindtijd voor deze reinigingsfunctie instellen.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.



Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de oven deur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Pyrolytische zelfreiniging



GEVAAR:

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijderd.

De oven is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging. De oven wordt verwarmd tot ongeveer 430-480 °C en bestaand vuil wordt tot as verbrand. Een sterke rookontwikkeling kan optreden. Zorg voor goede ventilatie. De ontleding door verhitting moet worden gebruikt na ongeveer ieder 10e ovengebruik.

1. Verwijder alle toebehoren uit de oven. In modellen met een zijrek: vergeet niet om de zijrekken uit te nemen.

Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd.

2. Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven.



Reinig de dichting van de deur niet. Glasvezeldichting is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen. In geval van een beschadiging aan de pakking van de oven deur, dient u deze door een bevoegde onderhoudsdienst te laten vervangen.

3. "Pyrolyse" Selecteer de pyrolytische functie (zelfreiniging).
4. Wij raden aan om de economische reinigingsfunctie te gebruiken wanneer de oven niet sterk bevuild is.

Indien deze functie gebruikt wordt voor zware bevuiling, zal er onvoldoende gereinigd worden. Voor dergelijke gevallen dient de pyrolytische functie toegepast te worden nadat de economische reinigings- cyclus beëindigd is.

De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. Deze tijdsperiode kan niet worden aangepast. Het einde van de zelfreinigingscyclus kan worden aangepast.

5. Tijdens het zelfreinigen kan de oven deur niet geopend worden en verschijnt het

vergrendelingsymbool op het tijdscherm. Ze blijft nog een tijd gesloten nadat de pyrolysefunctie beëindigd is. Forceer de deurvergrendeling niet met de greep tot het

vergrendelsymbool verdwenen is.

6. Na de reinigingscyclus de vuilresten met azijnwater verwijderen.

Reinig de oven deur

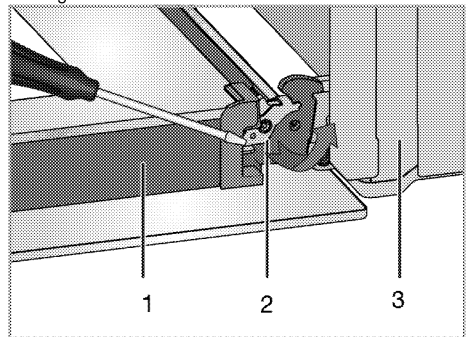
Gebruik, om de oven deur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



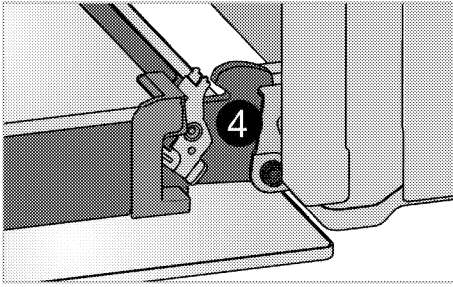
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de oven deur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De oven deur verwijderen

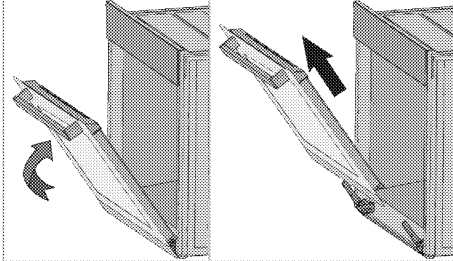
1. Open de oven deur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de oven deur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de ovendeur half open.



4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.



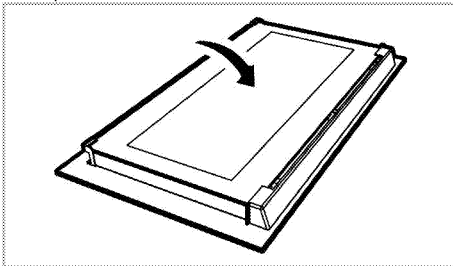
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

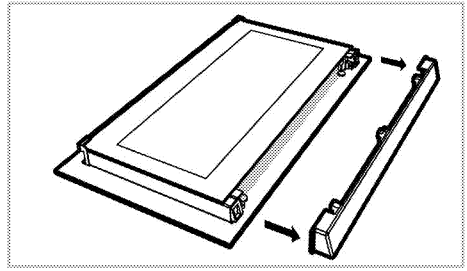
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

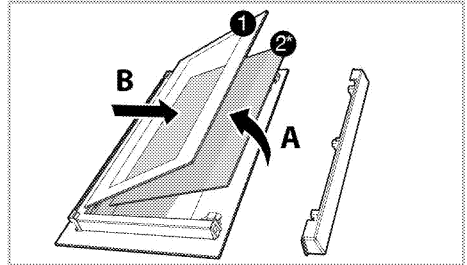
1. Open de ovendeur.



2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.



1 Binnenste glazen paneel

2* Binnenglaspaneel (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

4. Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel (2) ; Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).
5. De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef. (Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel). Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).
6. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenste glazen paneel (1) in de plastic benedengroeven geplaatst worden.
7. Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.



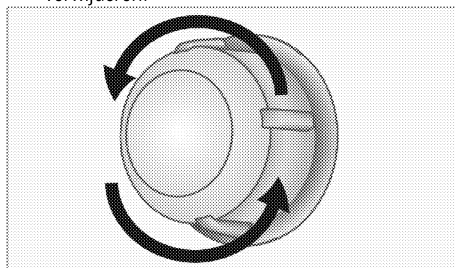
De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.



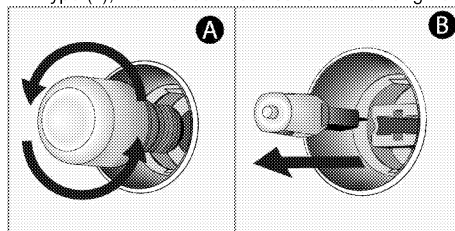
In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

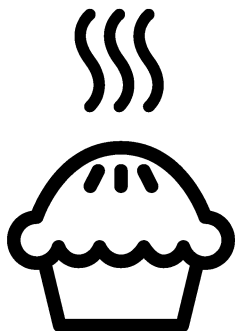


Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



Four Encastrable

Manuel de l'utilisateur



FR

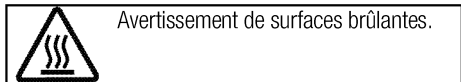
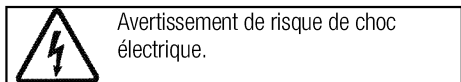
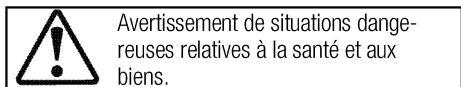
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



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



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

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

2 Généralités 10

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

3 Installation 13

Avant l'installation..... 13
 Installation et branchement..... 15
 Déplacement ultérieur 17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie 18
 Première utilisation 18
 Réglage de l'heure..... 18
 Premier nettoyage de l'appareil..... 18
 Première cuisson 19

5 Utilisation du four 20

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 20
 Utilisation du four électrique..... 20
 Modes de fonctionnement 21
 Fonctionnement de l'unité de commande du four .. 23
 Tableau des temps de cuisson 27
 Utilisation du grill..... 30
 Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 31

6 Maintenance et entretien 32

Généralités 32
 Nettoyage du bandeau de commande..... 32
 Nettoyage du four..... 32
 Retirer la porte du four. 34
 Retrait de la vitre de la porte 35
 Remplacement de l'ampoule du four 35

7 Recherche et résolution des pannes 37

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

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

Sécurité générale

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

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

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

Sécurité électrique

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

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

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

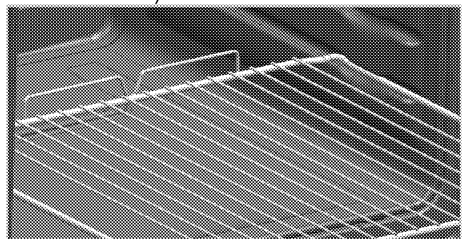
Sécurité du produit

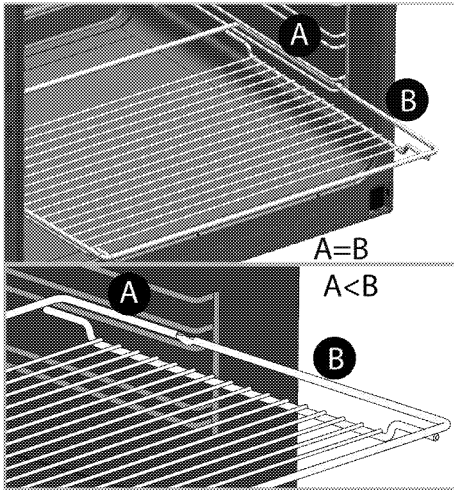
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil devien-

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

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

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





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage, page 11*.

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que

des étincelles ne se produisent pas.

- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la

fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

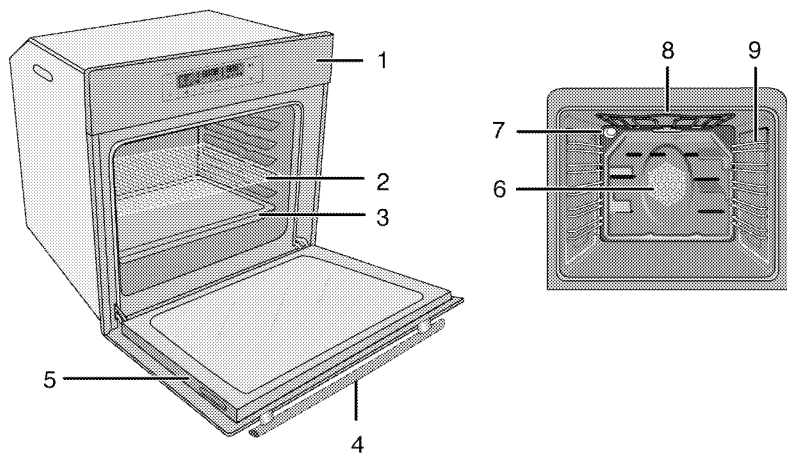
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

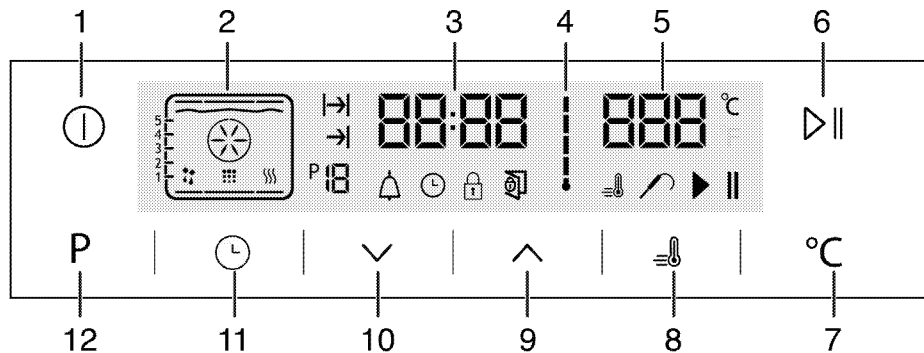
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



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



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

Contenu de l'emballage

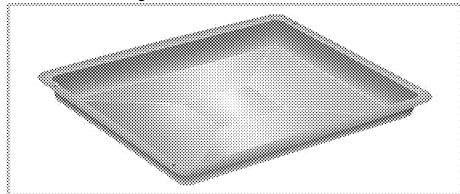


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

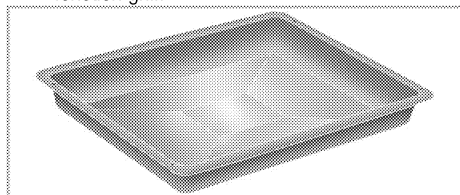
2. Plaque standard

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



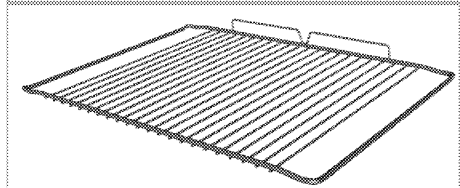
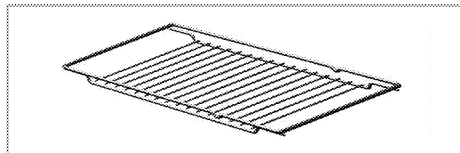
3. Plaque creuse

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



4. Grille métallique

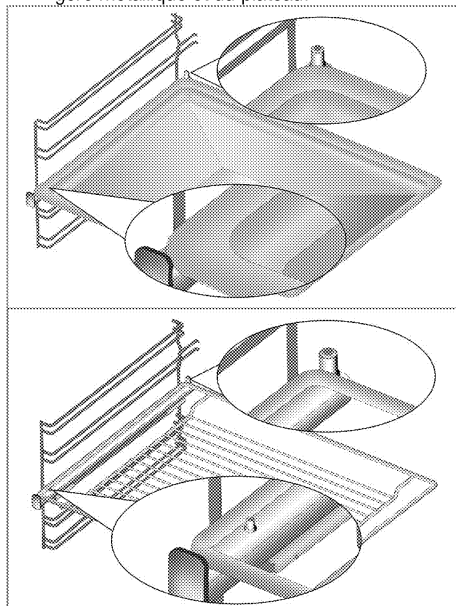
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



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

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

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



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1 kW
Type de câble/section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

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

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

** Reportez-vous à *Installation, page 13*.



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

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

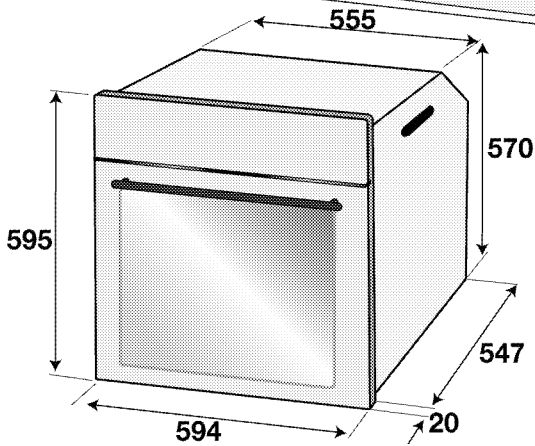
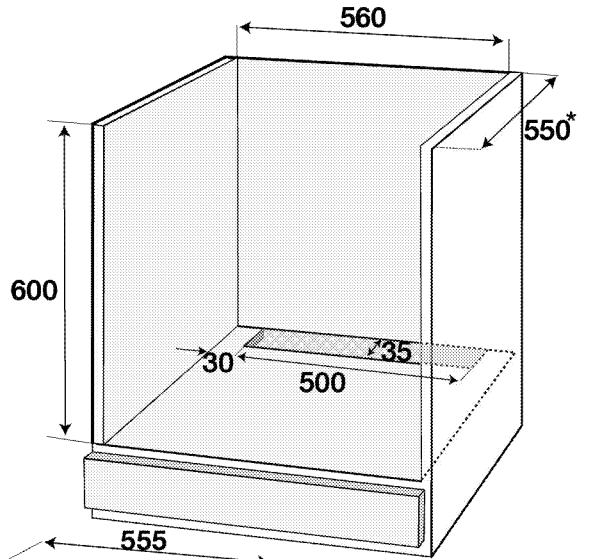
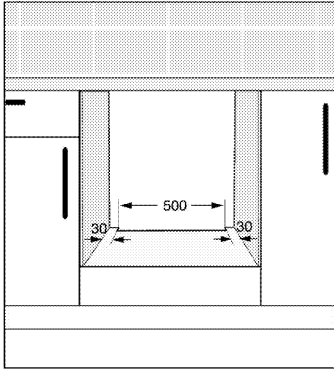
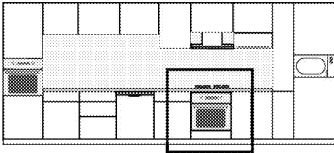
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec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



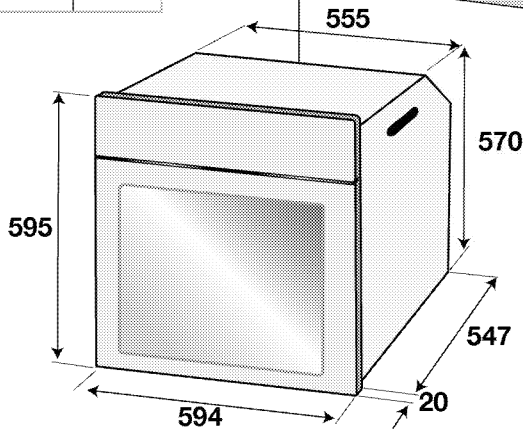
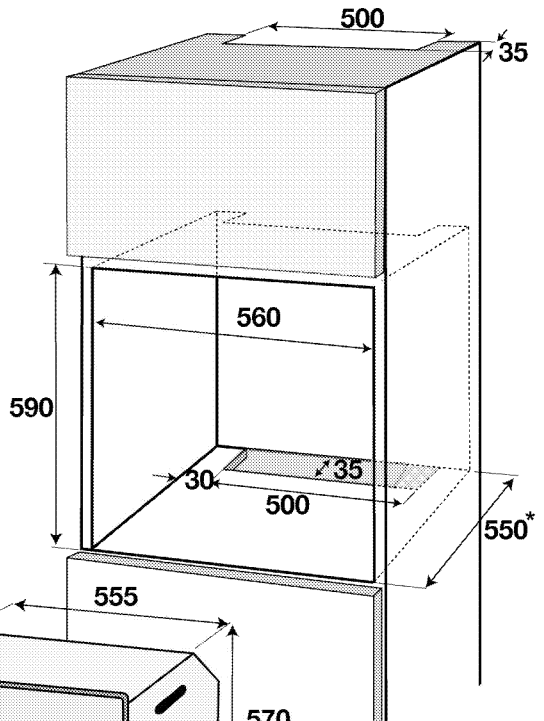
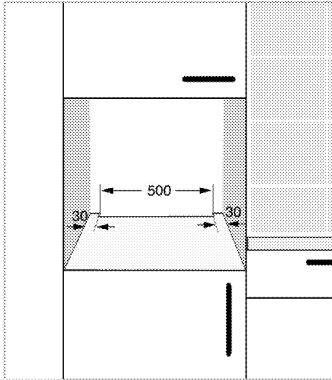
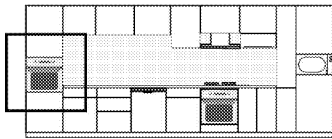
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



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



* min.



* min.

Installation et branchement

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

Raccordement électrique

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

à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

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

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

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

Vous risqueriez un choc électrique !



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

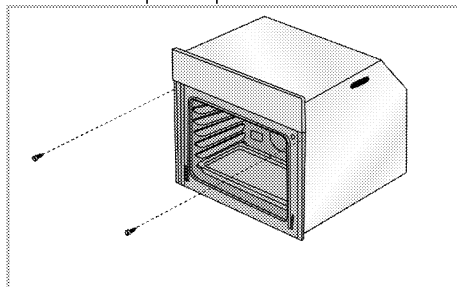


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

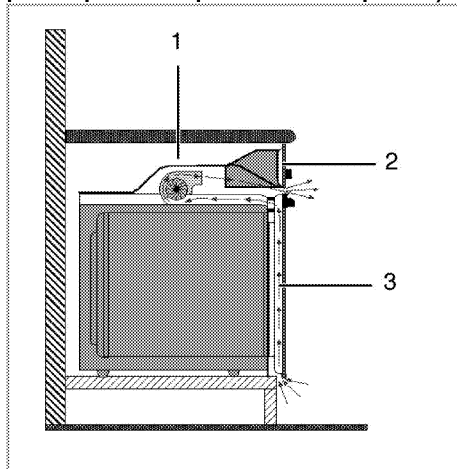
Installation des produits

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



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

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



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

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



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

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

Vérification finale

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

Déplacement ultérieur

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

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



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



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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

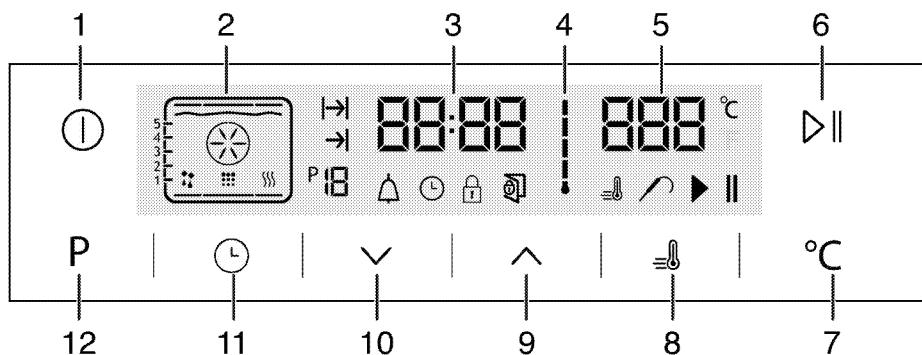
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.

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

Première utilisation

Réglage de l'heure



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

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

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

Première cuisson

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 30*.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 30*



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

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



DANGER:

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

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôti

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

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

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



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

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

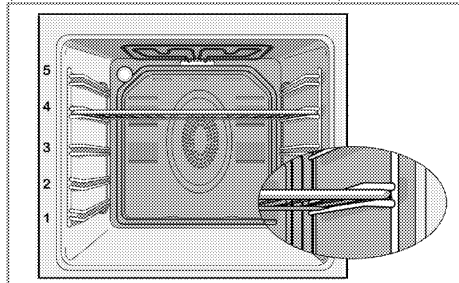
Utilisation du four électrique

Arrêt du four électrique

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

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

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



Modes de fonctionnement

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

1. Chauffage supérieur et inférieur



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

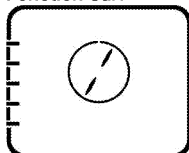
La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

2. Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



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

3. Fonction surf



L'air chaud généré par le ventilateur et l'élément chauffant est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents plats et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples. Les parois perforées permettent une diffusion homogène de la chaleur dans l'ensemble de la cavité.

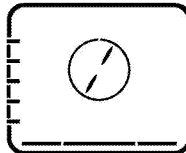
4. Fonction "3D"



Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourri-

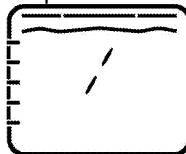
ture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

5. Fonction Pizza



Les éléments chauffants inférieure et avec ventilateur sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

6. Grill pulsé



L'air chaud généré par le grill fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

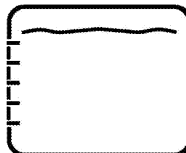
7. Grill fort



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

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

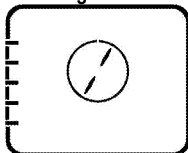
8. Grill



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

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

9. **Chauffage économique par ventilateur**



Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

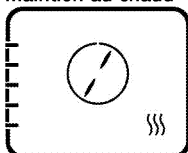
Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "**Chauffage économique par ventilateur**".

10. **Sole**



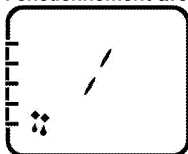
Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

11. **Maintien au chaud**



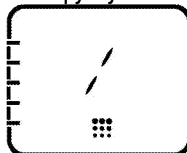
Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

12. **Fonctionnement avec ventilateur**



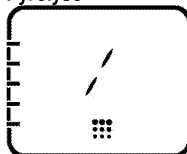
Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

13. **Mode pyrolyse-economie**



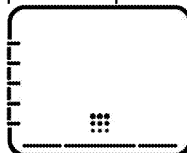
Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Elle est recommandée pour les fours légèrement sales. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *page 34*.

14. **Pyrolyse**



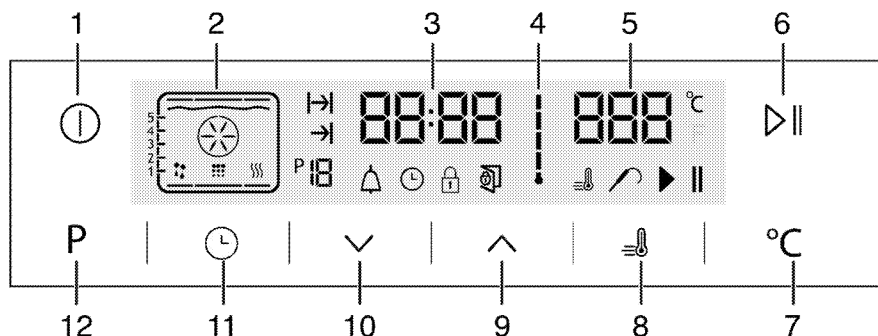
Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *page 34*.

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

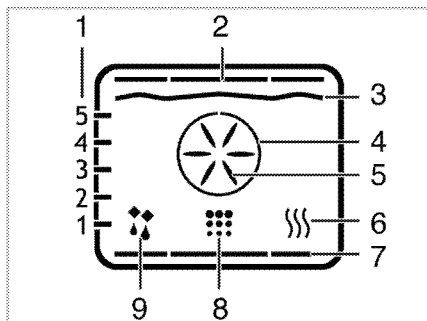


Grâce à cette fonction, la saleté (à enlever le plus tôt possible) du four se ramollit et se laisse-nettoyer facilement. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage - Nettoyagefaciledufour » pour les détails.

Fonctionnement de l'unité de commande du four



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



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


- : Symbole de temps de cuisson
- : Symbole de fin du temps de cuisson
- : Nombre de fonctions
- : Symbole de l'alarme
- : Symbole Horloge
- : Symbole de verrouillage des touches
- : Symbole de porte ouverte
- : Symbole Booster (préchauffage rapide)
- : Symbole de thermomètre de cuisine
- : Symbole de pause cuisson
- : Symbole de début de cuisson

Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Tableau des fonctions :

Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives. La température recommandée est affichée lorsque la fonction est sélectionnée.


Tableau des fonctions	Plage de températures (°C)
Chauffage supérieur et inférieur	40-280
Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur	40-280
Surf	40-280
Fonction « 3D »	40-280
Fonction Pizza	40-280
Grill fort à chaleur tournante	40-280
Grill fort	40-280
Grill doux	40-280
Chauffage économique par ventilateur	160-220
Sole	40-220
Maintien au chaud	40-100

	Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du maintien au chaud est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
	Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.
	Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.
	Même si le four est éteint, la lampe s'allume à l'ouverture de la porte.

Utilisation du four




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


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





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

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction.


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


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

» Le symbole  clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Placez votre plat dans le four.
7. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole  s'affiche à l'écran.

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




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


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







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


Faire la cuisson en définissant la durée de cuisson :

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

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

» Le symbole  clignote.

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

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

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

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

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


10. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.


11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.


» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

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


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


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



2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .



3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .

» Le symbole  clignote.



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



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


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

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

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

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

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

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

10. Placez votre plat dans le four.


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

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

12. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.


13. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.


» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.


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

Réglage du booster (préchauffage rapide)


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


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

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

» Le symbole  s'affiche en continu et le réglage de booster (préchauffage rapide) est activé.

» Le symbole Booster disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction booster.

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






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

Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.

Activation du verrouillage des touches





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

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



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

Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur

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





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

Définir l'alarme




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


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

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



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




2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .
- » Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

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

Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement audio.
- » L'avertissement audio s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.






Annulation de l'alarme :

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



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





Modification de l'heure

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







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

Réglage du volume

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

Réglage de l'option Lampe économique


1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication « **LP** » s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches  /  pour activer les options On ou ECO.
3. Appuyez sur la touche  ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage
4. Une fois activé, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée.

5. Une fois défini sur ECO, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée avant de s'éteindre 15 secondes après.

Tableau des temps de cuisson



















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

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

Cuisson au four et rôtisserie



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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pâte à chou	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35

	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casseroles)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30







Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Tableau de cuisson pour plats tests

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

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

		5-Plaque creuse*				
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	170	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 4-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	170	50 ... 60

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

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

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

Chauffage économique par ventilateur



Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode «Chauffage économique par ventilateur».



En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*	3	160	40 ... 50
Cookies	Une plaque	Plaque standard*	2	200	30 ... 35
Pâte à chou	Une plaque	Plaque standard*	2	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*	2	200	40 ... 45

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

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâs-

serie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.

- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



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

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipiens clos préservent le jus du plat.

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

Pour la meilleure cuisson possible (fonction assistée par ventilateur/fonction Surf) :

- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte compacte tels que des petits pains, des gâteaux dans du papier, des cookies ou des biscuits cuits simultanément sur 1, 2 ou 3 plaques grâce à la répartition homogène de la chaleur garantie par cette fonction.
- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte humide, comme des tartes aux pommes et des tourtes dans des plaques, cuites simultanément sur 2 plaques.
- La cuisson de grande quantité de denrées contenant une importante quantité de liquide ou une pâte levée sur une seule plaque permet d'améliorer les résultats de cuisson. Une cuisson plus homogène est obtenue pour le gros volumes d'aliments qui lèvent à mesure que l'air chaud provient également des parois latérales, une fonction que n'ont pas les fours conventionnels.
- Vous économisez du temps et de l'énergie tout en obtenant une cuisson optimale grâce à la caractéristique de cuisson à plaques multiples de cette fonction.









Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

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

Allumage du grill

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
 2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction de grill désirée.
 3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
- » Le symbole  clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
 5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
 6. Appuyez sur la touche  pour activer le grill si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole  s'affiche à l'écran.
- » Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la tem-

pérature interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

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

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

Extinction du grill

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



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

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

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

selon l'épaisseur

*Préchauffez pendant 5 minutes.

**Si la température du grill de votre produit ne peut pas être ajustée, le grill fonctionnera à la température recommandée.

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

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


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


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

6 Maintenance et entretien


Généralités

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

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

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


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

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

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

Nettoyage du bandeau de commande

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

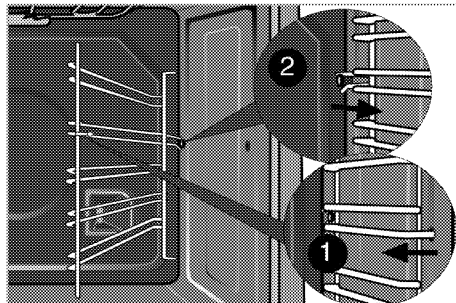
 Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

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

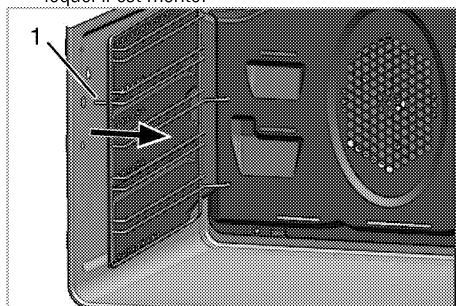
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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




(Si votre appareil est doté de la fonction « Surf »)

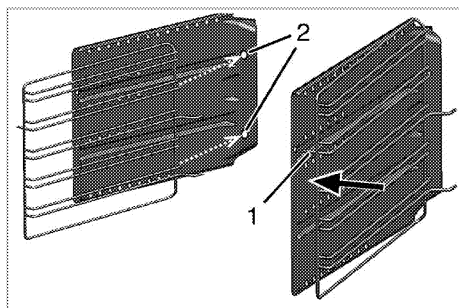
1. Retirez la goupille (1) du rail latéral en le tirant dans le sens de la flèche avec la paroi latérale sur lequel il est monté.



2. Retirez le rail latéral et la paroi latérale complètement en les tirant vers vous.
3. Retirez le support latéral des orifices (2) de la paroi du four en tirant dessus.

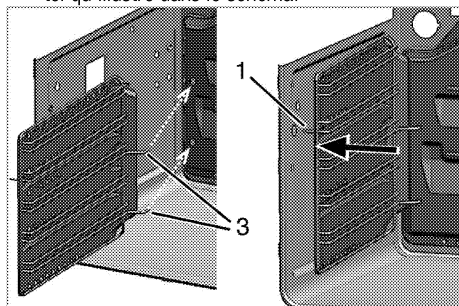
 Le nombre d'orifices derrière la paroi latérale et la taille de la grille métallique peuvent varier selon le modèle de l'appareil.

4. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le rail latéral et la paroi latérale et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.
5. Placez le rail latéral en l'ajustant sur les orifices (2) à l'arrière de la paroi latérale.



i Si vous avez la fonction télescopique flexi de votre produit, il ya un trou dans le mur du revers de surf. Placer la grille de côté en tirant dans le trou.

- Fixez le rail latéral à la paroi latérale en tirant la goupille (1) du rail latéral dans le sens de la flèche.
- Placez l'ensemble du rail latéral et de la paroi latérale sur sa position d'origine en plaçant les goupilles dans les orifices (3) sur la paroi arrière, tel qu'illustré dans le schéma.



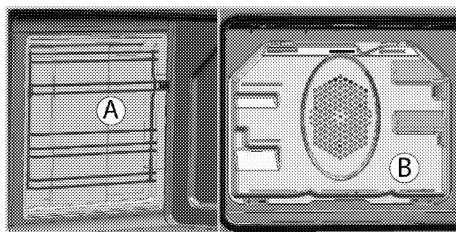
- Placez la goupille (1) du rail latéral à sa place, tel qu'illustré dans le schéma.

i Veillez à ce que le rail latéral et la paroi latérale soient placés correctement.

Parois catalytiques

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

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.

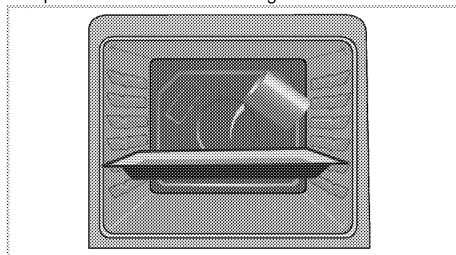


Nettoyage vapeur facile

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

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

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



- Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.
- Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
- Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

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

Auto-nettoyage pyrolytique



DANGER:

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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

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

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

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



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

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

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

3. "Pyrolyse" Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).
4. **eco** Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale.

Si cette fonction est utilisée pour nettoyer une saleté importante, le nettoyage ne sera pas suffisant. Dans ces cas, la fonction pyrolytique doit être appliquée après la fin du cycle de nettoyage économique **eco**.

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

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

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

symbole de verrouillage apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez

pas sur la poignée du verrou de la porte tant que

le symbole de verrouillage n'a pas disparu.

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

Nettoyage de la porte du four.

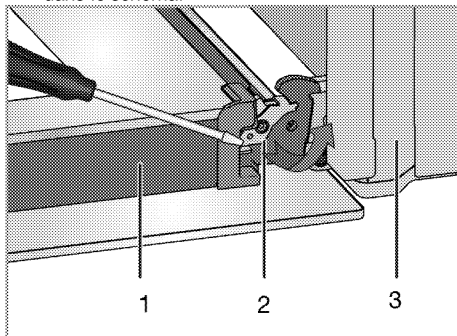
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



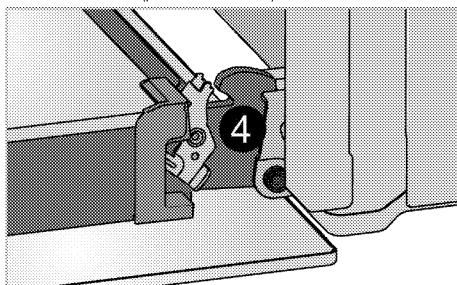
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

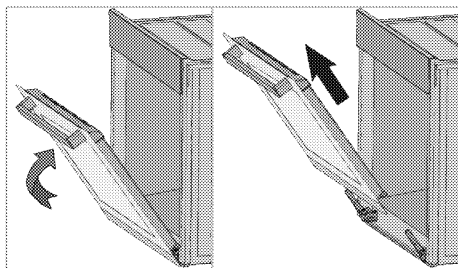
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



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



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



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



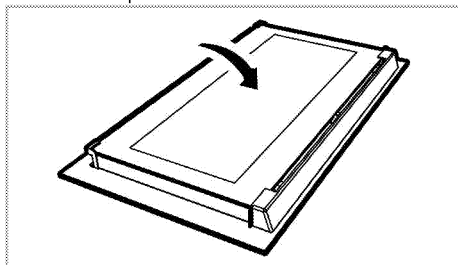
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

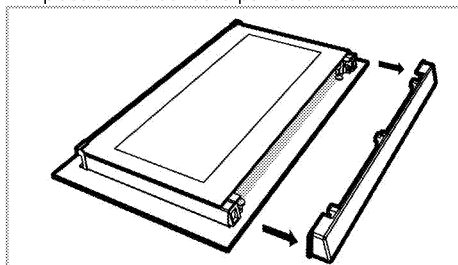
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

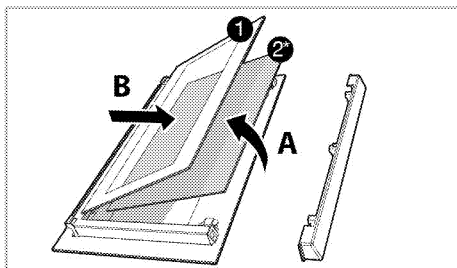
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



- 1 Panneau vitré du fond
- 2* Panneau vitré du fond (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).
5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.
7. Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

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

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

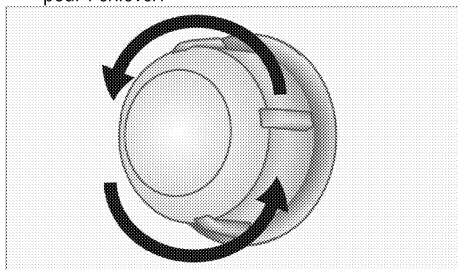


L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

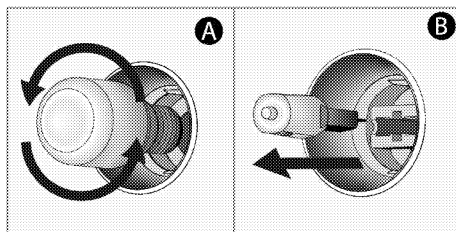
- i** L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.
- i** Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

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



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



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

- i** 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.

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

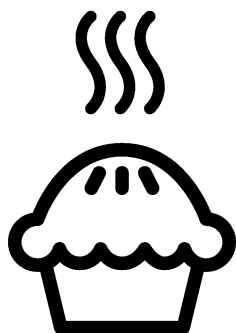


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

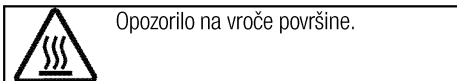
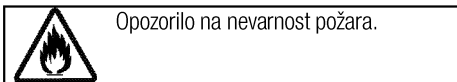
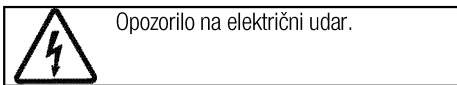
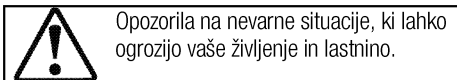
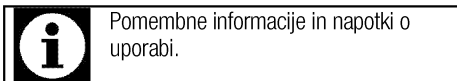
Spoštovani kupec,

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

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

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	7
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	8
Odstranjevanje embalaže	8

2 Splošne informacije 9

Pregled	9
Vsebnost embalaže	10
Tehnične specifikacije	11

3 Inštalacija 12

Pred namestitvijo	12
Namestitev in priključitev	14
Odstranjevanje stare naprave	15

4 Priprave 16

Nasveti za varčevanje z električno energijo	16
Prva uporaba	16
Nastavitev ure	16
Prvo čiščenje izdelka	16
Prvo segrevanje	16

5 Uporaba pečice 18

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	18
Uporaba električne pečice	18
Načini delovanja	18
Uporaba kontrolne enote pečice	20
Tabela časov kuhanja	24
Uporaba žara	28
Tabela časov kuhanja z žarom	28

6 Vzdrževanje in čiščenje 29

Splošne informacije	29
Čiščenje upravljalne plošče	29
Čiščenje pečice	29
Odstranjevanje vratc pečice	31
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	31
Zamenjava luči v pečici	32

7 Odpravljanje težav 33

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

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

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pazorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

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

stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.

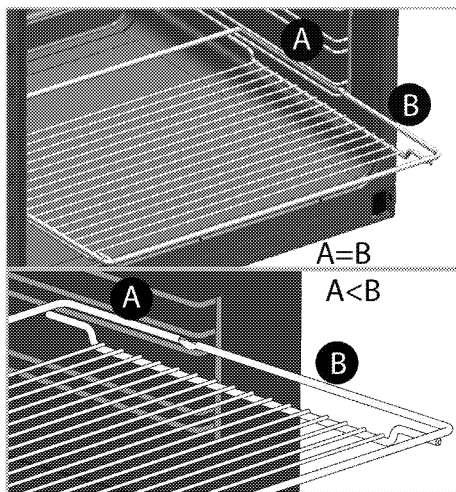
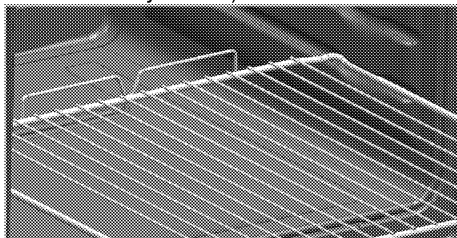
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

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

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

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



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
 - Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice. glejte *Vsebnost embalaže, stran 10*.
 - Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.
 - Med pirolitičnim čiščenjem, se lahko površine bolj segrejejo kot pri standardni uporabi. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.
 - Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.
- Za požarno zanesljivost naprave;
- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
 - Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
 - Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.
- ### Namen uporabe
- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
 - **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
 - Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
 - Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
 - Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.
- ### Varnost otrok
- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
 - Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele

embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.

- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi 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.

Skladnost z direktivo RoHS:

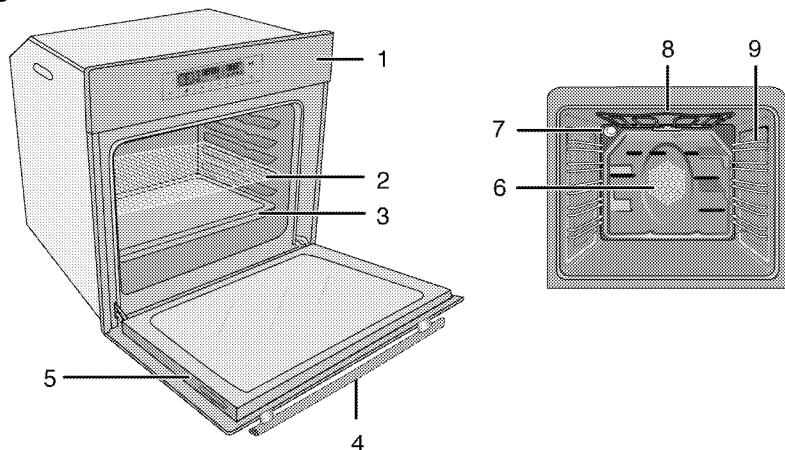
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjanje embalaže

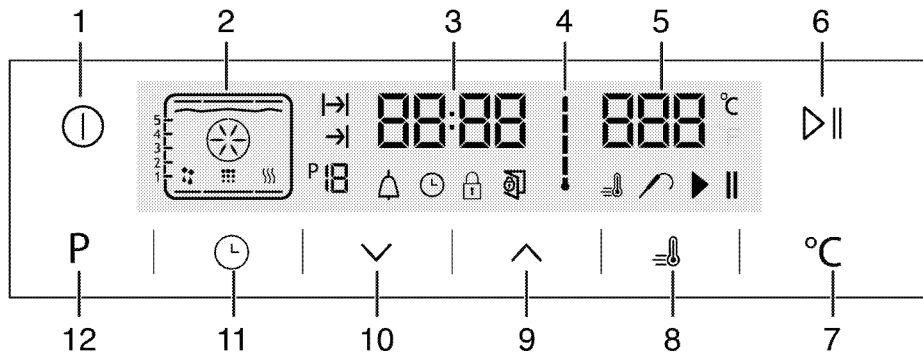
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Nadzorna plošča | 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 | Mrežna polica | 7 | Lučka |
| 3 | Pekač | 8 | Zgornji grelni element |
| 4 | Ročaj | 9 | Položaji polic |
| 5 | Vratca | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Gumb VKLOP/IZKLOP | 7 | Tipka za nastavev temperature |
| 2 | Zaslon funkcij | 8 | Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje) |
| 3 | Indikator tekočega časa | 9 | Gumb za plus |
| 4 | Simbol notranje temperature pečice | 10 | Gumb za minus |
| 5 | Indikator temperature | 11 | Gumb za nastavev |
| 6 | Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja) | 12 | Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami |

Vsebnost embalaže

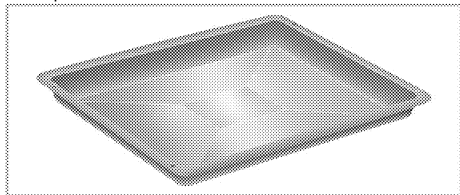


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

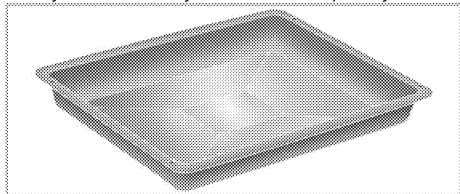
2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



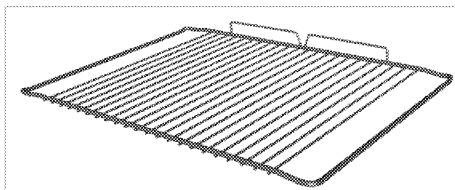
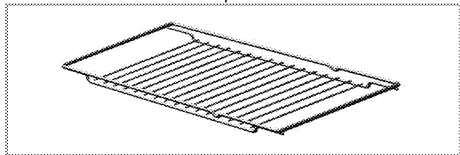
3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



4. Mrežni žar

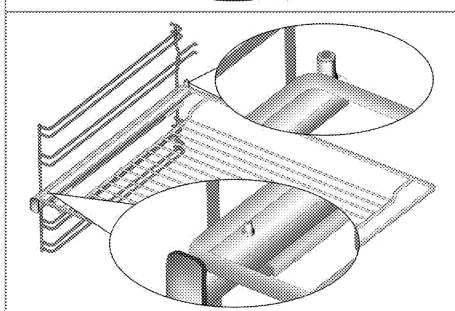
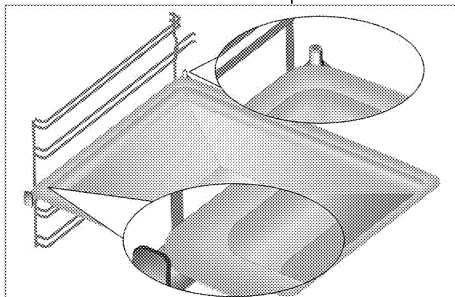
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police

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

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



Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	3.1 kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

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

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

** Glejte. *Instalacija, stran 12.*



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



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



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

3 Inštalacija

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



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

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



NEVARNOST:

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

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).

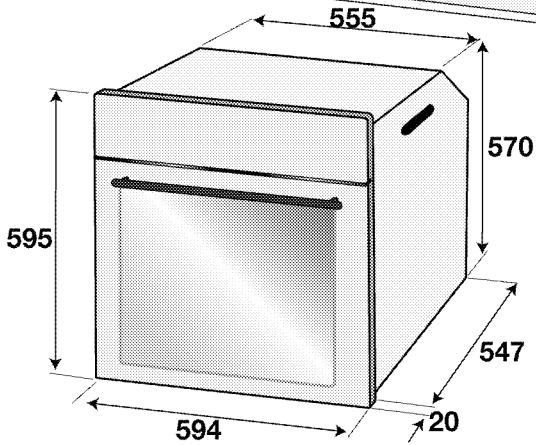
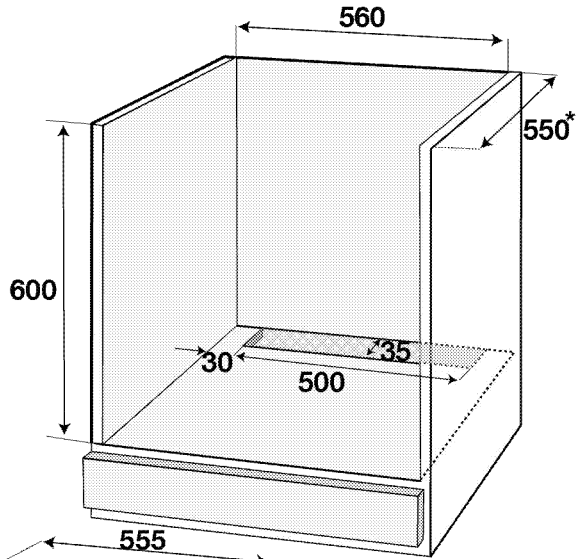
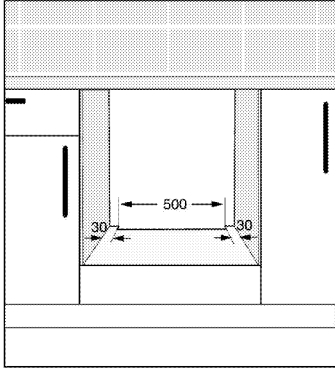
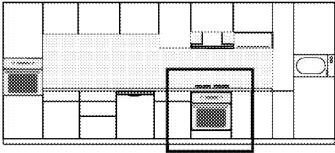
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.



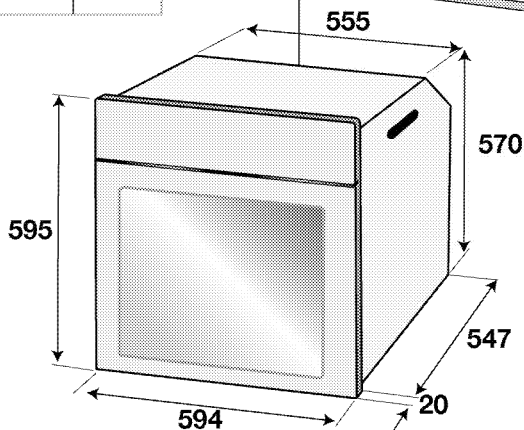
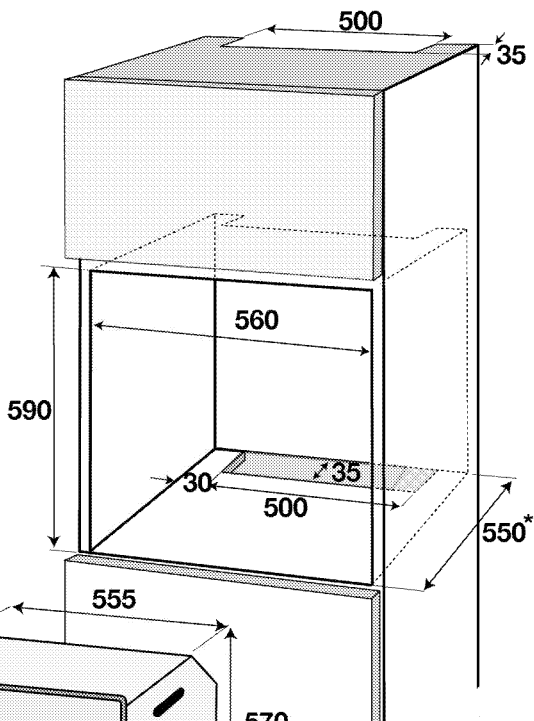
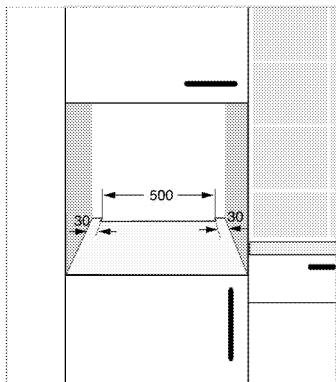
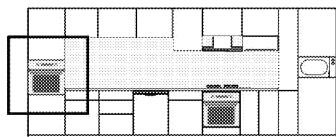
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



* min.



* min.

Namestitev in priključitev

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

Električna povezava

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



NEVARNOST:

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

**NEVARNOST:**

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**NEVARNOST:**

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



Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

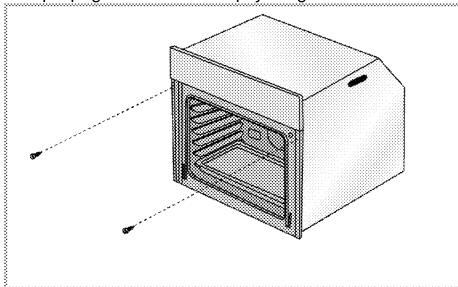


Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave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

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

Namestitev naprave

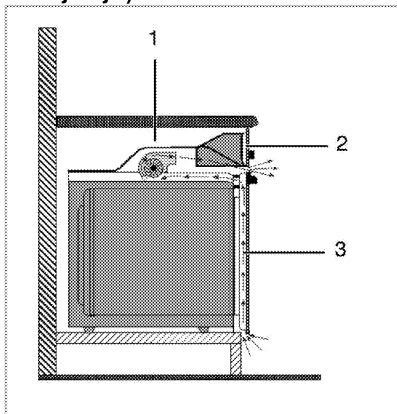
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z

navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

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



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



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

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

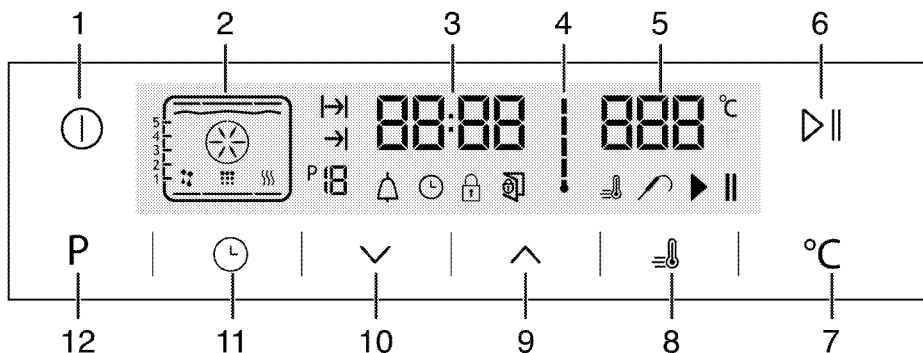
Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.

- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

Prva uporaba

Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
 - 2 Zaslon funkcij
 - 3 Indikator tekočega časa
 - 4 Simbol notranje temperature pečice
 - 5 Indikator temperature
 - 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
 - 7 Tipka za nastavitev temperature
 - 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
 - 9 Gumb za plus
 - 10 Gumb za minus
 - 11 Gumb za nastavitev
 - 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami
1. Ob prvi uporabi pečice zasveti simbol ☹️, dotaknite se tipk ^ / v in nastavite uro.
 2. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola ☹️ in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

i Če niste nastavili tekočega časa, se bo indikator časa pričel z **12:00**. Vklopil se bo simbol ☹️, ki vas bo opozoril, da tekoči čas ni nastavljen. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.

Prvo čiščenje izdelka

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

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

Prvo segrevanje

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

POZORILLO

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

Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.

3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.

3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 28.
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 28



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 peki, pečenju in pečenju na žaru



OPOZORILO

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

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



NEVARNOST:

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

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

Nasveti za pečenje

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

Nasveti za pečenje pečenk

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

Nasveti za pečenje na žaru

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

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

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



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

Uporaba električne pečice

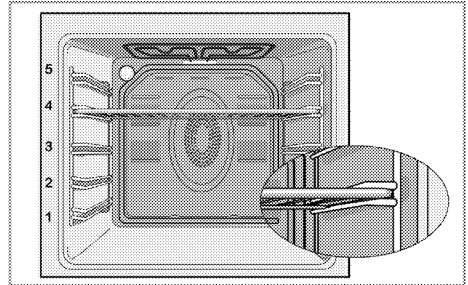
Izklop električne pečice

Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

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

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

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



Načini delovanja

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

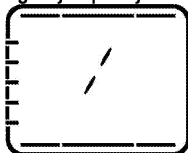
1. Zgornje in spodnje segrevanje



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

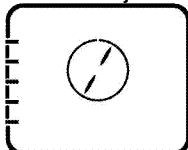
Na zaslonu se bo prikazal primeren položaj pečice.

2. **Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje**



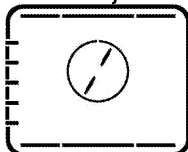
Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.

3. **"Surf"-funkcija**



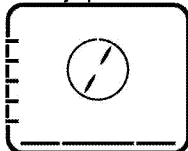
Vroč zrak iz ventilacijskega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.

4. **"3D"-funkcija**



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

5. **Funkcija pizza**



Vklopljena sta spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Primerno za pečenje pize.

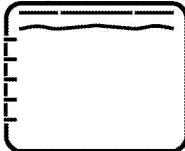
6. **Full grill+fan (močan žar + ventilator)**



Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

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

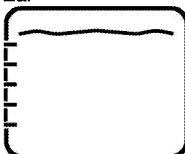
7. **Full grill (močan žar)**



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

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

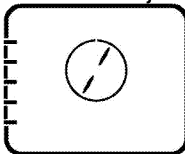
8. **Žar**



Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje in gratiniranje jedi.

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

9. **Varčno ventilacijsko segrevanje**



Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturnem razponu 160-220 °C, uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal.

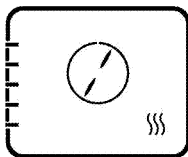
Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Varčno ventilacijsko segrevanje'.

10. **Bottom heating (spodnje segrevanje)**



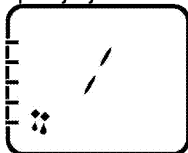
Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

11. **Keep warm (ohranjanje toplote jedi)**



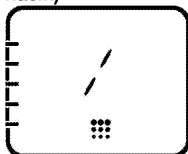
Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.

12. Upravljanje z ventilatorjem



Pečica ni segreti. Vkllopljen je samo ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zrnih se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi.

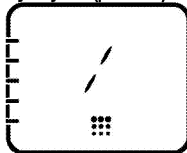
13. Pyrolysis - economy mode (piroliza - varčen način)



Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Priporočljivo je za rahlo umazane pečice. Pred uporabo te funkcije

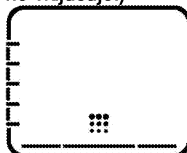
preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. *stran 30.*

14. Pyrolysis (piroliza)



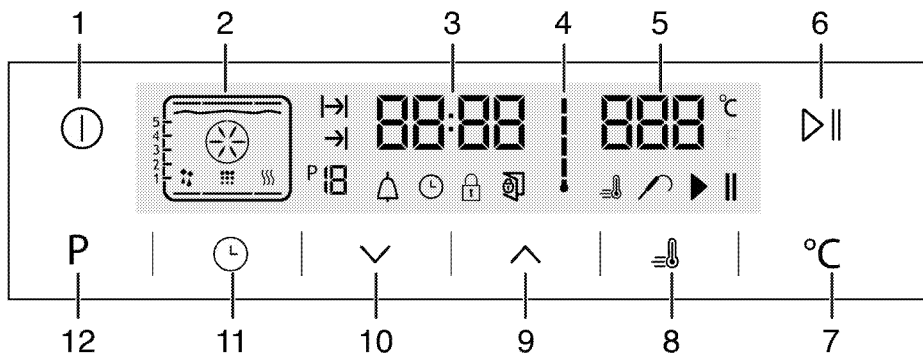
Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. *stran 30.*

15. Enostavno parno čiščenje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



Ta funkcija zmehča umazanijo (brez dolgega čakanja) v pečici in omogoča enostavno čiščenje. Za enostavno parno čiščenje glejte poglavje »Čiščenje - enostavno parno čiščenje«.

Uporaba kontrolne enote pečice



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Zaslonski prikaz funkcij
- 3 Indikator tekočega časa
- 4 Simbol notranje temperature pečice
- 5 Indikator temperature
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 7 Tipka za nastavitve temperature
- 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- 9 Gumb za plus
- 10 Gumb za minus

- 11 Gumb za nastavitve
- 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami

- : Simbol časa pečenja
- : Simbol časa konca pečenja
- : Številka funkcije
- : Simbol alarma
- : Simbol ure
- : Simbol zaklepa
- : Simbol za odprta vratca





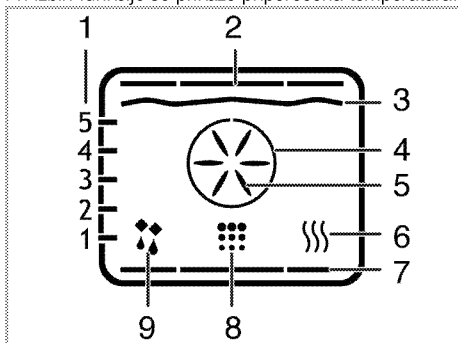
-  : Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
-  : Simbol sonde za meso
-  : Simbol za premor pečenja
-  : Simbol za začetek pečenja

Tabela funkcij:

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature. Pri izbiri funkcije se prikaže priporočena temperatura.



- 1 Položaji polic
- 2 Zgornji grelnik
- 3 Grelnik žara
- 4 Grelnik ojačevalnika
- 5 Ventilator ojačevalnika
- 6 Keep warm (ohranjanje toplote jedi)
- 7 Spodnji grelnik
- 8 Položaj čiščenja
- 9 Upravljanje s položajem ventilatorja








 Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Tabela funkcij	Temperaturni razpon (°C)
Zgornje in spodnje segrevanje	40-280
Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje	40-280
Surf (funkcija obkrožnega dotoka)	40-280
>3D<- funkcija	40-280
Funkcija pizza	40-280
Velik žar z ventilatorjem	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Spodnji žar	40-280
Varčno ventilacijsko segrevanje	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220
Ohranjanje toplote živil	40-100

-  Najdaljši nastavljeni čas pečenja v vseh načinih, razen pri ohranjanju toplote, je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
-  Med nastavljanjem bodo na uri utrpali pripadajoči simboli.
-  Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polumodejno ali samodejno programiranje.
-  Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.












Uporaba pečice

1. Približno 2 sekundi pritisnite tipko , da odprete pečico.
- » Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko vklopite pečico. Ko je zaslon v tem načinu, lahko nastavite čas pečenja, čas konca pečenja in ojačevalce (hitro segrevanje).

 Pečica se bo v 20 sekundah samodejno izklopila, če na zaslonu ne izberete nobenih nastavitev.


Ročno pečenje z izbiro temperature in funkcije delovanja

Pečete lahko tako, da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter ročno nadzirate brez nastavitve trajanja pečenja.

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.
- » Simbol  utripa.
4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .
5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
6. Jed postavite v pečico.
7. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke  , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljen

temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.


8. Pečica se ne izklopi samodejno zaradi ročnega pečenja brez nastavitve časa pečenja. Pečenje lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke  II.



» Pečica zaključi pečenje in na zaslonu se prikaže simbol II.


9. Približno 2 sekundi pritisčajte gumb , da zaprete pečico.


Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;



Zagotovite lahko, da se pečica izklopi, tako da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.


1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.



2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.




3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.


» Simbol  utripa.

4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk  .



5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .

6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.

7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Jed postavite v pečico.

9. Če so temperatura, funkcija delovanja in čas pečenja primerni, se dotaknite tipke  II, da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Pečica se bo segreti na nastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.


10. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (koniec) in zasilni alarm.

11. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.


» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.


Nastavev časa konca pečenja na poznejši čas;

Zagotovite lahko, da pečica samodejno deluje in se izklopi, tako da nastavite temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in konec pečenja na kasnejši čas, pri tem pa ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.


1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.



2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.




3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.

» Simbol  utripa.



4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk  .




5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .


6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.

7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .



» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.

9. Čas pečenja nastavite z dotikom gumbov   in potrdite nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas konca pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

10. Jed postavite v pečico.

11. Če so temperatura, funkcija delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja primerni, se dotaknite tipke  II, da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja in je pečica segreti na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

12. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.
13. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.
- » Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.







Če želite preklicati čas pečenja ali čas pečenja in čas konca pečenja po tem, ko ste ju nastavili, ponovno nastavite čas pečenja.

Nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje)

Če želite, da pečica hitreje doseže zeleno temperaturo, uporabite funkcijo »Booster« (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).



Ojačevalnika ne morete nastaviti med odtajanjem, Varčno ventilacijsko segrevanje, ohranjanjem toplote živil ali čiščenjem. Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.






- Dotaknite se tipke , po tem ko ste nastavili temperaturo, funkcijo delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja.
- » Simbol  nenehno sveti in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je vklopljena.
- » Simbol ojačevalnika ugasne, ko pečica doseže zeleno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo »Booster« (ojačevalnik).
- Ponovno se dotaknite tipke , da prekličete funkcijo ojačevalnika.
- » Simbol  se ugasne in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je izklopljena.

Izklop električne pečice

Dotaknite se tipke , da izklopite pečico.

Vklop zaklepa




Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

- Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- » Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).
- Za vklop zaklepa pritisnite .
- » Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol  za zaklep sveti naprej. Potrdite z dotikom tipke .



Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

Za izklop zaklepa pritisnite gumb

- Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- » Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).
- Zaklep izklopite, če pritisnete gumb .



» Ko izklopite zaklep se prikaže »OFF« (izklop). Potrdite z dotikom tipke .



Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.





Nastavitev alarma

Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.

- Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .






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

- Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .
- » Simbol  bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.
- Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol  in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Izklop alarma

- Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.
- » Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.






Preklic alarma;

- Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za preklic alarma.
- Pritisnite in držite tipko  dokler se ne prikaže »00:00«.



Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljeni istočasno, bo prikazan krajši čas.





Spremenite čas dneva

- V kratkih presledkih pritisčajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- Pritisnite gumba  / , da nastavite uro.
- Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.







V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti. Tekočega časa ne morete spremeniti, kadar pečica deluje v kateri koli funkciji.

Nastavitev jakosti

1. Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkih presledkih pritisčajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže 'VOL'.
2. Pritisnite tipko  /  in nastavite enega izmed tonov L0, L1 ali L2.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

Nastavitev Eco lučke

1. Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkih presledkih pritisčajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže 'LP'.
2. Pritisnite tipko  / , da vklopite ali nastavite možnost Eko.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

4. Ko je pečica vklopljena; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravljenosti in med delovanje, lučka nenehno sveti.
5. Ko je pečica nastavljena na EKO; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravljenosti in med delovanje, lučka sveti in se po 15 sekundah ugasne.













Če se med delovanjem dotaknete katere koli tipke (razen tipk  in , lučka gori in se po 15 sekundah ugasne.



















Tabela časov kuhanja

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

Pečenje in praženje

 1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s		1 - 4	150	35 ... 45

		snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**				
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Poljeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	10 ... 15
Goveji zrezek (cell) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rutada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec (1,8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80


Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.
 * Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.
 ** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Posoda	Število pladnjev	Dodatke za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in		2	170	50 ... 60

		premerom 20 cm na mrežnem žaru**				
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

Varčno ventilacijsko segrevanje



Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.



Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	40 ... 50
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	2	200	30 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	2	200	40 ... 45
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	2	200	40 ... 45

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

Nasveti za pečenje torte

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

Nasveti za pečenje peciva

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



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

Nasveti za kuhanje zelenjave

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

Za najboljše rezultate kuhanja (ventilacijsko segrevanje/funkcija obkrožnega dotoka):

- Zahvaljujoč enotni porazdelitvi toplote, ki jo zagotavlja ta funkcija, lahko pri peki jedi z gostega testa kot so žemlje, torte v papirju, piškoti ali keksi, istočasno pečete z 1, 2 ali 3 pekači.
- Omogoča istočasno peko mokrega testa kot so jabolčna pita ali kolači na 2 pekačih.
- Rezultati pečenja bodo boljši, če večje količine živil z veliko vsebnostjo tekočine ali kvašeno testo pečete v enojnem pekaču. Za razliko od običajnih pečic, toplota iz stranskih sten omogoči bolj enotno pečenje velikih količin jedi, ki vzhajajo med pečenjem.
- Zahvaljujoč funkciji, ki omogoča pečenje z več pekači, prihranite čas in energijo ter dosežete odlične rezultate pečenja.

Uporaba žara



OPOZORILO

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

Vkllop žara

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu potem, ko se dotaknete gumba in vklopite pečico.
 2. Dotaknite gumbov , da izberete zeleno funkcijo žara.
 3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba in omogočite polje za temperaturo.
- » Simbol utripa.
4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk .
 5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
 6. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke II za začetek funkcije žara.

Na zaslonu se prikaže simbol .

Tabela časov kuhanja z žarom Pečenje z električnim žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4..5	250	20..25 min. *
Kosi piščanca	Mrežni žar	4..5	250	25..35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4..5	250	20..25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4..5	250	25..30 min. #
Telečji koflet	Mrežni žar	4..5	250	25..30 min. #
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250	1...3 min.

* glede na debelino

*Predhodno segrevajte 5 minut

**Če temperature vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi.

Bročki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250	25...35 min.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

7. Funkcijo žara lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke II.

» Pečica zaključí funkcijo žara in na zaslonu se prikaže simbol .

Izklop žara

1. Približno 2 sekundi pritisčajte gumb , da zaprete pečico.





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



6 Vzdrževanje in čiščenje

Spološne informacije

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


	NEVARNOST: Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!
	NEVARNOST: Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

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

	Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.
	Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje upravljalne plošče

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

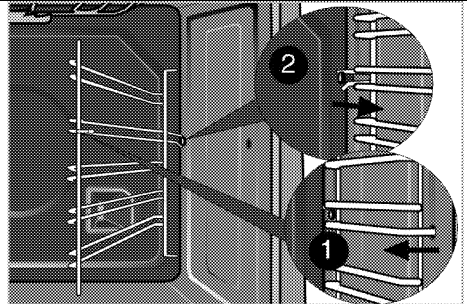
	Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!
--	---

Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

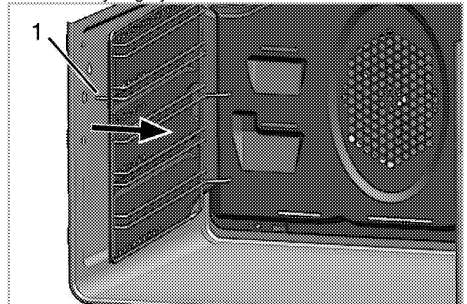
(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

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




(Če je vaš izdelek opremljen s funkcijo »Surf« (funkcija obkrožnega dotoka))

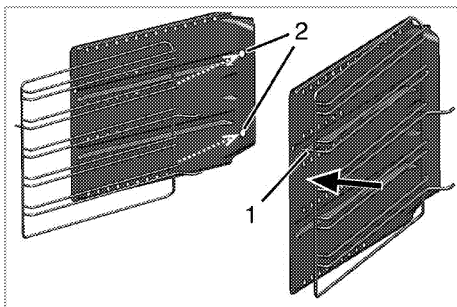
1. Iz stranske police odstranite zatič (1), tako da ga potisnete v smeri puščice s stransko steno, na katero je vgrajen.



2. Celotno stransko polico in stransko steno odstranite, tako da ju povlečete proti sebi.
3. Stransko polico odstranite iz odprtini (2) na steni pečice, tako da jo potegnete.

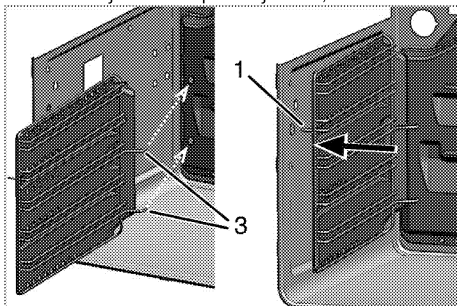
	Število lukenj za stransko steno in velikost mrežne police se lahko razlikujeta glede na model izdelka.
--	---

4. Stransko polico in stransko steno očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter ju obrišite s suho krpo.
5. Stransko polico namestite, tako da jo potegnete k luknjam (2) na zadnji strani stranske stene;



i Če imate flexi teleskopsko funkcijo vašega izdelka; je ena luknja na zadnji surf stranske stene. Postavite stransko stojalo s potegom za luknjo.

- Pričvrstite stransko polico na stransko steno, tako da potegnete zatič (1) stranske police v smeri puščice;
- Namescite stransko polico in stransko steno na svoje mesto, tako da potisnete zatiče (3) v luknje na zadnji steni kot prikazuje slika;



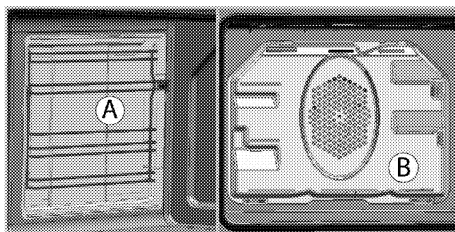
- Namescite zatič (1) na stranski polici na svoje mesto kot prikazuje slika.

i Prepričajte se, da sta stranska polica in stranska stena pravilno nameščeni.

Katalitične stene

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

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Zahvaljujoč svoji preluknjani strukturi katalitične površine absorbirajo maščobo in ko se površina napolni z maščobo, začnejo sijati. V tem primeru je priporočljivo zamenjati dele.

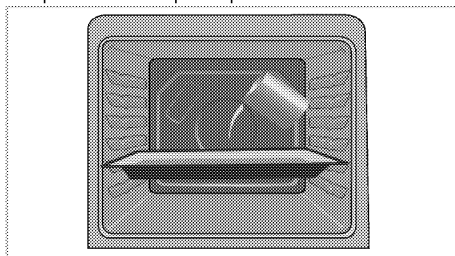


Enostavno parno čiščenje

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

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

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



- Izberite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se bo prikazal čas čiščenja, ki ga ni mogoče spremeniti. Nastavite lahko končni čas te funkcije čiščenja.
- Odpriete vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
- Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

i Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

Pirolitično samodejno čiščenje



NEVARNOST:

Vroče površine povzročijo opekline!

Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili preostanke.

Pečica je opremljena s pirolitičnim samodejnim čiščenjem. Pečica se segreje na pribl. 430-480 °C in obstoječa umazanija zgori v prah. Pojavi se lahko močan dim. Zagotovite dobro prezračevanje. Pirolitično čiščenje je potrebno pri pribl. vsaki 10 uporabi pečice.

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Pri modelih s stranskimi policami ne pozabite odstraniti le teh. Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice.

2. Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo.



Tesnila vratc ne čistite.

Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se z lahka poškodujejo.

Če poškodujete tesnilo vrat pečice, ga zamenjajte z novim iz pooblaščenega servisa.

3. "Pyrolysis" (piroliza) Izberite pirolitično funkcijo (samodejno čiščenje).

4. Če pečica ni preveč umazana, uporabite funkcijo varčnega čiščenja.

Če uporabite to funkcijo za močno umazanijo, ne bo dovolj očiščeno. V takih primerih uporabite pirolitično funkcijo po končanem varčnem čiščenju . Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja. Trajanja ni mogoče nastaviti.

Čas konca samodejnega čiščenja lahko nastavite.

5. Med samodejnim čiščenjem ne morete odpreti

vratc pečice, na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa. Zaklenjena so še nekaj časa po koncu pirolitične funkcije. Vrat ne odpirajte na silo

z ročajem, dokler simbol zaklepa ne ugasne.

6. Po čiščenju s kisom odstranite ostanke umazanije.

Čiščenje vratc pečice

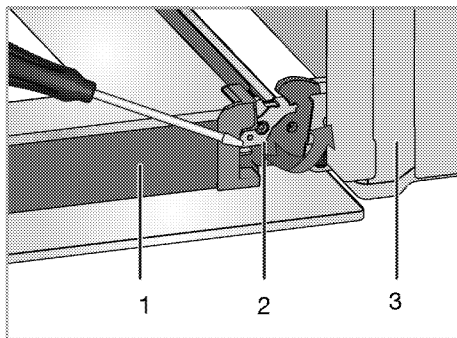
Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



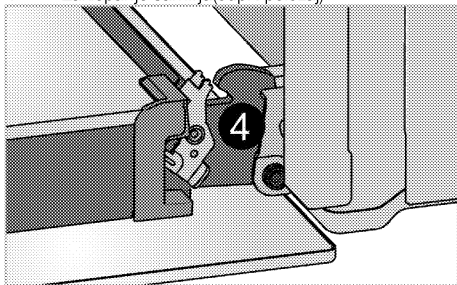
Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

Odstranjanje vratc pečice

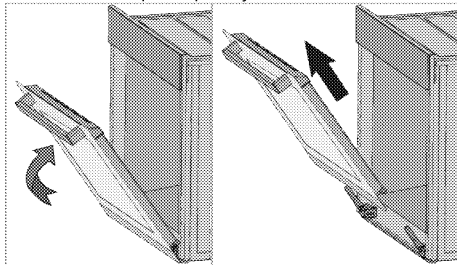
1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.



4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

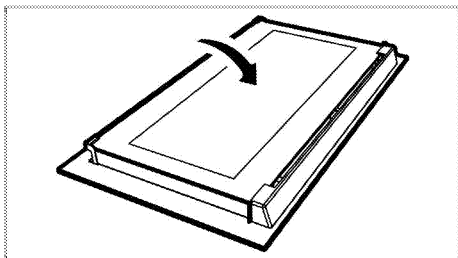


Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

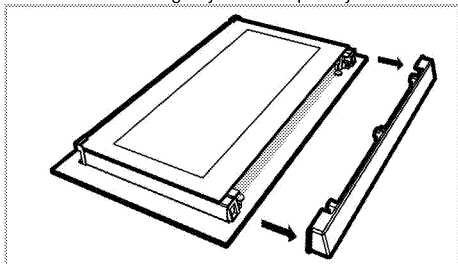
Odstranjanje notranjega stekla vratc (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

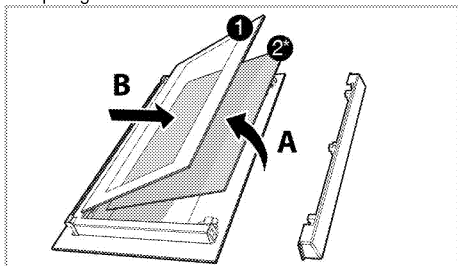
1. Odprite vratca pečice.



2. Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vrat.



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



- 1 Najbolj notranja steklena plošča
2* Notranja steklena plošča (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
4. Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo; za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2).
5. Pri prerazporejanju vrat najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2). Namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže. (Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo). Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).
6. Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči. Pomembno je, da namestite spodnji rob najbolj notranjo stekleno ploščo (1) v spodnjo plastično režo.
7. Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

Zamenjava luči v pečici



NEVARNOST:

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



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 luči je lahko drugačen kot na sliki.



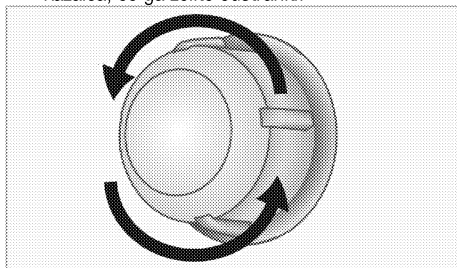
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



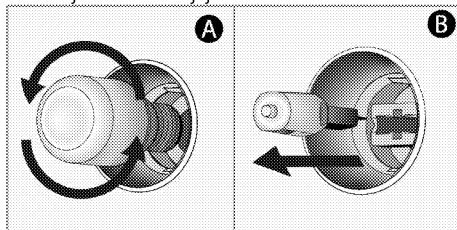
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

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



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



4. Namestite stekleni pokrov.

7 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

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

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

Naprava ne deluje.

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

Lučka pečice ne deluje.

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

Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



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

