



Electrolux



electrolux.com/register



LKR564200W

LKR564200X

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

2

SR Упутство за употребу | **Штедњак**

32



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....	13
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	15
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	17
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	19
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	24
14. DÉPANNAGE.....	27
15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	29
16. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	31

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à

éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser

doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- n'utilisez pas l'appareil comme surface de cuisson directe. La cuisson doit toujours être effectuée à l'aide d'un récipient approprié.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les

objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des

informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

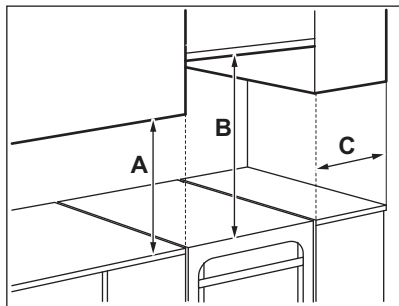
3.1 Emplacement de l'appareil



N'installez pas la cuisinière à proximité de l'évier ou du meuble avec évier. Des gouttes d'humidité/d'eau peuvent pénétrer entre le panneau latéral et le meuble et, dans le temps, endommager la peinture du panneau latéral.

Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



Distances minimales

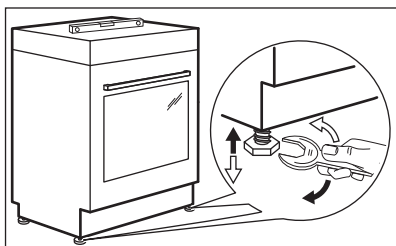
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe d'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	500
Profondeur	600

3.3 Mise à niveau de l'appareil



Utilisez de petits pieds au fond de l'appareil pour régler la surface supérieure de l'appareil sur d'autres surfaces.

3.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

ATTENTION!

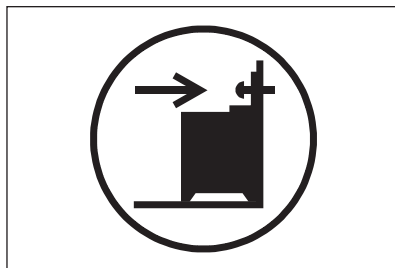
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



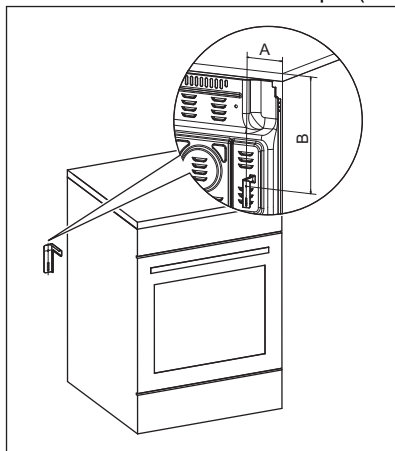
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule B - 343 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 67 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.

ATTENTION!

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

3.5 Installation électrique

AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

AVERTISSEMENT!

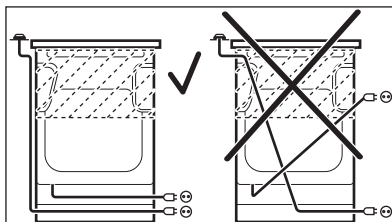
Avant de brancher le câble d'alimentation à la borne, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Reportez-vous ensuite à l'étiquette de connexion située à l'arrière de l'appareil pour utiliser l'installation électrique correcte. Réaliser ces étapes dans l'ordre permet d'éviter les erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 6,0 mm ²
3 avec neutre	5 x 1,5 mm ²

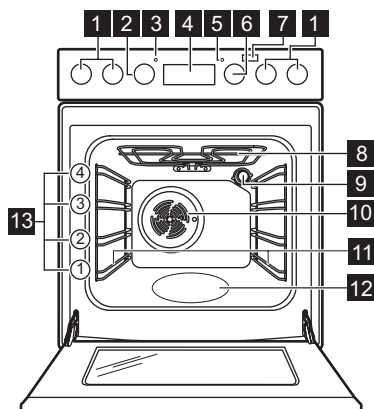
AVERTISSEMENT!

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



4. DESCRIPTION DU PRODUIT

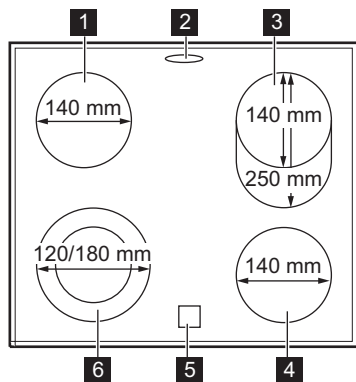
4.1 Vue d'ensemble



1 Manettes de la table de cuisson

- 2 Manette de réglage de la température
- 3 Indicateur/symbole de température
- 4 Programmateur électronique
- 5 Éclairage/symbole/voyant de la table de cuisson
- 6 Manette de sélection des fonctions du four
- 7 Touche Vapeur plus
- 8 Résistance
- 9 Éclairage
- 10 Ventilateur
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Bac de la cavité
- 13 Niveaux de la grille

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Sortie cuisson vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1 100 / 2 000 W
- 4 Zone de cuisson 1 200 W
- 5 Indicateur de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 700 / 1 700 W

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de

dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

- 1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
- 2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
- 3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est 210 °C. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
- 4. Réglez la fonction , appuyez sur : SteamBake . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
- 5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- 6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
- 7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.
Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

5.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.
Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Description des zones de cuisson

Les zones de cuisson disposent d'un thermostat et fonctionnent de manière intermittente (s'éteignent puis se rallument) en fonction du niveau de cuisson sélectionné.

6.2 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
	Position d'arrêt
	Zone double
	Maintien au chaud

Symboles	Fonction
1 - 9	Réglages de la température



Utilisez la chaleur résiduelle pour diminuer la consommation d'énergie.
Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tournez la molette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis.
Le voyant de contrôle de la table de cuisson s'allume.
Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.
Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

6.3 Utilisation de la zone de cuisson simple

Pour utiliser une zone de cuisson simple, tournez la manette appropriée dans l'une des positions suivantes : 1-9.



Pour les niveaux de cuisson 1-3, la zone reste rouge pendant environ 2-3 secondes puis se désactive.



La zone fonctionne à son niveau de puissance maximum lorsque vous réglez le niveau de cuisson sur 8 ou 9.

6.4 Activation et désactivation des plaques extérieures (doubles ou ovales)

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.

1. Si vous choisissez un niveau de cuisson entre 1 et 9, seule la partie centrale de la zone de cuisson fonctionne.
2. Pour activer la plaque extérieure, tournez la manette vers la droite en dépassant le réglage 9 sur .
3. Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson souhaité

(1-9). La partie centrale et la plaque extérieure fonctionnent ensemble.

Pour désactiver la plaque extérieure, tournez la manette sur la position ARRÊT. La partie centrale et la plaque extérieure ou ovale se désactivent. Le voyant s'éteint. Pour redémarrer la partie centrale de la zone de cuisson, choisissez un niveau de cuisson entre 1 et 9.

6.5 Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

L'indicateur s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude, mais il ne fonctionne pas si l'alimentation électrique est coupée.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

Les résultats de la cuisson dépendent du matériau des récipients utilisés.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

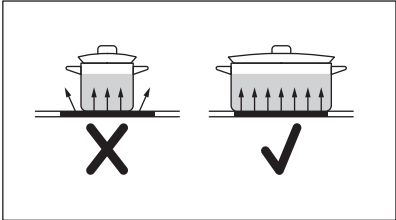


N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Pour économiser l'énergie et garantir le fonctionnement correct de la table de cuisson, le fond du récipient doit présenter un diamètre minimum approprié (au moins égal au diamètre de la zone).



7.2 Guide de cuisson simplifié



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
- 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et

les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez un mélange de levure chimique et de jus de citron ou de vinaigre.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Activation et désactivation du four.

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.



Pour les fonctions sans chauffage, il n'est pas nécessaire de régler la température.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

9.3 Fonctions du four



Position d'arrêt

Le four est éteint.



Éclairage du four

Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.



SteamBake

Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson.



Pour obtenir la bonne couleur et une croûte



croustillante pendant la cuisson. Pour rendre



plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.



Chaleur tournante légère

Pour préparer des rôtis tendres et juteux ou pour déshydrater des fruits et légumes.



Chauffage inférieur

Pour cuire des gâteaux à dessous croustillant.



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Gril fort

Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.



Turbo gril

Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.



Chaleur tournante

Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux réglementations Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale.

Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.



AirFry /

Chaleur tournante



Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Pour des plats, tels que des frites ou des pizzas.

Pour cuire sur deux niveaux maximum simultanément et pour sécher les aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/Bas.



Décongélation

Pour décongeler des aliments. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

9.4 Activation de la fonction : SteamBake

Cette fonction permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée : SteamBake.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après l'arrêt de la fonction : SteamBake.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.
La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Réglez la fonction : SteamBake
4. Appuyez sur la touche Vapeur Plus

Le voyant s'allume.

5. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
6. Placez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.



ATTENTION!

Ne remplissez pas le bac de la cavité avec de l'eau en cours de cuisson ou lorsque le four est chaud.

7. Pour désactiver l'appareil, appuyez sur la touche SteamBake , tournez les manettes des fonctions du four et la température sur la position Arrêt.
Le voyant de la touche SteamBake s'éteint.
8. Retirez l'eau du bac de la cavité.

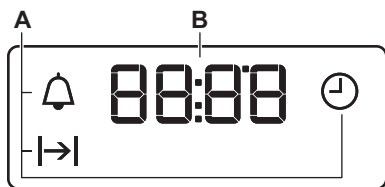


AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de vider l'eau du bac de la cavité.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Affichage



A. Fonctions de l'horloge

B. Minuteur

10.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.
	Vapeur plus	Pour activer la fonction : SteamBake.

10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
HEURE ACTUELLE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.
DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
MINUTEUR	Pour régler le décompte de temps. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

10.4 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que commence à clignoter.
3. Appuyez sur ou pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

10.5 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
 2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
- La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.
3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
 4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

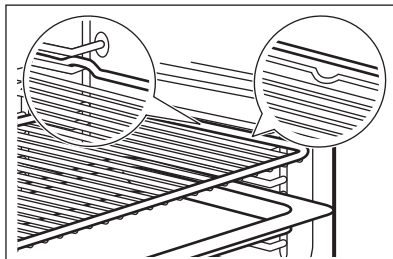
11.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



De petites indentations augmentent la sécurité et offrent une protection contre le renversement. Ce sont également des dispositifs anti-basculement. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

11.2 Rails télescopiques

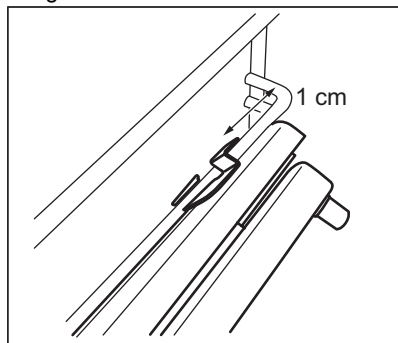


Vous pouvez installer les rails télescopiques à différents niveaux, excepté au niveau 4.

Installation des glissières télescopiques

1. Faites pivoter la glissière télescopique d'environ 90°.
2. Faites glisser le loquet à l'arrière de la glissière télescopique sur un rail de

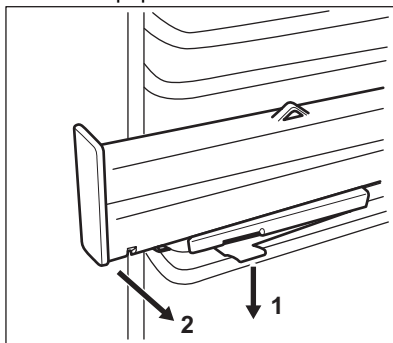
support de grille. Veillez à placer la glissière du bon côté du four.



3. Tournez la glissière dans la bonne position. L'élément de butée qui se trouve à une extrémité de la glissière télescopique doit pointer vers le haut.
4. Poussez la glissière tout le long jusqu'à la paroi arrière du four.
5. Poussez l'extrémité avant de la glissière télescopique contre le rail de support de grille. Il y a un clic lorsque le loquet à l'extrémité avant s'enclenche correctement.
6. Suivez les mêmes étapes pour retirer la deuxième glissière télescopique. Assurez-vous que les deux glissières télescopiques sont au même niveau.

Retrait des glissières télescopiques

1. Veuillez appuyer et maintenir enfoncé le loquet sur l'extrémité avant de la glissière télescopique.



2. Sortez l'extrémité avant de la glissière du support de grille.
3. Faites pivoter la glissière télescopique d'environ 90°.
4. Retirez l'extrémité arrière de la glissière du support de grille.
5. Suivez les mêmes étapes pour retirer la deuxième glissière télescopique.

12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

12.1 SteamBake



Avant le préchauffage, remplissez le creux de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.

Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake"

Pain

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain Blanc ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pain et petits pains ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Biscuits, scones, croissants ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle ¹⁾	100	180	20	2	Dans un moule à gâteaux

1) Préchauffez le four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

Cuisson à partir de produits surgelés

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pizza, surgelée ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Utilisez la grille métallique.
Croissant surgelé ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Utilisez un plateau de cuisson.

1) Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Régénération des aliments

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain Blanc	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pain et petits pains	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Légumes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Riz	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pâtes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Viande	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Rôtir

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Rôti de porc	200	180	65 - 80	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de bœuf	200	200	50 - 60	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Poulet	200	210	60 - 80	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de dinde	200	200	70 - 90	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.

12.2 Chaleur Tournante Humide

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain et pizza				
Brioche	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Pain & Petits pains	200	40 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	2	grille métallique
Gâteaux sur un plateau de cuisson				
Gâteau Roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Brownie	180	35 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Gâteaux dans des moules				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Fond de tarte en génoise	180	25 - 35	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise	150	35 - 45	2	moule à gâteau sur une grille métallique
Poisson				
Poisson en sachet, 300 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Poisson entier, 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Filets de poisson, 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Viande				
Viande en sachet, 250 g	200	35 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Petites pâtisseries				
Cookies	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Tartelettes	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Végétarien				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	200	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Omelettes	200	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir

12.3 AirFry

Produits de boulangerie

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Croissant, surgelé	env. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pâte feuilletée, surgelée	env. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pâte feuilletée, fraîche	env. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, surgelée	env. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Produits à base de pomme de terre

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Frites, surgelées	env. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Frites épaisses, surgelées	env. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Pommes quartiers, surgelés	env. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Croquettes	env. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Légumes frais

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Lamelles de courgettes, fraîches ¹⁾	env. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) Ajoutez 1 cuillère à café d'huile d'olive pour qu'elles n'adhèrent pas

Autre

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Escalopes, surgelées	env. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Beignets de crevettes, surgelés	env. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Anneaux de calamar, surgelés	env. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Nuggets de poulet, surgelés	env. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Bâtonnets de poisson, surgelés	env. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chauffage Haut/Bas	160	plateau multi-usages	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	150	plateau multi-usages	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	160	plateau multi-usages	1 + 3	30 - 40
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chauffage Haut/Bas	190	grille métallique	1	65 - 75
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	180	grille métallique	2	70 - 80

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Génoise allégée	Chaleur tournante	170	grille métallique	1 + 3	30 - 40
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chauffage Haut/Bas	140	plateau multi-usages	3	15 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	plateau multi-usages	3	20 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	plateau multi-usages	1 + 3	15 - 30
Pain grillé	Gril fort	250	grille métallique	3	5 - 10
Viande de bœuf hachée ¹⁾	Turbo gril	250	grille métallique ou plat à rôtir	3	15 à 20 première face ; 10 à 15 seconde face

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Le risque est particulièrement élevé pour la grille.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle (sauf le plateau AirFry).

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le plateau AirFry avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

13.3 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.



Nous vous recommandons de respecter la procédure de nettoyage au moins tous 5 à 10 cycles de la fonction : SteamBake.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre au maximum à 6 % sans herbes.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

13.4 Retrait des supports de grille

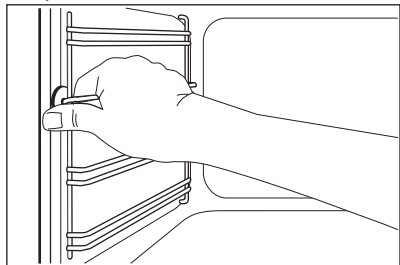
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



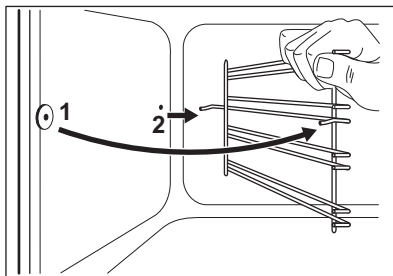
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

13.5 Nettoyage catalytique

La cavité est revêtue d'émail catalytique. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la fonction .
2. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
3. Éteignez le four.
4. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

13.6 Retrait et installation des vitres du four

Vous pouvez retirer les vitres internes pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



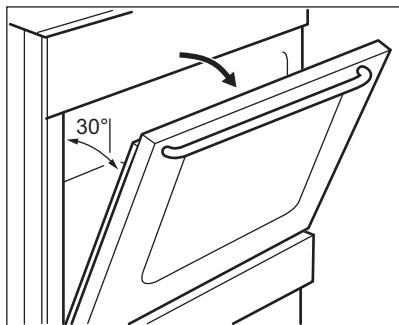
AVERTISSEMENT!

Gardez la porte du four légèrement ouverte pendant le processus de nettoyage. Si vous l'ouvrez complètement, elle peut se fermer accidentellement, ce qui pourrait causer des dommages.

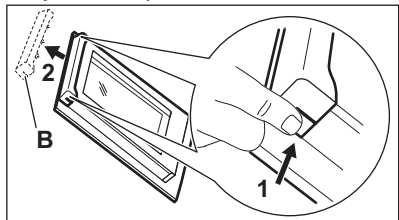
AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à ce qu'elle soit à un angle d'environ 30°. La porte se maintient seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

AVERTISSEMENT!

Lorsque vous retirez les vitres, la porte du four essaie de se fermer.

4. Saisissez le bord supérieur des vitres de la porte et tirez-les vers le haut une par une.
5. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez les vitres et la porte du four. Effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

ATTENTION!

Veillez à installer la vitre intérieure dans le logement approprié.

13.7 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir sous le four peut être retiré pour le nettoyage.

Retrait du tiroir :

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.

Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

13.8 Remplacement de l'ampoule

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

4. Installez le diffuseur en verre.

14. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous laissez le plat dans le four trop longtemps.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Mettez à l'arrêt l'appareil avec le fusible de l'habitation ou le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : SteamBake.	Vous n'avez pas activé la fonction SteamBake.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
	Vous n'avez pas activé correctement la fonction SteamBake avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
Vous souhaitez activer la fonction SteamBake, mais le voyant du bouton SteamBakeplus est allumé.	La fonction SteamBake est en cours.	Appuyez sur le bouton Vapeur Plus  pour arrêter la fonction SteamBake.
L'eau dans le bac de la cavité ne chauffe pas.	La température est trop basse.	Réglez la température sur au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Four - Conseils ».
L'eau sort du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Mettez à l'arrêt le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge. Ajoutez la bonne quantité d'eau dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure spécifique.

14.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (SN)	

15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	LKR564200W LKR564200X	
Type de plaque	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Élément chauffant radiant	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	14,0 cm
	Avant droite	14,0 cm
	Avant gauche	18,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	W 14,0 cm
		L 25,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	181.8 Wh/kg
	Arrière droite	184.3 Wh/kg
	Avant droite	181.8 Wh/kg
	Avant gauche	190.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes :
EN IEC 60350-2 .

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

15.3 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	LKR564200W 943005523 LKR564200X 943005521
Indice d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,84 kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,75 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	58 l	
Type de four	Four intégré à la cuisinière	
Masse	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg
Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.		

15.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions de l'appareil au chapitre « Appareil - Utilisation quotidienne ».

15.5 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

16. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole

 avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	32
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	35
3. МОНТАЖА.....	38
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	41
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	41
6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	42
7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	43
8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	44
9. ПЕЋНИЦА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	45
10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА.....	47
11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	48
12. ПЕЋНИЦА – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	49
13. ПЕЋНИЦА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	54
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	56
15. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	58
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	60

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету који су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа

од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње у домаћинству.
- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- Уређај мора да се прикључи на напајање преко кабла типа H05VV-F који може да издржи температуру задње плоче.
- Предвиђено је да се овај уређај користи до 2000 метара надморске висине.
- Овај уређај није предвиђен за коришћење на бродовима, чамцима или пловилима.
- Не инсталирајте уређај иза украсних врата како би се избегло прегревање.
- Немојте инсталирати уређај на платформу.

- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата или стакла код шарки поклопца плоче за кување јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Трудите се да избегнете додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Будите пажљиви када додирујете фиоку за одлагање. Може бити врела.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Механизам искључења треба да буде уграђен у фиксну електричну мрежу у складу с правилима о електричним мрежама.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне који су од стране произвођача уређаја у упутству за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Кухињски део и удубљење морају да имају одговарајуће димензије.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неки делови уређаја су под напоном. Заградите уређај намештајем како бисте спречили додиривање опасних делова.
- Стране уређаја морају бити поред уређаја или јединица исте висине.

- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Обавезно поставите помагало за стабилизовање како се уређај не би преврнуо. Погледајте одељак „Инсталација“.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или буде у непосредној близини врата уређаја или нише испод њега, нарочито када уређај ради или су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају монтаже. Водите рачуна да постоји приступ струјном утикачу након монтаже.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам

омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнотг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm.

- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете струјни утикач у зидну утичницу.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреда и опекотина.
Ризик од струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину и не стављајте храну директно на уређај.
- Немојте припремати храну директно на уређају. Храну треба увек кувати у одговарајућим посудама.
- Немојте да користите алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач овог уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уља када се загреју могу да ослободје запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.

- Испарења која ослобађају врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаливим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
 - не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним дном може да направи огреботине. Увек подиignite

ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања, деактивирајте уређај. Ископчајте мрежни утикач из мрежне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одрама замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

2.5 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за

осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само лампице истих спецификација.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. МОНТАЖА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

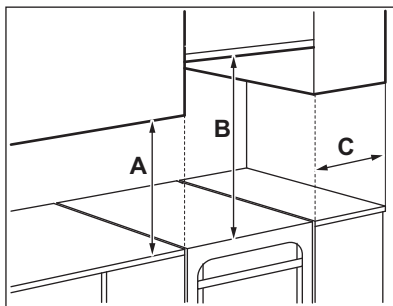
3.1 Место на којем уређај стоји



Не уграђујте шпорет близу судопере или близу кухињског елемента са судопером. Влажност/капи воде могу да уђу између бочне плоче и кухињског елемента и временом могу да оштете боју бочне плоче.

Можете да монтирате самостојећи уређај са кухињским елементима са једне или две стране и у углу.

За минималне раздаљине за уклапање проверите табелу.



Минималне раздаљине

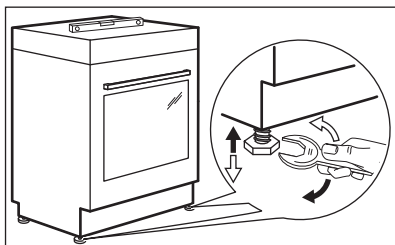
Димензије	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички подаци

Напон	230 V
Фреквенција	50 – 60 Hz
Класа уређаја	1

Димензије	mm
Висина	858
Ширина	500
Дубина	600

3.3 Нивелисање уређаја



Користите мале ножице на дну уређаја да бисте подесили висину горње површине уређаја тако да буде у истом нивоу са другим површинама.

3.4 Заштита од нагињања

Подесите одговарајућу висину и површину за уређај пре него што причврстите заштиту од нагињања.

ОПРЕЗ

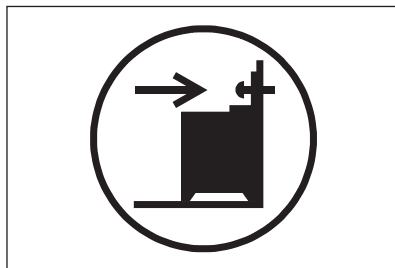
Проверите да ли сте монтирали заштиту од нагињања на правој висини.



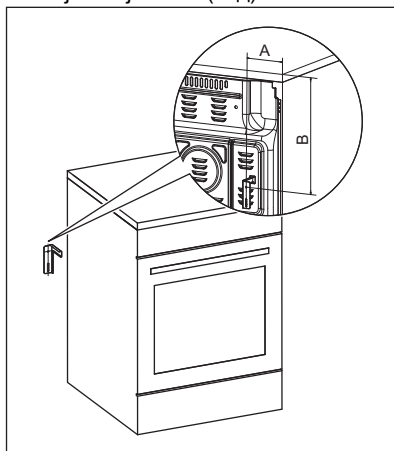
Уверите се да је површина иза уређаја глатка.

Неопходно је да монтирате заштиту од нагињања. Ако је не монтирате, уређај може да се нагне.

На уређају се налази симбол приказан на слици (ако постоји) да би вас подсетио на потребу уградње заштите од нагињања.



1. Монтирајте заштиту од нагињања В - 343 mm испод горње површине уређаја и А - 67 mm од бочне стране уређаја у кружни отвор на носачу. Зашрафите је у чврсти материјал или користите постојеће ојачање (зид).



2. На левој страни, са задње стране уређаја, постоји отвор. Подигните предњи крај уређаја и сместите га у средину простора између елемената. Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити

бочну димензију тако да центрирате уређај.



Ако сте променили димензије штедњака, морате правилно поравнати заштиту од нагињања.



ОПРЕЗ

Ако је простор између елемената већи од ширине уређаја, морате подесити бочну димензију тако да центрирате уређај.

3.5 Електрична инсталација



УПОЗОРЕЊЕ!

Произвођач не сноси одговорност у случају да се не придржавате мера предострожности наведених у поглављу Безбедност.

Уређај се испоручује без струјног утикача и струјног кабла. Терминал за прикључак се налази иза задњег панела.



УПОЗОРЕЊЕ!

Пре него што спојите струјни кабл са прикључком, измерите напон између фаза на кућној електричној мрежи. Затим погледајте налепницу на задњој страни уређаја да бисте знали коју електричну инсталацију да употребите. Овај редослед корака спречава појаву грешке и оштећења електричних компонената уређаја при инсталирању.

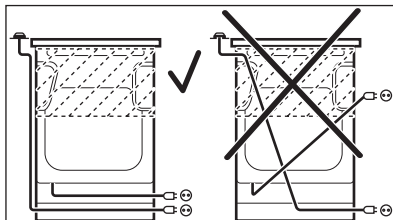
Одговарајуће врсте каблова за различите фазе:

Фаза	Мин. величина кабла
1	3x6,0 mm ²
3 са неутралним	5x1,5 mm ²



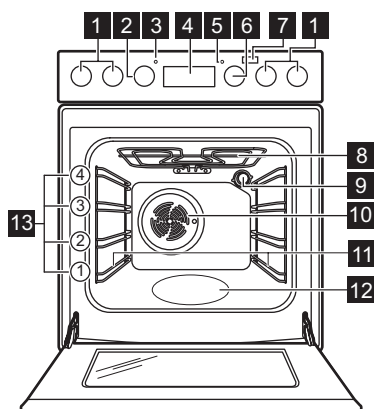
УПОЗОРЕЊЕ!

Кабл за напајање не сме да додирује део уређаја који је осенчен на слици.



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

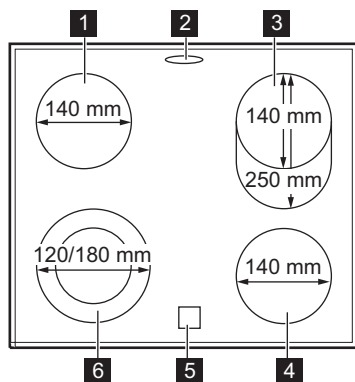
4.1 Општи приказ



1 Командна дугмад за плочу за кување

- 2 Дугме за температуру
- 3 Индикатор/симбол температуре
- 4 Електронски програмактор
- 5 Лампица/симбол/индикатор плоче за кување
- 6 Дугме за функције рерне
- 7 Дугме за функцију Пара Плус
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампица
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Удубљења у унутрашњости
- 13 Положаји решетке

4.2 Шема површине за кување



- 1 Зона за кување од 1200 W
- 2 Одвод паре - број и положај зависи од модела
- 3 Зона за кување од 1100/2000 W
- 4 Зона за кување од 1200 W
- 5 Индикатор преостале топлоте
- 6 Зона за кување од 700/1700 W

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Максимална температура за ову функцију је 210 °C. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију , притисните: SteamBake . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.2 Подешавање времена

Морате да подесите време пре рада са перном.

 трепери када повежете уређај на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Притисните  или  да бисте подесили тачно време.

После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

5.3 Промена времена



Не можете променити тачно време ако ради нека од функција.

Узастопно притискајте  док не почне да трепће индикатор функције Тачно време. За подешавање новог времена, погледајте одељак „Подешавање времена”.

6. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Опис зона за кување

Зоне за кување имају термостат и раде испрекидано (гасе се и поново пале) у зависности од изабраног степена топлоте.

6.2 Подешавање степена топлоте

Симболи	Функција
	Положај „искључено”
	Двострука зона
	Одржавање топлоте
1 - 9	Подешавања степена топлоте



Користите заосталу топлоту да бисте смањили потрошњу енергије. Деактивирајте зону за кување око 5 – 10 минута пре завршетка кувања.

Окрените дугме за изабрану зону за кување да бисте подесили топлоту. Упалиће се индикатор командне плоче. Да бисте завршили кување, окрените дугме у положај „искључено”.

Ако су све зоне за кување деактивирани, индикатор командне плоче ће се угасити.

6.3 Коришћење једноставне зоне за кување

Да бисте користили једноставну зону за кување, окрените одговарајуће дугме на неки од следећих положаја: 1–9.



За подешавања топлоте 1–3, зона остаје црвена око 2–3 секунде, а затим се деактивира.



Зона функционише на максималном нивоу напајања када подесите ниво топлоте на 8 или 9.

6.4 Активирање и деактивирање спољашњих грејних кругова (двоструких или овалних)

Можете да подесите површину на којој кувате тако да одговара димензијама посуђа за кување.

1. Ако изаберете степен топлоте између 1-9, радиће само централни део зоне за кување.
2. Да бисте активирали спољашњи грејни круг, окрените командно дугме у смеру кретања казаљки на сату изнад вредности подешавања 9 до .
3. Затим окрените командно дугме супротно од кретања казаљке на сату на жељени степен топлоте (1-9). Централни и спољашњи грејни круг сада раде заједно.

Да бисте деактивирали спољашњи грејни круг, окрените командно дугме на положај „искључено“. Централни и спољашњи грејни круг или овални прстен сада раде заједно. Индикатор се искључује. За поновно покретање централног дела зоне за кување изаберите степен топлоте између 1-9.

6.5 Индикатор преостале топлоте

УПОЗОРЕЊЕ!

Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индикатор је укључен када је зона за кување врела, али не функционише ако је струјно напајање искључено.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

7. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

Резултати кувања зависе од материјала од кога је израђено посуђе



Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније. Осигурајте да доње површине посуда буду чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.



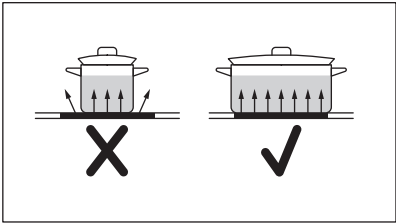
На керамичке плоче за кување не стављајте посуђе чије дно има истакнуте ивице или испупчења, нпр. тигање од ливеног гвожђа. Оне могу трајно да изгребу или зарежу површину плоче за кување.



Посуђе од емајлираног челика са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

Да бисте уштедели енергију и осигурали да плоча за кување правилно ради, дно

посуђа мора бити одговарајућег, минималног пречника (барем истог пречника као што је пречник зоне за кување).



7.2 Поједностављени водич за кување

i
Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
– 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
2 - 3	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4 - 5	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		

8. ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.

- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Не дозволите да посуђе кључа док се не осуши или да достигне претерано високе температуре.
- Огреботине или тамне мрље на стакленој површини не утичу на перформансе плоче за кување.
- Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.
- Користите препоручени стругач само као додатни алат након стандардног чишћења.
- Чекајте да се плоча за кување охлади и очистите површину влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

8.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** растопљену пластику, пластичну фолију, шећер и

храну са шећером, у противном прљавштина може да оштети плочу за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите специјални стругач за плоче за кување на стакленој површини, тако да буде под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало неабразивног детерџента. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите мешавину прашка за пециво и лимуновог сока или сирћета.

9. ПЕЋНИЦА – СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Укључивање и искључивање рерне

1. Окрените дугме за функције рерне да бисте изабрали неку функцију.
2. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.

Лампица се укључује када рерна ради.



За функције без грејања нема потребе да подешавате температуру.

3. Искључите рерну, окрените командну дугмад за функције рерне и температуру на положај „искључено“.

9.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида

напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

9.3 Функције рерне



Положај „искључено“

Пећница је искључена.



Лампа у рерни

За укључивање лампе без функције печења.



SteamBake

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.



Лагано печење са вентилатором

За припрему меког, сочног печења или за сушење било ког воћа и поврћа.



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавом доњом површином.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Брзо гриловање

За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење већих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.



Печење са вентилатором

За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетки, без мешања укуса.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима еко-дизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би се осигурало да рерна ради на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије. Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За упутства за кување, прочитајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор.



AirFry /

Печење уз равни вентил



За пржење намирница с мање уља или без папира за печење. За јела попут помфрита или пиле. /

За истовремено печење на највише два положаја решетки и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за функцију Загревање одозго/одоздо.



Одмрзавање

За одмрзавање хране. Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.

9.4 Активирање функције: SteamBake

Ова функција омогућава побољшање влажности током кувања.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

Отпуштена влага може да изазове опекотине:

- Немојте отварати врата на уређају када користите функцију: SteamBake.
- Пажљиво отворите врата уређаја након коришћења функције: SteamBake.



Погледајте одељак „Напомене и савети“.

1. Отворите врата пећнице.
 2. Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме. Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом само када је хладна.
 3. Подесите функцију: SteamBake
 4. Притисните дугме Пара Плус Дугме Пара Плус ради само са функцијом: SteamBake.
- Индикатор се укључује.
5. Окрените дугме за температуру да бисте подесили температуру.
 6. Ставите храну у уређај и затворите врата пећнице.



ОПРЕЗ

Немојте да допуњујете водом удубљење у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.

7. За деактивирање уређаја, притисните SteamBake дугме окрените командну дугмад за функције пећнице и температуру на искључен положај. Индикатор дугмета SteamBake се искључује.
8. Уклоните воду из удубљења у унутрашњости рерне.

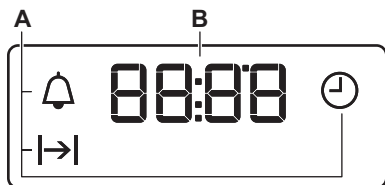


УПОЗОРЕЊЕ!

Проверите да ли се уређај охладио пре него што уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

10. ПЕЋНИЦА – ФУНКЦИЈЕ САТА

10.1 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

10.2 Дугмад

Дугме	Функција	Опис
—	МИНУС	За подешавање времена.
	САТ	За подешавање функције сата.
+	ПЛУС	За подешавање времена.
	Пара Плус	Да бисте активирали функцију: SteamBake.

10.3 Табела са функцијама сата

Функција сата	Примена
ТАЧНО ВРЕМЕ	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
ТРАЈАЊЕ	За подешавање времена рада рерне.
ТАЈМЕР	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад рерне. ТАЈМЕР можете да подесите у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

10.4 Подешавање функције ТРАЈАЊЕ

- Подесите функцију и температуру рерне.
- Притискајте изнова док не почне да трепери.
- Притисните **+** или **—** да бисте подесили време.

На дисплеју се приказује .

- Када време истекне, трепери и оглашава се звучни сигнал. Уређај се аутоматски деактивира.
- Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.

- Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.5 Подешавање функције ТАЈМЕР

- Притискајте изнова док не почне да трепери.
- Притисните **+** или **—** да бисте подесили потребно време. Тајмер се аутоматски покреће након 5 секунди.
- Када истекне подешено време, оглашава се звучни сигнал.

Притисните било које дугме да бисте искључили сигнал.

- Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

10.6 Поништавање функција сата

- Притискајте изнова  док индикатор потребне функције не почне да трепери.

- Притисните и задржите . Функција сата се гаси после неколико секунди.

11. ПЕЋНИЦА – КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

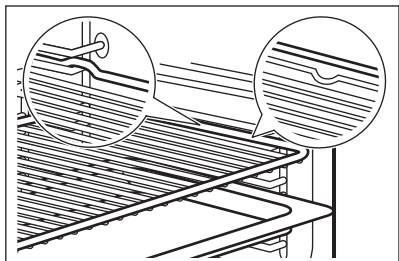
11.1 Убацавање прибора

Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



Мала удубљења повећавају безбедност и пружају заштиту од нагињања. Она такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости рерне.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

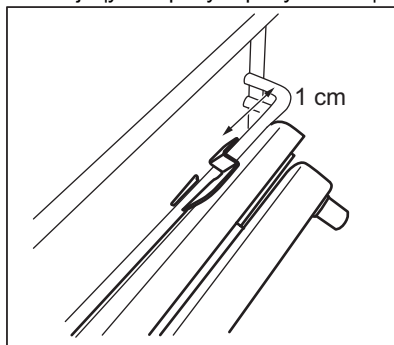
11.2 Телескопске вођице



Телескопске вођице можете постављати на различите нивое решетке, осим на ниво 4.

Инсталирање телескопских вођица

- Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
- Навуците држач на задњем крају телескопске вођице на шину носача решетке. Уверите се да сте поставили вођицу на праву страну пећнице.



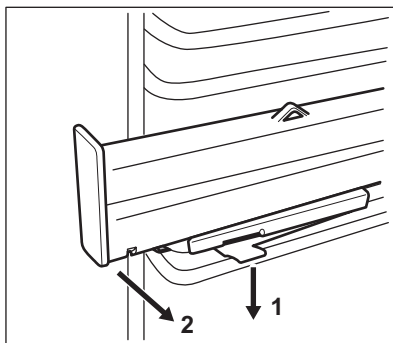
- Окрените вођицу у одговарајући положај. Граничник који се налази на

једном крају телескопске вођице мора бити окренут нагоре.

4. Гурните вођицу до задњег зида пећнице.
5. Гурните предњи крај телескопске вођице уз шину носача решетке. Чује се „клик“ када се држач на предњем крају правилно закачи.
6. Пратите исте кораке да бисте монтирали другу телескопску вођицу. Уверите се да су обе телескопске вођице на истој висини.

Уклањање телескопских вођица

1. Притисните и држите држач на предњем крају телескопске вођице.



2. Повуците предњи крај вођице од носача решетке.
3. Окрените телескопску вођицу за приближно 90°.
4. Уклоните задњи крај вођице из носача решетке.
5. Пратите исте кораке да бисте уклонили другу телескопску вођицу.

12. ПЕЋНИЦА – НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



Температура и време печења наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

12.1 SteamBake



Пре него што претходно загрејете пећницу, испуните удубљења у њој водом док је пећница још хладна.

Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“

Квасно тесто

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Бели хлеб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Користите плех за печење.
Земичке ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користите плех за печење.
Домаћа пиза ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Користите плех за печење.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Користите плех за печење.

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Кексићи, погачице, кроасан ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Колач са шљивама, пита с јабукама, земичке са циметом ¹⁾	100	180	20	2	Користите калуп за колаче.

¹⁾ Пре печења, загрејте у празној пећници у трајању од 5 минута.

Кување замрзнуте хране

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Замрзнута пица ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Користите решеткасту полицу.
Замрзнут кроасан ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Користите плех за печење.

¹⁾ Пре печења, загрејте у празној рерни у трајању од 10 минута.

Регенерација хране

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Бели хлеб	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Земичке	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Домаћа пица	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Користите плех за печење.
Поврће	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Пиринач	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.
Тестенина	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Месо	100	110	15 - 25	2	Користите плех за печење.

Печење

Храна	Вода у удубљењима у унутрашњости (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Печена свињетина	200	180	65 - 80	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Говеђе печење	200	200	50 - 60	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.
Печена ћурка	200	200	70 - 90	2	Користите решеткасту полицу и плех за печење.

12.2 Влажно печење уз вентилатор

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Хлеб и пица				
Плетенице	190	25 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Земичке	200	40 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
Замрзнута пица 350 g	190	25 - 35	2	решеткаста полица
Колачи на плеховима за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Брауни колач	180	35 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
Колачи на плеховима				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамичких посуда на решеткастој полици
Корица за флан	180	25 - 35	2	плех за флан на решеткастој полици
Бисквит торта	150	35 - 45	2	плех за тарту на решеткастој полици
Риба				

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке	Прибор
Риба у кеси за печење 300 g	180	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Рибљи филет 300 g	180	30 - 40	2	плех за пцу на решеткастој полици
Месо				
Месо у кеси за печење 250 g	200	35 - 45	2	плех за печење или дубоки тигањ
Ражњићи од меса 500 g	200	30 - 40	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мали печени залогаји				
Колачи	170	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Макарони	170	40 - 50	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или дубоки тигањ
Укусни крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Хрскави кекс од сипкавог теста	140	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ
Мали тартови	170	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Вегетаријански				
Мешано поврће у кеси за печење 400 g	200	20 - 30	2	плех за печење или дубоки тигањ
Омлет	200	30 - 40	2	плех за пцу на решеткастој полици
Поврће на плеху 700 g	190	25 - 35	2	плех за печење или дубоки тигањ

12.3 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Кроасан, смрзнут	око 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Лиснато тесто, смрзнуто	око 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Лиснато тесто, свеже	око 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замрзнута	око 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Производи од кромпира

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Помфрит, замрзнут	око 650 g	180 - 220	20 - 30	2

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Помфрит, дебео, смрзнут	око 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Исечен кромпир, смрзнут	око 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	око 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Свеже поврће

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Кришке тиквица, свеже ¹⁾	око 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Додати 1 кашичицу маслиновог уља да се не би лепило

Остало

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Положај решетке
Одресци, смрзнати	око 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Шкампи у тесту за печење, смрзнати	око 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Колутови лигње, смрзнато	око 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Пилећи крокети, смрзнати	око 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Рибљи штапићи, смрзнати	око 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Информације за институте за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Ситни колачи (16 по плеху)	Загревање одозго/одоздо	160	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење са вентилатором	150	плех за печење	3	20 - 30
Ситни колачи (16 по плеху)	Печење уз равни вентил	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Загревање одозго/одоздо	190	решеткаста полица	1	65 - 75
Пита с јабукама (2 плеха, Ø 20 cm, дијагонално постављено)	Печење са вентилатором	180	решеткаста полица	2	70 - 80
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	180	решеткаста полица	2	20 - 30
Немасна бисквит торта	Печење са вентилатором	160	решеткаста полица	2	25 - 35

Храна	Функција	Температура (°C)	Прибор	Положај решетке	Време (мин)
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	170	решеткаста полица	1 + 3	30 - 40
Хрскави колач/печиво у тракама	Загревање одозго/одоздо	140	плех за печење	3	15 - 30
Хрскави колач/печиво у тракама	Печење са вентилатором	140	плех за печење	3	20 - 30
Хрскави колач/печиво у тракама	Печење уз равни вентил	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо гриловање	250	решеткаста полица	3	5 - 10
Говеђи бургер ¹⁾	Турбо гриловање	250	решеткаста полица или дубоки тигањ	3	15–20 прву страну; 10–15 другу страну

¹⁾ Претходно загревајте рерну 10 минута.

13. ПЕЋНИЦА – НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Напомене у вези са чишћењем

Очистите предњу страну пећнице меком крпом, топлом водом и средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите посебно средство за чишћење.

Унутрашњост рерне треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци хране могу довести до пожара. Ризик је већи за плех за гриловање.

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење. Не перите додатни прибор у машини за прање посуђа (осим плеха AirFry).

Очистите упорне мрље специјалним средством за чишћење рерни. Не наносите средство за чишћење пећница на каталитичке површине.

Не чистите прибор са нелепљивом површином и плех AirFry абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

13.2 Рерне од нерђајућег челика или алуминијума

Очистите врата рерне користећи искључиво влажну крпу или сунђер. Осушите меком крпом.

Немојте користити челичну вуну, киселине, нити абразивне материјале, јер они могу оштетити површину рерне. Уз исте мере предострожносри очистите и командну таблу рерне.

13.3 Чишћење удубљења у унутрашњости

Поступак чишћења уклања преостали каменац из удубљења у унутрашњости рерне након процеса печења на пари.



Препоручујемо да се спроведете поступак чишћења макар након сваког 5. до 10. циклуса ове функције: SteamBake.

1. Ставите 250 ml белог сирћета у удубљења у унутрашњости на дну пећнице.
Користи максимално 6% сирћета без биља.
2. Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

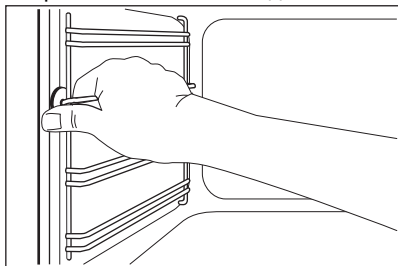
13.4 Уклањање носача решетке

Да бисте очистили рерну, уклоните подршке за решетке.

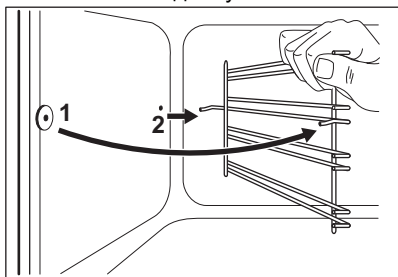
ОПРЕЗ

Будите пажљиви приликом уклањања подршки решетака.

1. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



2. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Инсталирајте извађени прибор обрнутим редоследом.

13.5 Каталитичко чишћење

Унутрашњост рерне премазана је каталитички емајлом. Она апсорбује масноће.

Пре него што укључите каталитичко чишћење:

- уклоните сав прибор.
- очистите дно рерне топлом водом и благим детерџентом.
- очистите унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.

1. Подесите функцију .
 2. Подесите максималну температуру и оставите рерну да ради 1 сат.
 3. Искључите рерну.
 4. Када се рерна охлади, очистите унутрашњост меком влажном крпом.
- Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на каталитичко чишћење.

13.6 Скидање и монтажа стаклених плоча пећнице

Унутрашње стаклене плоче могу да се скину ради чишћења. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

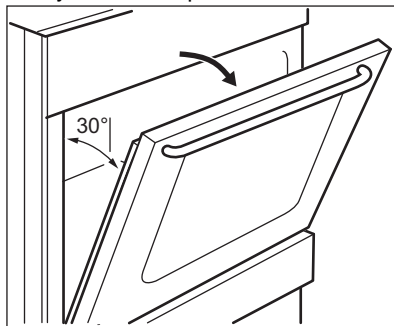
УПОЗОРЕЊЕ!

Држите врата пећнице благо отворена током процеса чишћења. Када их потпуно отворите, могу се случајно затворити, што може довести до потенцијалне штете.

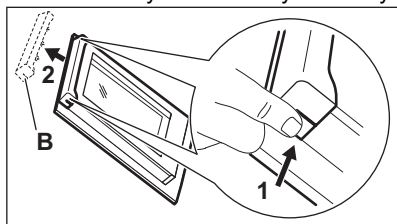
УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

1. Отворите врата под углом од приближно 30°. Врата стоје сама када су благо отворена.



- Држите оквир врата (Б) са обе стране горње ивице и притисните ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



- Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Када извадите стаклене панеле, врата пећнице покушавају да се затворе.

- Држите горњи ивицу стаклених панела врата и подигните их један по један.
- Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Када завршите са чишћењем, монтирајте стаклене плоче и врата пећнице. Горе описане кораке пратите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

⚠ ОПРЕЗ

Проверите да ли сте унутрашњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.

13.7 Фиока

Фиока за одлагање се налази одмах испод унутрашњости пећнице.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Не стављајте храну у фиоку.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

У фиоци немојте држати запаљиве предмете, попут материјала за чишћење, пластичних кеса, рукавица за пећницу, папира, средстава за чишћење, аеросола или пластичних предмета. Када користите пећницу, фиока може да буде вела. Постоји опасност од пожара.

Фиока испод пећнице може да се уклони ради чишћења.

Уклањање фиоке:

- Извучите фиоку док се не заустави.
- Благо подигните фиоку, тако да се може подићи нагоре под углом у односу на клизаче фиоке.

Да бисте монтирали фиоку, следите процедуру уназад.

13.8 Замена лампице

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

- Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.
- Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.
- Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Сијалица на задњем зиду

- Окрените стаклени поклопац сијалице како бисте га скинули.
- Очистите стаклени поклопац.
- Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
- Поставите стаклени поклопац.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

14.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите уређај.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок кvara. Уколико осигурач непрекидно прегоревa, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Осигурач је прегорео.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само кратко време.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Не можете да укључите спољашњи грејни круг.		Најпре укључите унутрашњи грејни круг.
Пећница се не загрева.	Рерна је искључена.	Активирајте рерну.
	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
	Сат није подешен.	Подесите сат.
Сијалица не ради.	Лампа је неисправна.	Замените сијалицу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15–20 минута након што се процес печења заврши.
Предуго траје док се јела скувају или се скувају пребрзо.	Температура је прениска или превисока.	По потреби подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Дисплеј приказује шифру грешке које нема у овој табели.	Дошло је до електричног кvara.	Искључите уређај помоћу кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим га поново укључите. Ако дисплеј поново прикаже шифру грешке, обратите се Корисничкој служби.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје.	Поново подесите сат.
Функција не даје добре резултате приликом печења: SteamBake.	Нисте активирали функцију SteamBake.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.
	Нисте испунили удубљење у унутрашњости рерне водом.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.
	Нисте правилно активирали функцију SteamBake помоћу дугмета „Пара Плус“.	Погледајте одељак „Активирање функције: SteamBake“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Желите да активирате функцију SteamBake, али је индикатор дугмета SteamBake укључен.	Функција SteamBake је активирана.	Притисните дугме функције „Пара плус“  да бисте зауставили функцију SteamBake.
Вода у удубљењу не кључа.	Температура је прениска.	Подесите температуру најмање на 110 °C. Погледајте одељак „Пећница – напомене и савети“.
Вода излази из удубљења.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.	Искључите рерну и пустите да се охлади. Обришите воду крпом или сунђером. Сипајте одговарајућу количину воде у удубљење. Погледајте одређену процедуру.

14.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

15. ENERGETSKA EFIKASNOST

15.1 Информације о производу према (ЕУ) бр. 66/2014

Идентификација модела	LKR564200W LKR564200X	
Врста плоче за кување	Плоча за кување унутар самостојећег шпорета	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Грејач са зрачењем	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Задња лева	14,0 cm
	Предња десна	14,0 cm
	Предња лева	18,0 cm
Дужина (L) и ширина (W) зоне за кување која није кружна	Задња десна	Ш 14,0 cm Д 25,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Задња лева	181.8 Wh/kg
	Задња десна	184.3 Wh/kg
	Предња десна	181.8 Wh/kg
	Предња лева	190.1 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-2 .

15.2 Плата за кување – Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Пре него што активирате зону за кување, ставите посуду на њу.

- Дно посуђа треба да има исти пречник као зона за кување.
- Мање посуде стављајте на мање зоне за кување.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

15.3 Лист информација о производу и информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	LKR564200W 943005523 LKR564200X 943005521	
Индекс енергетске ефикасности	94.9	
Класа енергетске ефикасности	А	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0,84 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0,75 kWh/циклусу	
Број шупљина у пећници	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	58 l	
Тип рерне	Рерна унутар самостојећег шпорета	
Маса	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.

15.4 Пећница - уштеда енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. За додатне детаље погледајте поглавље „апарат – свакодневна употреба“, функције апарата.

15.5 Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564.

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од

електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.







