



Vgrajena pečica / Navodila za uporabo
Ugradbena pećnica / Upute za uporabu
Four Encastrable / Manuel d'utilisation



BBIM12300XD

385442266_3/ SL/ HR/ FR/ R.AC/ 22.01.25 11:49
7754886712

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	4
1.1 Predvidena uporaba	4
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	4
1.3 Električna varnost.....	5
1.4 Varnost pri transportu	7
1.5 Varnost pri namestitvi	7
1.6 Varnost pri uporabi.....	8
1.7 Opozorila glede temperature	8
1.8 Uporaba dodatkov	9
1.9 Varnost pri peki	9
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	10
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	11
2.1 Direktiva o odpadkih.....	11
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEA in odlaganje odpadnega izdelka ...	11
2.2 Informacije o embalaži	11
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	11
3 Vaš izdelek	12
3.1 Predstavitev izdelka	12
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	12
3.2.1 Upravljalna plošča	13
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	13
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	13
3.4 Dodatki za izdelek	14
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	15
3.6 Tehnični podatki	17
4 Prva uporaba	18
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi	18
4.2 Prvo čiščenje	18
5 Uporaba pečice	19
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	19
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	19
5.3 Nastavitve	20
6 Splošne informacije o peki	22
6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	22
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi ..	23

6.1.2 Meso, ribe in perutnina	25
6.1.3 Žar	26
6.1.4 Jedi za preizkus.....	27
7 Vzdrževanje in čiščenje.....	29
7.1 Splošne informacije o čiščenju	29
7.2 Čiščenje dodatkov	30
7.3 Čiščenje upravljalne plošče.....	30
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	31
7.5 Enostavno čiščenje s paro	31
7.6 Čiščenje vratc pečice.....	32
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	32
7.8 Čiščenje luči v pečici	33
8 Odpravljanje težav	34



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen servisier ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.

2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
 - (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
 - Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
 - Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
 - Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
 - Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
 - Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
 - Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
 - Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
 - Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
 - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:
- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič

popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.

- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.

- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.

- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V

nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.

- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslajbljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.
- Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano
Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:
 - Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
 - Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil

proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Ko za cvrtje uporabljate rešetko za žar, je treba na spodnjo rešetko postaviti pekač. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.

- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagajte preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

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

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

3.1 Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 3 Žične police
- 5 Vratca
- 7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
- 9 Zgornji grelnik

- 2 Lučka
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 6 Ročaj
- 8 Položaji polic
- 10 Luknjice ventilatorja

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

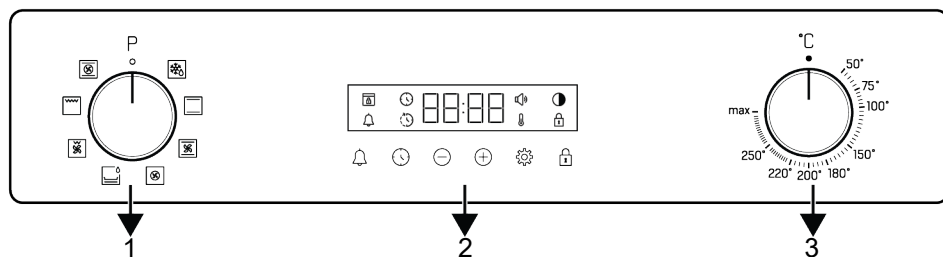
** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

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

3.2.1 Upravljalna plošča

SL



1 Gumb za izbiro funkcije

2 Časovnik

3 Gumb za izbiro temperature

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezeni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na gumb, da se umakne.

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za izbiro funkcije

Funkcije delovanja pečice lahko izbirate z gumbom za izbiro funkcij. Za izbiro zavrtite levo/desno iz zaprtega (zgornjega) položaja.

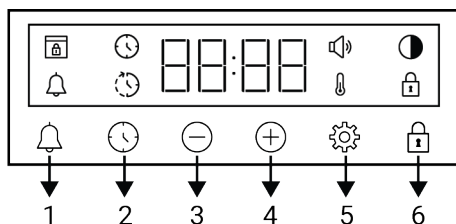
Gumb za izbiro temperature

Z gumbom za temperaturo lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v desno od zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.

Indikator notranje temperature pečice

Notranjo temperaturo pečice lahko razberete iz simbola temperature na prikazovalniku časovnika. Simbol temperature se prikaže na zaslonu, ko se kuhanje začne, simbol temperature pa izgine, ko aparat doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v notranjosti pečice pade pod nastavljeno temperaturo, se ponovno prikaže simbol temperature.

Časovnik



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

Simbol na zaslonu

- : Simbol za časa peke
- : Simbol za konec časa peke *
- : Simbol za alarm
- : Simbol za svetlost
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za raven glasnosti
- : Simbol za zaklepanje vrat *

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

3.3 Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature,

ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

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

* Vaš izdelek deluje v temperaturnem območju, določenem na temperaturnem gumbu.

3.4 Dodatki za izdelek

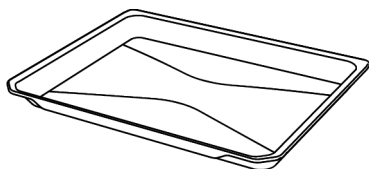
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

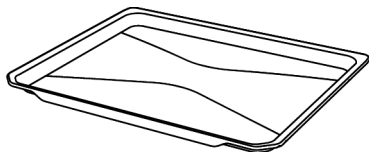
Standardni pekač

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



Pekač za pecivo

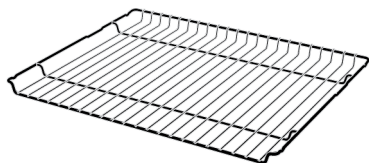
Uporablja se za pecivo, kot so kekxi in kolački.



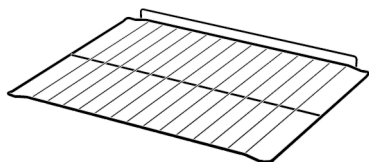
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :

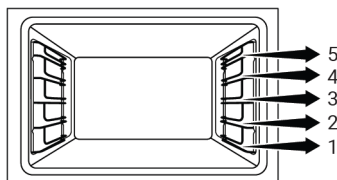


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

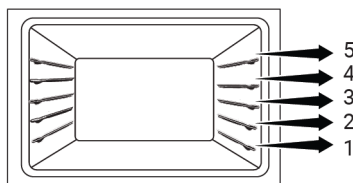
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



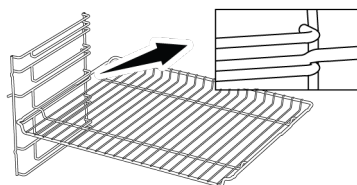
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

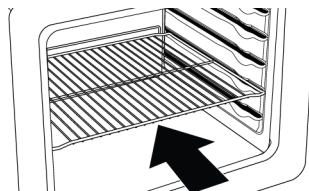
Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na zaustavljalno točko na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

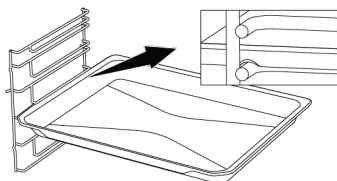
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

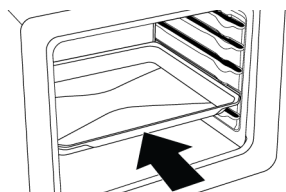
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

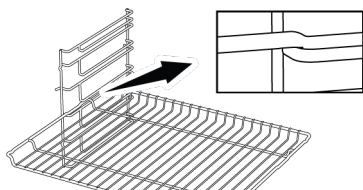
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



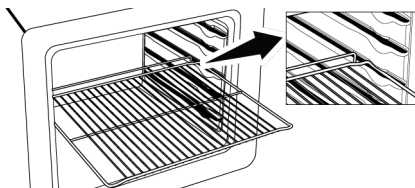
Delovanje zaustavljalna žične rešetke

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

Na modelih z žičnimi policami :

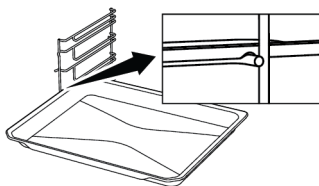


Na modelih brez žičnih polic :



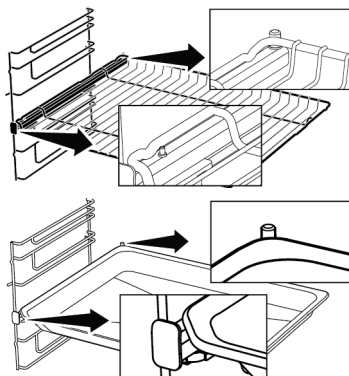
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

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



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

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



3.6 Tehnični podatki

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

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali. 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

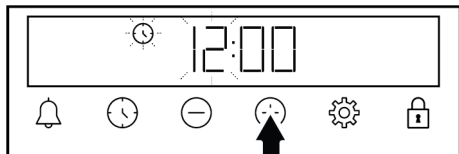
4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

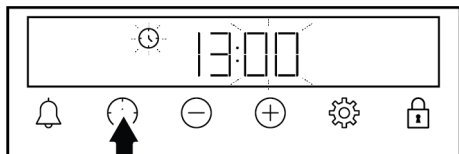
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

 Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

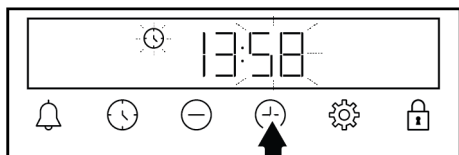
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ⌚.
2. Nastavite čas s tipkama $\oplus/\ominus$.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknete ⌚ ali ⚙️.



4. Pritisnite tipki $\oplus/\ominus$, da nastavite minute.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ⌚ ali ⚙️.

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol ⌚ na zaslonu izgine.

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

 Če pride do izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izklopite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorejo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice [► 13]. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

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

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanje potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

Ventilator za hlajenje (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

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

Lučka v pečici

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

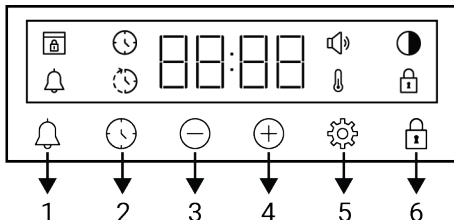
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za peko, je 5 ur in 59 minut. Če pride do izpada elektrike, se program preklopi. Treba bo znova nastaviti program.
- Med prilagajanjem nastavitve ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavev shrani.
- Če ste izvedli katero od nastavitve peke, ure ni mogoče prilagoditi.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.

- Ko je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko preklopite nastavev, tako da pritisnete in za nekaj časa zadržite tipko .

Časovnik



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

Simbol na zaslonu

-  : Simbol za časa peke
-  : Simbol za konec časa peke *
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za raven glasnosti
-  : Simbol za zaklepanje vrat *

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

Vklop pečice

Ko z gumbom za izbiro funkcije izberete želeno funkcijo peke in z gumbom za temperaturo nastavite določeno temperaturo, začne pečica delovati.

Izklop pečice

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

Ročna nastavitve temperature in načina delovanja pečice

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

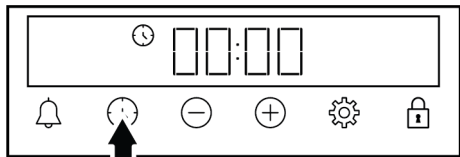


1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
2. Z gumbom za temperaturo nastavite zeleno temperaturo peke.
 - ⇒ Pečica takoj začne delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, na zaslonu pa se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol izgine. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Sami morate nadzorovati peko in izklopiti pečico. Ko je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Peka z nastavitvijo časa peke:

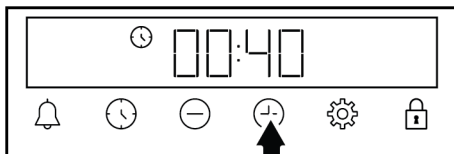
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol za čas peke.



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

3. S tipkama / nastavite čas peke.



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

4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.
 - ⇒ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se začne odšteti in na zaslonu se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol izgine.
5. Po izteku nastavljenega časa peke se na zaslonu prikaže napis »End« (Konec), utripa simbol in piska časovnik.
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

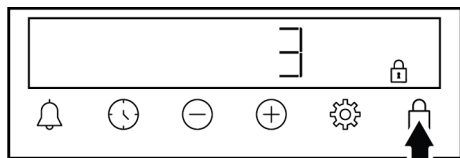
Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katero koli tipko, pečica znova začne delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, izklopite pečico tako, da obrnete gumb za temperaturo in gumb za funkcijo v položaj »0« (izklop).

5.3 Nastavitve

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z uporabo funkcije varovala tipk lahko programsko uro zaščitite pred motnjami.

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



⇒ Na zaslonu se prikaže simbol  in začne se odštevanje 3-2-1. Ko se odštevanje konča, se aktivira zaklepanje tipk. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je nastavljeno zaklepanje tipk, časovnik odda zvočni signal in utripa simbol .



Če tipko spustite pred koncem odštevanja, se zaklepanje tipk ne aktivira.



Ko je vklopljeno zaklepanje tipk, ni mogoče uporabljati tipk časovnika. Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.

Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Držite tipko dokler simbol  ne izgine z zaslona.
- ⇒ Simbol  izgine z zaslona in zaklepanje tipk je onemogočeno.

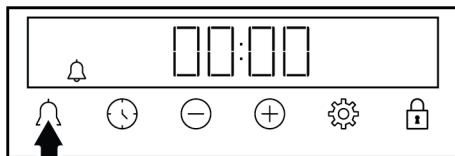
Nastavitev alarma

Časovnik izdelka lahko uporabljate tudi za različna opozorila ali opomnike, ne samo za peko. Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.

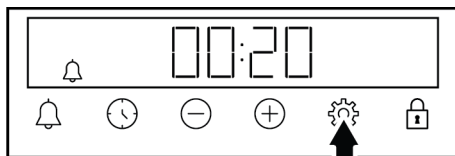


Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

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



2. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite čas opozorila.



⇒ Ko nastavite čas alarma, simbol  ostane osvetljen in na zaslonu se začne odštevati čas alarma. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.

3. Po končanem času alarma, začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.

Izklop opozorila

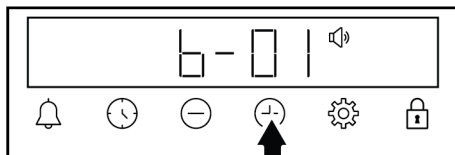
1. Po koncu alarma zvočno opozorilo traja dve minuti. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.
- ⇒ Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Preklic opozorila

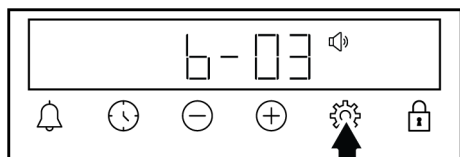
1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za ponastavitev časa alarma. Držite tipko $\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **00:00**.
2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dalj časa držite tipke .

Prilagoditev glasnosti

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



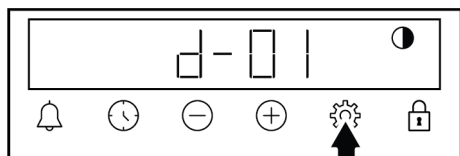
2. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite glasnost. **(b-01-b-02-b-03)**



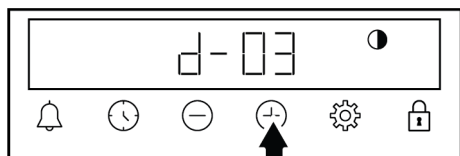
3. Dotaknite se tipke za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena glasnost aktivna.

Nastavitev svetlosti zaslona

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



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

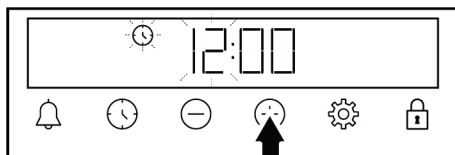


3. Dotaknite se tipke za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena svetlost aktivna.

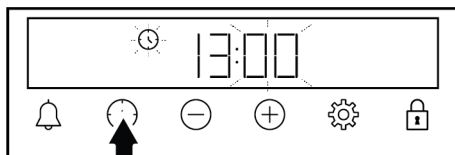
Nastavitev časa

Spreminjanje nastavljene ure na pečici:

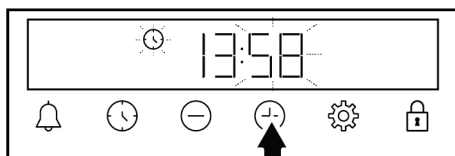
1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Nastavite čas s tipkama $\oplus/\ominus$.



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



4. Pritisnite tipki $\oplus/\ominus$, da nastavite minute.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ali .

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol na zaslonu izgine.

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.

- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.

- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranost torte dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanesti preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

SL

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami : 3 Na modelih brez žičnih polic : 2	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Piškoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 ... 45
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	200	30 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	180	35 ... 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	Na modelih z žičnimi policami :150 Na modelih brez žičnih polic :140	Na modelih z žičnimi policami : 25 ... 40 Na modelih brez žičnih polic : 30 ... 45
Piškoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	35 ... 45
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

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

- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks, po 170	110 ... 120
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.3 Žar

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

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne

postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.

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

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

Delni žar s podporo ventilatorja

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	200	30 ... 35
piščančji kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
Pečenka (1 kg)	Žična rešetka - Postavite pekač na spodnjo polico.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Ne predgrevalite posode, priporočene v tej tabeli peke.

6.1.4 Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

SL

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piš koti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Piš koti shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami : 3 Na modelih brez žičnih polic : 2	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	Na modelih z žičnimi policami :150 Na modelih brez žičnih polic :140	Na modelih z žičnimi policami : 25 ... 40 Na modelih brez žičnih polic : 30 ... 45
Piš koti shortbread	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4
Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.				
Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.				

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte Enostavno čiščenje s paro [► 31].)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.

- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z moko krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.

- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

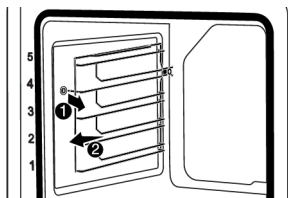
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjanje stranskih žičnih polic

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



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

7.5 Enostavno čiščenje s paro

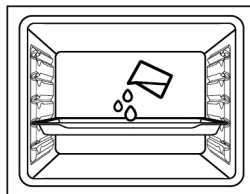
S tem načinom čiščenja lahko odstranjujete svežo umazanijo, ki jo zmehča para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.

2. Dodajte 500 ml vode v pekač in ga položite na drugo polico v pečici.



Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.

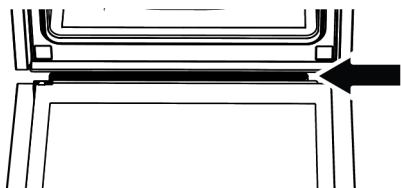


3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C. Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.



Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratcih pečice ter tako zmehča umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

(Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.) Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



7.6 Čiščenje vratc pečice

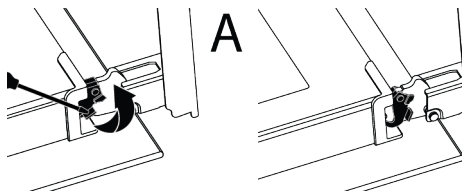
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.



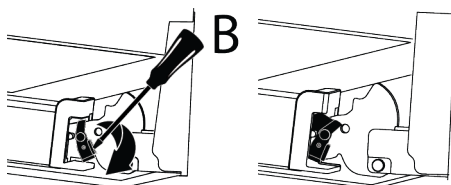
Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

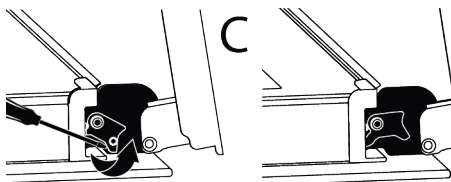
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



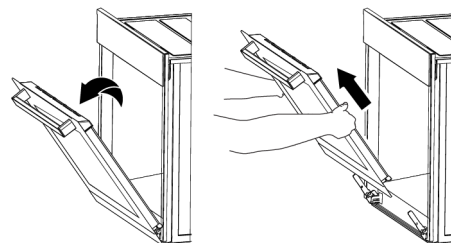
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



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

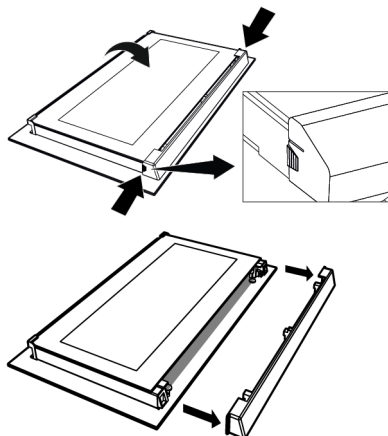


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

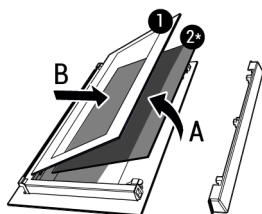
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritiskne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



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



- 1 Prva notranja steklena plošča 2* Notranje steklo (morda ni za voljo pri vašem aparatu)

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

7.8 Čiščenje luči v pečici

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

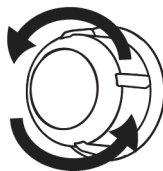
Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

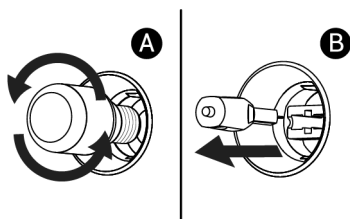
Če ima vaša pečica okroglo lučko

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



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

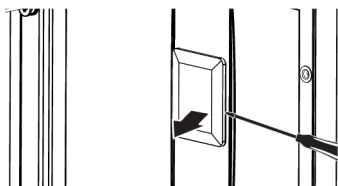
žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaša pečica kvadratno lučko

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



8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

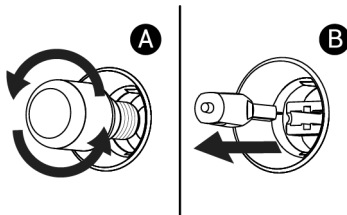
- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.

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



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

(Pri modelih s časovnikom) Prikaz časovnika utripa ali pa je simbol časovnika odprt.

- Vmes je prišlo do izpada električnega napajanja. >>> Nastavite čas. Izključite gumbe aparata in jih znova prestavite v zelene položaje.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	38	6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	58
1.1 Namjena.....	38	6.1.2 Meso , riba i perad.....	61
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	38	6.1.3 Roštilj	62
1.3 Električna sigurnost.....	39	6.1.4 Ispitivanje hrane	63
1.4 Siguran transport.....	41	7 Čišćenje i održavanje	65
1.5 Sigurna instalacija	41	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	65
1.6 Sigurna upotreba	42	7.2 Pribor za čišćenje	67
1.7 Temperaturna upozorenja	43	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	67
1.8 Upotreba pribora	43	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	67
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	43	7.5 Jednostavno čišćenje parom.....	67
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	44	7.6 Čišćenje vrata pećnice	68
2 Upute za zaštitu okoliša	45	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	69
2.1 Direktiva o otpadu	45	7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	69
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	45	8 Rješavanje problema.....	71
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	45		
2.3 Preporuke za uštedu energije	45		
3 Vaš proizvod.....	46		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	46		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	46		
3.2.1 Upravljačka ploča	47		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	47		
3.3 Radne funkcije pećnice	47		
3.4 Pribor proizvoda	48		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	49		
3.6 Tehničke specifikacije.....	52		
4 Prva uporaba	53		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena	53		
4.2 Početno čišćenje	53		
5 Rukovanje pećnicom	54		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	54		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	54		
5.3 Postavke	56		
6 Opće informacije o pečenju	58		
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	58		



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju

nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dopustiti

djeci da sjede na njima.

Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u

skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/ zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.



1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte razmak kada otvarate vrata pećnice tijekom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
 - Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
 - Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
 - Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
 - Pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu

ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

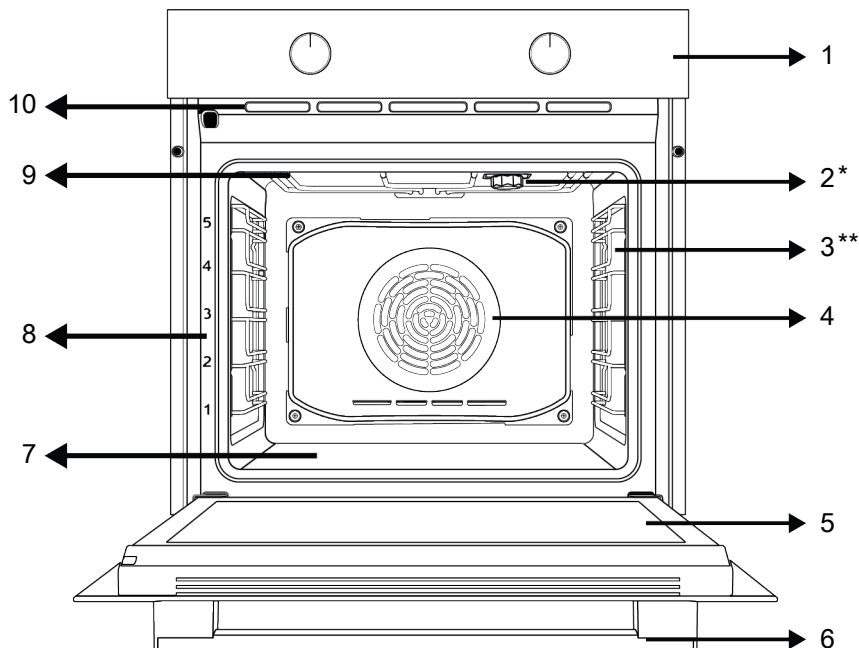
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

HR



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

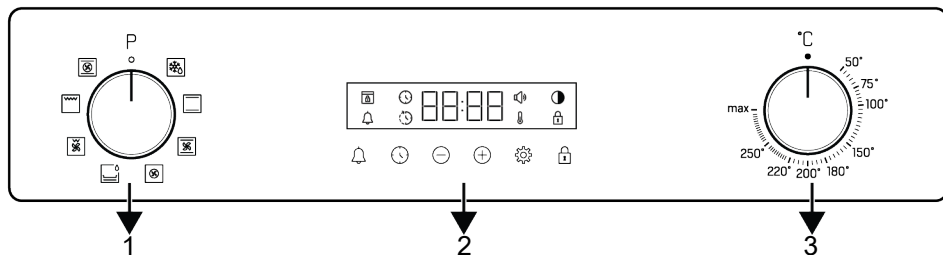
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

3.2.1 Upravljačka ploča



- 1 Gumb za odabir funkcije
- 3 Okretni gumb odabira temperature

- 2 Mjerač vremena

Ako se vašim uproizvodom upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Gumb za odabir funkcije

Pomoću gumba za odabir funkcija možete odabrati funkcije rada pećnice. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

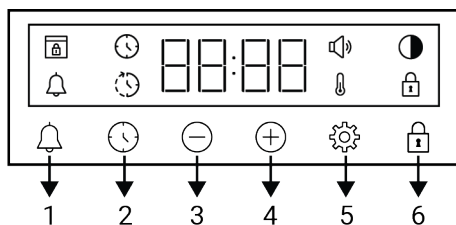
Okretni gumb odabira temperature

Pomoću gumba za temperaturu možete odabrati temperaturu na kojoj želite kuhati. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutarnje temperature pećnice

Temperaturu unutarnje pećnice možete razumjeti iz simbola temperature na zaslonu tajmera. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada počne kuhanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj postigne zadanu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, ponovno se pojavljuje simbol temperature.

Mjerač vremena



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol vremena završetka pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol svjetline
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol razine glasnoće
- : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove

funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijevaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijeva grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Funkcija „3D“	*	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Donji roštilj s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijeva mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

3.4 Pribor proizvoda

Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se

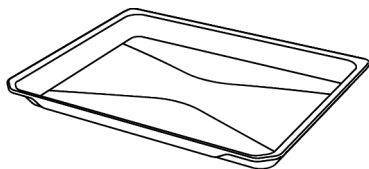
razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

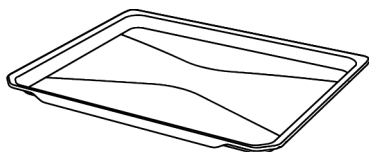
Standardni pladanj

Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



Pladanj za peciva

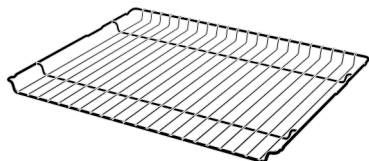
Koristi se za slastice poput kolačića i biskvita.



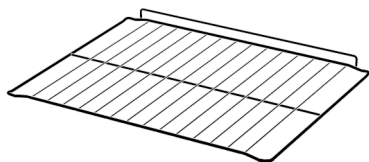
Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

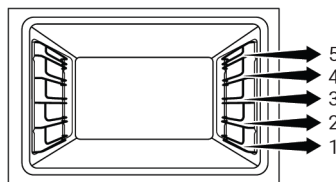


3.5 Upotreba pribora proizvoda

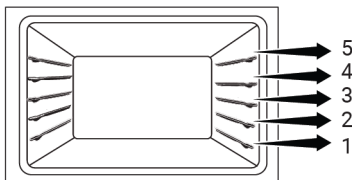
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policica u prostoru za pečenje. Raspored policica možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



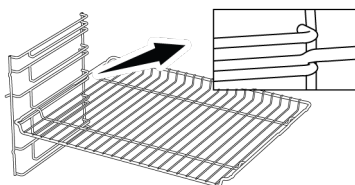
Na modelima bez žičanih policica :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

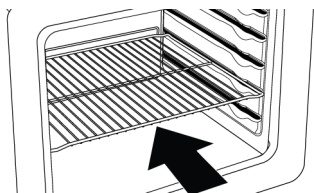
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

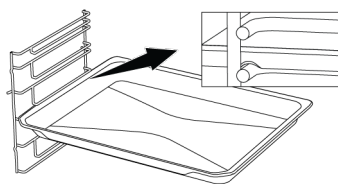
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

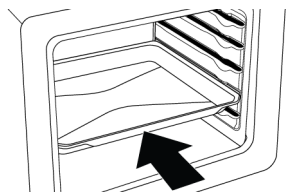
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanuolicu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih polica :

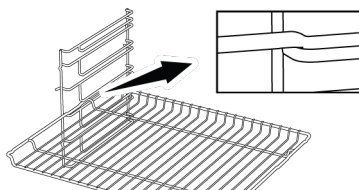
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



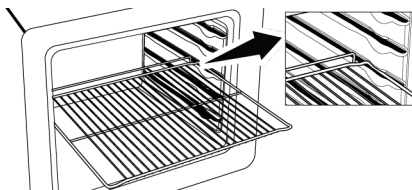
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Na modelima sa žičanim policama :

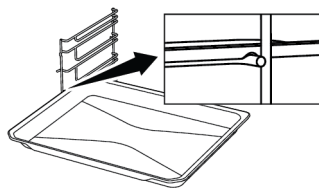


Na modelima bez žičanih polica :



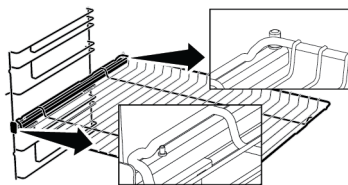
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

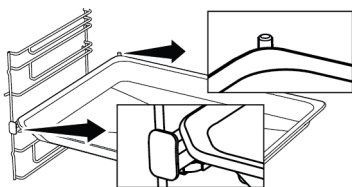
Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice - Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).





3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,6
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



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

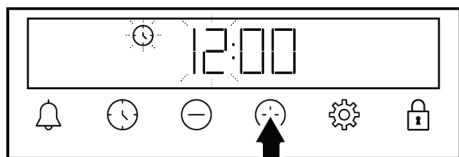
4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

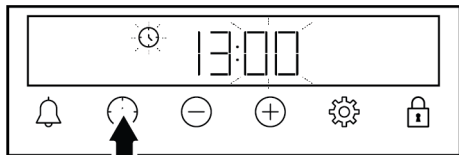
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

i Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

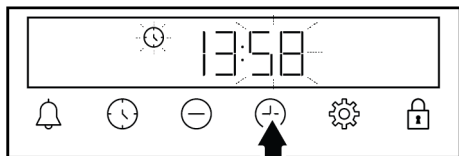
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a na zaslonu će treperiti simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodirnom na gumbе ⏻/⏹.



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ⌚ ili ⚙.



4. Dodirnite gumbе ⏻/⏹ i podesite minute.



5. Potvrdite dodirnom na gumb ⌚ ili ⚙.

⇒ Vrijeme je podešeno, a simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvi mjerač vremena nije podešen, "12:00" i simbol ⌚ nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Kako bi pećnica radila, morate potvrditi vrijeme podešavanjem vremena ili dodirnom na gumb ⌚ kada je prikazano "12:00". Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju nestanka struje, točno vrijeme će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

4.2 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice [► 47]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra

ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključuje nakon nekog vremena.

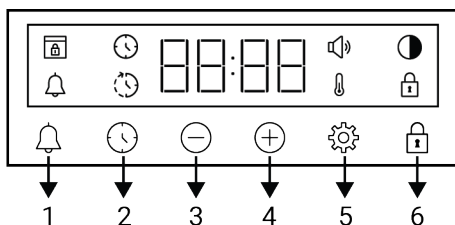
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju nestanka struje program se poništava. Trebat ćete ga ponovno programirati.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Trebate kratko pričekati da se postavke spreme.
- Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.

- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodirom na gumb .

Mjerač vremena



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena pečenja
-  : Simbol vremena završetka pečenja *
-  : Simbol alarma
-  : Simbol svjetline
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol razine glasnoće
-  : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.

Isključivanje pećnice

Pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.



1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.

2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

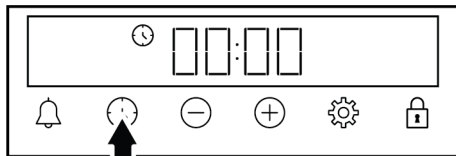
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

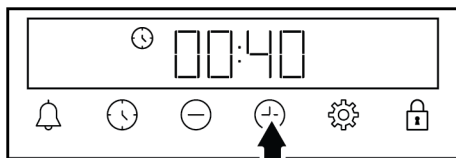
1. Odabir radne funkcije za pečenje

2. Dodirnite ključ dok se ne pojavi simbol na zaslonu za vrijeme kuhanja.



Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodirom gumba za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba .

3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol .

5. Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje "End", a simbol treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.

6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.



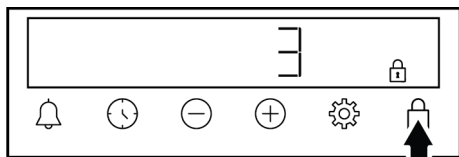
Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem gumba za temperaturu i gumba za funkcije na "0" (isključen) položaj.

5.3 Postavke

Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štitite tajmer od smetnji.

1. Dodirnite gumb dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



- ⇒ Simbol  prikazan je na zaslonu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje gumba aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.



Ako otpustite gumb prije isteka odbrojavanja, zaključavanje gumba se ne aktivira.



Gumbi tajmera ne mogu se koristiti kada je uključeno zaključavanje gumba. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

1. Dodirnite gumb dok simbol  ne nestane sa zaslona.
⇒ Simbol  nestaje sa zaslona i deaktivira se zaključavanje gumba.

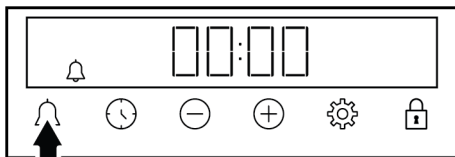
Podešavanje alarma

Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili mjerac vremena će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.

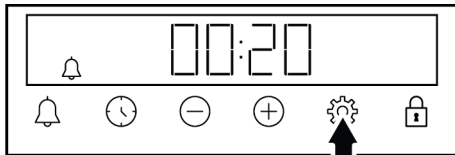


Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na zaslonu.



2. Vrijeme alarma podesite pomoću gumba /.



- ⇒ Nakon podešavanja vremena alarma simbol  i dalje svijetli, a na zaslonu započinje odbrojavanje. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.

3. Kada istekne vrijeme alarma simbol  počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenja na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

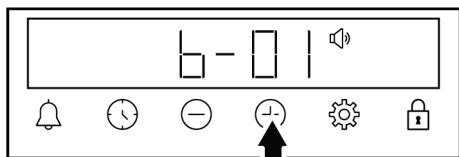
⇒ Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Ako želite poništiti alarm;

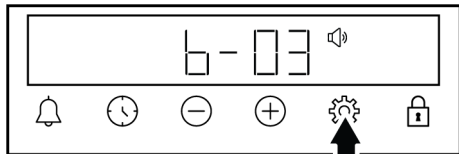
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol "00:00".
2. Alarm možete poništiti ako pritisnete gumb  duže vrijeme.

Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



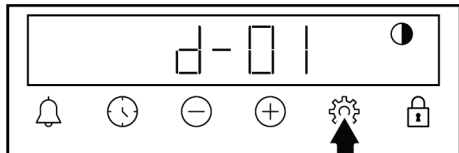
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba  (**b-01-b-02-b-03**)



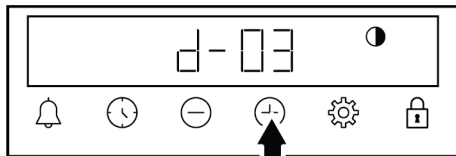
3. Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.

Podešavanje osvjetljenja zaslona

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2. Željeno osvjetljenje podesite pomoću gumba  (**d-01-d-02-d-03**)

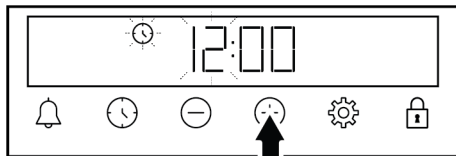


3. Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

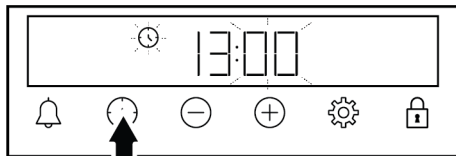
Promjena točnog vremena

Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili:

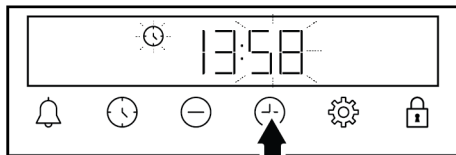
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Vrijeme podesite dodirom na gumb  ili .



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Dodirnite gumb  i podesite minute.



5. Potvrdite dodirnom na gumb  ili .

⇒ Vrijeme je podešeno, a simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani.

Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.

- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježje i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih policama : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 45

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	200	30 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Keksi	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Kolači	1-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	1 - 4	180	35 ... 45
Peciva	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 170	110 ... 120
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Funkcija „3D“	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj.** Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na zeljenu razinu pećnice. Ako hranu pripremате na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja.

Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Donji roštilj s ventilatorom

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	200	30 ... 35
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	30 ... 40
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Žičana rešetka za roštilj - Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji roštilj s ventilatorom	3	15 min. 250, poslije 180 ... 190	90 ... 110

Ne zagrijavajte jela preporučena u ovoj tablici pečenja na roštilju.

6.1.4 Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

Stol za kuhanje testnih jela

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

HR

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	170	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Prhko tijesto (slatki kolačić)	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.

- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Pripravite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ naniželi na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.
- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom [▶ 67]".)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim

stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

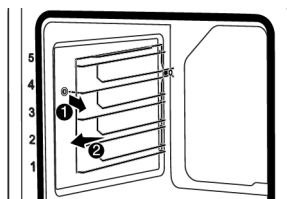
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke površine“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

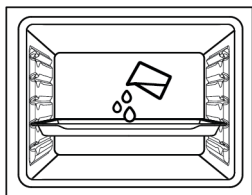
7.5 Jednostavno čišćenje parom

Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.



3. Podesite pećnicu na način jednostavnog čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

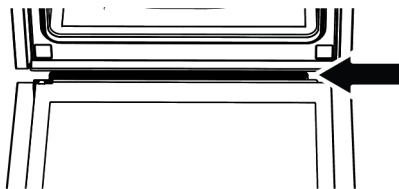
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada se otvore vrata ispuštiti će se para. Postoji opasnost od opekline! Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



Kod funkcije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omakšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.

(Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.) Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata

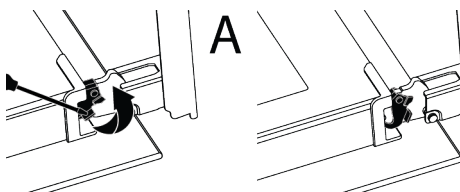
pećnice” i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice”. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



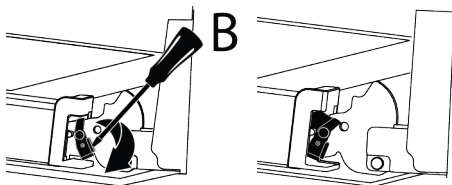
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

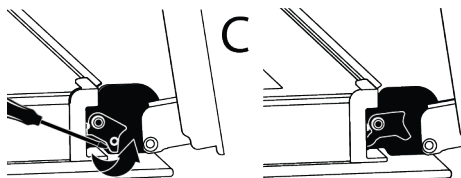
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



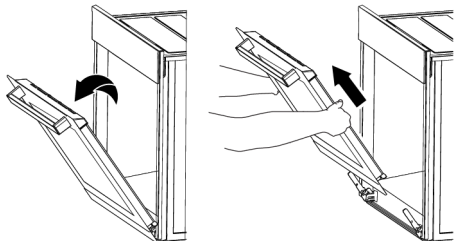
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

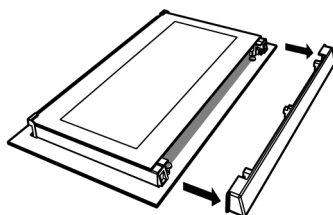
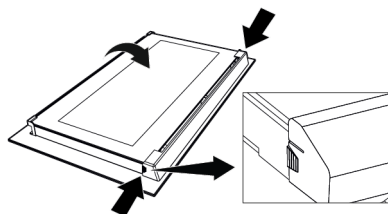


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

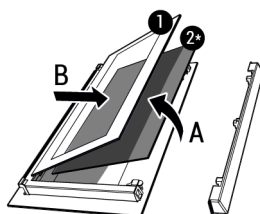
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Zadnje unutarnje staklo 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične uture.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom

ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

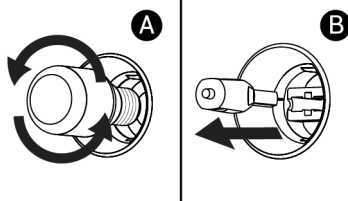
Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



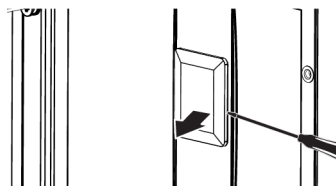
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na

slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.

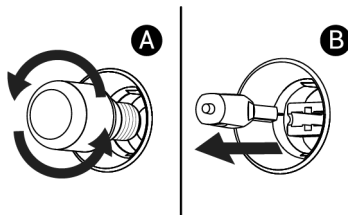


4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.
- Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,**

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

(Za modele s mjeračem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.

- Prije je došlo do prekida struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite funkciju okretna kola proizvoda i ponovo ih prebacite u željeni položaj.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	74
1.1	Utilisation prévue.....	74
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	75
1.3	Sécurité électrique.....	76
1.4	Sécurité des transports.....	77
1.5	Sûreté des installations	78
1.6	Sécurité d'utilisation.....	78
1.7	Alertes de température	79
1.8	Utilisation des accessoires.....	80
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	80
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	81
2	Instructions relatives à l'environnement	82
2.1	Directive sur les déchets.....	82
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	82
2.2	Informations sur l'emballage.....	82
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	82
3	Votre appareil	83
3.1	Présentation de l'appareil	83
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil ..	83
3.2.1	Panneau de commande	84
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil	84
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	85
3.4	Accessoires de l'appareil	85
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	86
3.6	Spécifications techniques	89
4	Première utilisation.....	90
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois	90
4.2	Premier nettoyage	90
5	Utilisation du four	91
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four	91

5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four	91
5.3	Réglages.....	93
6	Informations générales sur la cuisson.....	95
6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four	95
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	96
6.1.2	Viande, poisson et volaille	99
6.1.3	Grille	100
6.1.4	Aliments test	101
7	Entretien et nettoyage.....	103
7.1	Consignes de nettoyage générales	103
7.2	Accessoires de nettoyage.....	104
7.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	104
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	105
7.5	Nettoyage facile à la vapeur	105
7.6	Nettoyage de la porte du four	106
7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	107
7.8	Nettoyage de la lampe du four.....	107
8	Dépannage.....	108

FR



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
 4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.

- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée.

Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.

- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à

bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des

sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accro-

chez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.

- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.



1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.

- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.



1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud,

- retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
 - Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
 - Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
 - Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
 - Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
 - Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
 - Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
 - Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage



- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou

d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementa-

tions nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

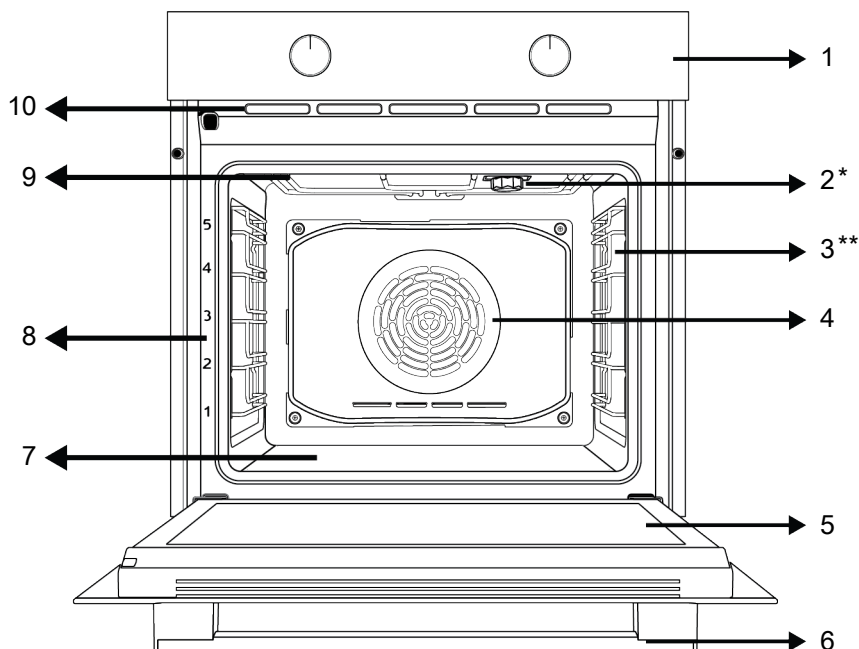
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

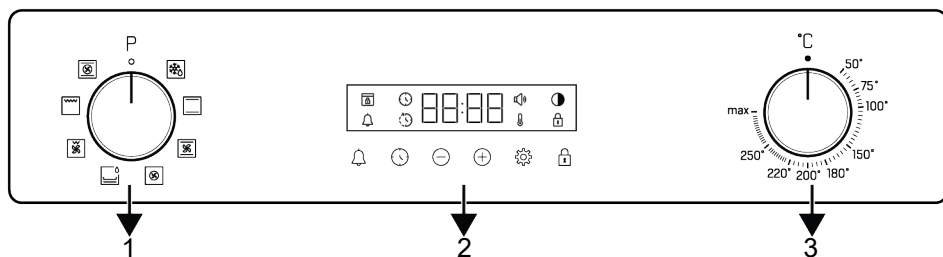
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

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

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

3.2.1 Panneau de commande



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 3 Bouton de sélection de température

- 2 Minuterie

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de sélection de température

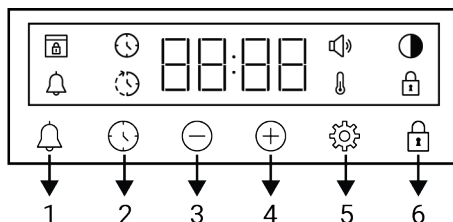
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température à l'intérieur du four grâce au symbole de température sur l'affichage de la minuterie. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et le symbole de température disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée.

Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le symbole de température réapparaît.

Minuterie



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

Symboles d'affichage

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

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

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures

les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante	*	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Fonction « 3D »	*	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Grille complète	*	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les

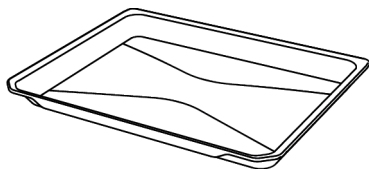
descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

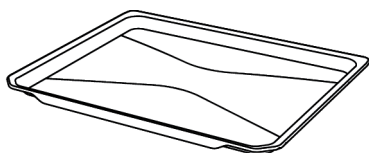
Plateau standard

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



Plateau de pâtisseries

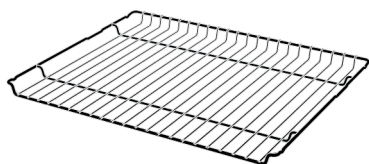
Il est utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits et les gâteaux.



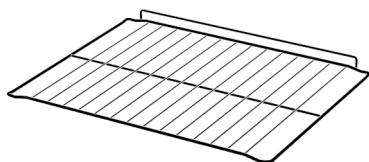
Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

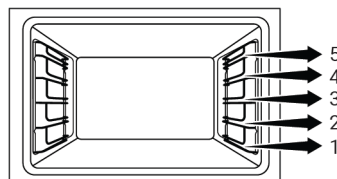


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

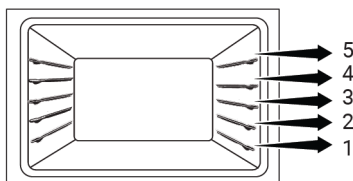
Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



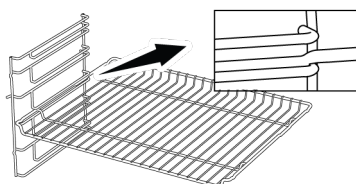
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

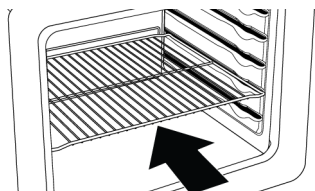
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

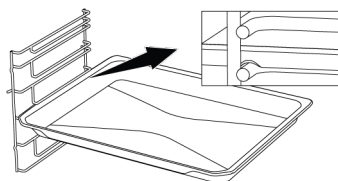
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

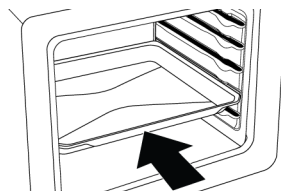
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

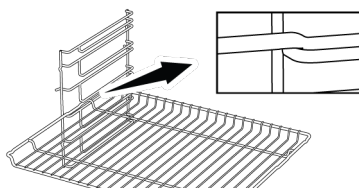
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



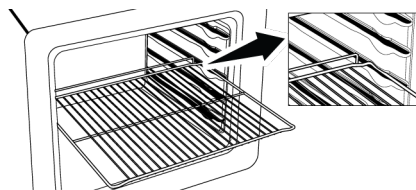
Fonction de butée du grillage

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

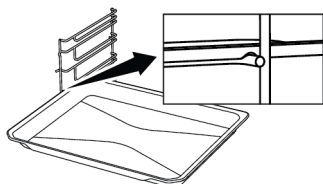


Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :



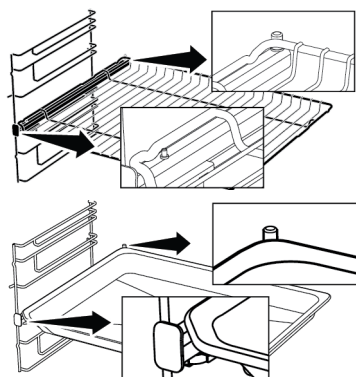
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



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

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



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,6
Type de fours	Four multifonction

FR

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.

 Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

 Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

 Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

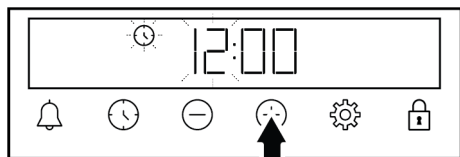
4 Première utilisation

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

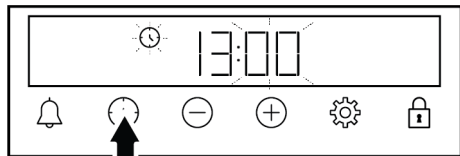
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

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

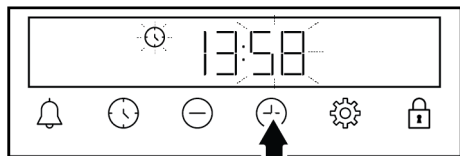
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches $\oplus/\ominus$.



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



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



5. Confirmez en appuyant sur la touche ⌚ ou ⚙

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

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

i En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de fonctionnement du four [► 85] ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

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

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

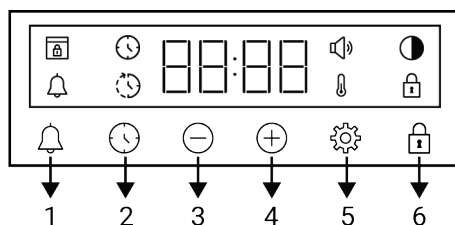
L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche .

Minuterie



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

6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

 : Symbole de l'heure de cuisson

 : Symbole de l'heure de fin de cuisson *

 : Symbole d'alarme

 : Symbole de luminosité

 : Le symbole de verrouillage des commandes

 : Symbole de température

 : Symbole du niveau de volume

 : Symbole de verrouillage de la porte *

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

Mise en marche du four

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

Arrêt du four

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

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

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



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

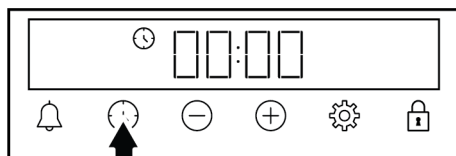
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

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

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

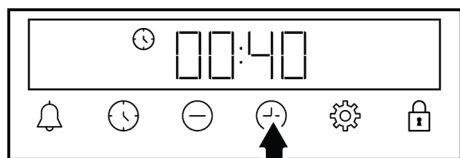
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

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



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

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches .



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

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

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

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, « End » apparaît, le symbole  clignote et la minuterie émet un bip.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.



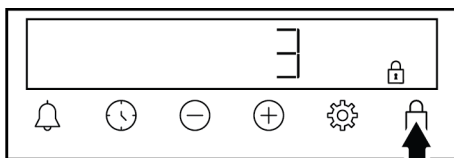
Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (arrêt).

5.3 Réglages

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

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



⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.



Si vous relâchez la touche avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.



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

Désactivation du verrouillage de touches

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

⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

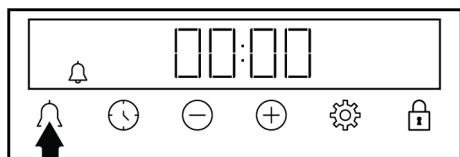
Réglage de l'alarme

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

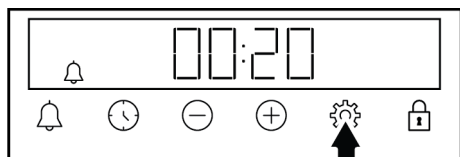


La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

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



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches $\oplus/\ominus$.



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

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

Désactivation de l'alarme

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

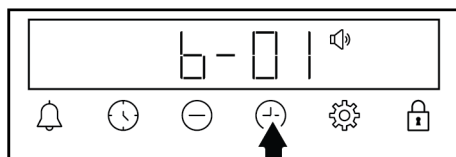
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

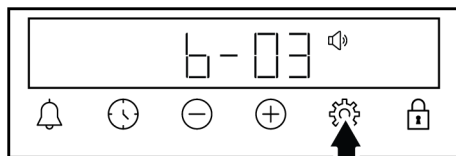
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche $\ominus$ jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume

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



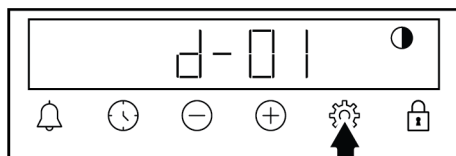
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches $\oplus/\ominus$. **(b-01-b-02-b-03)**



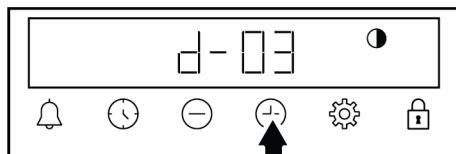
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.

Réglage de la luminosité de l'écran

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



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches $\oplus/\ominus$. **(d-01-d-02-d-03)**

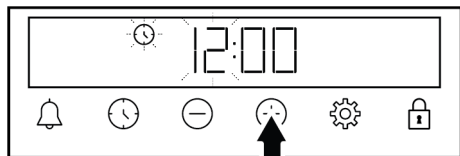


3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.

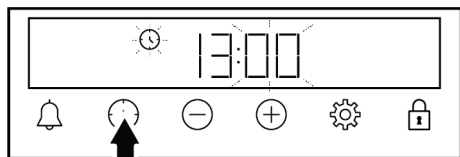
Modification de l'heure du jour

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

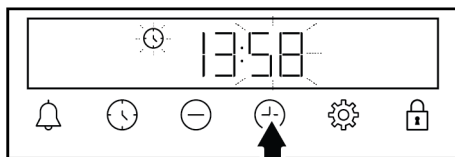
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches $\oplus/\ominus$.



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



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



5. Confirmez en appuyant sur la touche  ou .

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

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer

des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.

- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 45
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	200	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	180	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45

FR

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	170	50 ... 70
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Biscuit	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie	1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	180	35 ... 45
Brioche	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 170	110 ... 120
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chaleur tournante	2	200 ... 220	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

6.1.3 Grille

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

Avertissements généraux

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

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

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

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

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

Gril inférieur assisté par ventilateur

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

Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau des grillades.

FR

6.1.4 Aliments test

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

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	170	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 150 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 140	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 45
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Grille

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antiroUILLES, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur" ► 105.)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque

de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

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

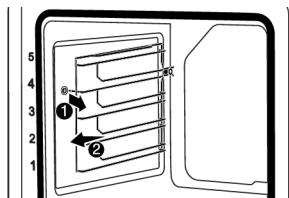
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



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

7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

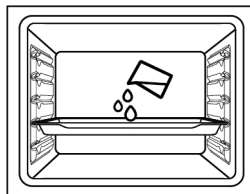
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.

2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.

FR



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

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité

peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essayez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Nettoyage de la porte du four

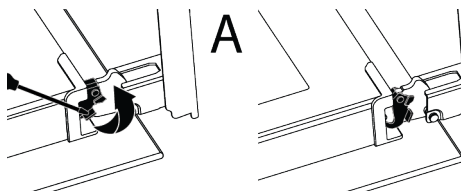
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures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



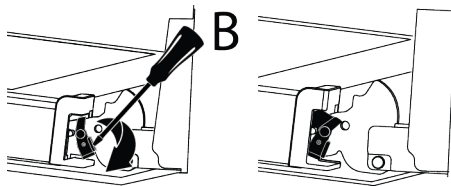
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

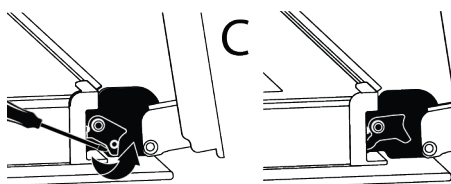
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



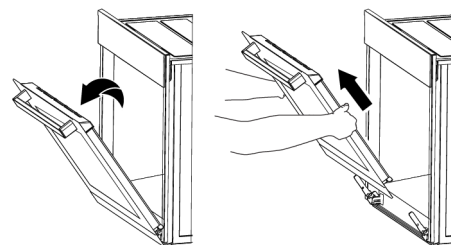
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



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



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

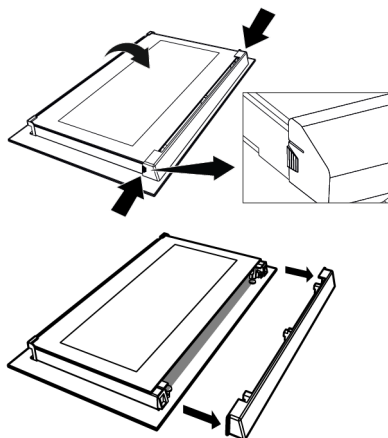


Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

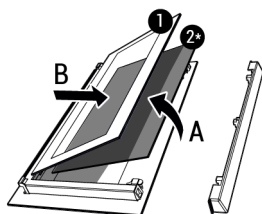
7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

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



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



- 1 Vitre intérieure 2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)
4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
 5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du

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

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

7.8 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.

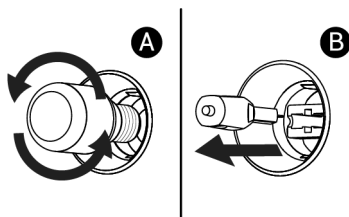
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



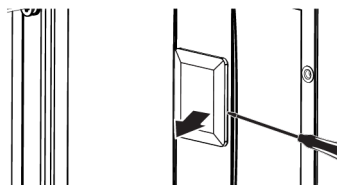
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



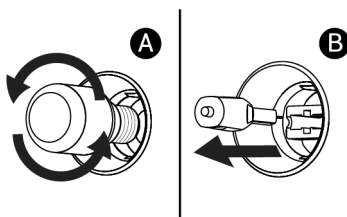
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
>>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

FR



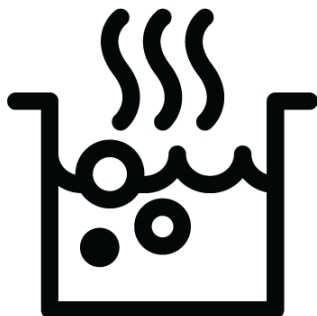


Ugradna ploča za kuvanje

Korisnički priručnik

Ugradbeni plamenik

Upute za uporabu



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_2/ BS/ HR/ R.AD/ 20.12.24 08:34
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	6
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	7
1.7 Temperaturna upozorenja	8
1.8 Sigurnost kuhanja.....	8
1.9 Sigurno održavanje i čišćenje	9
2 Uputstva za zaštitu okoliša	9
2.1 Direktiva o otpadu	9
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	9
2.2 Informacija o ambalaži	9
2.3 Preporuke za štednju energije	9
3 Vaš proizvod	10
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	10
3.2 Tehničke specifikacije.....	11
4 Prva upotreba	12
4.1 Početno čišćenje	12
5 Instalacija	12
5.1 Prije instalacije	12
5.2 Električno spajanje	13
5.3 Instalacija proizvoda	14
6 Kako koristiti ploču za kuhanje.....	16
6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	16
6.2 Kontrolna tabla	17
7 Opće informacije o pečenju	22
7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	22
8 Održavanje i čišćenje	23
8.1 Opće informacije o čišćenju	23
8.2 Čišćenje ploče za kuhanje	24
8.3 Čišćenje kontrolne table	24
9 Rješavanje problema.....	24



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.

- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.

3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.

- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti. Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
 - Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim

kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



1.8 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.9 Sigurno održavanje i čišćenje BS

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbirjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

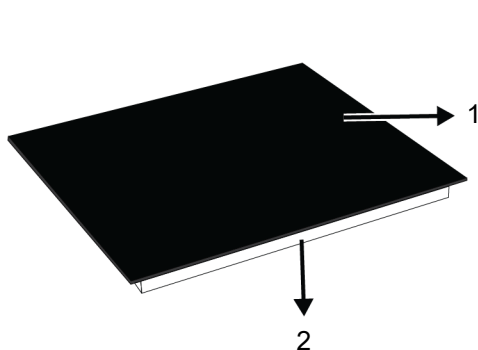
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara

vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.

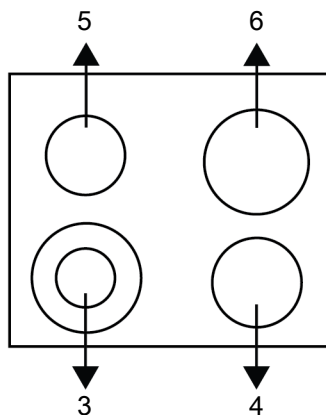
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Višestruka zona kuhanja
- 5 Pojedinačna zona kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Pojedinačna zona kuhanja
- 6 Pojedinačna zona kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije ploče za kuhanje	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Ukupna potrošnja energije (Š)	6700

Prednji lijevi	Višestruka zona kuhanja
Dimenzija	120/210 mm
Snaga	750/2200 Š
Stražnji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Prednji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	160 mm
Snaga	1500 Š
Stražnji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1800 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Zavisno od uslova rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Instalacija

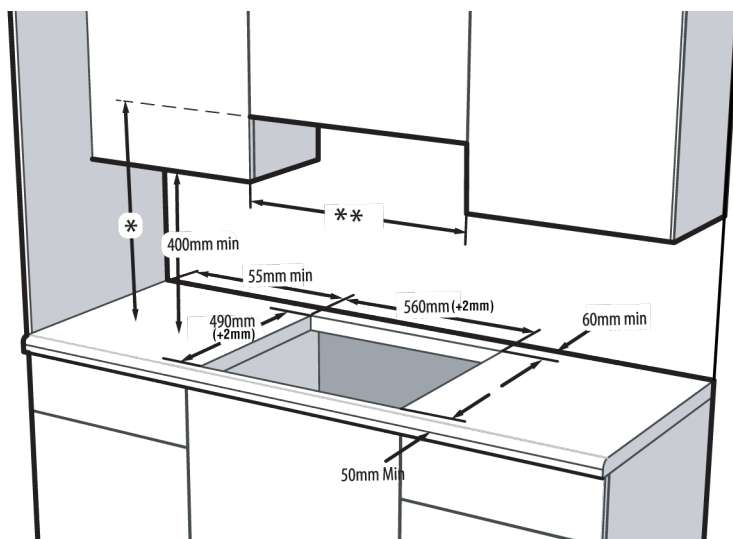


Opšta upozorenja

- Konsultirajte najbližeg ovlaštenog zastupnika za održavanje radi instalacije ovog proizvoda. Budite sigurni da su električne i plinske instalacije na svom mjestu prije nego pozovete ovlaštenog zastupnika za održavanje da biste proizvod učinili spremnim za rad. Ako ne, pozovite kvalifikovanog električara i instalatera kako biste omogućili tražene postupke. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.
- Priprema lokacije i elektro i plinske instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.
- Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.
- Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

5.1 Prije instalacije

- Ploča za kuhanje namijenjena je instaliranju u komercijalno dostupne radne površine. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena u horizontalnom položaju.
- Isijecite prorez za ploču za kuhanje na radnoj površini, prema dimenzijama za instaliranje.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 3 prema EN 30-1-1 standardu.
- Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje. Ako nije definirana bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina treba biti najmanje 650 mm.
- Kuhinjski namještaj pored uređaja mora biti otporan na toplinu (100 °C min.).



* Minimalna visina do izvlakača kao što je preporučeno u priručniku za izvlakače. Ako se ne preporučuje u uputama za uporabu nape, ova visina treba biti najmanje min.650 mm.

** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini ploče za kuhanje

5.2 Električno spajanje

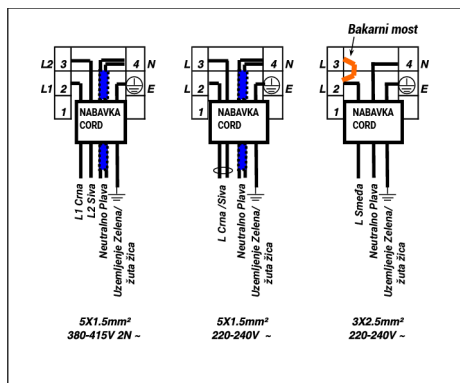
⚠ Opšta upozorenja

- Prije početka bilo kakvih radova na električnoj instalaciji, isključite proizvod iz napajanja. Postoji opasnost od električnog udara!
- Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.
- Proizvod mora biti povezan s mrežnim napajanjem samo od strane ovlaštene i kvalificirane osobe. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu postupcima koje provode neovlaštene osobe.
- Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane ovlaštenog servisnog zastupnika. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Etiketa o tipu nalazi se na stražnjem dijelu kućišta proizvoda. Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".
- Utikač napojnog kabla mora biti lako dokučiv nakon instalacije (nemojte ga voditi iznad ploče za kuhanje). Nemojte koristiti produžne kablove ili višestruke utičnice za napajanje.
- Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

- **Ako će proizvod biti spojen izravno na napajanje:** Ako nije moguće odspojiti sve stupove napajanja, mora biti spojena jedinica za odvajanje s najmanje 3 mm kontaktnog zastoja (osigurači, sigurnosni prekidači, kontaktori) i svi stubovi ove jedinice za isključivanje moraju biti iste (ili iznad) vrijednosti proizvoda u skladu s IEE smjernicama. Nepoštivanje ovih uputstava može uzrokovati operativne probleme i poništiti garanciju proizvoda.
- Preporučuje se dodatna zaštita sklopnim prekidačem.

Ako se proizvod proizvodi sa kablom i bez utikača:

Spojite kabel proizvoda za napajanje kako je navedeno niže.



Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Smeđa = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za 1-fazni priključak:

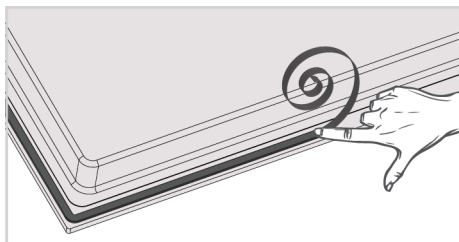
- Crna/Siva = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za 2-fazni priključak:

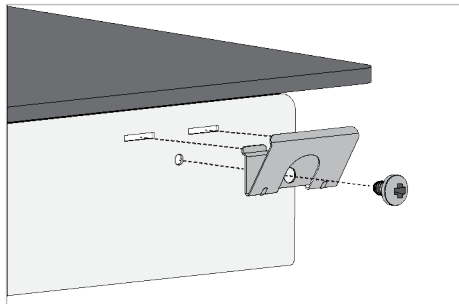
- Crna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

5.3 Instalacija proizvoda

1. Okrenite ploču naopako, postavite je na ravnu površinu.
2. Prilikom ugradnje ploče za kuhanje, nanosite brtvu, koja je bila u ambalaži, oko ploče za kuhanje kao što je prikazano na sljedećoj slici, osiguravajući da ostane 1 do 2 mm iznutra od vanjskog ruba stakla.



3. Pričvrstite opruge za montažu na ploču tako što ćete ih umetnuti kroz rupe u donjem kućištu i pričvrstiti ih kao što je prikazano na slici.

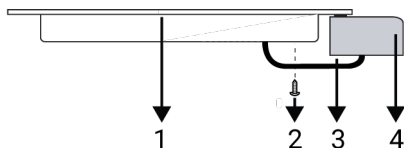


 Kod nekih modela, montažne opruge mogu biti proizvedene unaprijed montirane na vaš proizvod.

 Broj opruga za montažu u vašem proizvodu varira u zavisnosti od modela proizvoda.

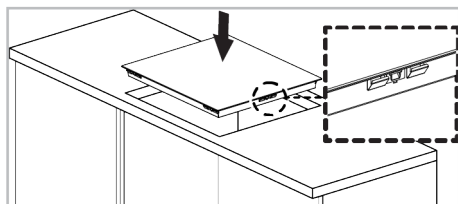
4. Ponovo okrenite ploču za kuhanje, poravnajte je na pult i stavite.
5. Kada je ploča za kuhanje postavljena na pult, ona će biti postavljena na pult uz pomoć opruga i vaš proizvod će biti lako

fiksiran. U slučajevima kada instalacija sa ovim oprugama nije dovoljna, na prednji dio proizvoda možete pričvrstiti dvije montažne opruge na sljedeći način.



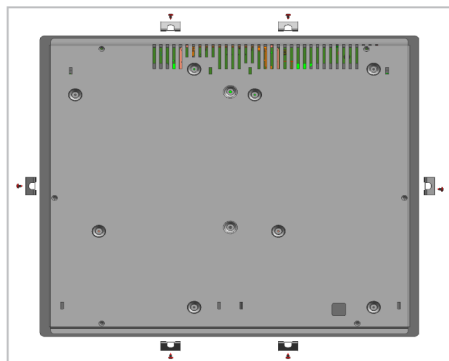
- 1 Ploča za kuhanje
- 2 Vijak
- 3 Montažna opruga
- 4 Radna površina

Jednostavna ugradnja: Neki modeli dolaze sa montažnim oprugama i brtvom pričvršćenom na proizvod. Za ove modele zanemarite upute za montažu opruga i nosača opisane u priručniku. Postavite proizvod direktno u prostor gdje će biti postavljen kao što je prikazano na donjoj slici.



Pogled odstraga (rupe za povezivanje)

Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je šematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih u skladu sa rupama za spajanje na vašem proizvodu.

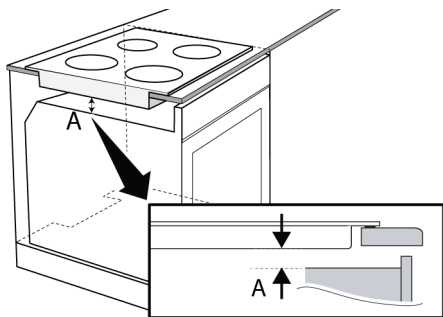


i Spajanje na drugačije rupe nije dobro u pogledu sigurnosti jer može doći do oštećenja na plinskom ili električnom sistemu.

i Ploča za kuhanje sadrži komponente koje rade na plin i struji. Iz tog razloga ploča za kuhanje bi trebala biti pričvršćena na pult samo kroz rupice za pričvršćivanje, koristeći samo osiguravajuće elemente i vijke koji su isporučeni i kao što je naznačeno u ovom priručniku. U suprotnom, to će predstavljati opasnost za bezbjednost po život i imovinu.

Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi ugradbena pećnica;

Prilikom postavljanja ploče za kuhanje na ugradbenu pećnicu treba ostaviti razmak između gornjeg zida pećnice i donjeg kućišta ploče za kuhanje, kao što je prikazano na slici.



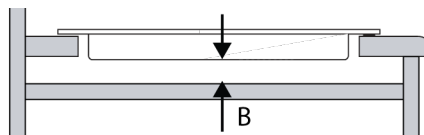
A min. 15 mm

Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi fioka/orman;

Kada instalirate ploču za kuhanje na kabinet, mora se ugraditi polica da biste razdvojili kabinet od ploče za kuhanje kao

što je prikazano na slici gore. Ovo se ne zahtijeva kada se instalira na ugradbenu pećnicu.

Na primjer, ako je moguće dotaketi dno proizvoda jer je instaliran na ladici, ova sekcija mora biti pokrivena drvenom pločom.



B min. 15 mm

Završna provjera

1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite funkcije.

6 Kako koristiti ploču za kuhanje

6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

Opšta upozorenja

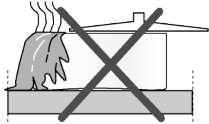
- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetit ćete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.

- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

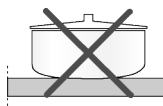
Savjeti za ploče za kuhanje s vitro-keramičkim površinama

- Vitro-keramička površina otporna je na toplinu i na nju ne utječu velike temperaturne razlike.

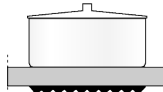
- Ne koristite vitro-keramičku površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Koristite lonce i šerpe samo sa obrađenim osnovama. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.
- Ne koristite aluminijske lonce/šerpe i lonce. Aluminij štetno djeluje na površinu ploče za kuhanje.
- Isprskani sadržaj može oštetiti površinu ploče za kuhanje i izazvati požar.



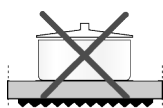
- Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.



- Koristite lonce i tave samo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos topline.



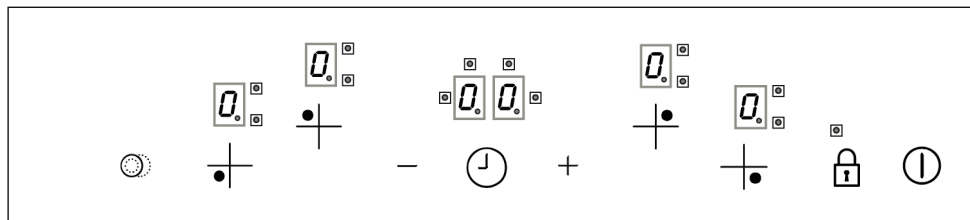
- Električna energija se troši ako je prečnik lonca premali.



Preporučene veličine lonca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Kontrolna tabla



Tasteri :

 Tipka On/Off (Uključivanje/Isključivanje)

 Taster za povećanje

 Taster za smanjenje

 Taster tajmera *

 Tipka za zaključavanje tastera *

 Ključ zone grijanja *

Taster za odabir zone kuhanja :

 Taster za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje

 Taster za odabir prednje lijeve zone za kuhanje

 Taster za odabir prednje desne zone za kuhanje *

 Taster za odabir stražnje desne zone za kuhanje

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

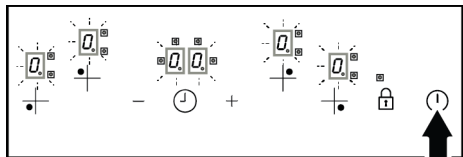
Opšta upozorenja za kontrolnu tablu

- Grafika i brojke služe samo u ilustrativne svrhe. Stvarne slike ili funkcije mogu se razlikovati u zavisnosti od modela ploče za kuhanje.
- Ovim proizvodom upravlja kontrolna tabla osjetljiva na dodir. Svaka operacija koju izvršite na kontrolnoj tabli na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.
- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Ako je površina vlažna i prljava, to može izazvati probleme u radu funkcija.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.

⇒ Simbol "0" se pojavljuje na svim ekranima polja za kuhanje.



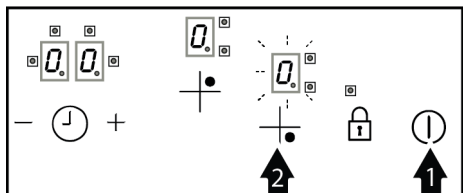
① Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna radnja, ploča se automatski vraća u režim pripravnosti.

Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite taster ① duže od 2 sekunde.
- ⇒ Ploča za kuhanje se isključuje i vraća u režim pripravnosti.

Uključivanje zona za kuhanje (odjeljak za kuhanje)

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koju želite uključiti.



⇒ Na zoni kuhanja prikazuje se simbol "0" i zaslon odgovarajuće zone svijetli jače.

3. Dodirnite tipku + za aktiviranje postavke nivoa temperature. Dodirnite tipke +/− za podešavanje između 1 i 9.

① Ako direktno dodirnete taster − za podešavanje nivoa temperature, aktivirat će se postavka velike snage. Postavka velike snage opisana je u sljedećem odjeljku.

① Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna radnja, ploča se automatski vraća u režim pripravnosti.

Isključivanje zona za kuvanje:

Odabrana zona kuhanja može se isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem temperature na nivo "0": Zonu možete isključiti smanjenjem postavke temperature na nivo "0".
2. Istovremenim dodirivanjem tastera + i −: odaberite zonu koju želite isključiti. Da biste isključili zonu, istovremeno dodirnite tipke + i −.
3. Korištenje funkcije tajmera off za željenu zonu: Kada vrijeme istekne, tajmer isključuje zonu povezanu s njom. Relevantni displeji prikazuju "0" ili "00". Kada vrijeme istekne, oglašava se zvučni alarm. Da biste utišali zvučni alarm, dodirnite bilo koju tipku na kontrolnoj tabli.

Indikator rezidualne toplote

Ako je simbol "H" na displeju ploče, to znači da je ploča još uvijek vruća i da se koristi za održavanje male količine hrane toplom. Nakon određenog vremenskog perioda, simbol se mijenja u simbol "0", što znači manje vruće.



Ako simbol "H" ili "0" zasvijetli na ekranu zone za kuhanje kada je ploča za kuhanje isključena, to znači da je zona za kuhanje još uvijek vruća. Ne dodirujte ploču za kuhanje.



Kada dođe do nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Kada se ploča za kuhanje pregrijava;

- Ako su aktivne zone za kuhanje podešene na nivo veći od nivoa 7, ploča za kuhanje snižava nivo aktivnih zona za kuhanje na nivo 7 i zone za kuhanje se ne mogu podesiti više od ovog nivoa.
- Ako se pregrijavanje nastavi; ako je zona postavljena na nivo viši od nivoa 5, zona će se smanjiti na nivo 5 i zoni neće biti dozvoljeno da radi na nivou višem od ovog nivoa. Ako se vaša zona pregrijava, ona će se isključiti radi zaštite i zone neće raditi.

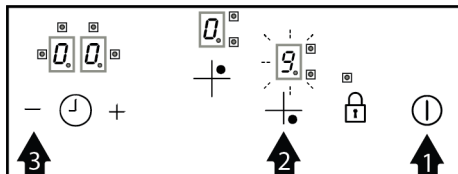
Podešavanje velike snage (brzo zagrijavanje - pojačivač)

Možete koristiti postavku velike snage za brzo zagrijavanje. Ako je omogućeno brzo zagrijavanje, kuhanje će raditi na maksimalnoj snazi tokom određenog vremenskog perioda. Brzo vrijeme zagrijavanja ovisi o odabranom nivou topline. Međutim, ne preporučuje se dugo kuhanje u ovom položaju. Podešavanje velike snage možda neće biti dostupno na svakoj zoni.

Uključivanje postavke velike snage:

- Uključite ploču dodirnom na taster ①.
- Odaberite željenu zonu dodirivanjem tastera za odabir kuvanja.
- Podesite ga na nivo "9" dodirivanjem tastera —.

⇒ Na ekranu će se naizmjenično prikazivati "9" i "A". Na nivou temperature "9" aktivirana je postavka velike snage.



- Ako želite postaviti postavku velike snage na drugi nivo temperature, možete je promijeniti dodirivanjem tastera +/-. Na displeju se pojavljuju podešeni nivo temperature i "A". Na primjer, kada se nivo temperature smanji na 6, pojavljuju se "6" i "A".



Ako se ploča pregrijava, postavka velike snage možda neće biti podesiva.

Isključivanje postavke velike snage:

Kada se završi vreme podešavanja velike snage, zona za kuhanje nastavlja da radi na podešenoj temperaturi i na ekranu se prikazuje samo nivo temperature. Ako želite prethodno isključiti zonu za kuhanje, dodirnite taster — ili podesite nivo temperature na "0".

Nivo temperature	Vrijeme isključivanja - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150

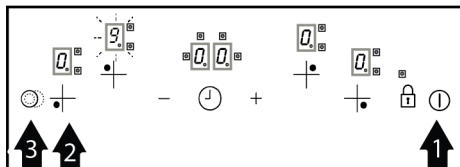
Nivo temperature	Vrijeme isključivanja - sekunde
7	210
8	270
9	10

Tabela 1: Tabela-1: Vremena isključivanja postavki velike snage

Uključivanje više (dvostrukih i trostrukih) zona kuhanja

Otvaranje dvostruke zone za kuhanje:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Odaberite dvostruku zonu za kuhanje dodirom tastera za odabir zone za kuhanje.
3. Dodirnite tipku $+$ za aktiviranje postavke nivoa temperature. Dodirnite tipke $+/ -$ za podešavanje između 1 i 9.
4. Dodirnite tipku $\odot$ za aktiviranje drugog vanjskog dijela dvostruke zone. Kada ponovo dodirnete tipku $\odot$, vanjski dio će se isključiti. Unutrašnji dio će nastaviti sa radom.



i Vanjski dijelovi više zona za kuhanje aktiviraju se samo ako je za zonu podešen nivo temperature između 1 i 9.

Otvaranje trostruke zone za kuhanje:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Odaberite trostruko polje za kuhanje dodirom tastera za odabir polja za kuhanje.
3. Aktivirajte postavku nivoa temperature dodirom tipke $+$. Podesite između 1 i 9 dodirom tastera $+/ -$.
4. Dodirnite tipku $\odot$ za aktiviranje drugog vanjskog dijela zone za kuhanje.

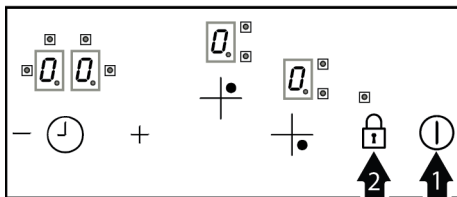
5. Ponovnim dodirom tipke $\odot$ aktivirat će se treća sekcija.
6. Kada efikasno radite u tri sekcije, svaki put kada dodirnete taster $\odot$, jedan od vanjskih prstenova se zatvara.

Zaključavanje tastera

Možete aktivirati zaključavanje tastera kako biste spriječili slučajne promjene funkcija dok ploča radi.

Aktiviranje zaključavanja tastera:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
 2. Dodirnite taster $\mathbb{1}$ i aktivirajte zaključavanje tastera.
- ⇒ Funkcija zaključavanja tastera je aktivirana i svijetli led indikator na tasteru $\mathbb{1}$.



i Ako isključite ploču za kuhanje dok su ključevi zaključani, zaključavanje tastera će biti aktivno kada ponovo uključite ploču za kuhanje. Da biste koristili ploču za kuhanje u takvom slučaju, zaključavanje tastera mora biti deaktivirano.

Deaktiviranje zaključavanja tastera:

1. Dodirnite tipku $\mathbb{1}$ dok je zaključavanje tastera aktivno.
- ⇒ Led lampica na tasteru $\mathbb{1}$ se isključuje i zaključavanje tastera je deaktivirano.

Funkcija tajmera

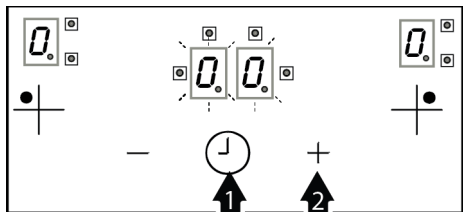
Tajmer se može koristiti na dva različita načina, kao alarm i kao tajmer zone kuhanja.

Kada se koristi kao tajmer zone kuhanja; ova funkcija vam olakšava kuhanje. Ne morate neprekidno stajati pored ploče za kuhanje tokom procesa kuhanja. Zona za kuhanje se automatski isključuje nakon vremena koje odaberete.

Kada se koristi kao alarm, nema uticaja na zone za kuvanje. Koristi se kao upozorenje. Kada je vrijeme koje ste podesili završeno, tajmer daje zvučni signal.

Funkcija tajmera kao alarma:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Aktivirajte tajmer alarma dodirom na taster ②. "00" se pojavljuje na displeju tajmera i tajmer je aktiviran.
3. Postavite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tastera + i -. Nakon podešavanja vremena, tajmer počinje odbrojavati.
4. Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni alarm. Da biste utišali zvučni alarm, dodirnite bilo koju tipku na kontrolnoj tabli osjetljivoj na dodir.

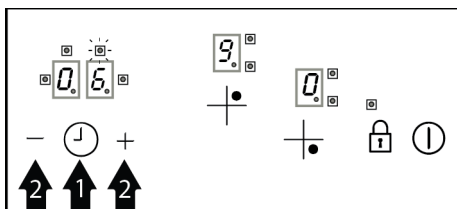


i Led lampice na displeju sa satom predstavljaju svaku zonu za kuvanje. Ako onele ed treperi, možete podesiti tajmer za tu zonu kuhanja. Ako nijedna led lampica nije uključena ili treperi, funkcija alarma je aktivna.

Funkcija tajmera zone za kuhanje:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.

2. Odaberite željenu zonu dodirivanjem tastera za odabir kuvanja.
3. Dodirnite tipku + za aktiviranje postavke nivoa temperature. Dodirnite tipke +/— za podešavanje između 1 i 9.
4. Aktivirajte tajmer zone za kuvanje dodirom na taster ②. Na displeju tajmera se prikazuje "00" i led lampica oko displeja za odgovarajuću zonu za kuvanje počinje da treperi.



5. Postavite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tastera + i -. Postavka se potvrđuje nakon nekoliko sekundi.

i Tajmer se može podesiti samo za zone kojima se upravlja.

i Ponovite gore navedene korake za druge zone čije tajmere želite podesiti.

i Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone za kuhanje i nivoa temperature zone.

i Kada je odabran tajmer, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodirom tipke ②. Podešena vremena prikazana su redoslijedom sa svakim dodirom. Ako je alarm postavljen, prikazuje se tokom ovog vremena.

Isključivanje tajmera

Kada podešeno vrijeme istekne, ploča za kuhanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koju tipku da biste isključili zvučno upozorenje.

Rano isključivanje tajmera

Ako je tajmer ranije isključen, ploča će nastaviti raditi na podešenoj temperaturi dok se ne isključi.

Kada je tajmer za zonu za kuvanje ranije isključen, on nastavlja da radi na podešenom nivou temperature.

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite taster  za aktiviranje tajmera.
3. Dodirnite taster  dok se na displeju tajmera ne prikaže "00".

Indikator tačke i tajmer odgovarajućeg polja za kuvanje trepere određeni vremenski period, a zatim se potpuno gase i tajmer se poništava.

Automatsko skretanje (ograničenje radnog vremena)

Kontrolna jedinica ima funkciju automatskog isključivanja. Ako jedna ili više zona za kuhanje ostanu uključene, zona za kuhanje će se automatski isključiti nakon određenog vremenskog perioda. (Vidi tabelu-2)

Ako je zoni kuhanja dodijeljen tajmer, tada će se i displej tajmera isključiti. Vrijeme automatskog isključivanja ovisi o odabranom nivou temperature. Korisnik može ponovo uključiti zonu za kuhanje nakon što se automatski isključi kao što je gore opisano.



Ako se na kontrolnoj tabli pojave greške kao što su AF10, AF20, AF30, obratite se servisu.

Nivo temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: Tabela-2: Vrijeme automatskog isključivanja

7 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga

protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.

8.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorig, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušavicom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.

- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene

površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

8.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

9 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.

- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1	Sigurnosne upute.....	28
1.1	Namjena.....	28
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	28
1.3	Električna sigurnost.....	29
1.4	Siguran transport.....	30
1.5	Sigurna instalacija	31
1.6	Sigurna upotreba	32
1.7	Temperaturna upozorenja	32
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	32
1.9	Sigurno održavanje i čišćenje	33
2	Upute za zaštitu okoliša	33
2.1	Direktiva o otpadu	33
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	33
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	33
2.3	Preporuke za uštedu energije	33
3	Vaš proizvod	34
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	34
3.2	Tehničke specifikacije.....	35
4	Prva uporaba	36
4.1	Početno čišćenje	36
5	Instalacija	36
5.1	Prije instalacije	36
5.2	Elektroinstalacije	37
5.3	Instaliranje proizvoda.....	38
6	Kako koristiti grijaću ploču	40
6.1	Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	40
6.2	Upravljačka ploča	41
7	Opće informacije o pečenju.....	46
7.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	46
8	Čišćenje i održavanje	46
8.1	Opće informacije o čišćenju	46
8.2	Čišćenje ploče za kuhanje	48
8.3	Čišćenje upravljačke ploče	48
9	Rješavanje problema.....	48



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
- 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
- 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.

- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar.

Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.

- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.

- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez

nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.



1.9 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

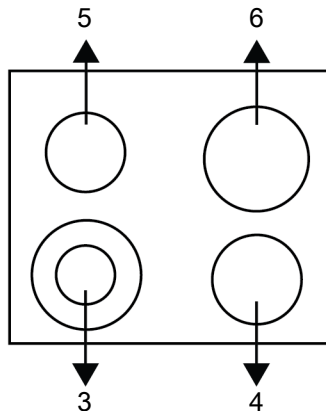
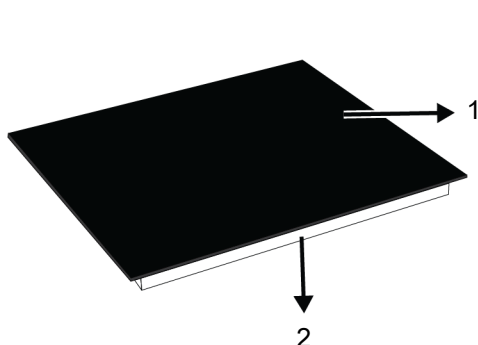
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.

- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljajte proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Višestruka zona kuhanja
- 5 Pojedinačna zona kuhanja

- 2 Donje kućište
- 4 Pojedinačna zona kuhanja
- 6 Pojedinačna zona kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

HR

Opće specifikacije ploče za kuhanje	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Ukupna potrošnja energije (Š)	6700

Prednji lijevi	Višestruka zona kuhanja
Dimenzija	120/210 mm
Snaga	750/2200 Š
Stražnji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Prednji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	160 mm
Snaga	1500 Š
Stražnji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1800 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



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

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

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

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

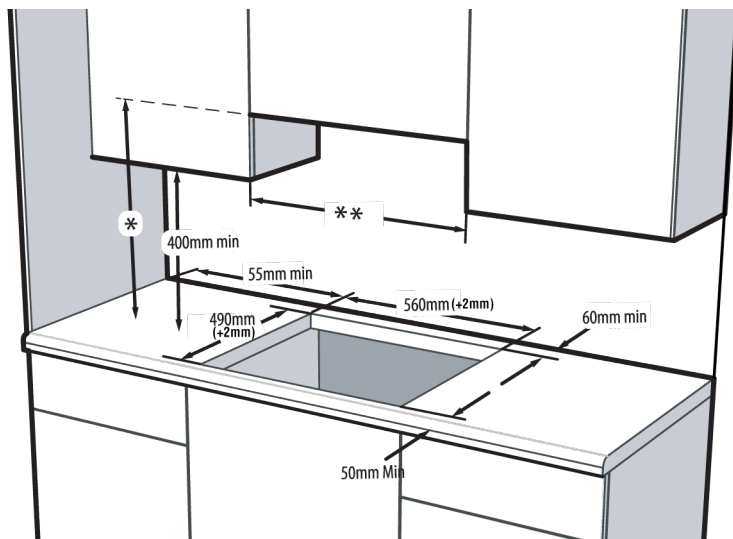
5 Instalacija

Opća upozorenja

- Za instalaciju proizvoda obratite se najbližem ovlaštenom servisu. Pazite da su instalacije struje i plina na mjestu prije nego što zovete ovlaštenog servisera da bi proizvod bio spreman za uporabu. Ako nisu, pozovite ovlaštenog električara da poduzme odgovarajuće korake. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.
- Priprema lokacije i instalacija struje i plina za proizvod su odgovornost kupca.
- Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.
- Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

5.1 Prije instalacije

- Grijaća ploča je napravljena za instalaciju u komercijalnu gornju radnu ploču. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena horizontalno.
- Izrežite otvor za grijaću ploču na radnom dijelu po dimenzijama za montažu.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 3 prema standardu EN 30-1-1.
- Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže. Ako nije navedena bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina trebala bi biti najmanje 650 mm.
- Svaki kuhinjski namještaj pored uređaja mora biti otporan na toplinu (najmanje 100 °C).



* Minimalna visina prema napi jednaka je preporučenoj visini u korisničkom priručniku nape. Ako se ne preporučuje u uputama za uporabu nape, ta visina treba biti najmanje min. 650 mm.

** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini grijaće ploče

5.2 Elektroinstalacije

⚠ Opća upozorenja

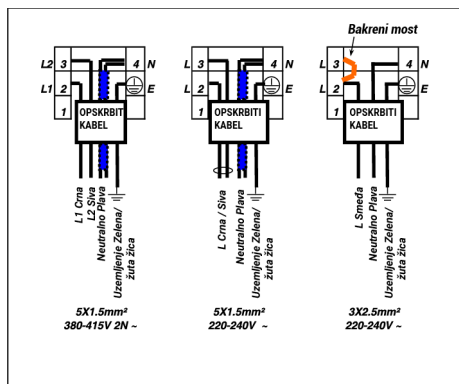
- Prije početka bilo kakvih radova na električnoj instalaciji, odspojite uređaj iz napajanja. Postoji opasnost od električnog udara!
- Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod mora biti povezan s mrežnim napajanjem samo od strane ovlaštene i kvalificirane osobe. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu postupcima koje provode neovlaštene osobe.
- Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se nalazi sa stražnje strane kućišta proizvoda. Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".
- Utičać na kabelu napajanja mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne provodite iznad plamenika). Ne koristite produžne kabele ili višestruke utičnice za napajanje.
- Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.
- **Ako će proizvod biti spojen izravno na napajanje:** Ako nije moguće odspojiti sve stupove napajanja, mora biti spojena

jedinica s najmanje 3 mm kontaktnog zastoja (osigurači, sigurnosni prekidači, kontaktori) i svi stubovi ove jedinice za isključivanje moraju biti iste (ili iznad) vrijednosti u skladu s IEE smjernicama. Nepoštivanje ove upute može uzrokovati operativne probleme i poništiti jamstvo za proizvod.

- Preporučuje se dodatna zaštita prekidačem za rezidualnu struju.

Ako se proizvod proizvodi sa kabelom i bez utikača:

Spojite kabel proizvoda kako biste napajali kako je dolje identificirano:



Ako je vaš kabel napajanja tipa s 3 vodiča, za 1-fazni priključak:

- Smeđa = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

Ako je vaš kabel napajanja tipa 5 vodiča, za 1-fazni priključak:

- Crna/Siva = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

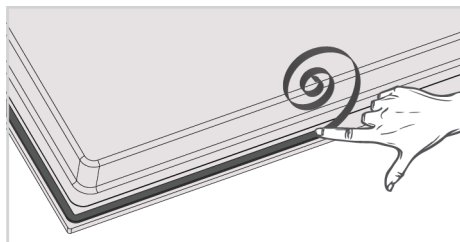
Ako je vaš kabel napajanja tipa 5 vodiča, za 2-fazni priključak:

- Crna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

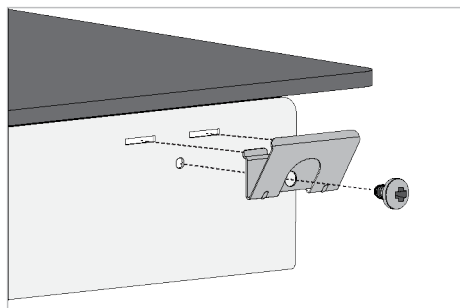
5.3 Instaliranje proizvoda

1. Okrenite ploču naopako i postavite je na ravnu površinu.

2. Prilikom ugradnje ploče za kuhanje, stavite brtvu, koja se nalazi u pakiranju, oko ploče za kuhanje kao što je prikazano na sljedećoj slici, pazeći da ostane 1 do 2 mm iznutra od vanjskog ruba stakla.



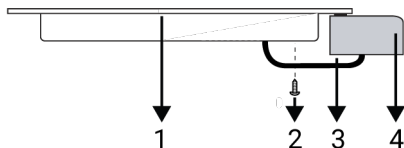
3. Pričvrstite montažne opruge na ploču za kuhanje tako da ih umetnete kroz otvore u donjem kućištu i pričvrstite ih kako je prikazano na slici.



 U nekim modelima, montažne opruge mogu biti proizvedene unaprijed montirane na vaš proizvod.

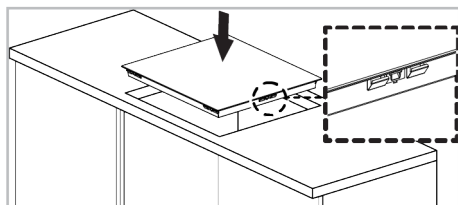
 Broj montažnih opruga u vašem proizvodu varira ovisno o modelu proizvoda.

4. Ponovno okrenite ploču za kuhanje, poravnajte je na pult i stavite.
5. Kada se ploča za kuhanje postavi na pult, postaviti će se na pult uz pomoć opruga i vaš će se proizvod lako učvrstiti. U slučajevima kada ugradnja s ovim oprugama nije dovoljna, na prednji dio proizvoda možete pričvrstiti dvije montažne opruge na sljedeći način.



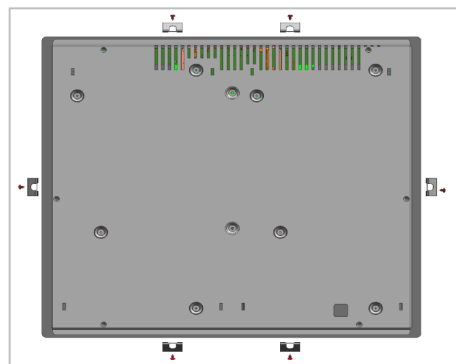
- 1 Ploča za kuhanje
- 2 Vijak
- 3 Montažna opruga
- 4 Pult

Jednostavna ugradnja: Neki modeli dolaze s montažnim oprugama i brtvom pričvršćenom na proizvod. Za ove modele zanemarite upute za montažu opruga i nosača opisane u priručniku. Postavite proizvod izravno u prostor gdje će biti postavljen kao što je prikazano na donjoj slici.



Pogled odostraga (rupe za povezivanje)

Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je shematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih sukladno s rupama za spajanje na vašem proizvodu.



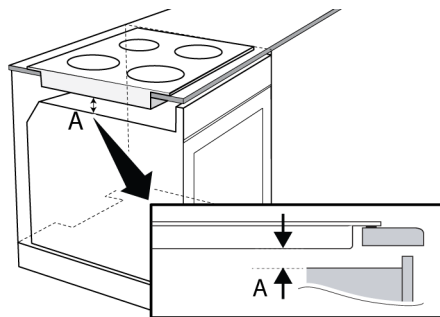
Spajanje na različite rupe nije dobra praksa u smislu sigurnosti jer to može oštetiti plinski i električni sustav.



Plamenik sadrži komponente koje rade s pomoću plina i struje. Zbog toga bi se plamenik trebao pričvrstiti na pult samo kroz rupe za pričvršćivanje i samo s pomoću isporučenih elemenata za pričvršćivanje i vijaka te kao što je naznačeno u priručniku. U suprotnome će predstavljati opasnost za sigurnost života i imovine.

Ako ispod ploče za kuhanje postoji ugrađena pećnica;

Prilikom postavljanja ploče za kuhanje na ugradbenu pećnicu potrebno je ostaviti razmak između gornje stijenke pećnice i donjeg kućišta ploče za kuhanje, kao što je prikazano na slici.

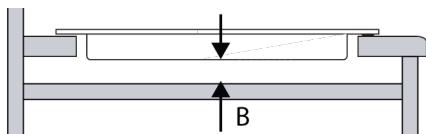


A min. 15 mm

Ako ispod ploče za kuhanje postoji ladica/ormarić;

Kod montaže grijaće ploče na kuhinju, mora se instalirati polica da bi odvojila kuhinju od grijaće ploče kako je ilustrirano na gornjoj slici. To nije potrebno kad se instalira na ugrađenu pećnicu.

Ako je moguće dodirnuti donju stranu proizvoda jer je instaliran na ladicu, ovaj dio mora biti pokriven drvenom pločom.



B min. 15 mm

6 Kako koristiti grijaću ploču

6.1 Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako naginju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugasisite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasisite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.
- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.

Zadnja provjera

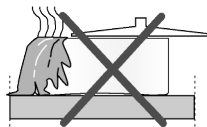
1. Ponovno spojite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite funkcije.

HR

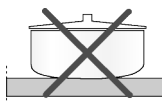
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Savjeti za ploče za kuhanje s vitrokeramičkim površinama

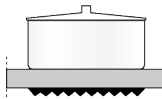
- Vitrokeramička površina je otporna na toplinu i na nju ne utječu velike razlike u temperaturi.
- Vitrokeramičku površinu ne koristite kao površinu za stavljanje ili rezanje.
- Koristite samo lonce i tave s obrađenim dnom. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.
- Ne koristite lonce i tave od aluminija. Aluminij oštećuje površinu ploče za kuhanje.
- Hrana koja je poprskala ploču za kuhanje može je oštetiti i izazvati požar.



- Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.



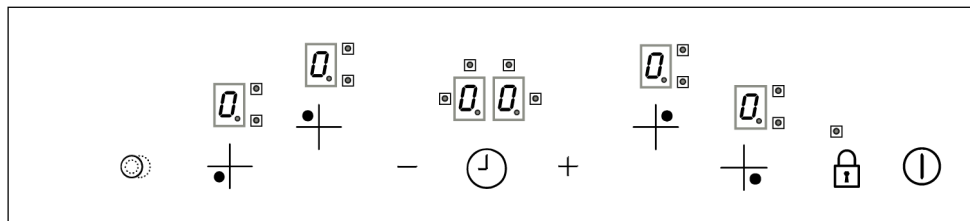
- Koristite samo lonce i tave s ravnim dnom. One omogućuju lakši prijenos topline.



- Energija se bespotrebno troši ako je promjer posude premali.



Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28



-  Tipka za uključivanje/isključivanje
-  Tipka za povećanje
-  Tipka za smanjenje
-  Tipka tajmera *
-  Tipka za zaključavanje tipki *
-  Ključ zone zagrijavanja *

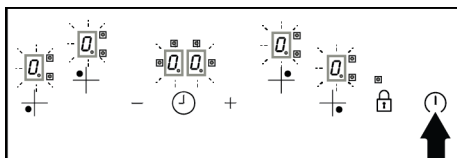
-  Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
-  Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
-  Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje
-  Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

- Grafika i slike služe samo u ilustrativne svrhe. Stvarne slike ili funkcije mogu se razlikovati ovisno o modelu ploče za kuhanje.

- Ovim proizvodom upravlja upravljačka ploča osjetljiva na dodir. Svaki postupak koji izvršite na dodirnoj upravljačkoj ploči potvrđuje se zvučnim signalom.
- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Ako je površina vlažna i prlja, to može uzrokovati probleme u radu funkcija.

1. Uključite ploču dodiranjem tipke ①.

⇒ Simbol "0." pojavljuje se na svim pokazivačima polja za kuhanje.



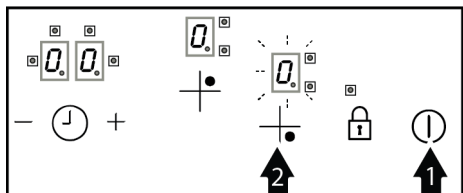
 Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedan postupak, ploča za kuhanje automatski se vraća u pripravno stanje.

Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite tipku ① dulje od 2 sekunde.
⇒ Ploča za kuhanje se isključuje i vraća u pripravno stanje.

Uključivanje polja za kuhanje (odjeljak za kuhanje)

1. Uključite ploču dodirom tipke ①.
2. Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje koje želite uključiti.



⇒ Na zoni kuhanja prikazuje se simbol "Q" i zaslon odgovarajuće zone svijetli jače.

3. Dodirnite tipku + za aktiviranje postavke razine temperature. Dodirnite tipke +/− za podešavanje između 1 i 9.

i Ako izravno dodirnete tipku — za podešavanje razine temperature, aktivirat će se postavka velike snage. Postavka velike snage opisana je u sljedećem odjeljku.

i Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedan postupak, ploča za kuhanje automatski se vraća u pripravno stanje.

Isključivanje polja za kuhanje:

Odabrano polje za kuhanje možete isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem temperature na razinu "0": Zonu možete isključiti smanjenjem postavke temperature na razinu "0".
2. Istovremenim dodirivanjem tipaka + i −: odaberite zonu koju želite isključiti. Za isključivanje zone istodobno dodirnite tipke + i −.

3. Uporaba funkcije timera off za željenu zonu: Kad vrijeme istekne, timer isključuje zonu spojenu na nju. Na odgovarajućim zaslonima prikazuje se "0" ili "00". Kad vrijeme istekne, oglašava se zvučni alarm. Za utišavanje zvučnog alarma dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči.

Indikator preostale topline

Ako je simbol "H" na pokazivaču ploče za kuhanje, to znači da je ploča još uvijek vruća i koristi se za održavanje male količine hrane toplom. Nakon određenog vremena simbol se mijenja u simbol "0", što znači manje vruće.

i Ako simbol "H" ili "0" zasvijetli na zaslonu polja za kuhanje kada je ploča za kuhanje isključena, to znači da je polje za kuhanje još uvijek vruće. Ne dirajte ploču za kuhanje.

i Kada dođe do nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i ne upozorava korisnika na vruće zone kuhanja.

Kada se ploča za kuhanje pregrijava;

- Ako su aktivna polja za kuhanje postavljena na razinu višu od razine 7, ploča za kuhanje spušta razinu aktivnih polja za kuhanje na razinu 7 i polja za kuhanje ne mogu se postaviti više od te razine.
- Ako se pregrijavanje nastavi; ako je zona postavljena na razinu višu od razine 5, zona će se smanjiti na razinu 5 i zoni neće biti dopušten rad na razini višoj od ove razine. Ako se vaša zona pregrije, isključit će se radi zaštite i zone neće raditi.

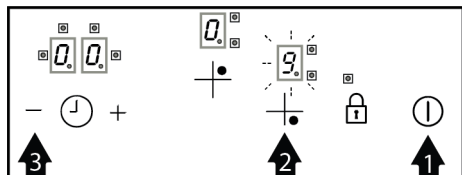
Podešavanje velike snage (brzo zagrijavanje - pojačivač)

Možete koristiti postavku velike snage za brzo zagrijavanje. Ako je omogućeno brzo zagrijavanje, kuhanje će raditi na maksimalnoj snazi određeno vrijeme. Brzo

vrijeme zagrijavanja ovisi o odabranoj razini topline. Međutim, ne preporučuje se kuhanje dulje vrijeme u ovom položaju. Podešavanje visoke snage možda neće biti dostupno na svakoj zoni.

Uključivanje postavke velike snage:

1. Uključite ploču dodirom tipke ①.
2. Odaberite željeno polje dodirom tipke za odabir pečenja.
3. Podesite na razinu "9" dodirom tipke —.
 - ⇒ Na zaslonu će se naizmjenice prikazivati "9" i "A". Na razini temperature "9" aktivirana je postavka visoke snage.



Razina temperature	Vrijeme isključivanja - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tablica 1: Tablica-1: Vrijeme isključivanja postavki velike snage

Uključivanje više (dvostrukih i trostrukih) polja za kuhanje

Otvaranje dvostrukog polja za kuhanje:

1. Uključite ploču dodirom tipke ①.
2. Odaberite dvostruko polje za kuhanje dodirom tipaka za odabir polja za kuhanje.
3. Dodirnite tipku + za aktiviranje postavke razine temperature. Dodirnite tipke +/— za podešavanje između 1 i 9.

4. Ako želite podesiti visoku snagu na različitu razinu temperature, možete je promijeniti dodirivanjem tipaka +/—. Na pokazivaču se prikazuju podešena razina temperature i "A". Na primjer, kada je razina temperature smanjena na 6, pojavljuju se "6" i "A".

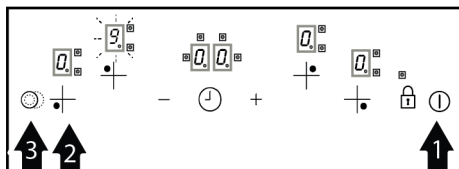


Ako se ploča pregrijava, postavka visoke snage možda neće biti podesiva.

Isključivanje postavke velike snage:

Po završetku podešavanja visoke snage, zona kuhanja nastavlja raditi na podešenoj temperaturi i na zaslonu se prikazuje samo razina temperature. Ako želite prethodno isključiti polje za kuhanje, dodirnite tipku — ili podesite temperaturu na "0".

4. Dodirnite tipku ⊙ za aktiviranje drugog vanjskog dijela dvostruke zone. Kad ponovno dodirnete tipku ⊙, vanjski dio će se isključiti. Unutarnji dio nastaviti će raditi.





Vanjski dijelovi više zona za kuhanje aktiviraju se samo ako je za zonu podešena razina temperature između 1 i 9.

Otvaranje trostrukog polja za kuhanje:

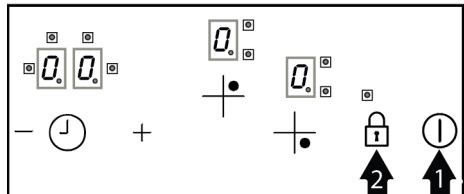
1. Uključite ploču dodirom tipke ①.
2. Dodirnite tipke za odabir polja za kuhanje kako biste odabrali trostruko polje za kuhanje.
3. Aktivirajte postavku razine temperature dodirom tipke $+$. Podesite između 1 i 9 dodirivanjem tipki $+$ / $-$.
4. Dodirnite tipku $\odot$ za aktiviranje drugog vanjskog dijela polja za kuhanje.
5. Ponovnim dodirom tipke $\odot$ aktivirat će se treći odjeljak.
6. Kada učinkovito radite u tri odjeljka, svaki put kada dodirnete tipku $\odot$, jedan od vanjskih prstenova se zatvara.

Zaključavanje tipaka

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili slučajne promjene funkcija tijekom rada ploče za kuhanje.

Aktiviranje zaključavanja tipaka:

1. Uključite ploču dodirom tipke .
2. Dodirnite tipku $\mathbb{1}$ i aktivirajte blokadu tipki.
⇒ Aktivirana je funkcija zaključavanja tipki i svijetli led indikator na tipki $\mathbb{1}$.



Ako isključite ploču za kuhanje dok su tipke zaključane, zaključavanje tipki bit će aktivno kada ponovno uključite ploču za kuhanje. Kako biste u tom slučaju upravljali pločom za kuhanje, morate deaktivirati blokadu tipki.

Isključenje blokade tipaka:

1. Dodirnite tipku $\mathbb{1}$ dok je aktivna blokada tipki.
⇒ Led indikator na tipki $\mathbb{1}$ se isključuje i zaključavanje tipki je deaktivirano.

Funkcija brojača vremena

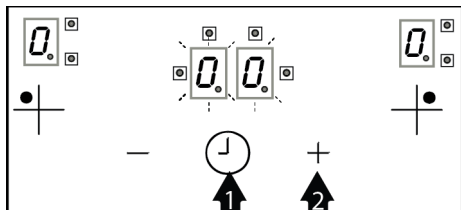
Tajmer se može koristiti na dva različita načina, kao alarm i kao tajmer zone kuhanja.

Kad se koristi kao mjerač vremena polja za kuhanje, ova funkcija olakšava kuhanje. Ne morate neprekidno stajati uz ploču za kuhanje tijekom kuhanja. Polje za kuhanje automatski se isključuje nakon odabranog vremena.

Kada se koristi kao alarm, nema utjecaja na zone kuhanja. Koristi se kao upozorenje. Po završetku podešenog vremena timer daje zvučni signal.

Funkcija mjerača vremena kao alarma:

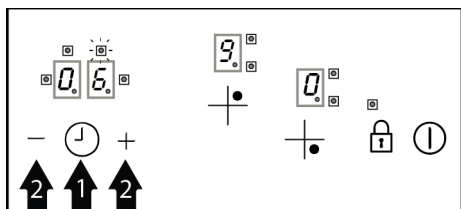
1. Uključite ploču dodirom tipke ①.
2. Aktivirajte timer alarma dodirom tipke $\odot$. Na pokazivaču timera prikazuje se "00" i timer je aktiviran.
3. Podesite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tipaka $+$ i $-$. Nakon podešavanja vremena, timer počinje odbrojavati.
4. Kad vrijeme istekne, oglasit će se zvučni alarm. Za utišavanje zvučnog alarma dodirnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.



- i** Led indikatori točaka oko prikaza sata predstavljaju svako polje za kuhanje. Ako onel ed treperi, možete podesiti timer za to polje za kuhanje. Ako nijedna led dioda nije uključena ili treperi, funkcija alarma je aktivna.

Funkcija timera polja za kuhanje:

1. Uključite ploču dodirom tipke ①.
2. Odaberite željeno polje dodirom tipke za odabir pečenja.
3. Dodirnite tipku **+** za aktiviranje postavke razine temperature. Dodirnite tipke **+/−** za podešavanje između 1 i 9.
4. Aktivirajte timer zone kuhanja dodirom tipke ②. Na pokazivaču timera prikazuje se "00" i točka oko pokazivača za odgovarajuću zonu kuhanja počinje treperiti.



5. Podesite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tipaka **+** i **−**. Postavka se potvrđuje nakon nekoliko sekundi.

- i** Tajmer se može podesiti samo za zone kojima se upravlja.

- i** Ponovite gore navedene korake za druge zone čije timere želite podesiti.

- i** Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone kuhanja i razine temperature zone.

- i** Kad je odabran timer, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodirom tipke ③. Podešena vremena prikazana su redoslijedom sa svakim dodirom. Ako je alarm podešen, prikazuje se tijekom tog vremena.

Isključivanje timera

Kad podešeno vrijeme istekne, ploča za kuhanje automatski će se isključiti i oglasiti zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koju tipku za isključenje zvučnog upozorenja.

Rano isključivanje timera

Ako je timer ranije isključen, ploča će nastaviti raditi na podešenoj temperaturi dok se ne isključi.

Kad je timer za polje za kuhanje ranije isključen, nastavlja raditi na podešenoj razini temperature.

1. Odaberite polje za kuhanje koje želite isključiti.
2. Dodirnite tipku ④ za aktiviranje timera.
3. Dodirnite tipku **—** dok se na pokazivaču timera ne prikaže "00".

Indikator točke i mjerac vremena odgovarajućeg polja za kuhanje trepere određeno vrijeme, a zatim se potpuno isključuju i mjerac vremena se poništava.

Automatsko isključivanje (ograničenja radnog vremena)

Upravljačka jedinica ima značajku automatskog isključivanja. Ako jedno ili više polja za kuhanje ostane uključeno, polje za kuhanje automatski će se isključiti nakon određenog vremena. (Vidi tablicu 2) Ako je zoni kuhanja dodijeljen timer, isključit će se i pokazivač timera. Vrijeme automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Polje za kuhanje korisnik može ponovno uključiti nakon što se automatski isključi kao što je gore opisano.



Ako se na upravljačkoj ploči pojave pogreške kao što su AF10, AF20, AF30, obratite se servisu.

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tablica 2: Tablica-2: Vrijeme automatskog isključivanja

7 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

7.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar

dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.

8 Čišćenje i održavanje

8.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio.

Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.

- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za

ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izblijediti površinu.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebiti površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

8.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

9 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.

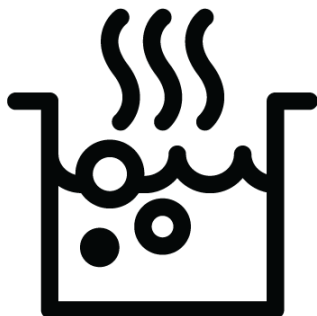


Ugrađena ploča za kuvanje

Uputstvo za upotrebu

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_3/ SR/ SL/ R.AD/ 20.12.24 08:36
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beke proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4
1.1 Predviđena namena	4
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna bezbednost.....	5
1.4 Bezbednost u transportu	7
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7
1.6 Bezbednost upotrebe	8
1.7 Upozorenja o temperaturi	8
1.8 Bezbednost kuvanja	9
1.9 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	9
2.1 Direktiva o otpadu	9
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	9
2.2 Informacije o ambalaži	9
2.3 Preporuke za uštedu energije	10
3 Vaš proizvod	10
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	10
3.2 Tehničke specifikacije.....	11
4 Prva upotreba	12
4.1 Početno čišćenje	12
5 Instalacija	12
5.1 Pre instalacije	12
5.2 Električno povezivanje	13
5.3 Instalacija proizvoda	14
6 Kako koristiti ploču za kuvanje.....	16
6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje	16
6.2 Kontrolna tabla	17
7 Opšte informacije o pečenju.....	22
7.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči.....	22
8 Održavanje i čišćenje	22
8.1 Opšte informacije o čišćenju	22
8.2 Čišćenje ringle	24
8.3 Čišćenje kontrolne table	24
9 Rešavanje problema.....	24



1 Bezbednosna uputstva

SR

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.



1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.

- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
- Okrenite ručku šerpi i tiganja na bočnu stranu pulta tako da deca ne mogu da zgrabe i spale.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:

1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima kabl za napajanje i utikač:
- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
 - Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!

- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.



1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.

- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji rizik da će plamen ploče za kuvanje zapaliti zavese i zapaljive materijale oko ploče za kuvanje. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.
- Na zadnjem ili bočnom zidu mesta ugradnje proizvoda ne bi trebalo da bude crevo za plin, plastična cev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati usled toplotnog

efekta tokom rada ploče za kuvanje i to može izazvati bezbednosni rizik.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuvanje napukla, isključite proizvod sa mreže na napajanje električnom energijom da biste izbegli rizik od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuvanje slomljena:
Isključite sve plinske i (ako postoji) električne ploče za kuhanje. isključite uređaj iz struje.
 - Ne dodirujte površinu uređaja.
 - Ne koristite uređaj.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.

- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.



1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/ eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

1.8 Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane s mašću ili uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim

temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.9 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na

sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom

ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

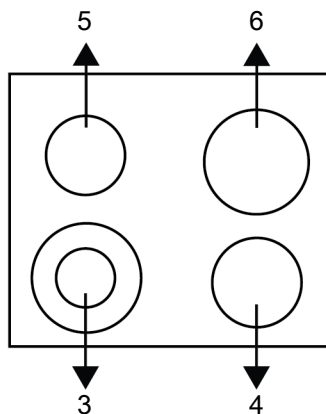
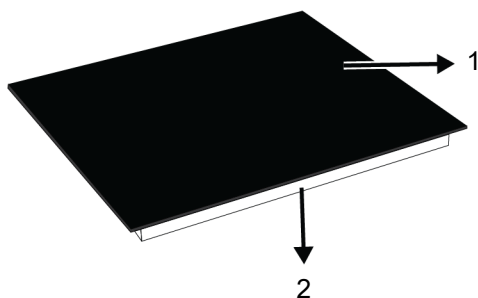
Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za područje grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površinu za spremanje hrane na grejnoj ploči i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za spremanje hrane
- 3 Višestruko područje za kuvanje
- 5 Pojedinačno područje za kuvanje

- 2 Donje kućište
- 4 Pojedinačno područje za kuvanje
- 6 Pojedinačno područje za kuvanje

3.2 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije ploče za kuvanje	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Dimenzije za ugradnju ploče za kuvanje (širina / dubina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon / Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Ukupna potrošnja električne energije (W)	6700

Prednje levo	Višestuko područje za kuvanje
Dimenzije	120/210 mm
Električna energija	750/2200 W
Zadnje levo	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	140 mm
Električna energija	1200 W
Prednja desna	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	160 mm
Električna energija	1500 W
Zadnje desno	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	1800 W

* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je visina donjeg poklopca proizvoda.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

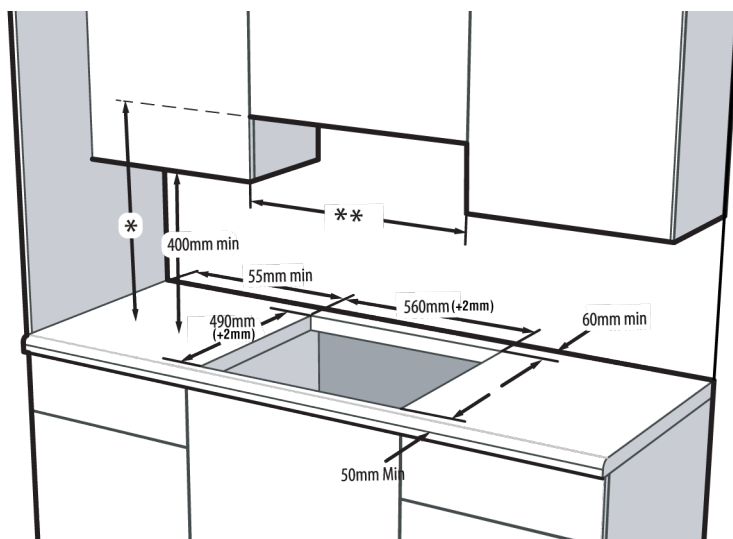
5 Instalacija

Opšta upozorenja

- Obratite se najbližem ovlašćenom serviseru za instalaciju proizvoda. Pobrinite se da električne i gasne instalacije budu na mestu pre nego što pozovete ovlašćenog servisera koji će pripremiti proizvod za korišćenje. Ako električne i gasne instalacije nisu obezbeđene, pozovite električara i montažera da izvedu potrebne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.
- Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.
- Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.
- Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

5.1 Pre instalacije

- Ploča za kuvanje je projektovana za ugradnju u komercijalnu radnu ploču. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).
- Radna ploča mora da bude nivelisana i učvršćena horizontalno.
- Isecite otvor za ploču za kuvanje u površini radne ploče prema ugradnim dimenzijama.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 3 prema EN 30-1-1 standardu.
- Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije. Ako u uputstvu za nape nije definisana nijedna veličina, ova visina treba da bude najmanje 650 mm.
- Svaki kuhinjski nameštaj pored uređaja mora biti otporan na toplotu (100 °C min.).



* Minimalna visina do aspiratora prema preporuci navedenoj u uputstvu za upotrebu aspiratora. Ako se to ne preporučuje u uputstvu za upotrebu haube, ova visina treba da bude najmanje min.650 mm.

** Minimalno rastojanje između ormarića mora da bude širina ploče za kuvanje

5.2 Električno povezivanje

! Opšta upozorenja

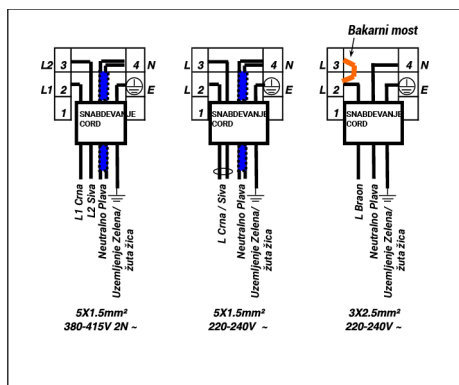
- Pre bilo kog rada sa električnim instalacijama, diskonektujte uređaj sa strujne mreže. Prisutna je opasnost od strujnog udara!
- Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteci zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.
- Samo ovlašćeno i kvalifikovano lice sme povezati uređaj na strujnu mrežu. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za pletu koja može nastati usled postupaka neovlašćenih lica.
- Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se nalazi na zadnjem delu kućišta proizvoda. Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.
- Utičać kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje). Nemojte koristiti produžne kablove ili višestruke utičnice za napajanje.
- Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.
- **Ukoliko se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu** : ako nije moguće diskonektovati sve polove na mreži, mora

se postaviti jedinica razvodnika sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata (osigurači, linijski prekidači, kontaktori) i svi polovi na razvodniku moraju biti u visini ili veće vrednosti od vrednosti neophodnih za uređaj u skladu sa IEE regulativama. Nepoštovanje ove preporuke može izazvati probleme u radu uređaja i poništiti garanciju na uređaj.

- Preporučuje se dodatna zaštita u obliku sklopke.

Ukoliko uređaj ima strujni kabl, ali bez utikača:

Povežite strujni kabl na strujnu mrežu kao što je objašnjeno ispod:



Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa sa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Braon = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za 1-fazni priključak:

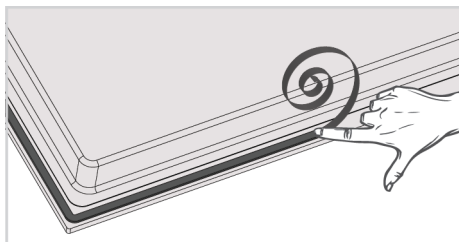
- Crna/Siva = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za dvofazni priključak:

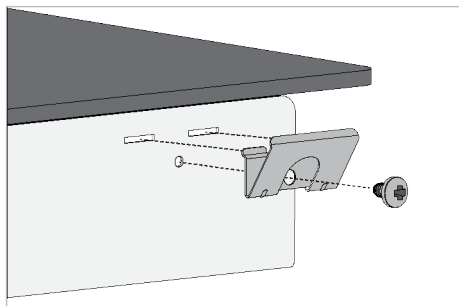
- Crna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)

5.3 Instalacija proizvoda

- Okrenite ploču naopako, postavite je na ravnu površinu.
- Prilikom postavljanja ploče za kuvanje, nanosite zaptivnu zaptivku, koja je bila u pakovanju, oko ploče za kuvanje kao što je prikazano na sledećoj slici, vodeći računa da ostane 1 do 2 mm iznutra od spoljašnje ivice stakla.



- Pričvrstite montažne opruge na ploču za kuvanje tako što ćete ih umetnuti kroz otvore u donjem kućištu i zavrtiti ih kao što je prikazano na slici.



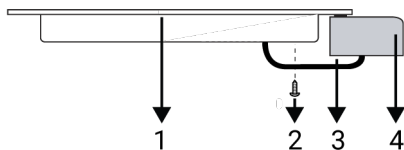
Kod nekih modela, montažne opruge mogu biti proizvedene unapred montirane na vaš proizvod.



Broj opruga za montažu u vašem proizvodu varira u zavisnosti od modela proizvoda.

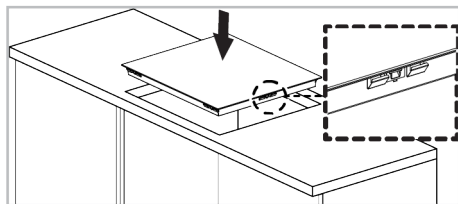
- Ponovo okrenite ploču za kuvanje, poravnajte je na pult i stavite.
- Kada je ploča za kuvanje postavljena na pult, biće postavljena na pult uz pomoć opruga i vaš proizvod će biti lako

fiksiran. U slučajevima kada instalacija sa ovim oprugama nije dovoljna, na prednji deo proizvoda možete pričvrstiti dve montažne opruge na sledeći način.



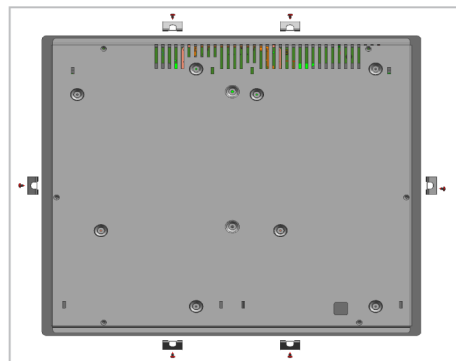
- 1 Ploča za kuvanje
- 2 Vijak
- 3 Montažna opruga
- 4 Pult

Jednostavna instalacija: Neki modeli dolaze sa montažnim oprugama i zaptivnom zaptivkom pričvršćenom na proizvod. Za ove modele, zanemarite uputstva za montažu opruga i nosača opisana u uputstvu. Postavite proizvod direktno u prostor gde će biti postavljen kao što je prikazano na donjoj slici.



Zadnja strana (rupe za povezivanje)

Lokacije priključnih rupa koje su prikazane na slici u nastavku su šematske i mogu se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Pričvrstite ih u skladu s priključnim rupama na vašem proizvodu.

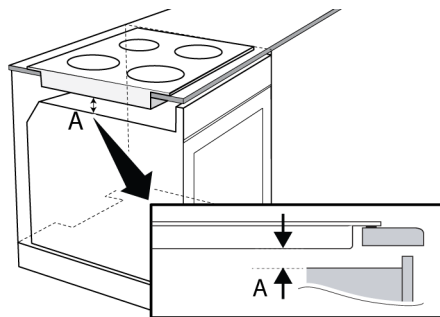


i Povezivanje u drugačije otvore nije dobra praksa s obzirom na sigurnost, jer može da dođe do oštećivanja gasnog i električnog sistema.

i Ploča za kuvanje sadrži delove koji rade na gas i struju. Iz tog razloga, ploču za kuvanje treba fiksirati za radnu ploču isključivo preko otvora za fiksiranje, koristeći isključivo elemente za pričvršćivanje i zavrtnje koji su priloženi i na način koji je naveden u priručniku. U suprotnom, predstavljate opasnost po život i svojinu.

Ako ispod ploče za kuvanje postoji ugrađena pećnica;

Prilikom postavljanja ploče za kuvanje na ugradnu rernu, treba ostaviti razmak između gornjeg zida rerne i donjeg kućišta ploče za kuvanje, kao što je prikazano na slici.

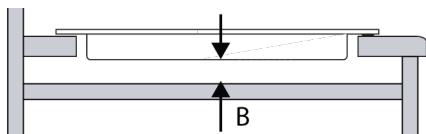


A min. 15 mm

Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi fioka/ormar;

Prilikom instaliranja ploče za kuvanje na ormarić mora da se instalira polica kako bi se ormarić odvojio od ploče za kuvanje, kao što je ilustrovano na gornjoj slici. To se ne zahteva kada je instalirate iznad ugradne rerne.

Proizvod se može dodirnuti odozdo zašto što je instaliran na fioci, ovaj deo mora da se pokrije drvenom pločom.



B min. 15 mm

6 Kako koristiti ploču za kuvanje

6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijeće hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorionicima/zonama.

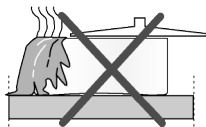
Finalna provera

1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.
2. Proverite sve električne funkcije.

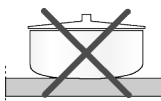
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

Saveti za ploče za kuvanje sa staklo keramičkim površinama

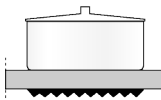
- Staklo keramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike razlike u temperaturi.
- Nemojte koristiti staklo keramičku površinu za odlaganje stvari ili rezanje.
- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa odgovarajućim dnom. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijumske šerpe/tiganje. Aluminijum pogoršava površinu ploče za kuvanje.
- Prskanje može da ošteti površinu ploče za kuvanje i izazove požar.



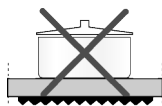
- Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.



- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos toplote.



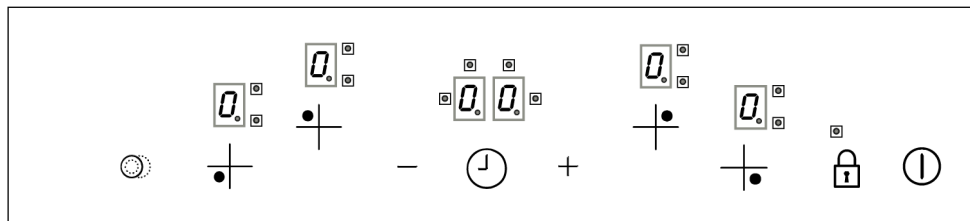
- Energija se gubi ako je premali prečnik šerpe.



Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

Dijametar područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Kontrolna tabla



Tasteri :

 Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)

 Taster za povećanje

 Taster za smanjenje

 Taster tajmera *

 Taster za zaključavanje tastera *

 Ključ zone zagrevanja *

Tasteri za odabir područja kuvanja :

 Taster za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje

 Taster za odabir prednjeg levog područja za kuvanje

 Taster za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje *

 Taster za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Opšta upozorenja za kontrolnu tablu

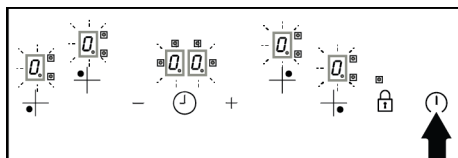
- Grafika i slike služe samo u ilustrativne svrhe. Stvarne slike ili funkcije mogu se razlikovati u zavisnosti od modela ploče za kuvanje.

- Ovim proizvodom upravlja kontrolna tabla osetljiva na dodir. Svaka operacija koju izvršite na kontrolnoj tabli na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.
- Uvek održavajte kontrolnu tablu čistom i suvom. Ako je površina vlažna i prljava, to može izazvati probleme u radu funkcija.

Uključivanje ploče za kuvanje

- Uključite ploču dodirom na taster .

⇒ Simbol "Q" se pojavljuje na svim displejima zona za kuvanje.



 Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna radnja, ploča se automatski vraća u režim pripravnosti.

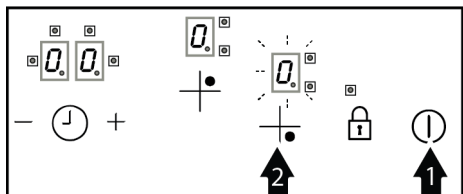
Isključivanje ploče za kuvanje

1. Dodirnite taster ① duže od 2 sekunde.

⇒ Ploča se isključuje i vraća u režim pripravnosti.

Uključivanje zona za kuvanje (odjeljak za kuvanje)

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Dodirnite taster za izbor zone za kuvanje koju želite da uključite.



⇒ Na zoni za kuvanje se prikazuje simbol "Q" i ekran odgovarajuće zone svetli jače.

3. Dodirnite taster + da biste aktivirali podešavanje nivoa temperature. Dodirnite tastere +/- da biste podesili između 1 i 9.



Ako direktno dodirnete taster — za podešavanje nivoa temperature, aktiviraće se podešavanje velike snage. Podešavanje velike snage opisano je u sledećem odeljku.



Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna radnja, ploča se automatski vraća u režim pripravnosti.

Isključivanje zona za kuvanje:

Izabrana zona za kuvanje može se isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjenjem temperature na nivo "0": Zonu možete isključiti smanjenjem podešavanja temperature na nivo "0".
2. Istovremenim dodirivanjem tastera + i —: Izaberite zonu koju želite da isključite. Da biste isključili zonu, istovremeno dodirnite tastere + i —.

3. Korišćenje funkcije tajmera off za željenu zonu: Kada vreme istekne, tajmer isključuje zonu povezanu sa njom. Relevantni displeji prikazuju "0" ili "00". Kada vreme istekne, oglašava se zvučni alarm. Da biste utišali zvučni alarm, dodirnite bilo koji taster na kontrolnoj tabli.

Indikator preostale toplote

Ako je simbol "H" na displeju ploče za kuvanje, to znači da je ploča za kuvanje još uvek vruća i da se koristi za održavanje male količine hrane toplom. Nakon određenog vremenskog perioda, simbol se menja u simbol "0", što znači manje vruće.



Ako simbol "H" ili "0" zasvetli na ekranu zone za kuvanje kada je ploča za kuvanje isključena, to znači da je zona za kuvanje još uvek vruća. Ne dodirujte ploču za kuvanje.



Kada dođe do nestanka struje, indikator preostale toplote ne svetli i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuvanje.

Kada se ploča pregreje;

- Ako su aktivne zone za kuvanje podešene na nivo veći od nivoa 7, ploča za kuvanje snižava nivo aktivnih zona za kuvanje na nivo 7 i zone za kuvanje se ne mogu podesiti više od ovog nivoa.
- Ako se pregrevanje nastavi; ako je zona podešena na nivo viši od nivoa 5, zona će se smanjiti na nivo 5 i zoni neće biti dozvoljeno da radi na nivou višem od ovog nivoa. Ako se vaša zona pregreje, ona će se isključiti radi zaštite i zone neće raditi.

Podešavanje velike snage (brzo zagrevanje - Booster)

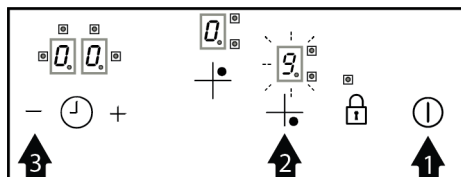
Možete koristiti postavku velike snage za brzo zagrevanje. Ako je omogućeno brzo zagrevanje, kuvanje će raditi na maksimalnoj snazi tokom određenog vremenskog perioda. Brzo vreme

zagrevanja zavisi od izabranog nivoa toplote. Međutim, ne preporučuje se dugo kuvanje u ovom položaju. Podešavanje velike snage možda neće biti dostupno na svakoj zoni.

Uključivanje podešavanja velike snage:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Izaberite željenu zonu dodirom tastera za izbor kuvanja.
3. Podesite ga na nivo "9" dodirivanjem tastera —.

⇒ Na displeju će se naizmenično prikazivati "9" i "A". Na nivou temperature "9" aktivirano je podešavanje velike snage.



4. Ako želite da podesite postavku velike snage na različitom nivou temperature, možete je promeniti dodirom tastera +/—. Podešeni nivo temperature i "A" se pojavljuju na displeju. Na primer, kada je nivo temperature smanjen na 6, pojavljuju se "6" i "A".



Ako se ploča pregreje, podešavanje velike snage možda neće biti podesivo.

Isključivanje podešavanja velike snage:

Kada se vreme podešavanja velike snage završi, zona za kuvanje nastavlja da radi na podešenoj temperaturi i na ekranu se prikazuje samo nivo temperature. Ako želite prethodno da isključite zonu za kuvanje, dodirnite taster — ili podesite nivo temperature na "0".

Nivo temperature	Vreme isključivanja - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

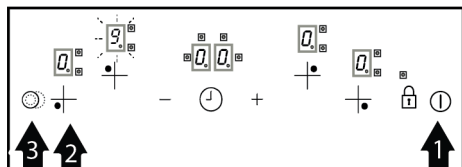
Tabela 1: Tabela-1: Vremena isključivanja podešavanja velike snage

Uključivanje više (dvostrukih i trostrukih) zona za kuvanje

Otvaranje dvostruke zone za kuvanje:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Izaberite dvostruku zonu za kuvanje dodirom tastera za odabir zone za kuvanje.

3. Dodirnite taster + da biste aktivirali podešavanje nivoa temperature. Dodirnite tastere +/- da biste podesili između 1 i 9.
4. Dodirnite taster ② da biste aktivirali drugi spoljni deo dvostruke zone. Kada ponovo dodirnete taster ②, spoljni deo će se isključiti. Unutrašnji deo će nastaviti da radi.



Spoljni delovi više zona za kuvanje aktiviraju se samo ako je za zonu podešen nivo temperature između 1 i 9.

Otvaranje trostruke zone za kuvanje:

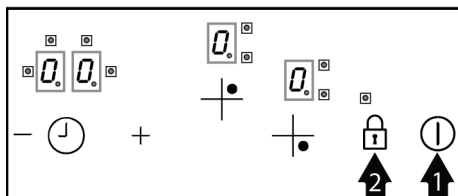
1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Izaberite trostruko polje za kuvanje dodirom tastera za izbor polja za kuvanje.
3. Aktivirajte podešavanje nivoa temperature dodirom na taster $+$. Podesite između 1 i 9 dodirivanjem tastera $+/ -$.
4. Dodirnite taster $\odot$ da biste aktivirali drugi spoljni deo zone za kuvanje.
5. Ponovnim dodirom tastera $\odot$ aktiviraće se treći odeljak.
6. Kada efikasno radite u tri sekcije, svaki put kada dodirnete taster $\odot$, jedan od spoljnih prstenova se zatvara.

Zaključavanje tastera

Možete aktivirati zaključavanje tastera kako biste sprečili slučajne promene funkcija dok ploča radi.

Aktiviranje zaključavanja tastera:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Dodirnite taster $\mathbb{1}$ i aktivirajte zaključavanje tastera.
⇒ Funkcija zaključavanja tastera je aktivirana i led lampica na tasteru $\mathbb{1}$ svetli.



Ako isključite ploču za kuvanje dok su tasteri zaključani, zaključavanje tastera će biti aktivno kada ponovo uključite ploču za kuvanje. Da biste koristili ploču za kuvanje u takvom slučaju, zaključavanje tastera mora biti deaktivirano.

Deaktiviranje zaključavanja tastera:

1. Dodirnite taster $\mathbb{1}$ dok je zaključavanje tastera aktivno.
⇒ Led lampica na $\mathbb{1}$ tasteru se isključuje i zaključavanje tastera je deaktivirano.

Funkcija tajmera

Tajmer se može koristiti na dva različita načina, kao alarm i kao tajmer zone za kuvanje.

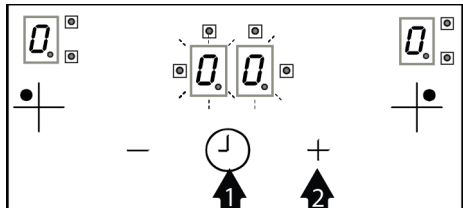
Kada se koristi kao tajmer zone za kuvanje, ova funkcija vam olakšava kuvanje. Ne morate neprekidno da stojite pored ploče za kuvanje tokom procesa kuvanja. Zona za kuvanje se automatski isključuje nakon vremena koje izaberete.

Kada se koristi kao alarm, nema uticaja na zone za kuvanje. Koristi se kao upozorenje. Kada se vreme koje ste podesili završi, tajmer daje zvučni signal.

Funkcija tajmera kao alarma:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Aktivirajte tajmer alarma dodirom na taster $\odot$. Na displeju tajmera se prikazuje "00" i tajmer je aktiviran.
3. Podesite željenu vremensku vrednost dodirom tastera $+$ i $-$. Nakon podešavanja vremena, tajmer počinje da odbrojava.

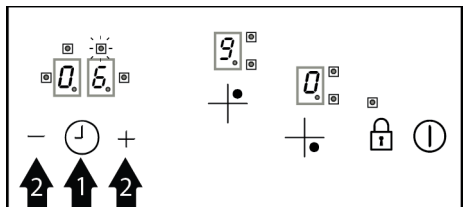
4. Kada vreme istekne, oglosiće se zvučni alarm. Da biste utišali zvučni alarm, dodirnite bilo koji taster na kontrolnoj tabli osetljivoj na dodir.



- i** Led indikatori tačaka oko prikaza sata predstavljaju svaku zonu za kuvanje. Ako onel ed treperi, možete podesiti tajmer za tu zonu za kuvanje. Ako nijedna led lampica nije uključena ili treperi, funkcija alarma je aktivna.

Funkcija tajmera zone za kuvanje:

1. Uključite ploču dodirom na taster ①.
2. Izaberite željenu zonu dodirom tastera za izbor kuvanja.
3. Dodirnite taster $+$ da biste aktivirali podešavanje nivoa temperature. Dodirnite tastere $+/-$ da biste podesili između 1 i 9.
4. Aktivirajte tajmer zone za kuvanje dodirom na taster ②. Na displeju tajmera se prikazuje „00“ i tačka oko displeja za odgovarajuću zonu za kuvanje počinje da treperi.



5. Podesite željenu vremensku vrednost dodirom tastera $+$ i $-$. Podešavanje se potvrđuje nakon nekoliko sekundi.

- i** Tajmer se može podesiti samo za zone kojima se upravlja.

- i** Ponovite gorenavedene korake za druge zone čije tajmere želite da podesite.

- i** Tajmer se ne može podesiti bez izbora zone za kuvanje i nivoa temperature zone.

- i** Kada je tajmer izabran, možete videti preostalo vreme ponovnim dodirom tastera ③. Podešena vremena se prikazuju redosledom sa svakim dodirom. Ako je alarm podešen, on se prikazuje tokom ovog vremena.

Isključivanje tajmera

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili zvučno upozorenje.

Rano isključivanje tajmera

Ako je tajmer ranije isključen, ploča će nastaviti da radi na podešenoj temperaturi dok se ne isključi.

Kada je tajmer za zonu za kuvanje ranije isključen, on nastavlja da radi na podešenom nivou temperature.

1. Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite.
2. Dodirnite taster ④ da biste aktivirali tajmer.
3. Dodirnite taster $-$ dok se na displeju tajmera ne prikaže "00".

Svetlo tačke i displej tajmera odgovarajuće zone za kuvanje trepere određeni vremenski period, a zatim se potpuno gase i tajmer se poništava.

Automatsko skretanje (ograničenja radnog vremena)

Kontrolna jedinica ima funkciju automatskog isključivanja. Ako jedna ili više zona za kuvanje ostanu uključene, zona za kuvanje će se automatski isključiti nakon određenog vremenskog perioda. (Vidi tabelu-2)

Ako je zoni za kuvanje dodeljen tajmer, onda će se i displej tajmera isključiti. Vreme automatskog isključivanja zavisi od izabranog nivoa temperature. Korisnik može ponovo da uključi zonu za kuvanje nakon što se automatski isključi kao što je gore opisano.



Ako se na kontrolnoj tabli pojave greške kao što su AF10, AF20, AF30, konsultujte servis.

Nivo temperature	Vreme automatskog isključivanja - sati
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: Tabela-2: Vreme automatskog isključivanja

7 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

7.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom! Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim

ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".

8 Održavanje i čišćenje

8.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate

da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid,

proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Za ploče za kuvanje:

- Kisela prljavština kao što su mleko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima zona za kuvanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

8.2 Čišćenje ringle

Staklena površina za spremanje hrane

Sprovodite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu „Opšte informacije o čišćenju“ predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuhanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

9 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.
- Ako se ploča za kuvanje ne uključuje kada se pritisne taster za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što ga uključite.

8.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1	Varnostna navodila	28
1.1	Predvidena uporaba	28
1.2	Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	28
1.3	Električna varnost.....	29
1.4	Varnost pri transportu	30
1.5	Varnost pri namestitvi	31
1.6	Varnost pri uporabi.....	31
1.7	Opozorila glede temperature	32
1.8	Varnost pri peki	32
1.9	Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	33
2	Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	33
2.1	Direktiva o odpadkih.....	33
2.1.1	Skladnost z direktivo OEEA in odlaganje odpadnega izdelka ...	33
2.2	Informacije o embalaži	33
2.3	Priporočila za varčevanje z energijo	33
3	Vaš izdelek	34
3.1	Predstavitev izdelka	34
3.2	Tehnični podatki	35
4	Prva uporaba	36
4.1	Prvo čiščenje	36
5	Inštalacija	36
5.1	Pred namestitvijo	36
5.2	Električna povezava	37
5.3	Namestitev naprave	38
6	Uporaba plošče	40
6.1	Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče.....	40
6.2	Nadzorna plošča	41
7	Splošne informacije o peki	46
7.1	Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči.....	46
8	Vzdrževanje in čiščenje.....	46
8.1	Splošne informacije o čiščenju	46
8.2	Čiščenje kuhalne plošče	47
8.3	Čiščenje upravljalne plošče	48
9	Odpravljanje težav	48



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.
- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- Obrnite ročaj loncev in posod ob strani pulta, da otroci ne morejo zgrabiti in zažgati.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
 3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne

postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je

poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Obstaja nevarnost, da plamen kuhalne plošče vžge

zavesa in vnetljive materiale v okolici kuhalne plošče. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.

- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

- Ne dotikajte se površine aparata.
- Naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabiljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanje časovnega stikala.



1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.



1.8 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.



1.9 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

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

- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagajte preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

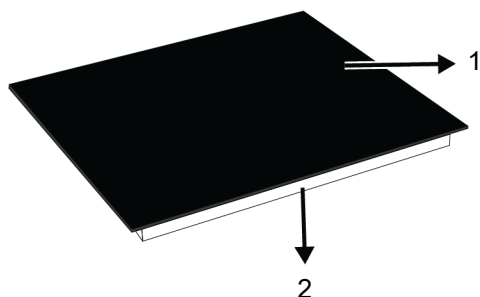
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhalnim mestom in dnom posode.

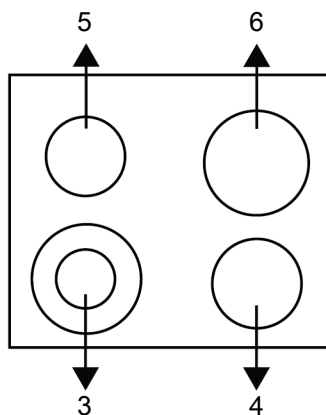
3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka

SL



- 1 Steklena kuhalna površina
- 3 Večkratno kuhhalno mesto
- 5 Enojno kuhhalno mesto



- 2 Nižje ohišje
- 4 Enojno kuhhalno mesto
- 6 Enojno kuhhalno mesto

3.2 Tehnični podatki

SL

Splošne specifikacije kuhalne plošče	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Vgradne mere kuhalne plošče (širina / globina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napetost/frekvenca	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Skupna poraba energije (W)	6700

Spredaj levo	Večkratno kuhalno mesto
Mera	120/210 mm
Moč	750/2200 W
Zadaj levo	Enojno kuhalno mesto
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Spredaj desno	Enojno kuhalno mesto
Mera	160 mm
Moč	1500 W
Zadaj desno	Enojno kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	1800 W

* Višina kuhalne plošče, navedena v tehnični tabeli, je višina spodnjega ohišja izdelka.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

4.1 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

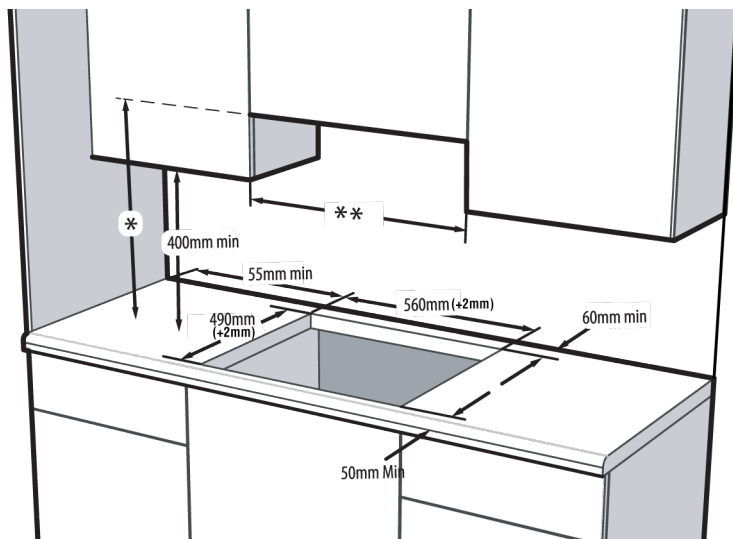
5 Inštalacija

Splošna opozorila

- Za inštalacijo izdelka se obrnite se na najbližji pooblaščen servis. Preden pokličete pooblaščen servis se prepričajte, da so nameščene električne in plinske inštalacije. V nasprotnem primeru pokličite pooblaščenega serviserja, ki bo opravil potrebne namestitve. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.
- Za pripravo namestitve in električnih ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.
- Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.
- Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

5.1 Pred namestitvijo

- Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.
- Ta izdelek je naprava razreda 3 v skladu s standardom EN 30-1-1.
- Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve. Če v priročniku nape ni določena nobena velikost, mora biti ta višina najmanj 650 mm.
- Kuhinjsko pohištvo poleg aparata mora biti odporno na vročino (najmanj 100 °C).



* Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja. Če v navodilih za uporabo nape ni priporočljivo, mora biti ta višina najmanj min. 650 mm.

** Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.

5.2 Električna povezava

⚠ Splošna opozorila

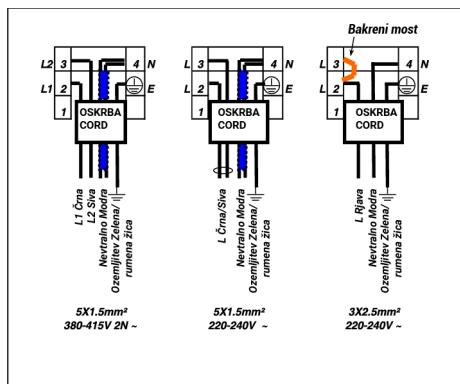
- Pred vsemi deli na električni inštalaciji se prepričajte, da je izdelek odklopljen od električnega omrežja. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelek lahko priključi na napajalno napetost samo pooblaščen ali kvalificirana oseba. Garancija prične teči po pravilni namestitvi. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane kot posledica del, ki jih izvedejo nepooblaščen osebe.
- 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 pooblaščen serviser. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".
- Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče). Za napajalni priključek ne uporabljajte podaljškov ali več vtičnic.
- 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.
- **Če bo naprava priključena neposredno na električno napajanje:** Če ni mogoče odklopiti vseh treh polov napajanja, je

treba vgraditi odklopnik z najmanj 3-mm režo med kontakti (varovalke, varnostni odklopniki, kontaktorji) in poli tega odklopnika morajo biti poleg naprave (ne nad napravo) v skladu s smernicami IEE. Neupoštevanje tega navodila lahko privede do motenj delovanja in izniči garancijo za izdelek.

- Priporočamo dodatno zaščito z odklopniki na preostali tok.

Če je izdelek izveden s kablom in brez vtiča:

Priključite kabel izdelka na napajalno napetost, kot je navedeno spodaj:



Če je vaš napajalni kabel 3-prevodniški, za 1-fazno povezavo:

- Rjava = L (Faza)
- Modra = N (Nevtralno)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

Če je vaš napajalni kabel 5-prevodniški, za 1-fazno povezavo:

- Črna/Siva = L (Faza)
- Modra = N (Nevtralno)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

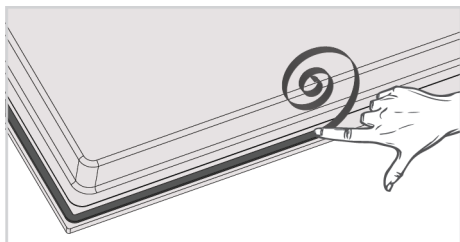
Če je vaš napajalni kabel 5-prevodniški, za dvofazno povezavo:

- Črna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Modra = N (Nevtralno)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

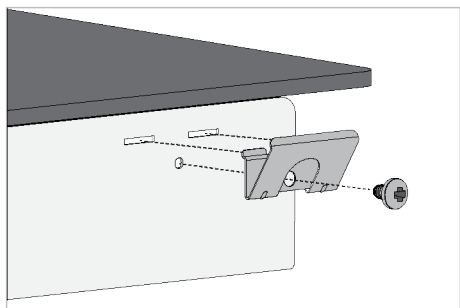
5.3 Namestitev naprave

1. Kuhalno ploščo obrnite na glavo in jo postavite na ravno površino.

2. Pri namestitvi kuhališča okoli kuhališča namestite tesnilno tesnilo, ki je bilo na voljo v embalaži, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm znotraj od zunanjega roba stekla.



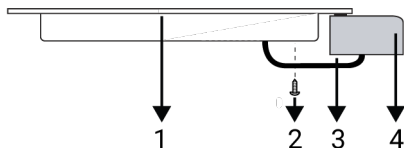
3. Pritrdite pritrdilne vzmeti na kuhhalno ploščo tako, da jih vstavite skozi luknje v spodnjem ohišju in jih privijte, kot je prikazano na sliki.



i Pri nekaterih modelih so lahko montažne vzmeti izdelane vnaprej nameščene na vaš izdelek.

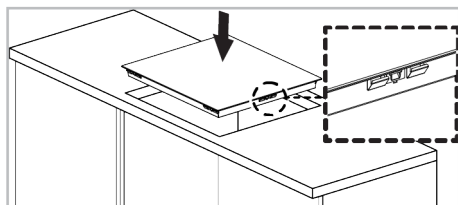
i Število pritrdilnih vzmeti v vašem izdelku se razlikuje glede na model izdelka.

4. Ponovno obrnite kuhhalno ploščo, jo poravnajte na pult in jo položite.
5. Ko je kuhhalna plošča postavljena na pult, bo postavljena na pult s pomočjo vzmeti in vaš izdelek bo enostavno pritrjen. V primerih, ko namestitev s temi vzmetmi ni zadostna, lahko na sprednji del izdelka pritrdite dve montažni vzmeti, kot sledi.



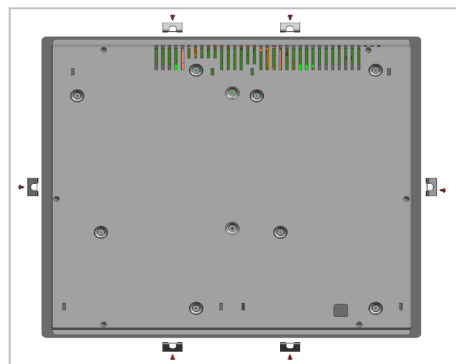
- 1 Kuhališče
- 2 Vijak
- 3 Montažna vzmet
- 4 Pult

Enostavna namestitvev: Nekateri modeli so opremljeni z montažnimi vzmetmi in tesnilnim tesnilom, pritrjenim na izdelek. Pri teh modelih prezrite navodila za pritrnitev vzmeti in nosilcev, opisana v priročniku. Izdelek postavite neposredno v prostor, kjer bo izdelek postavljen, kot je prikazano na spodnji sliki.



Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)

Lokacija priključnih lukenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.



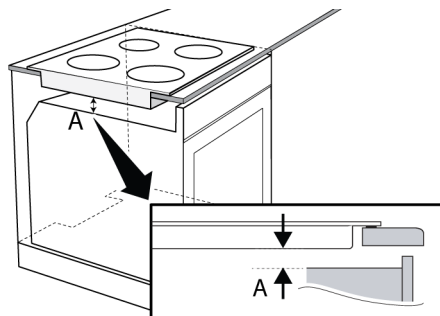
Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.



Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuharno ploščo pritrčiti na pult le preko pritrtilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrtilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priročniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.

Če je pod kuharno ploščo vgrajena pečica;

Pri vgradnji kuhalne plošče na vgradno pečico je potrebno pustiti razmik med zgornjo steno pečice in spodnjim ohišjem kuhalne plošče, kot je prikazano na sliki.

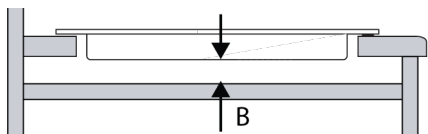


A min. 15 mm

Če je pod kuharno ploščo predal/omarica;

Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.



B min. 15 mm

6 Uporaba plošče

6.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhavno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhavno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhavnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakoli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhavni plošči ne uporabljajte posod/ ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhavna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhavne plošče.
- Kuhavno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opraviu vedno izklopite kuhavno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhavna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhavno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhavni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.
- Dajte primerno količino hrane v posode in poneve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.

Zadnji preizkus

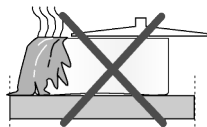
1. Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
2. Preverite električne funkcije.

SL

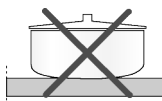
- Posode postavite na sredino gorilnika/polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Nasveti za kuhavne plošče s steklokeramičnimi površinami

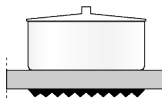
- Steklokeramična površina je toplotno odporna in nanjo ne vplivajo visoke temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite ali kot rezalno površino.
- Uporabljajte le posode in poneve s obdelanim dnom. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.
- Ne uporabljajte aluminijastih posod/ponev. Aluminij poslabša površino kuhavne plošče.
- Pršenje lahko poškoduje površino kuhavne plošče in lahko povzroči požar.



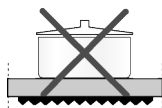
- Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



- Uporabljajte samo posode in poneve s ploščatim dnom. Takšni zagotavljajo lažji prenos toplote.



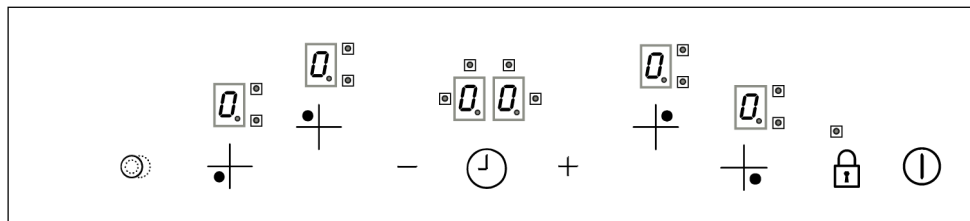
- Če je premer posode premajhen, se energija izgublja.



Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Nadzorna plošča



Tipke :

 Tipka za vklop/izklop

 Tipka za povečevanje

 Tipka za zmanjševanje

 Tipka časovnika *

 Tipka za zaklepanje *

 Ključ ogrevalnega območja *

Tipke za izbiro kuhalnega mesta :

 Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta

 Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta

 Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta *

 Tipka za izbiro sprednjega zadnjega kuhalnega mesta

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

Splošna opozorila za nadzorno ploščo

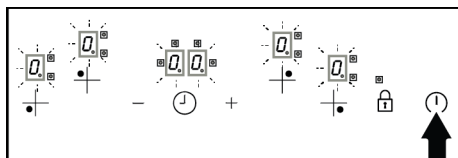
- Grafika in slike so samo za ponazoritev. Dejanske slike ali funkcije se lahko razlikujejo glede na vaš model kuhališča.

- Ta izdelek nadzoruje nadzorna plošča na dotik. Vsako operacijo, ki jo opravite na nadzorni plošči na dotik, potrdi zvočni signal.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Če je površina vlažna in umazana, lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.

Vklop kuhališča

- Kuhališče vklopite z dotikom tipke .

⇒ Simbol "Q" se prikaže na vseh prikazovalnikih kuhalnih polj.



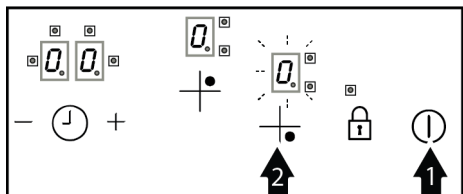
 Če v 10 sekundah ne izvedete nobene operacije, se kuhališče samodejno vrne v stanje pripravljenosti.

Izklop kuhališča

1. Dotaknite se tipke ① za več kot 2 sekundi.
⇒ Kuhališče se izklopi in vrne v stanje pripravljenosti.

Vklop kuhalnih polj (Cooking Section)

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Dotaknite se izbirne tipke kuhalnega polja, ki ga želite vklopiti.



⇒ Na kuhalnem polju se prikaže simbol "Q" in prikaz ustreznega polja svetleje.

3. Dotaknite se tipke +, da aktivirate nastavev temperature. Dotaknite se tipk +/− za nastavev med 1 in 9.



Če se za nastavev nivoja temperature neposredno dotaknete tipke —, se aktivira nastavev visoke moči. Nastavev visoke moči je opisana v naslednjem poglavju.



Če v 10 sekundah ne izvedete nobene operacije, se kuhališče samodejno vrne v stanje pripravljenosti.

Izklop kuhalnih polj:

Izbrano kuhalno polje lahko izklopite na 3 različne načine:

1. Z znižanjem temperature na raven "0": Območje lahko izklopite tako, da znižate nastavev temperature na raven "0".
2. Z dotikanjem tipk + in − hkrati: Izberite območje, ki ga želite izklopiti. Če želite izklopiti območje, se hkrati dotaknite tipk + in −.

3. Uporaba funkcije izklop časovnika za želeno območje: Ko se čas izteče, časovnik izklopi območje, povezano z njim. Ustrezni prikazi prikazujejo "0" ali "00". Ko se čas izteče, se oglasi zvočni alarm. Če želite utišati zvočni alarm, se dotaknite katere koli tipke na nadzorni plošči.

Indikator preostale toplote

Če je na zaslonu kuhališča simbol "H", to pomeni, da je kuhališče še vedno vroče in se uporablja za ohranjanje majhne količine hrane na toplem. Po določenem času se simbol spremeni v simbol "0", kar pomeni manj vroče.



Če simbol "H" ali "0" zasveti na zaslonu kuhalnega polja, ko je kuhališče izklopljeno, to pomeni, da je kuhalno polje še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalne plošče.



Ob izpadu električne energije indikator preostale toplote ne zasveti in uporabnika ne opozori na vroča kuhalna polja.

Ko se kuhalna plošča pregreje;

- Če so aktivna kuhalna polja nastavljena na raven, ki je višja od ravni 7, kuhališče zniža raven aktivnih kuhalnih polj na raven 7 in kuhalnih polj ni mogoče nastaviti višje od te ravni.
- Če se pregrevanje nadaljuje; če je območje nastavljeno na raven, ki je višja od ravni 5, se bo območje zmanjšalo na raven 5 in območje ne bo smelo delovati na ravni, ki je višja od te ravni. Če se vaše območje pregreje, se bo zaradi zaščite izklopilo in območja ne bodo delovala.

Nastavev visoke moči (Hitro segrevanje - Booster)

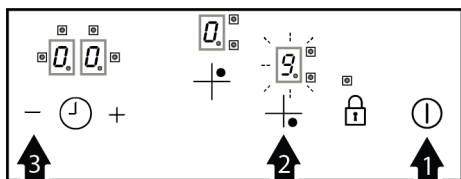
Za hitro segrevanje lahko uporabite nastavev visoke moči. Če je omogočeno hitro segrevanje, bo kuhanje določeno časovno obdobje delovalo z največjo močjo. Hitri čas segrevanja je odvisen od izbrane stopnje toplote. Vendar pa v tem

položaju ni priporočljivo kuhati dlje časa. Nastavitev visoke moči morda ni na voljo za vsako območje.

Vklop nastavitve visoke moči:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Z dotikom na tipko za izbiro kuhanja izberite želeno območje.
3. Nastavite na raven "9" tako, da se dotaknete tipke —.

⇒ Na zaslonu se izmenično prikazujeta "9" in "A". Pri temperaturi "9" se aktivira nastavitev visoke moči.



4. Če želite nastavitev visoke moči nastaviti na drugo temperaturno raven, jo lahko spremenite z dotikom tipk +/—. Na zaslonu se prikažeta nastavljena raven temperature in "A". Na primer, ko je raven temperature zmanjšana na 6, se pojavita "6" in "A".

i Če se kuhališče pregreje, nastavitev visoke moči morda ne bo nastavljiva.

Izklop nastavitve visoke moči:

Ko je čas nastavitve visoke moči končan, kuhalno polje še naprej deluje pri nastavljeni temperaturi in na zaslonu se prikaže samo temperatura. Če želite predhodno izklopiti kuhalno polje, se dotaknite tipke — ali nastavite temperaturo na "0".

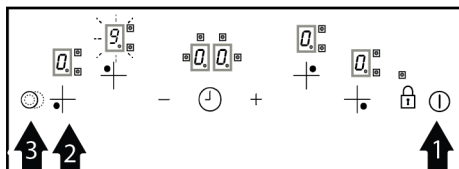
Raven temperature	Izklopni čas - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tabela 1: Tabela-1: Časi izklopa nastavitve visoke moči

Vklop več (dvojnih in trojnih) kuhalnih polj

Odpiranje dvojnega kuhalnega polja:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Izberite dvojno kuhalno polje tako, da se dotaknete tipk za izbiro kuhalnega polja.
3. Dotaknite se tipke +, da aktivirate nastavitev temperature. Dotaknite se tipk +/— za nastavitev med 1 in 9.



i Zunanji deli več kuhalnih polj se aktivirajo le, če je za območje nastavljena temperatura med 1 in 9.

Odpiranje trojnega kuhalnega polja:

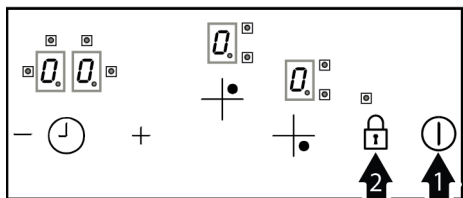
1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Trojno kuhalno ploščo izberite tako, da se dotaknete tipk za izbiro kuhalne plošče.
3. Nastavitev temperature vklopite z dotikom tipke $\pm$. Prilagodite med 1 in 9 tako, da se dotaknete tipk $\pm/\pm$.
4. Dotaknite se tipke $\odot$, da aktivirate drugi zunanji del kuhalnega polja.
5. Ponovni dotik tipke $\odot$ bo aktiviral tretji odsek.
6. Pri učinkovitem delu v treh delih se ob vsakem dotiku tipke $\odot$ zapre eden od zunanjih obročev.

Zaklepanje tipk

Lahko aktivirate zaklepanje tipk, da preprečite nenamerne spremembe funkcij med delovanjem kuhališča.

Vklop zaklepanja tipk:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
 2. Dotaknite se tipke $\mathbb{L}$ in aktivirajte zaklepanje tipk.
- ⇒ Aktivirana je funkcija zaklepanja tipk in zasveti LED lučka na tipki $\mathbb{L}$.



i Če izklopite kuhališče, medtem ko so tipke zaklenjene, bo zaklepanje tipk aktivno, ko ponovno vklopite kuhališče. Če želite v takem primeru upravljati kuhalno ploščo, morate izklopiti zaklepanje tipk.

Izklop zaklepanja tipk:

1. Dotaknite se tipke $\mathbb{L}$, medtem ko je zaklepanje tipk aktivno.

⇒ LED lučka na tipki $\mathbb{L}$ se izklopi in zaklepanje tipk je deaktivirano.

Funkcija časovnika

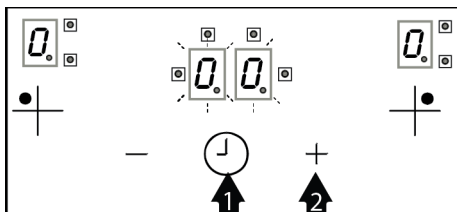
Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina, kot alarm in kot časovnik kuhalnega polja.

Ko se uporablja kot časovnik kuhalnega polja, vam ta funkcija olajša kuhanje. Med postopkom kuhanja vam ni treba neprekinjeno stati ob kuhalni plošči. Kuhalno polje se samodejno izklopi po času, ki ga izberete.

Če se uporablja kot alarm, ne vpliva na kuhalna območja. Uporablja se kot opozorilo. Ko je čas, ki ste ga nastavili, končan, časovnik oddaja zvočni signal.

Časovnik deluje kot alarm:

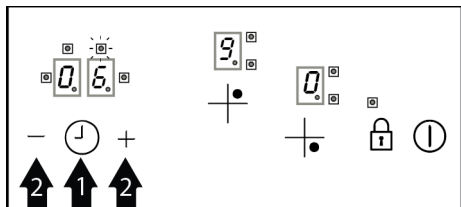
1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Aktivirajte časovnik alarma tako, da se dotaknete tipke $\odot$. Na prikazovalniku časovnika se prikaže "00" in časovnik se aktivira.
3. Nastavite želeno časovno vrednost z dotikom tipk $\pm$ in $\pm$. Po nastavitvi časa začne časovnik odšteti.
4. Ko se čas izteče, se oglasi zvočni alarm. Če želite utišati zvočni alarm, se dotaknite katere koli tipke na nadzorni plošči na dotik.



i Svetleče diode na prikazovalniku ure predstavljajo vsako kuhalno polje. Če utripa onel ed, lahko nastavite časovnik za to kuhalno polje. Če nobena od LED diod ni vklopljena ali utripa, je funkcija alarma aktivna.

Funkcija časovnika kuhalnega polja:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Z dotikom na tipko za izbiro kuhanja izberite zeleno območje.
3. Dotaknite se tipke $\oplus$, da aktivirate nastavitve temperature. Dotaknite se tipk $\oplus/\ominus$ za nastavitve med 1 in 9.
4. Aktivirajte časovnik kuhalnega polja tako, da se dotaknete tipke ②. Na prikazovalniku časovnika se prikaže "00" in lučka LED okoli prikazovalnika za ustrezno kuhalno polje začne utripati.



5. Nastavite zeleno časovno vrednost z dotikom tipk $\oplus$ in $\ominus$. Nastavitev se potrdi po nekaj sekundah.



Časovnik lahko nastavite samo za območja, ki jih upravljate.



Ponovite zgornje korake za druga območja, katerih časovnike želite nastaviti.



Časovnika ni mogoče nastaviti brez izbire kuhalnega polja in stopnje temperature polja.



Ko izberete časovnik, lahko preostali čas vidite tako, da se ponovno dotaknete tipke ②. Nastavljeni časi so prikazani po vrstnem redu z vsakim dotikom. Če je alarm nastavljen, se v tem času prikaže.

Izklop časovnika

Ko se nastavljeni čas izteče, se kuhališče samodejno izklopi in sproži zvočno opozorilo. Pritisnite katero koli tipko, da izklopite zvočno opozorilo.

Zgodnji izklop časovnika

Če je časovnik predčasno izklopljen, bo kuhališče še naprej delovalo pri nastavljeni temperaturi, dokler ga ne izklopite. Ko je časovnik za kuhalno polje predčasno izklopljen, še naprej deluje na nastavljeni ravni temperature.

1. Izberite kuhalno polje, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke ②, da aktivirate časovnik.
3. Dotaknite se tipke $\ominus$, dokler se na prikazovalniku časovnika ne prikaže "00".

Točkovna lučka in prikaz časovnika ustreznega kuhalnega polja utripata določeno časovno obdobje, nato pa se popolnoma ugasneta in časovnik se prekliče.

Samodejni izklop (omejitve delovnega časa)

Krmilna enota ima funkcijo samodejnega izklopa. Če eno ali več kuhalnih polj pustite vklopljenih, se kuhalno polje po določenem času samodejno izklopi. (Glej tabelo-2)

Če je kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se izklopi tudi prikazovalnik časovnika. Čas samodejnega izklopa je odvisen od izbrane temperature. Kuhalno polje lahko uporabnik po samodejnem izklopu ponovno vklopi, kot je opisano zgoraj.



Če se na nadzorni plošči pojavijo napake, kot so AF10, AF20, AF30, se posvetujte s servisom.

Raven temperature	Samodejni čas izklopa - ure
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: Tabela-2: Časi samodejnega izklopa

7 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

7.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevate olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo! Če se olje

vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek "Okoljska navodila".

8 Vzdrževanje in čiščenje

8.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanje je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.

- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradižnikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in komponentah kuhalnih con. Razlite tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanese na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.

- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

8.2 Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

- Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju »Splošne informacije o čiščenju«. Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.
- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.
 - Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

8.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbob obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjajte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

9 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.
- Če se kuhalna plošča ne vklopi, ko pritisnete tipko za vklop/izklop >>> Odklopite ga in počakajte vsaj 20 sekund, preden ga priključite.

MK

HU

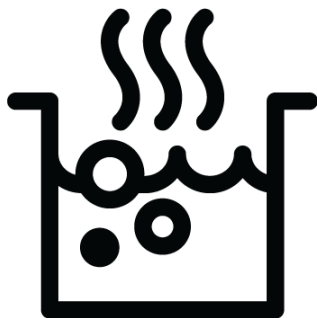
FR



Плоча за вградување / Упатство за употреба

Beépített tűzhely / Felhasználói kézikönyv

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_5/ MK/ HU/ FR/ R.AD/ 20.12.24 08:42
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714



Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко. Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1 Упатства за безбедноста	4	8.2 Чистење на плотната	26	МК
1.1 Наменета употреба	4	8.3 Чистење на контролната табла	26	
1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња	4	9 Решавање проблеми.....	26	
1.3 Електрична безбедност.....	5			
1.4 Безбедност при транспорт	7			
1.5 Безбедност при инсталација	7			
1.6 Безбедност при употреба	8			
1.7 Предупредувања за температура	9			
1.8 Безбедност при готвење	9			
1.9 Безбедност при одржување и чистење	10			
2 Упатства за заштита на животната средина	10			
2.1 Директива за отпадот	10			
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	10			
2.2 Информации за пакувањето	10			
2.3 Препораки за заштеда на енергија	11			
3 Вашиот производ.....	11			
3.1 Вовед во производот	11			
3.2 Технички спецификации.....	12			
4 Прва употреба	13			
4.1 Прво чистење.....	13			
5 Инсталација.....	13			
5.1 Пред поставување	13			
5.2 Електрично поврзување.....	14			
5.3 Инсталација на производите	15			
6 Како Се Користи Плочата	17			
6.1 Општи информации за употребата на плотната	17			
6.2 Контролна табла.....	19			
7 Општи информации за печењето	24			
7.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	24			
8 Одржување и чистење	25			
8.1 Општи информации за чистење	25			



1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.

- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.



1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се надгледувани или

обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.

- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- Свртете ја рачката на тенцерињата и тавите на страна од пултот за да не можат децата да ги фатат и запалат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на

производот се жешки.

Држете ги децата подалеку од производот.

- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.
 4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во неактивен режим.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот

без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се

витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.

- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!
- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.



1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучување на осигурувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Постои ризик пламенот од плочата за готвење да ги запали завесите и запаливите материјали околу плочата за готвење. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не треба да има црево за гас, пластична цевка за вода и штекер на задниот или страничниот сид на местото каде што ќе се инсталира производот. Во спротивно, тие може да се деформираат од топлината кога се работи со плочата за готвење и може да создаде безбедносен ризик.



1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината на плочата е напукната, исклучете го производот од

електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако стаклената површина на плочата за готвење е скршена:

Исклучете ги сите плински и (ако има) електрични рингли. Исклучете го производот од струја.

- Не ја допирајте површината на апаратот.
- Не го користете апаратот.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или надворешен часовник.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на

производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.

1.8 Безбедност при готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се набљудува процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се набљудуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При готвење со цврсто или течено масло, опасно е да се остави ринглата без надзор, што може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода; исклучете го производот од електричната мрежа, а потоа покријте го пламенот со капак или ќебе за гаснење пожари (итн.).
- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења.

Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.



1.9 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот

помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

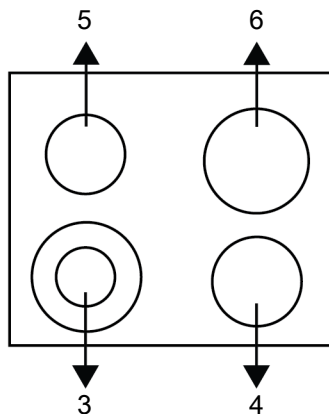
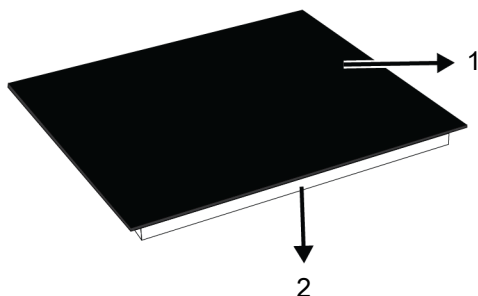
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.

- Користете тенџериња / тави со големина и капак погодни за зоната за готвење. Секогаш избирајте тенџере со правилна големина за Вашите оброци. Потребна е енергија повеќе од потребното за садови со погрешна големина.
- Одржувајте ги чисти местата за печење на ринглите и основата на тенџерињата. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за печење и основата на тенџерето.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



- 1 Стаклена површина за готвење
- 3 Повеќекратна зона за готвење
- 5 Единечна зона за готвење

- 2 Ниско куќиште
- 4 Единечна зона за готвење
- 6 Единечна зона за готвење

3.2 Технички спецификации

Општи спецификации за плочата за готвење	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	39,5 * / 590 / 520
Димензии за инсталирање на плочата за готвење (ширина / длабочина) (мм)	560 (+2) / 490 (+2)
Напон/Фреквенција	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Вкупна потрошувачка на енергија (W)	6700

Напред лево	Повеќекратна зона за готвење
Димензии	120/210 mm
Напојување	750/2200 W
Позади лево	Единечна зона за готвење
Димензии	140 mm
Напојување	1200 W
Напред десно	Единечна зона за готвење
Димензии	160 mm
Напојување	1500 W
Позади десно	Единечна зона за готвење
Димензии	180 mm
Напојување	1800 W

* Висината на плочата за готвење наведена во техничката табела е висината на долната обвивка на производот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеноото во следните делови соодветно.

4.1 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризма неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

5 Инсталација



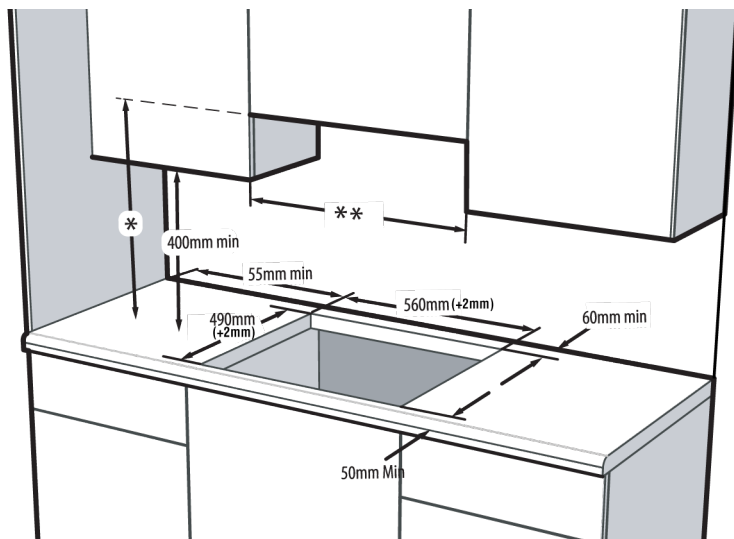
Општи предупредувања

- Контактирајте со најблискиот овластен сервисер за поставување на производот. Проверете дали сите инсталации за струјата и плинот се поставени пред да го повикате овластениот сервисер кој ќе го подготви производот за употреба. Ако не се, повикајте квалификуван сервисер и мајстор за да ги направи неопходните подготовки. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.
- Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната и плинска инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.
- Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.
- Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не

поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

5.1 Пред поставување

- Плочата е дизајнирана за поставување на комерцијална работна површина. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).
- Работната површина мора да биде порамнета и фиксирана хоризонтално.
- Отворете отвор за плочата во работната површина според димензиите за поставување.
- Овој производ е уред од класа 3 според стандардот EN 30-1-1.
- Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување. Ако не е дефинирана која било големина во упатството за аспиратори, оваа висина треба да биде најмалку 650 mm.
- Секој кујнски мебел до апаратот мора да биде отпорен на топлина (мин. 100 °C).



- * Минимална висина за вентилација како што е препорачано во упатството за употреба на механичкиот аспиратор. Ако не е препорачливо во упатството за употреба на аспираторот, оваа висина треба да биде најмалку мин.650 mm.
- ** Минималното растојание меѓу кабинетите мора да биде еднакво на ширината на плочата

5.2 Електрично поврзување

Општи предупредувања

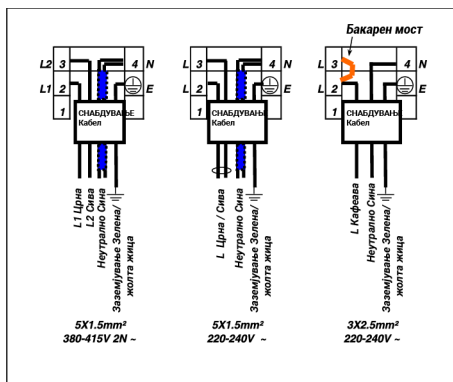
- Пред да се започне со работа на електричната инсталација, исклучете го производот од електричната мрежа. Може да настане струен удар!
 - Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“.
- Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.
- Производот мора да го поврзе на електричната мрежа само овластено и квалификувано лице. Гаранцијата на производот почнува да тече дури откако ќе биде исправно инсталиран. Производителот нема да биде одговорен за штетите кои ќе настанат од работите што ќе ги изведат неовластени лица.
 - Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на овластен сервисер. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!
 - Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности е позади, на кукиштето на производот. Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.
 - Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата. Не користете

продолжни кабли или повеќекратни приклучоци при поврзувањето со струја.

- Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.
- **Ако производот биде поврзан директно за доводот на струја:** Ако не е можно да се прекинат сите полови на доводот на струја, мора да се поврзе и единица за прекинување со најмалку 3 mm слободен простор за контакт (осигурувачи, сигурносни прекинувачи, контактори) и сите полови на оваа единица мора да бидат во близина на производот (не над него) во согласност со IEE директивите. Пропустот да се следи ова упатство може да води до проблеми во работењето на производот и гаранцијата може да изгуби важност.
- Се препорачува дополнителна заштита со додатен прекинувач на струја.

Ако производот е произведен со кабел но без приклучок:

Поврзете го кабелот на производот со доводот на струја како што е наведено подолу:



Ако вашиот тип на кабел за напојување е 3-проводник, за 1-фазно поврзување:

- Кафеава = L (Фаза)
- Сина = N (Неутрално)
- Зелена/жолта жица = (E)  (Заземјување)

Ако вашиот тип на кабел за напојување е тип на 5-проводници, за 1-фазно поврзување:

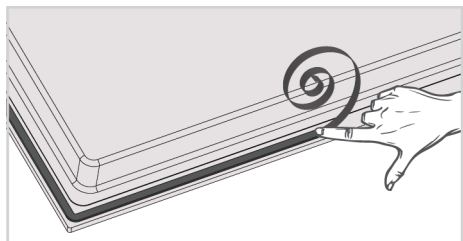
- Црна/Сива = L (Фаза)
- Сина = N (Неутрално)
- Зелена/жолта жица = (E)  (Заземјување)

Ако вашиот тип на кабел за напојување е тип на 5-проводници, за 2-фазно поврзување:

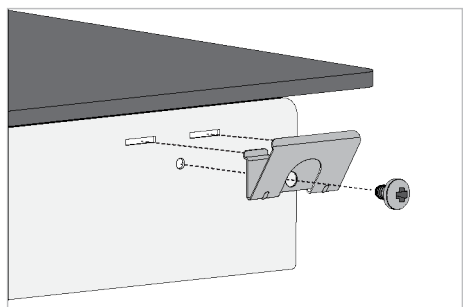
- Црна = L1 (Фаза)
- Сива = L2 (Фаза)
- Сина = N (Неутрално)
- Зелена/жолта жица = (E)  (Заземјување)

5.3 Инсталација на производите

1. Превртувајќи ја котлината наопаку, поставете ја на рамна површина.
2. Кога ја поставувате котлината, нанесете ја заптивната заптивка, која е обезбедена во пакувањето, околу котлината како што е прикажано на следнава слика, осигурувајќи дека таа останува 1 до 2 mm внатре од надворешниот раб на стаклото.



3. Прицврстете ги монтажните пружини на котлината така што ќе ги вметнете низ дупките во долната обвивка и ќе ги навртувате како што е прикажано на сликата.

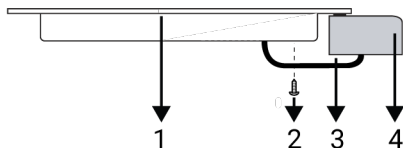


Во некои модели, монтажните пружини може да се произведат претходно склопени на вашиот производ.



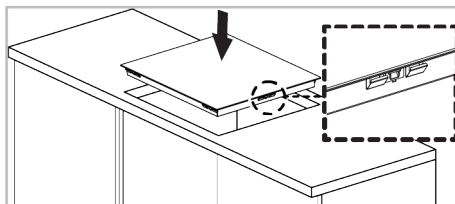
Бројот на монтажни пружини во вашиот производ варира во зависност од моделот на производот.

4. Повторно свртете ја плотната, израмнете ја на пултот и поставете ја.
5. Кога котлината ќе се постави на пултот, ќе се постави на пултот со помош на пружини и вашиот производ лесно ќе се фиксира. Во случаи кога инсталацијата со овие пружини не е доволна, можете да прикачите две монтажни пружини на предниот дел од производот на следниов начин.



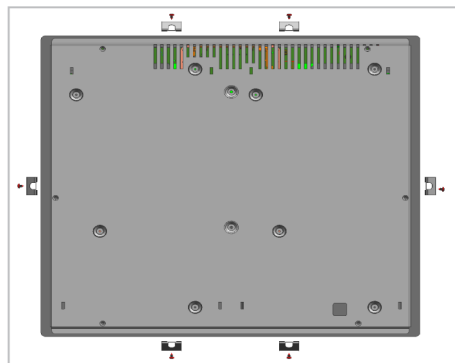
- 1 Котлина
2 Завртка
3 Монтажна пружина
4 Плотна

Лесна инсталација: Некои модели доаѓаат со монтажни пружини и заптивка прикачена на производот. За овие модели, игнорирајте ги монтажните пружини и упатствата за монтажа на држачот опишани во упатството. Поставете го производот директно во просторот каде што ќе биде поставен како што е прикажано на сликата подолу.



Заден изглед (отвори за поврзување)

Локациите на дупките за поврзување прикажани на сликата подолу се шематски, можат да варираат во зависност од моделот на производот. Средете ги според дупките за поврзување на вашиот производ.





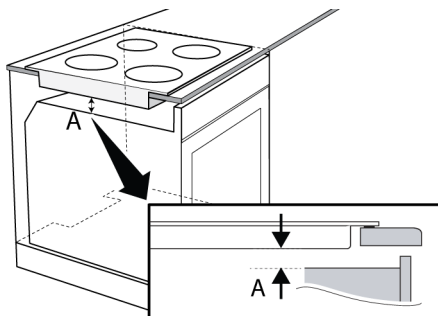
Поврзување за различни отвори не е добра работа во услови на безбедност, бидејќи со тоа може да се оштетат плинскиот и електричниот систем.



Плочата има компоненти што работат на плин или струја. Затоа, плочата треба да се фиксира само на работна површина преку дупките за фиксирање, користејќи ги само доставените елементи и шrafoви за обезбедување и како што е посочено во упатството. Во спротивно, ќе претставува опасност по животот и имотот.

Ако има вградена рерна под плочата за готвење;

Кога ја поставувате плочата за готвење на вградена рерна, треба да се остави растојание помеѓу горниот сид на рерната и долниот дел од кукиштето на плочата, како што е прикажано на сликата.

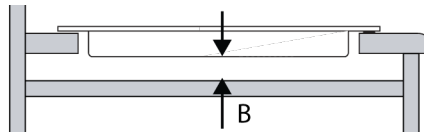


A мин. 15 mm

Ако има фиока/кабинет под плочата за готвење;

Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цел да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

На пример, ако е можно да се допре долната страна на производот откако ќе се инсталира врз елементот, овој дел мора да се покрие со дрвена плоча.



B мин. 15 mm

Конечна проверка

1. Повторно поврзете го производот на електричната мрежа.
2. Проверете ги функциите.

6 Како Се Користи Плочата

6.1 Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било

начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.

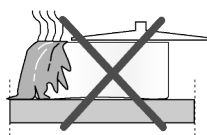
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.

- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ќе го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.
- Наглите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.
- Ставајте доволно количество храна во садите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капаците од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

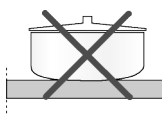
Совети за плотни со стаклокерамички површини

- Стаклокерамичката површина е огноотпорна и врз неа не влијаат големите температурни разлики.

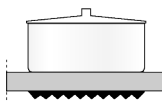
- Не ја користете стаклокерамичката површина како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Користете само тенџериња и тави со обработено дно. Острите рабови може да ја изгребат површината.
- Не користете алуминиумски тенџериња и тави. Алуминиумот ја уништува површината на плотната.
- Ако површината на плотната се испрска со храна, плотната може да се оштети и да дојде до пожар.



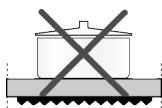
- Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



- Користете само тенџериња и тави со рамно дно. Тие полесно ја пренесуваат топлината.

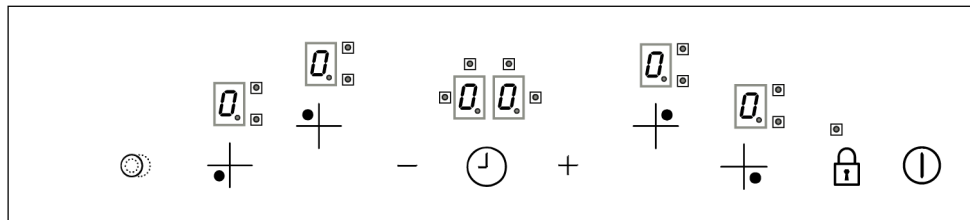


- Се троши непотребна енергија ако пречникот на тенџерето е премногу мал.



Препорачана големина на садите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

**Копчиња :**

ⓘ Копче за вклучување/исклучување

⊕ Копче за покачување

— Копче за намалување

🕒 Копче за тајмерот *

🔒 Копче за заклучување со клуч *

🔑 Копче за зона за затоплување *

Копчиња за избирање на зона за готвење :

⊕ Копче за избирање на задната лева зона за готвење

⊕ Копче за избирање на предната лева зона за готвење

⊕ Копче за избирање на предната десна зона за готвење *

⊕ Копче за избирање на задната десна зона за готвење

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

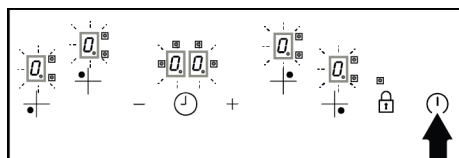
Општи предупредувања за контролната табла

- Графиките и фигурите се само за илустративни цели. Вистинските слики или функции може да се разликуваат во зависност од моделот на котлината.
- Овој производ се контролира со контролна табла на допир. Секоја операција што ја правите на контролната табла на допир се потврдува со звучен сигнал.
- Секогаш одржувајте ја контролната табла чиста и сува. Ако површината е влажна и валкана, тоа може да предизвика проблеми во работењето со функциите.

Вклучување на котлината

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ⓘ.

⇒ Симболот „Q“ се појавува на сите екрани на зоните за готвење.



ⓘ Ако не се изврши операција во рок од 10 секунди, котлината автоматски се враќа во режим на подготвеност.

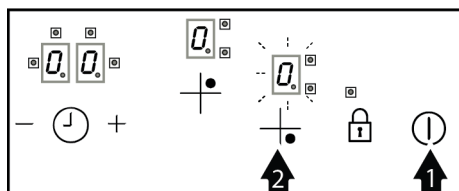
Исклучување на шпоретот

1. Допрете на копчето ⓘ подолго од 2 секунди.

⇒ Плотната се исклучува и се враќа во режим на подготвеност.

Вклучување на зоните за готвење (Дел за готвење)

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ⓘ.
2. Допрете на копчето за избор на зоната за готвење што сакате да ја вклучите.



- ⇒ На екранот на зоната за готвење се појавува симболот „“ и екранот на соодветната зона светнува посветло.

3. Допрете на копчето  за да го активирате подесувањето на нивото на температурата. Допрете на копчињата / за да прилагодите помеѓу 1 и 9.

 Ако директно го допрете копчето  за подесување на нивото на температурата, ќе се активира поставката за висока моќност. Поставката за висока моќност е опишана во следниот дел.

 Ако не се изврши операција во рок од 10 секунди, котлината автоматски се враќа во режим на подготвеност.

Исклучување на зоните за готвење:

Избраната зона за готвење може да се исклучи на 3 различни начина:

1. Со намалување на температурата на ниво „0“: Може да ја исклучите зоната со намалување на подесувањето на температурата на ниво „0“.
2. Со допирање на копчињата  и  истовремено: Изберете ја зоната што сакате да ја исклучите. За да ја исклучите зоната, допрете ги копчињата  и  истовремено.
3. Користење на функцијата за исклучување на тајмерот за саканата зона: Кога времето истекува, тајмерот ја исклучува зоната поврзана со него. На соодветните екрани се прикажува „0“ или „00“. Кога времето истекува, се огласува звучниот аларм. За да го замолчите звучниот аларм, допрете кое било копче на контролната табла.

Индикатор за преостаната топлина

Ако симболот „“ е на екранот на котлината, тоа значи дека котлината сè уште е топла и се користи за да се задржи мала количина храна топла. По

одреден временски период, симболот се менува во симболот „0“, што значи помалку жешко.

 Ако симболот „“ или „0“ свети на екранот на зоната за готвење кога котлината е исклучена, тоа значи дека зоната за готвење е сè уште жешка. Не допирајте ја котлината.

 Кога има прекин на електричната енергија, индикаторот за преостаната топлина не свети и не го предупредува корисникот за зоните на топло готвење.

Кога вашата котлина се прегрева;

- Ако активните зони за готвење се поставени на ниво повисоко од ниво 7, котлината го намалува нивото на активните зони за готвење на ниво 7 и зоните за готвење не можат да се постават повисоко од ова ниво.
- Ако прегревањето продолжи; ако зоната е поставена на ниво повисоко од ниво 5, зоната ќе се намали на ниво 5 и на зоната нема да ѝ биде дозволено да работи на ниво повисоко од ова ниво. Ако вашата зона се прегрее, самата ќе се исклучи за заштита и зоните нема да работат.

Подесување на висока моќност (брзо загревање - засилувач)

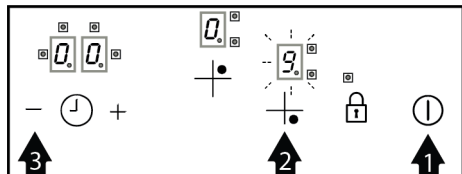
Може да го користите подесувањето со голема моќност за брзо загревање. Ако е овозможено брзо загревање, готвењето ќе работи со максимална моќност одреден временски период. Брзото време на загревање зависи од избраното ниво на топлина. Сепак, не се препорачува да се готви долго време во оваа положба. Поставката за висока моќност може да не е достапна за секоја зона.

Вклучување на поставката за висока моќност:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .

- Изберете ја саканата зона со допирање на копчето за избор на готвење.
- Поставете го на ниво „9“ со допирање на копчето —.

⇒ На екранот ќе се прикажуваат „9“ и „А“ наизменично. На ниво на температура „9“ се активира поставката за висока моќност.



- Ако сакате да поставите подесување со голема моќност на различно ниво на температура, може да го промените со допирање на копчињата +/-. На екранот

соодветно се појавуваат поставеното ниво на температура и „А“. На пример, кога нивото на температурата е намалено на 6, се појавуваат соодветно „6“ и „А“.



Ако вашата котлина се прегрее, подесувањето за висока моќност може да не може да се прилагоди.

Исклучување на подесувањето за голема моќност:

Кога ќе заврши времето за поставување висока моќност, зоната за готвење продолжува да работи на поставената температура и на екранот се појавува само нивото на температурата. Ако сакате претходно да ја исклучите зоната за готвење, допрете го копчето — или поставете го нивото на температурата на „0“.

Температурно ниво	Време на исклучување - секунди
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Табела 1: Табела-1: Времиња на исклучување на подесувањето со голема моќност

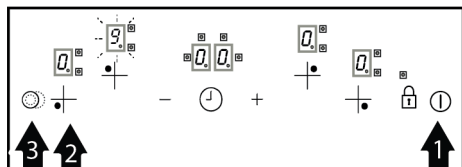
Вклучување повеќе (двојна и тројна) зона за готвење

Отворање на двојната зона за готвење:

- Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
- Изберете ја двојната зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.

- Допрете на копчето + за да го активирате подесувањето на нивото на температурата. Допрете на копчињата +/- за да прилагодите помеѓу 1 и 9.

- Допрете на копчето ② за да го активирате вториот надворешен дел од двојната зона. Кога повторно ќе го допрете копчето ②, надворешниот дел ќе се исклучи. Внатрешниот дел ќе продолжи да работи.



Надворешните делови на повеќе зони за готвење се активираат само ако за зоната е поставено ниво на температура помеѓу 1 и 9.

Отворање на тројната зона за готвење:

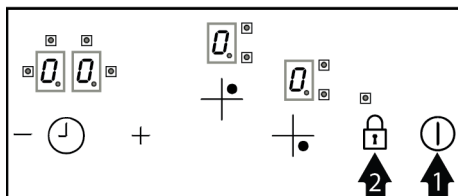
1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
2. Изберете ја тројната котлина со допирање на копчињата за избор на котлина.
3. Активирајте ја поставката за нивото на температурата со допирање на копчето +. Прилагодете помеѓу 1 и 9 со допирање на копчињата +/-.
4. Допрете на копчето ☉ за да го активирате вториот надворешен дел од зоната за готвење.
5. Допирањето на копчето ☉ повторно ќе го активира третиот дел.
6. Кога работи ефикасно во три дела, секој пат кога ќе се допре копчето ☉, еден од надворешните прстени се затвора.

Заклучување клучеви

Може да го активирате заклучувањето на копчето за да спречите случајни промени на функциите додека котлонот работи.

Активирање на заклучувањето на клучот:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
2. Допрете на копчето 🔒 и активирајте го заклучувањето на копчето.
⇒ Функцијата за заклучување на копчето е активирана и LED на копчето 🔒 свети.



Ако го исклучите котлонот додека клучевите се заклучени, заклучувањето на копчето ќе биде активно кога повторно ќе го вклучите котлонот. За да се ракува со котлината во таков случај, заклучувањето на копчето мора да се деактивира.

Деактивирање на заклучувањето на копчето:

1. Допрете на копчето 🔒 додека е активно заклучувањето на копчето.
⇒ LED-диодата на копчето 🔒 се исклучува и заклучувањето на копчето е деактивирано.

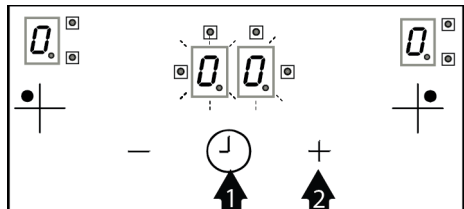
Функција на тајмерот

Тајмерот може да се користи на два различни начина, како аларм и како тајмер за зона за готвење. Кога се користи како тајмер за зона за готвење; оваа функција го олеснува готвењето за вас. Не мора постојано да стоите покрај котлината за време на процесот на готвење. Зоната за готвење автоматски се исклучува по изборот. Кога се користи како аларм, нема ефект врз зоните за готвење. Се користи како предупредување. Кога ќе завршите со поставувањето, тајмерот дава звучен сигнал.

Функција на тајмерот како аларм:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
2. Активирајте го тајмерот на алармот со допирање на копчето ⌚. На екранот на тајмерот се појавува „00“ и тајмерот е активиран.

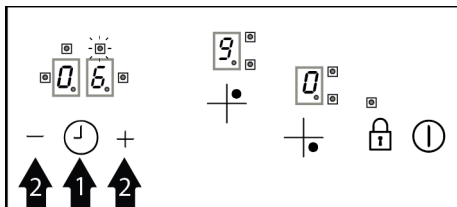
3. Поставете ја саканата временска вредност со допирање на копчињата **+** и **-**. Откако ќе го поставите времето, тајмерот почнува да одбројува.
4. Кога времето ќе истече, ќе се вклучи звучниот аларм. За да го замолчите звучниот аларм, допрете кое било копче на контролната табла на допир.



i Точкестите LED диоди околу часовникот ја претставуваат секоја зона за готвење. Ако едното трепка, може да го поставите тајмерот за таа зона за готвење. Ако ниту еден од светодиодите не е вклучен или трепка, функцијата за аларм е активна.

Функција на тајмерот на зоната за готвење:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето **⏻**.
2. Изберете ја саканата зона со допирање на копчето за избор на готвење.
3. Допрете на копчето **+** за да го активирате подесувањето на нивото на температурата. Допрете на копчињата **+/ -** за да прилагодите помеѓу 1 и 9.
4. Активирајте го тајмерот на зоната за готвење со допирање на копчето **⌚**. На екранот на тајмерот се појавува „00“ и LED-точката околу екранот за соодветната зона за готвење почнува да трепка.



5. Поставете ја саканата временска вредност со допирање на копчињата **+** и **-**. Поставката се потврдува по неколку секунди.

i Тајмерот може да се постави само за зоните што работат.

i Повторете ги горенаведените чекори за други зони чии тајмери сакате да ги поставите.

i Тајмерот не може да се постави без да се избере зоната за готвење и нивото на температурата во зоната.

i Кога е избран тајмерот, може да го видите преостанатото време со повторно допирање на копчето **⌚**. Поставените времиња се прикажуваат по редослед со секој допир. Ако е поставен аларм, тој се прикажува во текот на ова време.

Исклучување на тајмерот

Кога ќе заврши поставеното време, котлината автоматски ќе се исклучи и ќе даде звучно предупредување. Притиснете кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Рано исклучување на тајмерот

Ако тајмерот е исклучен порано, котлонот ќе продолжи да работи на поставената температура додека не се исклучи.

Кога тајмерот за зоната за готвење е исклучен порано, тој продолжува да работи на поставеното ниво на температура.

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете на копчето  за да го активирате тајмерот.
3. Допрете го копчето  додека на екранот на тајмерот не се појави „00“. Приказот на точката и тајмерот на соодветната зона за готвење трепкаат одреден временски период, а потоа целосно се гасат и тајмерот се откажува.

Автоматско исклучување (ограничувања на работното време)

Контролната единица има функција за автоматско исклучување. Ако една или повеќе од зоните за готвење се оставени

вклучени, зоната за готвење автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. (Види Табела-2)

Ако има тајмер доделен на зоната за готвење, тогаш екранот на тајмерот исто така ќе се исклучи. Времето на автоматско исклучување зависи од избраното ниво на температура. Зоната за готвење може повторно да се вклучи од корисникот откако автоматски ќе се исклучи како што е опишано погоре.



Ако на контролната табла се појават грешки како AF10, AF20, AF30, консултирајте се со сервисот.

Температурно ниво	Време на автоматско исклучување - часови
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Табела 2: Табела-2: Автоматско време на исклучување

7 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

7.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода! Ако

маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греее масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.

8.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете производи за чистење на пареа за чистење.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миене садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

За ринглите:

- Киселата нечистотија како што се млекото, доматијата паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, исчистете ги прелиените течности веднаш откако ќе ја изладите ринглата со исклучување.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува

микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.

- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

8.2 Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

а да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани

9 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

во делот “Општи информации за чистење”. За посебни случаи може да исчистите следејќи ги долунаведените информации.

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.
- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

8.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.

- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.
- Ако плочата за готвење не се вклучи кога ќе се притисне копчето за вклучување/исклучување >>> Исклучете го и почекајте најмалку 20 секунди пред да го приклучите.

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatók.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTETÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Biztonsági utasítások.....	30
1.1 Rendeltetésszerű használat	30
1.2 Gyermek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	30
1.3 Elektromos biztonság	31
1.4 Szállítási biztonság	33
1.5 Telepítés biztonsága.....	33
1.6 A használat biztonsága.....	34
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	34
1.8 A főzés biztonsága.....	35
1.9 Biztonságos karbantartás és tisztítás	35
2 Környezetvédelmi utasítások	35
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	35
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	35
2.2 Csomagolási információk.....	35
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	36
3 Az Ön készüléke	36
3.1 Termék bemutatása	36
3.2 Műszaki adatok	37
4 Első használat.....	38
4.1 Kezdeti tisztítás	38
5 Beszerelés	38
5.1 Üzembe helyezés előtt.....	38
5.2 Elektromos csatlakoztatás	39
5.3 A termékek beszerelése.....	40
6 A főzőlap használata.....	42
6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk	42
6.2 Kezelőpanel	43
7 Általános információk a sütésről....	48
7.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	48
8 Karbantartás és tisztítás	48
8.1 Általános tisztítási információk....	48
8.2 A főzőlap tisztítása	50
8.3 A kezelőpanel tisztítása	50



1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültérben. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek és a háziállatok számára. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megragadni és megégni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól

elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.

- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az

esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.

- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szí-

vároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosan ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközpontoz.

1.5 Telepítés biztonsága

- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a főzőláng meggyújtja a főzőlap körüli függönyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorról, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező eset-

ben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.



1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpont-hoz.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a terméket a hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap üvegfelülete törött:
Kapcsolja ki az összes gáz- és (adott esetben) elektromos főzőlapot. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
- Ne érintse meg a készülék felületét.
- Ne használja a készüléket.

- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítéltőképesége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.



1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

1.8 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos ita-
lokat használ, legyen óvatos.
Az alkohol magas hőmérsékle-

ten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

1.9 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektro-

mos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékosságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatók.

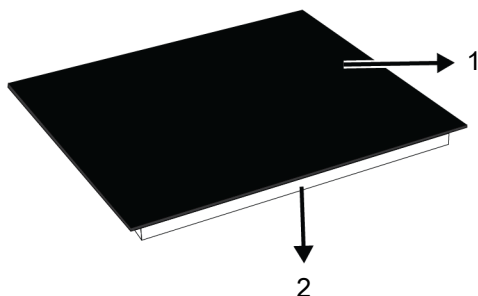
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassa ki a fagyasztott ételeket.

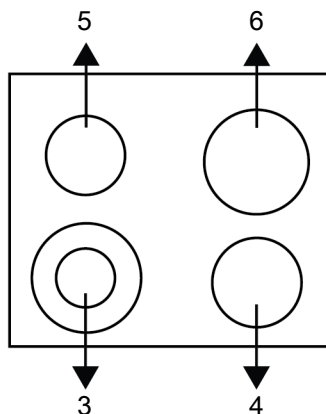
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása



- 1 Üveg főzőfelület
- 3 Többszörös főzőzóna
- 5 Egy főzőzóna



- 2 Alsó ház
- 4 Egy főzőzóna
- 6 Egy főzőzóna

3.2 Műszaki adatok

HU

A főzőlap általános jellemzői	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	39,5 * / 590 / 520
A főzőlap beépítési méretei (szélesség/mélység) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Feszültség/frekvencia	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Teljes energiafogyasztás (W)	6700

Bal első	Többszörös főzőzóna
Méret	120/210 mm
Teljesítmény	750/2200 W
Bal hátsó	Egy főzőzóna
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 W
Jobb első	Egy főzőzóna
Méret	160 mm
Teljesítmény	1500 W
Jobb hátsó	Egy főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	1800 W

* A műszaki táblázatban megadott főzőlap magasság a termék alsó burkolatának magassága.

 A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.

 A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.

 A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

4.1 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

5 Beszerelés

Általános figyelmeztetések

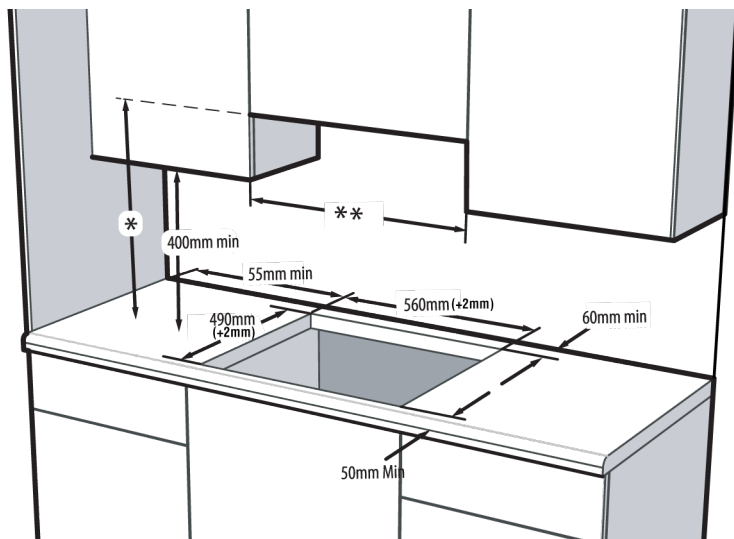
- A termék beszerelését bízva hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek kizárólagosan személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.
- A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.
- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

5.1 Üzembe helyezés előtt

- A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.
- Ez a termék az EN 30-1-1 szabvány szerinti 3. osztályú készülék.
- A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően. Ha a motorháztető kézikönyvében nincs meghatározva bármilyen méret, akkor ennek a magasságnak legalább 650 mm-nek kell lennie.
- A készülék mellett található konyhabútoroknak hőállóknak kell lenniük (min. 100 °C).



* A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját. Ha a motorháztető használati útmutatója nem ajánlja, ennek a magasságnak legalább min. 650 mm-nek kell lennie.

** A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével

5.2 Elektromos csatlakoztatás

⚠ Általános figyelmeztetések

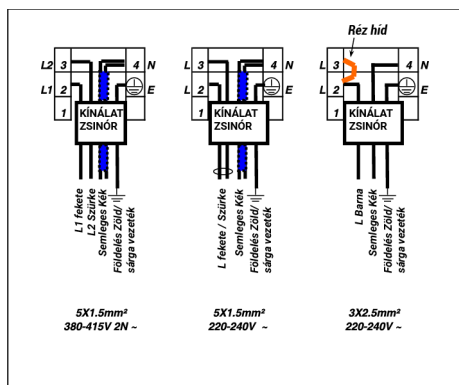
- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
- A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezetéket csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímke a készülék borításának hátsó részén található. A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.
- A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött). Ne használjon hosszabbítót vagy több aljzatot a tápellátáshoz.
- A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.
- Ha a terméket közvetlenül csatlakoztatja az elektromos hálózatra:** Ha nem lehet a tápfeszültség összes pólusát leválasztani

ni, akkor legalább 3 mm érintkezőtávolságú leválasztóegységet (biztosíték, védektvédő kapcsoló, védőrelé) kell bekötni az összes pólusra, és a leválasztóegység összes pólusát a termék közelében (nem felette) kell elhelyezni, az IEE irányelvek szerint. Az utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat okozhat és érvényteleníti a termék jótállását.

- Kiegészítő védelemként javasolt áramvédő kapcsoló használata.

Ha a termék kábellel és dugvilla nélkül készül:

Csatlakoztassa a termék kábelét az elektromos hálózathoz a következők szerint:



Ha a tápkábel típusa 3-eres, egyfázisú csatlakoztatáshoz:

- Barna = L (Fázis)

- Kék = N (Semleges)

- Zöld/sárga vezeték = (E) (Földelés)

Ha a tápkábel típusa 5-eres, egyfázisú csatlakoztatáshoz:

- fekete/Szürke = L (Fázis)

- Kék = N (Semleges)

- Zöld/sárga vezeték = (E) (Földelés)

Ha a tápkábel típusa 5 vezetékes, kétfázisú csatlakoztatáshoz:

- fekete = L1 (Fázis)

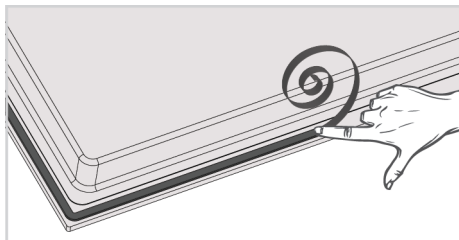
- Szürke = L2 (Fázis)

- Kék = N (Semleges)

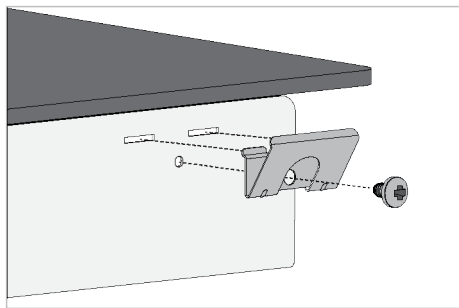
- Zöld/sárga vezeték = (E) (Földelés)

5.3 A termékek beszerelése

1. A főzőlapot fejfel lefelé fordítva helyezze sík felületre.
2. A főzőlap felszerelésekor helyezze a csomagolásban található tömítő tömítést a főzőlap köré az alábbi képen látható módon, ügyelve arra, hogy az 1-2 mm-re maradjon az üveg külső szélétől.



3. Rögzítse a rögzítő rugókat a főzőlapra úgy, hogy behelyezi őket az alsó burkolat lyukain keresztül, majd becsavarja őket az ábrán látható módon.

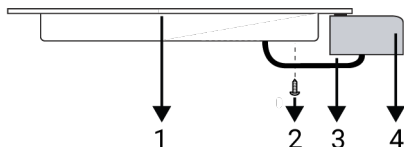


Egyes modellekben a rögzítő rugók előre összeszerelve készülhetnek a termékhez.

A termékben lévő rögzítő rugók száma a termék típusától függően változik.

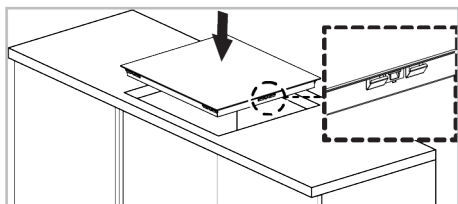
4. Forgassa el újra a főzőlapot, igazítsa a pultra, majd helyezze el.
5. Amikor a főzőlapot a pultra helyezik, rugók segítségével a pultra helyezik, és a termék könnyen rögzíthető. Azokban az esetekben, amikor a telepítés ezekkel a

rugókkal nem elegendő, két rögzítő rugót rögzíthet a termék elejére az alábbiak szerint.



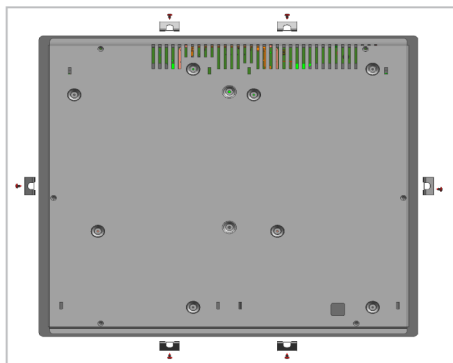
- 1 Főzőlap
- 2 Csavar
- 3 Szerelési rugó
- 4 Pult

Egyszerű telepítés: Néhány modellhez rögzítő rugók és tömítő tömítés csatlakozik a termékhez. Ezeknél a modelleknél, figyelmen kívül hagyja a szerelési rugók és konzol szerelési utasításokat leírt a kézikönyvben. Helyezze a terméket közvetlenül arra a helyre, ahol a terméket elhelyezi, az alábbi ábra szerint.



Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye vázlatos, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.



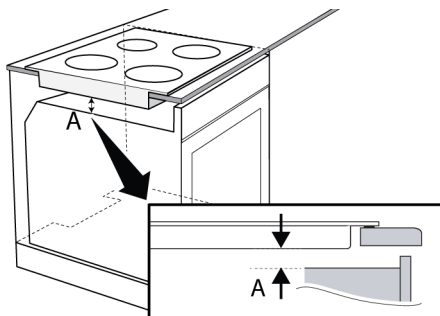
A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.



A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerezni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

Ha a főzőlap alatt beépített sütő található;

Ha a főzőlapot beépíthető sütőre szereli fel, a sütő felső fala és a főzőlap alsó háza között távolságot kell hagyni az ábrán látható módon.

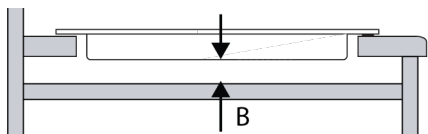


A min. 15 mm

Ha a főzőlap alatt fiók/szekrény található;

A főzőlap szekrénybe történő beszerelésakor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzőlapot a szekrénytől. Beépített sütőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



B min. 15 mm

6 A főzőlap használata

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezek a repedések vízzel szivároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.
- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsoorduljon az edényekből/serpenyőkből, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.

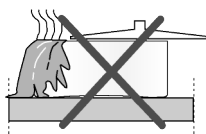
Utolsó ellenőrzés

1. Csatlakoztassa újra a terméket a hálózathoz.
2. Ellenőrizze a funkciókat.

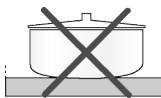
- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre, hogy a fedője ne esik le a másik égőre.

Tipp: vitrokerámia felülettel rendelkező főzőlapokhoz

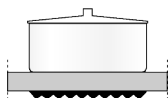
- A vitrokerámia felület hőálló és nincs rá hatással a nagy hőmérsékletváltozás.
- A vitrokerámia felületet ne használja olyan felületként, amire bármit lehet, illetve ne vágjon ezen a felületen.
- Csak megfelelően megmunkált alsó felülettel rendelkező edényeket és serpenyőket használjon. Az éles szélék karcokat okozhatnak a felületen.
- Ne használjon alumínium edényeket/serpenyőket. Az alumínium károsítja a főzőlap felületét.
- A kiömlő folyadékok károsíthatják a főzőlap felületét és tüzet okozhatnak.



- Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket és serpenyőket használjon. Ezek biztosítják a legkönnyebben a hőátadást.



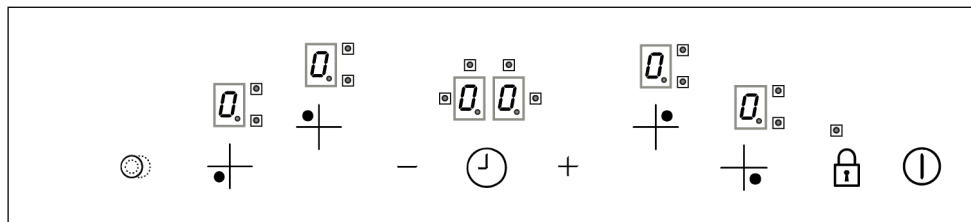
- Nagy az energiaveszteség, ha az edény átmérője túl kicsi.



Javasolt edény/serpenyő méretek

Főzőzóna átmérő - mm	Edény átmérője - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Kezelőpanel



Gombok :

Ki-/bekapcsoló gomb

Növelés gomb

Csökkentés gomb

Időzítő gomb *

Nyomógomb zár gomb *

Melegítő zóna gomb *

Főzőzóna kiválasztó gombok :

Bal hátsó főzőterület kiválasztó gombja

Bal első főzőterület kiválasztó gombja

Jobb első főzőterület kiválasztó gombja *

Jobb hátsó főzőterület kiválasztó gombja

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

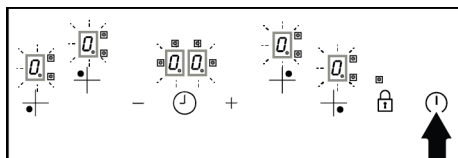
A Vezérlőpulttra vonatkozó általános figyelmeztetések

- A grafikák és ábrák csak illusztrációs célokat szolgálnak. A tényleges képek vagy funkciók a főzőlap típusától függően eltérőek lehetnek.
- Ezt a terméket egy érintőképernyő vezérli. Az érintőképernyőn végzett minden műveletet hangjelzés erősíti meg.
- A kezelőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. Ha a felület nedves és piszkos, problémákat okozhat a funkciók működtetésében.

A főzőlap bekapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az gomb megérintésével.

⇒ A szakácszóna összes kijelzőjén megjelenik az " " szimbólum.





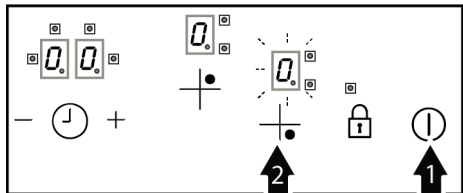
Ha nem végez műveletet 10 másodpercen belül, a főzőlap automatikusan visszatér a Készenléti módba.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a ① gombot több mint 2 másodpercig.
⇒ A főzőlap kikapcsol, majd visszatér készenléti állapotba.

A főzési zónák bekapcsolása (szakács szakács)

1. Kapcsolja be a főzőlapot az ① gomb megérintésével.
2. Érintse meg a bekapcsolni kívánt szakácszóna választógombját.



⇒ A szakácszóna kijelzőjén megjelenik az "Q" szimbólum, és az adott zóna kijelzője világosabban világít.

3. Érintse meg a + gombot a hőmérsékleti szint beállításának aktiválásához.
Érintse meg az +/- gombokat az 1 és 9 közötti beállításhoz.



Ha közvetlenül megérinti a — gombot a hőmérsékleti szint beállításához, a nagy teljesítmény beállítás aktiválódik. A nagy teljesítmény beállítást a következő szakasz ismereteli.



Ha nem végez műveletet 10 másodpercen belül, a főzőlap automatikusan visszatér a Készenléti módba.

A szakácszónák kikapcsolása:

A kiválasztott szakácszónát 3 különböző módon lehet kikapcsolni:

1. A hőmérséklet "0" szintre csökkentésével: kikapcsolhatja a zónát, ha a hőmérsékleti beállítást "0" szintre csökkenti.
2. A + és — gombok egyidejű megérintésével: válassza ki a kikapcsolni kívánt zónát. A zóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a + és a — billentyűket.
3. Az Időzítő kikapcsolása funkció használata a kívánt zónához: ha lejárt az idő, az időzítő kikapcsolja a hozzá csatlakoztatott zónát. A megfelelő kijelzők "0" vagy "00" értéket mutatnak. Amikor az idő letelet, a hangjelzés megszólal. A hangjelzés elnémításához érintse meg a Vezérlőpult bármelyik gombját.

Maradék hőjelző

Ha az "H" szimbólum látható a főzőlap kijelzőjén, az azt jelenti, hogy a főzőlap még meleg, és kis mennyiségű étel melegen tartására szolgál. Egy bizonyos idő elteltével a szimbólum "0" szimbólumra változik, ami kevésbé forró.



Ha a főzőzóna kikapcsolásakor a szakácszóna kijelzőjén az "H" vagy a "0" szimbólum világít, az azt jelenti, hogy a szakácszóna még mindig forró. Ne érintse meg a főzőlapot.



Áramkimaradás esetén a maradék hő jelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró szakácszónákra.

Amikor a főzőlap túlmelegszik;

- Ha az aktív szakácszónák a 7. szintnél magasabb szintre vannak állítva, a főzőlap az aktív szakácszónák szintjét 7.szintre csökkenti, és a szakácszónák ennél magasabbra nem állíthatók be.
- Ha a túlmelegedés folytatódik; ha a zóna az 5. szintnél magasabb szintre van állítva, a zóna 5.szintre csökken, és a zóna

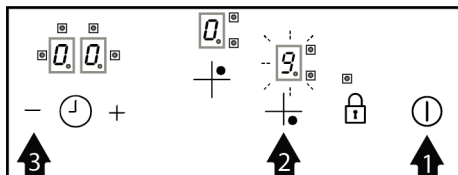
nem működhet ennél magasabb szinten. Ha a zóna túlmelegszik, a védelem érdekében kikapcsol, és a zónák nem működnek.

Nagy teljesítményű beállítás (gyors fűtés-Booster)

A nagy teljesítményű beállítás segítségével gyorsan felmelegedhet. Ha a gyors melegítés engedélyezve van, a szakács egy bizonyos ideig maximális teljesítményen fog működni. A gyors fűtési idő a kiválasztott hőszinttől függ. Azonban nem ajánlott szakács hosszú ideig ebben a helyzetben. Előfordulhat, hogy a nagy teljesítményű beállítás nem minden zónában érhető el.

A nagy teljesítményű beállítás bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az ① gomb megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát a szakácsválasztó gomb megérintésével.
3. Állítsa a "9" szintre a — gomb megérintésével.
⇒ A kijelzőn "9" és "A" váltakozva jelenik meg. A "9" hőmérsékleti szinten a nagy teljesítményű beállítás aktiválódik.



4. Ha a nagy teljesítményű beállítást más hőmérsékleti szinten szeretné beállítani, megváltoztathatja azt az +/— gombok megérintésével. A beállított hőmérsékleti szint, illetve az "A" jelenik meg a kijelzőn. Például, ha a hőmérsékleti szint 6-ra csökken, a "6", illetve az "A" jelenik meg.



Ha a főzőlap túlmelegszik, a nagy teljesítményű beállítása nem állítható.

A nagy teljesítményű beállítás kikapcsolása:

Amikor a nagy teljesítményű beállítása befejeződött, a szakácszóna továbbra is a beállított hőmérsékleten működik, és csak a hőmérsékletszint jelenik meg a kijelzőn. Ha előzetesen ki szeretné kapcsolni a szakácszónát, érintse meg a — gombot, vagy állítsa a hőmérsékleti szintet "0" - ra.

Hőmérséklet szint	Kapcsolja ki az időt-másodperc
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Táblázat 1: 1. táblázat: nagy teljesítményű beállítás kikapcsolási idő

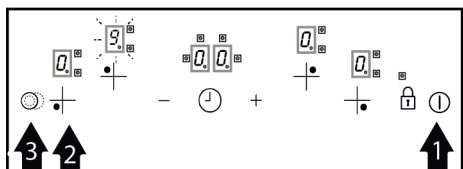
Többszörös (dupla és hármas) szakácszóna bekapcsolása

A kettős szakácszóna megnyitása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az ① gomb megérintésével.

2. Válassza ki a kettős főzési zónát a szakácszóna választógombok megérintésével. szakácszóna.
3. Érintse meg a + gombot a hőmérsékleti szint beállításának aktiválásához. Érintse meg az +/— gombokat az 1 és 9 közötti beállításhoz.

4. Érintse meg a  gombot, hogy aktiválja a második külső rész a kettős zóna. Amikor érintse meg a  gombot, a külső rész kikapcsol. A belső rész továbbra is működik.



A több szakácszőna külső részei csak akkor aktiválódnak, ha a zónára 1 és 9 közötti hőmérsékleti szint van beállítva.

A hármas szakácszőna megnyitása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.
2. Válassza ki a hármas főzőlap megérintésével a főzőlap választógomb.
3. Aktiválja a hőmérsékleti szint beállítását az  gomb megérintésével. Az  gombok megérintésével állítson be 1 és 9 között.
4. A szakácszőna második külső részének aktiválásához érintse meg a  gombot.
5. A  gomb újbóli megérintésével aktiválódik a harmadik szakasz.
6. Ha három szakaszban hatékonyan dolgozik, minden alkalommal, amikor megérinti a  gombot, az egyik külső gyűrű bezáródik.

Kulcs Zár

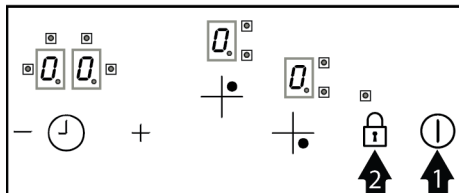
A billentyűzár aktiválásával megakadályozhatja a funkciók véletlen megváltoztatását a főzőlap működése közben.

A kulcszár aktiválása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.

2. Érintse meg a  gombot, majd aktiválja a billentyűzárát.

⇒ A billentyűzár funkció aktiválódik, a  gomb led-je pedig kigyullad.



Ha kikapcsolja a főzőlapot, miközben a gombok zárva vannak, akkor a billentyűzár aktív lesz, amikor újra bekapcsolja a főzőlapot. A főzőlap ilyen esetben történő működtetéséhez a kulcszárát ki kell kapcsolni.

A kulcszár kikapcsolása:

1. Érintse meg a  gombot, amíg a billentyűzár aktív.

⇒ A  gomb Led-je kialszik, a billentyűzár pedig ki van kapcsolva.

Időzítő funkció

Az időzítő két különböző módon használható, riasztásként és szakácszőna időzítőként.

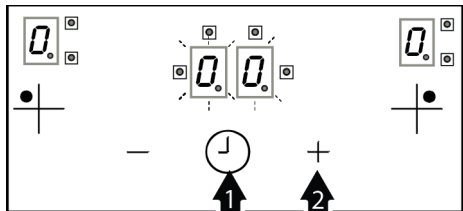
Ha szakácszőna időzítőként használják; ez a funkció megkönnyíti a szakácsot. A főzési folyamat során nem kell folyamatosan állnia a szakács mellett. A szakácszőna a kiválasztott idő elteltével automatikusan kikapcsol.

Ha riasztásként használják, nincs hatással a szakácszőnákra. Figyelmeztetésként használják. Amikor a beállított idő befejeződött, az időzítő hangjelzést ad.

Időzítő funkció riasztásként:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.
2. Aktiválja az ébresztési időzítőt az  gomb megérintésével. A "00" felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és az időzítő be van kapcsolva.

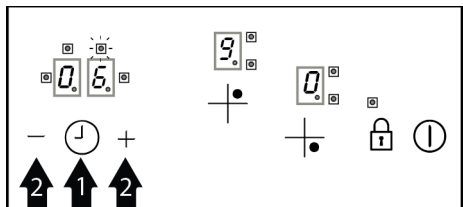
- Állítsa be a kívánt időértéket az **+** és **-** gombok megérintésével. Az idő beállítás után az időzítő elkezd visszaszámolni.
- Amikor az idő letelt, a hangjelzés megszólal. A hangjelzés elnémításához érintse meg az érintőképernyő bármelyik gombját.



- i** A dot LED-ek éjjel-nappal jelzik az egyes szakácszónákat. Ha az onled villog, beállíthatja az adott szakácszónához tartozó időzítőt. Ha egyik LED sem világít vagy villog, a riasztási funkció aktív.

Szakács zóna időzítő funkció:

- Kapcsolja be a főzőlapot az **⌚** gomb megérintésével.
- Válassza ki a kívánt zónát a szakácsválasztó gomb megérintésével.
- Érintse meg a **+** gombot a hőmérsékleti szint beállításának aktiválásához. Érintse meg az **+/—** gombokat az 1 és 9 közötti beállításához.
- Aktiválja a szakácszóna időzítőjét az **⌚** gomb megérintésével. A "00" felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a kijelző körül lévő, az adott szakácszónához tartozó dot led villogni kezd.



- Állítsa be a kívánt időértéket az **+** és **-** gombok megérintésével. A beállítás néhány másodperc múlva megerősítést nyer.

- i** Az időzítő csak az üzemeltetett zónákra állítható be.

- i** Ismételje meg a fenti lépéseket más zónák esetében, amelyek időzítőjét be szeretné állítani.

- i** Az időzítő nem állítható be a szakácszóna és a zónahőmérséklet kiválasztása nélkül.

- i** Az időzítő kiválasztásakor a **⌚** gomb ismételt megérintésével láthatja a hátralévő időt. A beállított idők minden érintésnél sorrendben jelennek meg. Ha riasztás van beállítva, ez alatt az idő alatt jelenik meg.

Az Időzítő kikapcsolása

Ha a beállított idő lejárt, a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad. Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Az időzítő korai kikapcsolása

Ha az időzítőt Korán kikapcsolja, a főzőlap a beállított hőmérsékleten tovább működik, amíg ki nem kapcsolja.

Ha a szakácszóna időzítője Korán kikapcsol, akkor a beállított hőmérsékleti szinten működik.

- Válassza ki a kikapcsolni kívánt szakácszónát.
- Érintse meg a **⌚** gombot az időzítő aktiválásához.
- Érintse meg a **-** gombot, amíg a "00" meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén. Az adott szakácszóna pontlámpája és időzítője egy bizonyos ideig villog, majd teljesen kialszik, és az időzítő törlődik.

Automatikus kikapcsolás (munkaidő-korlátozások)

A vezérlőegység automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. Ha egy vagy több főzési zóna be van kapcsolva, a szakácszőna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. szakácszőna. (Lásd A 2. Táblázatot)

Ha a szakácszőnához időzítő van hozzárendelve, akkor az időzítő kijelzője is kikapcsol. Az automatikus kikapcsolási idő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. A szakácszőnát a felhasználó újra bekapcsolhatja, miután automatikusan kikapcsolta a fent leírtak szerint.



Ha olyan hibák jelennek meg a kezelőpanelen, mint az AF10, AF20, AF30, forduljon a szervizhez.

Hőmérséklet szint	Automatikus kikapcsolási idő-óra
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Táblázat 2: 2. Táblázat: Automatikus kikapcsolási idők

7 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

7.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru

vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedellet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.

8 Karbantartás és tisztítás

8.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ne alkalmazza a tisztítószereket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen

tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy klordot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfroccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj marandó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapozónak alkatrészein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.

- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálalás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálalás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálalás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgypajjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószeret a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.

- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerral. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

8.2 A főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.

- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

8.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

9 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.
- Ha a főzőlap nem kapcsol be a be/ki gomb megnyomásakor >>> Húzza ki a konnektorból, és várjon legalább 20 másodpercet, mielőtt csatlakoztatja.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	54
1.1	Utilisation prévue.....	54
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	54
1.3	Sécurité électrique.....	55
1.4	Sécurité des transports.....	57
1.5	Sûreté des installations	57
1.6	Sécurité d'utilisation.....	58
1.7	Alertes de température	59
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	59
1.9	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	59
2	Instructions relatives à l'environnement	60
2.1	Directive sur les déchets.....	60
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	60
2.2	Informations sur l'emballage.....	60
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	60
3	Votre appareil	61
3.1	Présentation de l'appareil	61
3.2	Spécifications techniques	62
4	Première utilisation.....	63
4.1	Premier nettoyage	63
5	Installation.....	63
5.1	Avant l'installation	63
5.2	Connexion électrique	64
5.3	Installation des produits	65
6	Utilisation de la table de cuisson	67
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	67
6.2	Panneau de commande.....	68
7	Informations générales sur la cuisine.....	74
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	74
8	Entretien et nettoyage.....	74
8.1	Consignes de nettoyage générales.....	74

8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	76
8.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	76
9	Dépannage.....	76



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

1.2 Sécurité des en-



fants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
 - Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
 - Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
 - Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
 - N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
 - Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
 - Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
 - Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.



1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :
Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

1.9 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

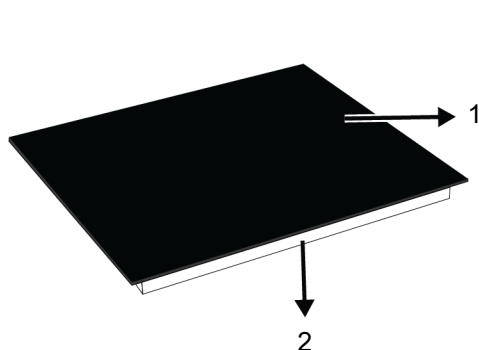
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

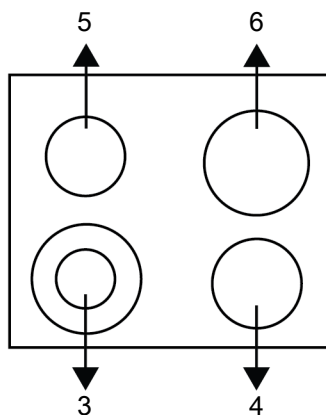
3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



- 1 Dessus en verre
- 3 Foyer multiple
- 5 Foyer unique



- 2 Cadre de la plaque induction
- 4 Foyer unique
- 6 Foyer unique

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	39,5 * / 590 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Consommation totale d'énergie (W)	6700

Avant gauche	Foyer multiple
Dimension	120/210 mm
Alimentation	750/2200 W
Arrière gauche	Foyer unique
Dimension	140 mm
Alimentation	1200 W
Avant droite	Foyer unique
Dimension	160 mm
Alimentation	1500 W
Arrière droite	Foyer unique
Dimension	180 mm
Alimentation	1800 W

* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

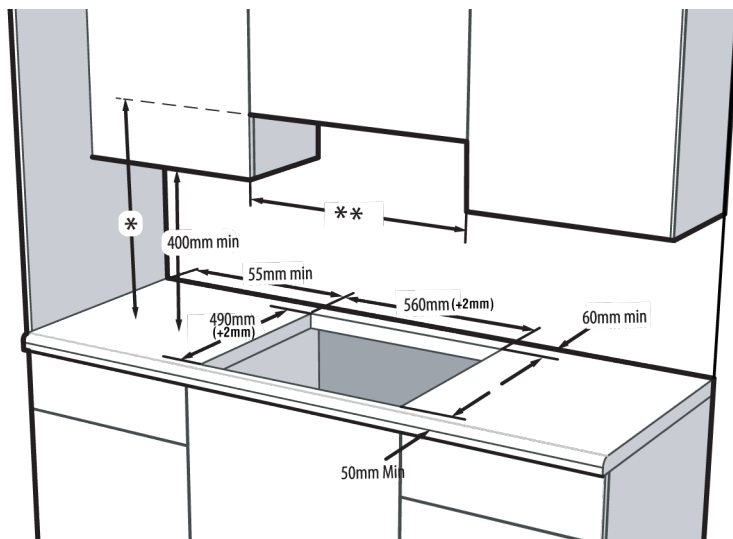
5 Installation

⚠ Avertissements généraux

- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le faites pas installer si l'appareil est endommagé. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

5.1 Avant l'installation

- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente 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).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min.650 mm.

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

5.2 Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

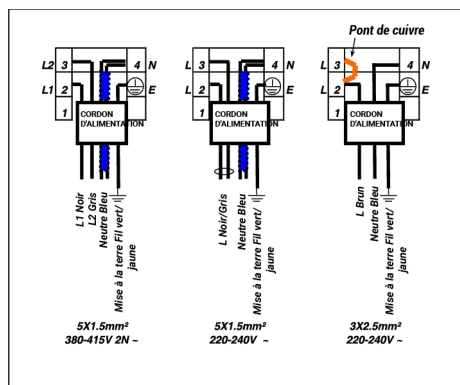
- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le

produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ ligne.

- **Si le produit doit être connecté directement à l'alimentation :** S'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation, une unité de déconnexion avec un dégagement de contact d'au moins 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents (pas au-dessus) le produit conformément aux directives IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.
- Une protection supplémentaire par un disjoncteur à courant résiduel est recommandée.

Si le produit est fabriqué avec un câble et sans prise :

Branchez le cordon d'alimentation du produit comme indiqué ci-dessous :



Si votre type de cordon d'alimentation est à 3 conducteurs, pour une connexion monophasée :

- Brun = L (Phase)
- Bleu = N (Neutre)
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

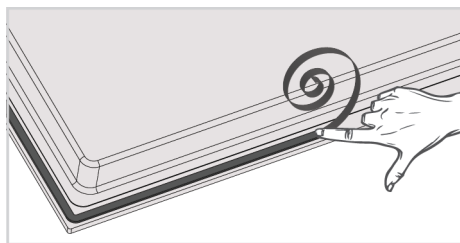
Si votre type de cordon d'alimentation est à 5 conducteurs, pour une connexion monophasée :

- Noir/Gris = L (Phase)

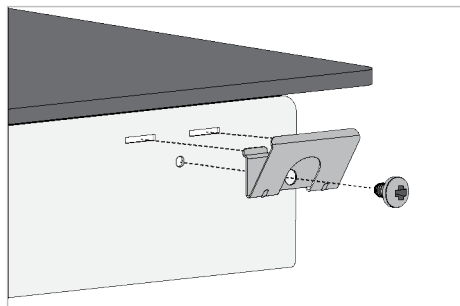
- Bleu = N (Neutre)
 - Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)
- Si votre type de cordon d'alimentation est à 5 conducteurs, pour une connexion biphassée :
- Noir = L1 (Phase)
 - Gris = L2 (Phase)
 - Bleu = N (Neutre)
 - Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

5.3 Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



3. Fixez les ressorts de montage à la table de cuisson en les insérant dans les trous du boîtier inférieur et en les visant comme indiqué sur la figure.

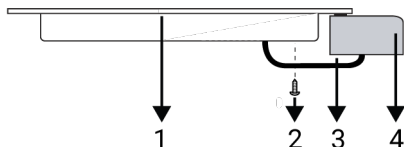


i Dans certains modèles, les ressorts de montage peuvent être fabriqués pré-assemblés à votre produit.



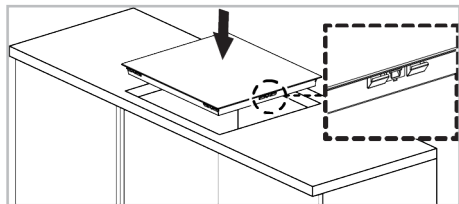
Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle de produit.

4. Retournez à nouveau la plaque de cuisson, alignez-la sur le plan de travail et placez-la.
5. Lorsque la table de cuisson est placée sur le comptoir, elle sera placée sur le comptoir à l'aide de ressorts et votre produit sera facilement fixé. Dans les cas où l'installation avec ces ressorts n'est pas suffisante, vous pouvez fixer deux ressorts de montage à l'avant du produit comme suit.



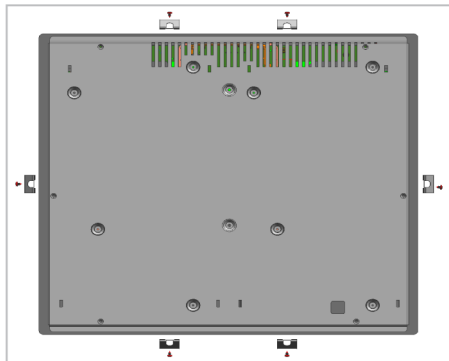
- 1 Plaque
- 2 Vis
- 3 Ressort de montage
- 4 Comptoir

Installation facile : Certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité fixés au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de montage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où il sera placé, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Vue de derrière (orifices de raccord)

L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



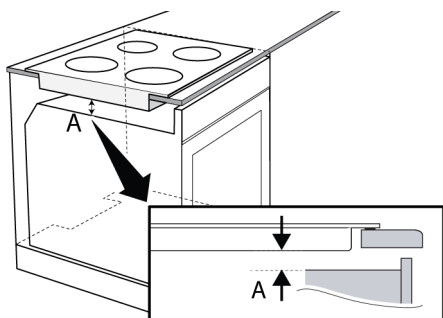
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.



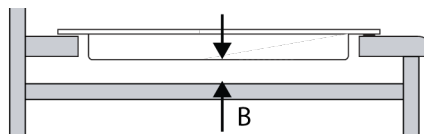
A min. 15 mm

S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la

table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



B min. 15 mm

Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.

6 Utilisation de la table de cuisson

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

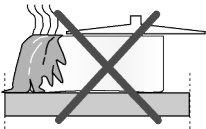
Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.

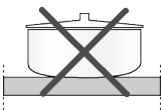
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Conseils pour les tables de cuisson à surface vitrocéramique

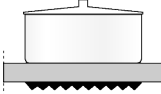
- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.
- Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



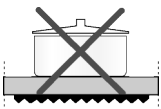
- N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond plat. Elles facilitent le transfert de chaleur.



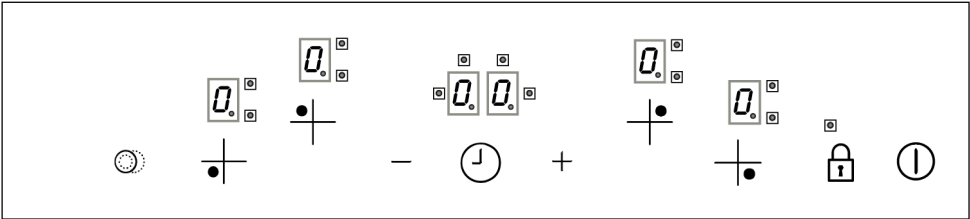
- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Panneau de commande



Touches :



Touche marche/arrêt



Touche d'augmentation de la valeur



Touche de diminution de la valeur



Touche de minuterie *



Touche de verrouillage des touches *



Touche de la zone de réchauffement *

Touches de sélection du foyer :



Touche de sélection du foyer arrière gauche



Touche de sélection du foyer avant gauche



Touche de sélection du foyer avant droit *



Touche de sélection du foyer arrière droit

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

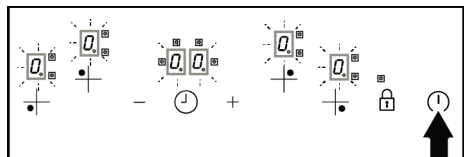
Avertissements généraux pour le panneau de commande

- Les graphiques et les figures sont fournis à titre indicatif uniquement. Les images ou fonctions réelles peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Ce produit est contrôlé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est humide et sale, cela peut entraîner des problèmes de fonctionnement des fonctions.

Allumer la plaque de cuisson

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

⇒ Le symbole «  » apparaît sur tous les écrans des zones de cuisson.



-  Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode veille.

Éteindre la table de cuisson

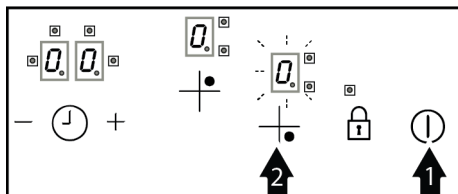
1. Appuyez sur la touche ① pendant plus de 2 secondes.

⇒ La table de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

Mise en marche des zones de cuisson (Section Cuisson)

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer.



⇒ Sur l'écran de la zone de cuisson, le symbole «  » apparaît et l'écran de la zone concernée s'allume plus intensément.

3. Appuyez sur la touche + pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches +/− pour régler entre 1 et 9.

-  Si vous appuyez directement sur la touche − pour régler le niveau de température, le réglage de puissance élevée sera activé. Le réglage de puissance élevée est décrit dans la section suivante.

-  Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode veille.

Désactiver les zones de cuisson :

Une zone de cuisson sélectionnée peut être désactivée de 3 manières différentes :

1. En réduisant la température au niveau « 0 » : Vous pouvez éteindre la zone en réduisant le réglage de température au niveau « 0 ».
2. En appuyant simultanément sur les touches + et − : Sélectionnez la zone que vous souhaitez éteindre. Pour éteindre la zone, appuyez simultanément sur les touches + et −.
3. Utilisation de la fonction d'arrêt de la minuterie pour la zone souhaitée : Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la zone à laquelle elle est connectée.

Les affichages correspondants indiquent « 0 » ou « 00 ». Lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si le symbole «  » apparaît sur l'écran de la table de cuisson, cela signifie que la table de cuisson est encore chaude et qu'elle sert à maintenir au chaud une petite quantité d'aliments. Après un certain temps, le symbole passe au symbole « 0 », ce qui signifie que la table de cuisson est moins chaude.



Si le symbole «  » ou « 0 » s'allume sur l'afficheur de la zone de cuisson lorsque la table de cuisson est éteinte, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas la plaque de cuisson.



En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur de la présence de zones de cuisson chaudes.

Lorsque votre table de cuisson surchauffe ;

- Si les zones de cuisson actives sont réglées sur un niveau supérieur au niveau 7, la table de cuisson abaisse le niveau des zones de cuisson actives au niveau 7 et les zones de cuisson ne peuvent pas être réglées plus haut que ce niveau.
- Si la surchauffe persiste, si la zone est réglée à un niveau supérieur au niveau 5, la zone diminuera au niveau 5 et la zone ne sera pas autorisée à fonctionner à un niveau supérieur à ce niveau. Si votre zone surchauffe, elle s'éteindra par mesure de protection et les zones ne fonctionneront pas.

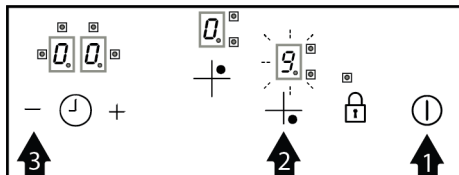
Réglage de puissance élevée (Chauffage rapide - Booster)

Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer rapidement. Si le chauffage rapide est activé, la cuisson fonctionnera à puissance maximale pendant une certaine période. Le temps de chauffage rapide dépend du niveau de chaleur sélectionné. Cependant, il est déconseillé de cuire pendant une longue période dans cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones.

Activation du réglage de puissance élevée :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur la touche de sélection de cuisson.
3. Réglez-le sur le niveau « 9 » en appuyant sur la touche .

⇒ L'écran affiche alternativement « 9 » et « A ». Au niveau de température « 9 », le réglage de puissance élevée est activé.



4. Si vous souhaitez régler une puissance élevée à un niveau de température différent, vous pouvez le modifier en appuyant sur les touches . Le niveau de température réglé et « A » s'affichent respectivement sur l'écran. Par exemple, lorsque le niveau de température est réduit à 6, « 6 » et « A » s'affichent respectivement.



Si votre table de cuisson surchauffe, il se peut que le réglage de puissance élevée ne soit pas réglable.

Désactiver le réglage de puissance élevée :

Une fois le temps de réglage de puissance élevée écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température réglée et seul le niveau de température apparaît sur

l'écran. Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson au préalable, appuyez sur la touche  ou réglez le niveau de température sur « 0 ».

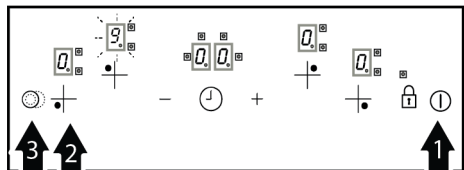
Niveau de température	Heure d'arrêt - secondes
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tableau 1: Tableau 1 : Temps d'arrêt du réglage de puissance élevée

Activation de plusieurs zones de cuisson (doubles et triples)

Ouverture de la double zone de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Sélectionnez la zone de cuisson double en appuyant sur les touches de sélection de la zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche  pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches  pour régler entre 1 et 9.
4. Appuyez sur la touche  pour activer la deuxième section extérieure de la zone double. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche , la section extérieure s'éteint. La section intérieure continue de fonctionner.



 Les sections extérieures de plusieurs zones de cuisson ne sont activées que si un niveau de température compris entre 1 et 9 est défini pour la zone.

Ouverture de la triple zone de cuisson :

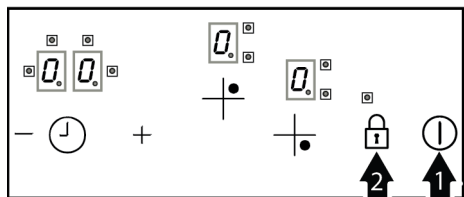
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Sélectionnez la triple plaque chauffante en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
3. Activez le réglage du niveau de température en appuyant sur la touche . Réglez entre 1 et 9 en appuyant sur les touches .
4. Appuyez sur la touche  pour activer la deuxième section extérieure de la zone de cuisson.
5. Appuyez à nouveau sur la touche  pour activer la troisième section.
6. Lorsqu'il fonctionne efficacement en trois sections, chaque fois que la touche  est touchée, l'un des anneaux extérieurs se ferme.

Serrure à clé

Vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter toute modification accidentelle des fonctions pendant le fonctionnement de la table de cuisson.

Activation du verrouillage des touches :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la touche  et activez le verrouillage des touches.
 - ⇒ La fonction de verrouillage des touches est activée et la led de la touche  s'allume.



 Si vous éteignez la table de cuisson alors que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera actif lorsque vous rallumerez la table de cuisson. Pour pouvoir utiliser la table de cuisson dans un tel cas, le verrouillage des touches doit être désactivé.

Désactiver le verrouillage des touches :

1. Appuyez sur la touche  lorsque le verrouillage des touches est actif.
 - ⇒ La LED de la touche  s'éteint et le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes, comme alarme et comme minuterie de zone de cuisson.

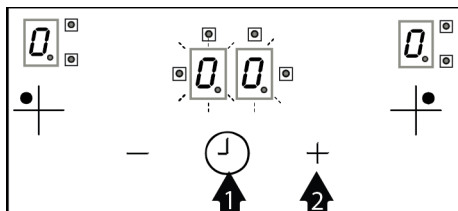
Utilisée comme minuterie de zone de cuisson, cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas besoin de rester constamment à côté de la table de cuisson pendant

le processus de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après le temps sélectionné.

Lorsqu'elle est utilisée comme alarme, elle n'a aucun effet sur les zones de cuisson. Elle est utilisée comme avertissement. Lorsque le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

Fonction minuterie comme alarme :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Activez la minuterie d'alarme en appuyant sur la touche ①. « 00 » apparaît sur l'écran de la minuterie et la minuterie est activée.
3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches  et . Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence.
4. Une fois le temps écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande tactile.

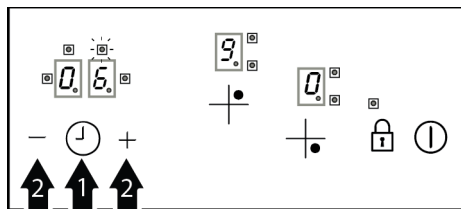


 Les LED à points autour de l'écran de l'horloge représentent chaque zone de cuisson. Si l'une d'entre elles clignote, vous pouvez régler la minuterie pour cette zone de cuisson. Si aucune des LED n'est allumée ou ne clignote, la fonction d'alarme est active.

Fonction minuterie de la zone de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

- Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur la touche de sélection de cuisson.
- Appuyez sur la touche **+** pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches **+/—** pour régler entre 1 et 9.
- Activez la minuterie de la zone de cuisson en appuyant sur la touche **⌚**. « 00 » apparaît sur l'écran de la minuterie et le point LED autour de l'écran de la zone de cuisson concernée commence à clignoter.



- Réglez la valeur de temps souhaitée en appuyant sur les touches **+** et **—**. Le réglage est confirmé après quelques secondes.



La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en cours d'utilisation.



Répétez les étapes ci-dessus pour les autres zones dont vous souhaitez régler les minuteries.



La minuterie ne peut pas être réglée sans sélectionner la zone de cuisson et le niveau de température de la zone.



Lorsque la minuterie est sélectionnée, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche **⌚**. Les durées réglées s'affichent dans l'ordre à chaque pression. Si une alarme est réglée, elle s'affiche pendant cette durée.

Désactiver la minuterie

Une fois le temps programmé écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un avertissement sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'avertissement sonore.

Désactiver la minuterie plus tôt que prévu

Si la minuterie est désactivée plus tôt que prévu, la table de cuisson continuera à fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Lorsque la minuterie de la zone de cuisson est désactivée prématurément, elle continue de fonctionner au niveau de température défini.

- Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- Appuyez sur la touche **⌚** pour activer la minuterie.
- Appuyez sur la touche **—** jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie.

Le voyant lumineux et l'affichage de la minuterie de la zone de cuisson concernée clignotent pendant un certain temps, puis s'éteignent complètement et la minuterie est annulée.

Arrêt automatique (limitation du temps de travail)

L'unité de commande est dotée d'une fonction d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après un certain temps. (Voir Tableau-2)

Si une minuterie est attribuée à la zone de cuisson, l'affichage de la minuterie s'éteint également. Le temps d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La zone de cuisson peut être remise en marche par l'utilisateur après avoir été automatiquement éteinte comme décrit ci-dessus.



Si des erreurs telles que AF10, AF20, AF30 apparaissent sur le panneau de commande, consultez le service.

Niveau de température	Heure d'arrêt automatique - heures
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tableau 2: Tableau 2 : Heures d'arrêt automatique

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-

flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.

- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.

- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.

9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le ca-

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

denas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

