



Рерна за вградување

Упатство за корисникот

Forno incassato

Manuale utente



BBIM17300BPS

MK / IT

385.4406.39/R.AB/3.11.2021/5-5

7724086725

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот!

Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Упатства за безбедно користење **4**

Цел и намена.....	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња	5
Безбедност при електричното поврзување	6
Безбедност при транспорт.....	7
Безбедност при инсталирањето	8
Безбедно користење.....	8
Предупредувања за температурата	9
Употреба на додатоците	9
Безбедност при готвењето	9
Безбедност при одржување и чистење10	
Самочистење на висока температура (Пиролиза).....	11

2 Упатства за зачувување на животната средина **12**

Регулирање на отпадот	12
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот	12
Фрлање на материјалот за пакување. 12	
Совети за заштеда на енергија	12

3 Вашиот производ **14**

Запознавање со производот.....	14
Вовед и намена на контролната табла на производот	15
Контрола на рерната	15
Функции за работа на рерната	16
Додатоци на производот	18
Употреба на додатоците на производот	19
Технички спецификации	22

4 Прва употреба **23**

Прво подесување на времето.....	23
Прво чистење.....	23

5 Како се ракува со рерната **25**

Општи информации за користење на рерната	25
Работа со единицата за контрола на рерната	25
Поставки	29

6 Општи информации за готвењето **32**

Општи предупредувања за готвење во рерната	32
Печива и печени јадења	32
Месо, риба и пилешко.....	36
Скара	37
Тестирани намирници	38

7 Одржување и грижа **40**

Општи информации за чистење	40
Чистење на додатоците	41
Чистење на контролната табла	41
Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење).....	42
Пиролитичко чистење	42
Чистење на вратата на рерната	43
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната.....	44
Чистење на сијаличката на рерната ...	45

8 Решавање проблеми **48**

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
- Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
- Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
- Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
-  Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
-  Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
-  Не се обидувајте да поправате и да заменуваате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
-  Не правете технички измени на производот.
-  Цел и намена
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и

подготвување на храната на скара.

- Овој производ не смее да се користи за греење на простории, загревање на чинии или закачување на пешкири и крпи на рачката за да се сушат.



Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- Кога вратата е отворена, не ставајте врз неа тешки предмети и не дозволувајте им на децата да седат на неа. Така рерната може да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.

- Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



Безбедност при електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со

струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.

- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).
- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не

ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.

- Додека работи рерната, се загрева и нејзината задна површина. Електричните кабли не смеат да ја допираат задната површина, инаку конекциите може да се оштетат.
- Не ги туркајте електричните кабли во вратата на релната и не ги префрлајте над жешки површини. Може да предизвикате краток спој на рерната и таа да се запали поради топењето на кабелот.
- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Пред да ја замените

сијаличката на рерната, задолжително исклучете го апаратот од електричната мрежа за да не дојде до електричен удар. Извадете го приклучокот од штекерот или извадете го осигурувачот од разводната табла.



Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок и затоа треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не ја користете вратата и/или рачката за да го транспортирате или преместувате производот.
- Не ставајте други предмети врз апаратот и носете го во исправена положба.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или

подвижните делови на производот и самиот производ.

- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.
- За да не дојде до прегревање, производот не смее да се инсталира зад декоративни врати.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер

или извадете го осигурувачот од разводната табла.

- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- Не го користете производот со извадено или скршено стакло на предната врата.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Рачката на рерната не служи за сушење крпи. Додека го користите производот, не закачувајте

на него крпи, ракавици или слични ткаенини.

- Шарките на вратата на производот се мрдаат и се затегнуваат при отворањето и затворањето на вратата. Кога ја отворате/затворате вратата, не го допирајте делот каде што се шарките.



Предупредувања за температурата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

- Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастно лице.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
 - Бидејќи може да излегува пареа, бидете настрана додека ја отворате вратата на рерната. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите.

- Производот може да биде жежок додека се користи. Не ги допирајте жешките комори, внатрешните делови на рерната, грејните елементи и сл.
- Кога во жешка рерна ставате или вадите храна и сл., секогаш користете огрноотпорни ракавици за рерна.



- Употреба на додатоците
- Важно е жичената решетка и садот за готвење да бидат исправно наместени на металните полици. За подетални информации погледнете во делот "Намена на додатоците".
 - Doddatoците може да го оштетат стаклото на вратата кога ќе ја затворате. Секогаш туркајте ги до крајот на просторот за готвење.



Безбедност при готвењето

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на

врели површини,
предизвикувајќи пожар.

- Отпадоците од храна, масло и сл. во просторијата за готвење можат да се запалат. Пред да готвите, отстранете ги таквите нечистотии.
- Опасност од труење со храна: Не оставајте храна во рерната подолго од еден час пред и по готвењето. Така може да дојде до труење со храна и болести.
- Не загревајте затворени лименки и стаклени тегли. Од насобраниот притисок теглата може да прсне.
- Хартијата за готвење наместете ја на садовите за готвење или на додатоците за рерната (тавче, жичена решетка и сл.) заедно со храната и ставете ја во претходно загреана рерна. Отстранете го вишокот хартија што виси од садовите за готвење за да не ги допре грејните елементи на рерната. Никогаш не користете хартија за печење на температура повисока од максималната што е

дозволена за хартијата што ја користите. Никогаш не ставајте хартија за печење на дното на рерната.

- Не ставајте тавчиња, чинии или алуминиумска фолија директно врз дното на рерната. Акумулираната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Од жешките површини може да се изгорите!
- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е највредиот простор и масната храна може да се запали.



Безбедност при одржување и чистење

- Почекајте производот да се излади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!

- Не го чистете производот со прскање или истурање вода врз него! Тоа може да предизвика електричен удар!
- Не го чистете производот со средства за чистење на пареа бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете јаки абразивни средства, метални средства за стругање, метални сунѓерчиња или производи од варикина за да го чистите стаклото на предната врата на рерната/стаклото на горната врата на рерната (ако има). Од овие материјали стаклените површини може да се изгребат и да се скршат.



Самочистење на висока температура (Пиролиза)

- Во текот на самочистењето, површините стануваат потопли отколку при редовната употреба.

- Децата треба да бидат подалеку од апаратот.
- Од жешките површини може да се изгорите! Не го допирајте апаратот во текот на самочистењето и држете ги децата подалеку од него. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- Во текот на самочистењето, ќе се ослободи чад поради горењето на остатоците од храна. Во кујната нека има добра вентилација за време на чистењето.
- Пред да почнете со чистење, со насапунета крпа исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна во релната. Извадете ги од рерната сите додатоци и прибор за готвење. Ако производот има додатоци отпорни на топлина (издржливи на самочистење на висока температура), не мора да ги извадите од рерната.

2 Упатства за зачувување на животната средина

Регулирање на отпадот Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

Совети за заштеда на енергија

Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови бидејќи подобро ја пренесуваат топлината.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Ако е наведено во рецептот или во упатството за користење, однапред загрејте ја рерната. Не ја отворајте често вратата на рерната за време на готвењето.
- Не ја отворајте вратата на рерната кога готвите со функцијата "Еко загревање со вентилатор". Ако вратата не е отворена, внатрешната температура е оптимална за да се заштеди енергија со функцијата "Еко загревање со вентилатор", а таа температура може да биде

различна од онаа што е прикажана на екранот.

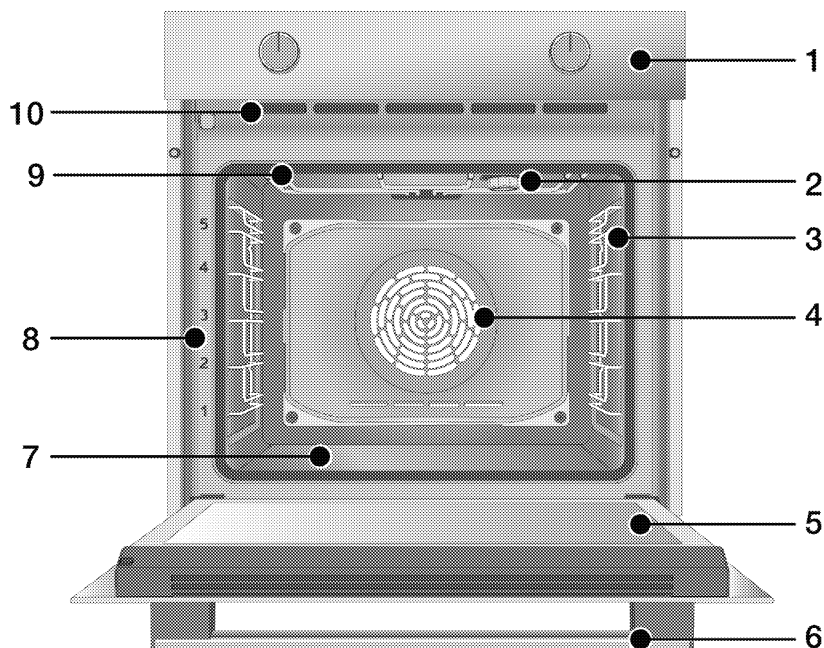
- Ако е можно, гответе истовремено повеќе од едно јадење во рерната. Можете да готвите истовремено со тоа што ќе ставите два сада за

готвење на металната полица.

Исто така, ако готвите јадења веднаш едно по друго, ќе се заштеди енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот



- 1 Контролна табла
- 2 Сијаличка*
- 3 Жичени полица**
- 4 Мотор на вентилаторот (задна челична плоча)
- 5 Врата
- 6 Рачка
- 7 Долен греач (долна челична плоча)
- 8 Положби на полиците
- 9 Горен греач
- 10 Дупчиња за вентилација

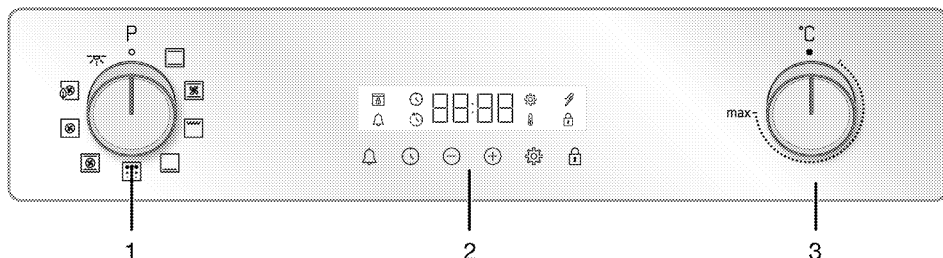
* Зависи од моделот. Можеби вашиот производ нема сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Зависи од моделот. Вашиот производ можеби нема жичени полица. На илустрацијата жичените полица се прикажани како пример.

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на рерната



- 1 Тркалце за избирање на функција
- 2 Тајмер
- 3 Тркалце за температурата

Ако има тркалца за контрола на производот, тие може да се сместени на контролната табла и кај некои модели може да се вовлекуваат и извлекуваат. За да програмирате со нив, најнапред притиснете го навнатре соодветното тркалце, а потоа извлекете го. По внесените измени, повторно притиснете го тркалцето и вратете го на место.

Тркалце за избирање на функција

Можете да ги избирате функциите на рерната со тркалцето за избор на функција. За таа цел вртете го тркалцето лево или десно од нултата положба (горе).

Тркалце за температурата

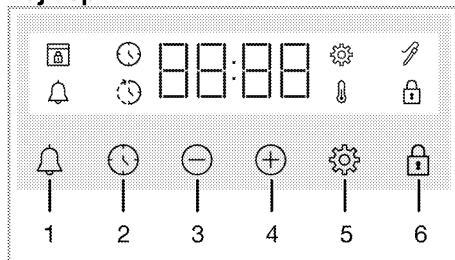
Со тркалцето за температура може да ја изберете температурата на која сакате да готвите. За таа цел вртете го тркалцето од нултата положба (горе) во правец на стрелките на часовникот.

Индикатор на температурата

На екранот за тајмерот можете да видите колкава е внатрешната

температура на рерната. Рерната се загрева додека не ја достигне програмираната температурата, а потоа ја одржува и на крајот десно светка анимацијата за топлина од три линии. Кога температурата на рерната ќе ја достигне програмираната вредност, оваа анимација престанува и постојано се гледа симболот “C” веднаш до програмираната температура.

Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

 : Симбол за време за готвење



: Символ за завршно време на готвење*



: Символ за аларм



: Символ за сонда за месо*



: Символ за заклучување со клуч



: Символ за температура



: Символ за поставки



: Символ за заклучена врата*

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите што можете да ги користите за вашата рерна, како и највисоката и најниската температура што можат да се наместат за тие функции. Редоследот на функции прикажан овде може да се разликува од редоследот во вашиот производ.

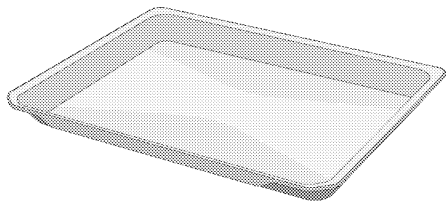
Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Сијаличка на рерната	-	Не работи ниту еден греач на рерната. Свети само сијаличката на рерната.
	Загревање на дното и на плафонот	40-280	Храната истовремено се загрева и одозгора и одоздола. Погодно за торти и чорби во калапи за печење или за торти и печива. Се готви само со еден сад.
	Загревање одоздола	40-220	Работи само долниот греач. Погодно за храна што треба да се потпече одоздола.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	40-280	Жешкиот воздух од горниот и долниот греач се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Се готви само со еден сад.
	Загревање со вентилатор	40-280	Жешкиот воздух од греачот на вентилаторот се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на храна во повеќе садови на различни нивоа на полиците.

Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Еко загревање со вентилатор	160-220	За да се заштеди енергија, може да ја користите оваа функција наместо "Загревање со вентилатор" in the range of 160-220°C (во опсег на 160-220°C). Но, времето на готвење ќе биде малку подолго.
	"3D" функција	40-280	Горниот греач, долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Сите делови на храната се готват рамномерно и брзо. Се готви само со еден сад.
	Цела скара	40-280	Големата скара на плафонот на рерната работи. Погодно за готвење на скара на големи количества храна.
	Пиролиза	-	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Прочитајте ги објаснувањата за оваа функција во делот за одржување и чистење.

Додатоци на производот

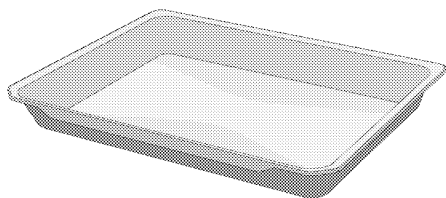
Со вашиот производ се приложени различни додатоци. Во овој дел е даден опис на додатоците и нивна исправна примена. Во зависност од моделот на производот, приложените додатоци се разликуваат. Сите додатоци опишани во упатството можеби не се приложени и со вашиот производ.

ЗАБЕЛЕШКА : Садовите што се приложени со вашиот производ може да се деформираат од ефектот на температурата. Ова нема никакво влијание врз работата на производот. Деформацијата се губи кога садот ќе се излади.



Стандарден сад

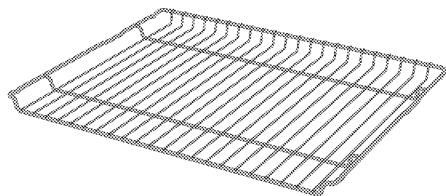
Се користи за печива, замрзната храна и пржење на големи парчиња.



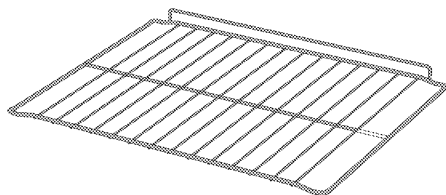
Длабок сад

Се користи за печива, пржење на големи парчиња храна, течна храна или за собирање на маслата што капат при готвењето на скара.

Модел со жичени полица:



Модел без жичени полица:



Жичена скара

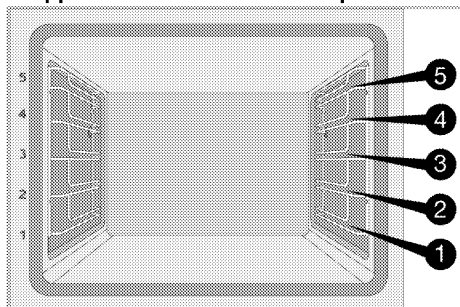
Се користи за пржење или за ставање на храната што треба да се пече, пржи или вари на саканата полица.

Употреба на додатоците на производот

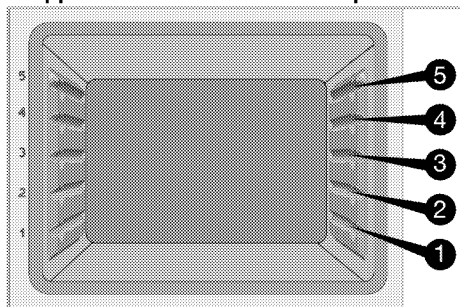
Полици за готвење

Има 5 нивоа на кои можат да се постават полиците во просторот за готвење. Можете да го видите редоследот на полиците од броевите на предната рамка на рерната.

Модел со жичени полици



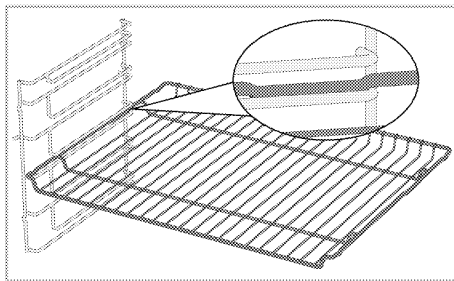
Модел без жичени полици



Поставување на раженот на полиците за готвење

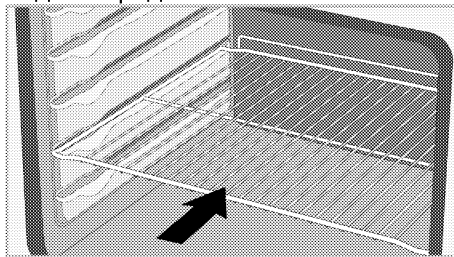
Модел со жичени полици:

Многу е важно жичената решетка исправно да се намести на страничните метални полици. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да се прицврсти со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модел без жичени полици:

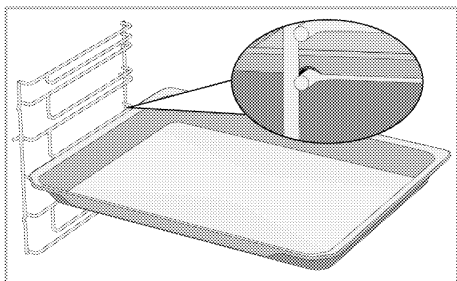
Многу е важно жечената решетка исправно да се намести на страничните полици. Жечената решетка има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Ставање на садот врз полиците за готвење

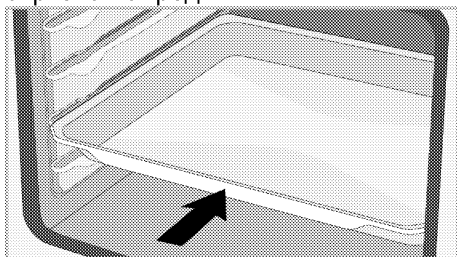
Модел со жичени полици:

Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните метални полици. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред. За подобро готвење, садот мора да биде прицврстен со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

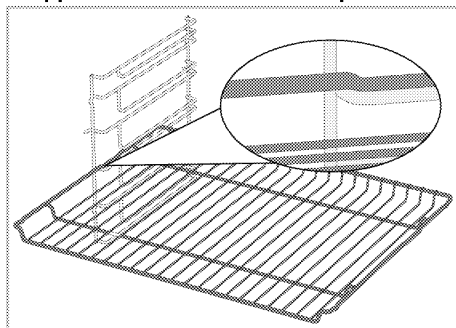
Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните полици. Садот има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.



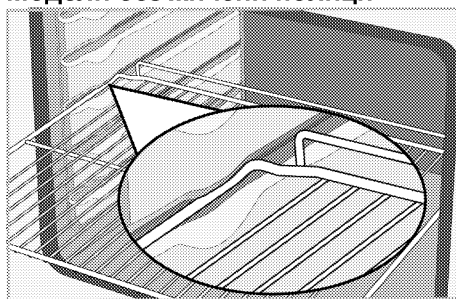
Затворач на жечената решетка

Жечената решетка има затворач за да не излегува надвор од металната полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја вадите храната. Додека ја вадите жичената решетка, можете да ја повлечете напред сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.

Модели со жичени полици

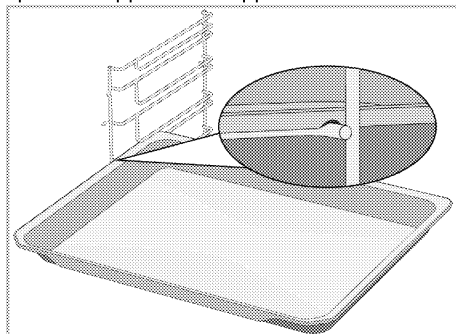


Модели без жичени полици



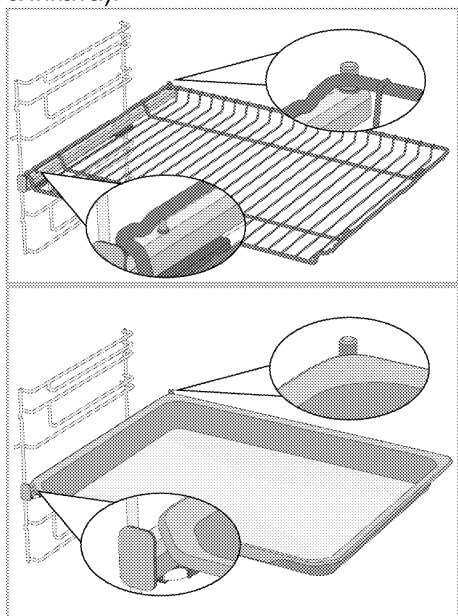
Затворач на садот на жечената решетка Модели со жичени полици

Има затворач за да се спречи садот на жечената решетка да излегува од металната полица. Додека го вадите садот, ослободете го од задниот клуч и повлечете го кон себе сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.



Исправно поставување на жечената решетка и садот на телескопските шини **Модели со жичени полици и телескопски шини**

Благодарение на телескопските шини, садовите и жечената решетка лесно можат да се наместат и да се извадат. Кога се користат садови и жечени решетки со телескопските шини, треба да се внимава иглите, кои се наоѓаат на предниот и на задниот дел на телескопските шини, да бидат потпрени на краевите на раменот и на садот (прикажано на сликата).



Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	595 mm/594 mm/567 mm
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/должина)	590 или 600 mm/560 mm/мин. 550 mm
Волтажа/фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	3,4 kW
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основни податоци: Информациите на етикетата за енергетски податоци на електричните рерни се дадени во склад со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Овие вредности се одредени под стандардна тежина со операциите горен-долен греач или греење со помош на вентилатор (ако има).

Моделот со заштеда на енергија е определен во склад со следнава приоритизација во зависност од тоа дали соодветната функција постои на производот или не: 1-Еко загревање со вентилатор, 2-Загревање со вентилатор 3- Долна скара со помош на вентилатор, 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.



Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

4 Прва употреба

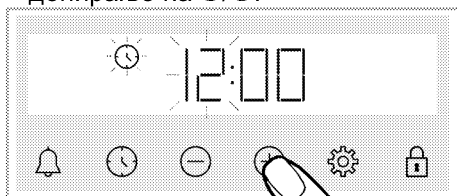
Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

Прво подесување на времето

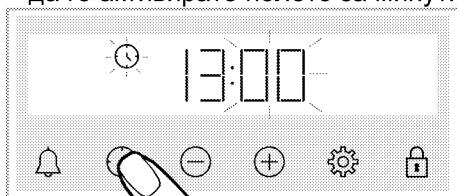
i Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

1. Кога рерната прв пат ќе се вклучи во струја, на дисплејот ќе светка полето за часови **"12:00"** и симболот ⌚.

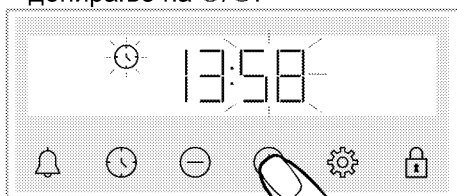
2. Наместете го точното време со допирање на $\oplus/\ominus$.



3. Допрете ги копчињата ⌚ или ⚙ за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на $\oplus/\ominus$.



5. Потврдете со допирање на копчето ⌚.

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот ⌚.

i Ако не се намести времето за прв пат, симболите **"12:00"** и ⌚ ќе продолжат да светкаат и рерната нема да почне да работи. За да работи рерната, мора да го потврдите времето со тоа што ќе го наместите точното време или ќе го допрете копчето ⌚ кога времето е на **"12:00"**. Подоцна може да го смените наместеното време, како што е опишано во делот "Поставки".

i Програмираните поставки на времето се бришат ако снеса струја. Треба повторно да се наместат.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.

2. Извадете ги од рерната сите додатоци што се доставени заедно со производот.

3. Вклучете го производот 30 минути, а потоа исклучете го. На тој начин остатоците и слоевите што можеби останале во рерната за време на производството изгоруваат и се чистат.

4. Кога го вклучувате производот, изберете ја највисоката температура и функцијата со која работат сите греачи. Видете "Функции за работа на рерната". Во следниот дел ќе дознаете како да се работи со рерната.

5. Почекајте рерната да се излади.

6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или

сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што сте ги извадиле од рерната со насапунета вода и мек сунѓер.

ЗАБЕЛЕШКА Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Може да не постои на вашиот производ.)

Производот има вентилатор за ладење. Вентилаторот автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел од производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога ладењето ќе заврши. Низ вратата на рерната излегува жежок воздух. Не ги покривајте овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење работи додека работи и рерната или откако таа ќе биде исклучена (приближно 20-30 минути). Ако готвите со програмирање на тајмерот на рерната, откако ќе истече времето за готвење вентилаторот за ладење се исклучува заедно со сите други функции. Времето на работа на вентилаторот за ладење не може да го одреди корисникот. Тој се вклучува и исклучува автоматски. Тоа не е грешка.

Осветлување на рерната

Сијаличката на рерната се вклучува кога рерната ќе почне со готвење. Кај некои модели сијаличката свети за време на готвењето, додека кај други модели таа се исклучува по некое време.

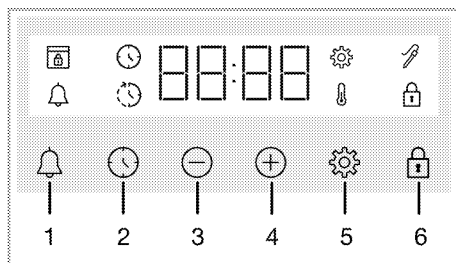
Во некои функции на работа, ламбата не свети поради заштеда на енергија.

Ако сакате сијаличката на рерната постојано да свети, изберете ја функцијата “Сијаличка на рерната” со тркалцето за избор на функции.

Работа со единицата за контрола на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- i** Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути
Програмата се откажува ако сними струја. Мора одново да ја програмираете рерната.
- i** Додека правите промени, на дисплејот ќе светкаат соодветните симболи.
Почекајте малку за да се зачуваат поставките.
- i** Ако се направени некакви поставки поврзани со готвењето, точното време не може да се промени.
- i** Ако времето на готвење се намести откако почнало готвењето, на екранот е покажано преостанатото време.
- i** Во случаи кога е поставено време за готвење; можете да откажете автоматски со допирање на копчето ⌚ подолго време.



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот

- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време за готвење
-  : Симбол за завршно време на готвење*
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за сонда за месо*
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за поставки
-  : Симбол за заклучена врата*

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вклучување на рерната

Кога ќе изберете функција со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција и ќе наместите извесна температура со тркалцето за температура, рерната ќе почне да работи.

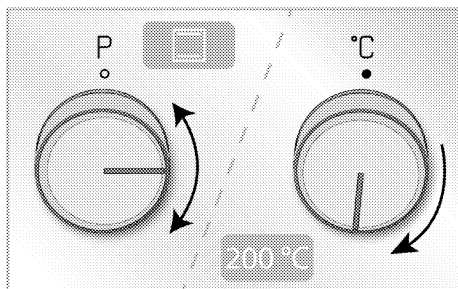
Исклучување на рерната

Можете да ја исклучите рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).

Мануелно готвење за да се избере температура и функција за работа на рерната

Можете да готвите со мануелна контрола (под ваша контрола) без да програмирате време на готвење со тоа што ќе изберете температура и функција погодни за храната што ја готвите.

Пример:



1. Изберете ја функцијата со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција.
2. Наместете ја температурата на која сакате да готвите користејќи го тркалцето за температура.

» Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на дисплејот ќе се појави . На дисплејот ќе се појави поставената температурна вредност и анимации со 3 линии. Потоа ќе почне да се појавува времето што поминало откако почнало готвењето. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  ќе исчезне и тајмерот ќе титне. Анимацијата со 3 линии на екранот ќе се прекине и симболот С постојано стои веднаш до температурната вредност. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното готвење се извршува без поставување на време за готвење. Мора сами да го контролирате готвењето и да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

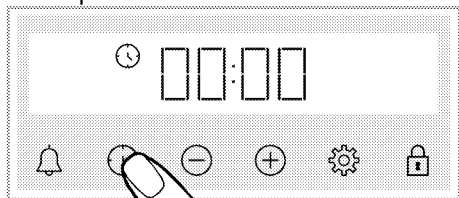
Готвење со програмирање на времето на готвење

Можете да програмирате рерната да се исклучи автоматски со тоа што ќе ги изберете температурата и

функцијата соодветни за храната што се готви и со тајмерот ќе го програмирате времето на готвење.

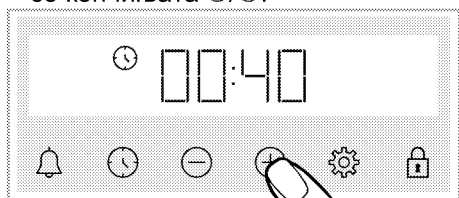
1.Изберете ја функција за готвењето.

2.Допирајте ⌚ сè додека на дисплејот не се појави симболот ⌚ за времето на готвење.



i Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето ⊕ за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата ⊕/⊖.

3.Наместете го времето на готвење со копчињата ⊕/⊖.



i Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

4.Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави ⌚.

Одбројувањето на времето за готвење и поставената

температурна вредност ќе се појавуваат последователно со анимациите со 3 линии веднаш до нив. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот ⌚ ќе исчезне и тајмерот ќе титне. Анимацијата со 3 линии на екранот ќе се прекине и симболот С постојано стои веднаш до температурната вредност.

5.Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува "End" (Крај), симболот ⌚ светка и тајмерот титка.

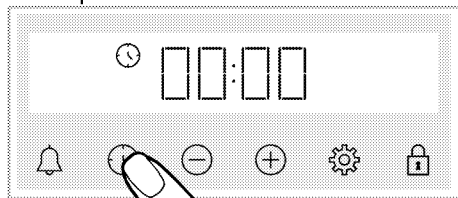
6.Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

Програмирање на завршното време на готвење за подоцна (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Со тоа што ќе изберете температура и функција соодветни на храната што се готви, можете да го програмирате времето на готвење и завршното време на готвење за нешто подоцна, со што рерната ќе почне да работи и ќе се исклучи автоматски.

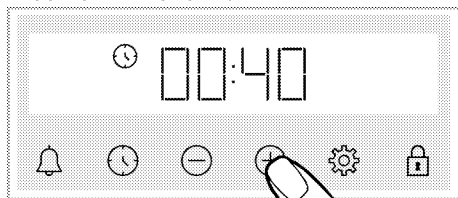
1.Изберете ја функција за готвењето.

2.Допирајте ⌚ сè додека на дисплејот не се појави симболот ⌚ за времето на готвење.



- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето $\oplus$ за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата $\oplus/\ominus$.

3. Наместете го времето на готвење со копчињата $\oplus/\ominus$.



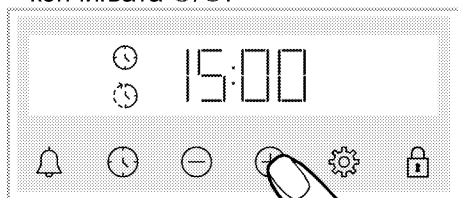
- i** Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано стои симболот $\odot$.

4. Допирајте $\odot$ сè додека на дисплејот не се појави симболот $\odot$ за завршното време на готвење.



5. Наместете го завршното време со копчињата $\oplus/\ominus$.



» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано ќе

стои симболот $\odot$ и симболот $\odot$ заедно со симболот на времетраењето. Штом ќе почне готвењето, симболот $\odot$ исчезнува.

6. Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» Рерната го пресметува времето кога треба да почне готвењето на тој начин што го одзема времето за готвење од крајното време за готвење што сте го поставиле.

Кога ќе дојде времето за почеток на готвењето, избраната функција ќе се активира и рерната ќе се загрее до поставената температура.

Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави $\mathbb{I}$. Одбројувањето на времето за готвење и поставената температурна вредност ќе се појавуваат последователно со анимациите со 3 линии веднаш до нив. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот $\mathbb{I}$ ќе исчезне и тајмерот ќе титне. Анимацијата со 3 линии на екранот ќе се прекине и симболот $\odot$ постојано стои веднаш до температурната вредност.

7. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува **"End" (Крај)**, симболот $\odot$ светка и тајмерот титка.

8. Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

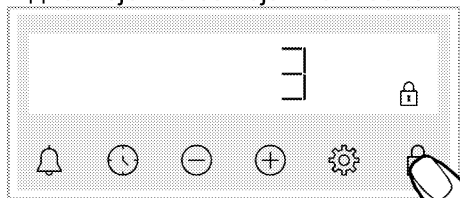
i Ако се притисне било кое копче на крајот на звучниот сигнал, рерната повторно ќе почне да работи. За да не почне рерната повторно да работи на крајот на сигналот, ставете ги тркалцата за функција и за температура на "0" (исклучено) и исклучете ја рерната.

Поставки

Активирање на клучот

Може да спречите некој да чепка во контролната единица со тоа што ќе ја активирате функцијата за заклучување со клуч.

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .



» Се појавува симболот  и на екранот почнува одбројување 3-2-1. Кога одбројувањето ќе заврши, клучот е активиран. Ако се допре било кое копче додека е наместен клучот, тајмерот дава звучен сигнал и светка симболот .

i Ако престанете да го  допирате копчето пред да заврши одбројувањето, клучот нема да биде активиран.

i Копчињата на тајмерот не можат да се користат додека е активиран клучот. Клучот нема да се поништи ако снема струја.

Деактивирање на клучот

1. Допирајте  сè додека од дисплејот не исчезне симболот .

» Симболот  исчезнува и на дисплејот клучот е деактивиран.

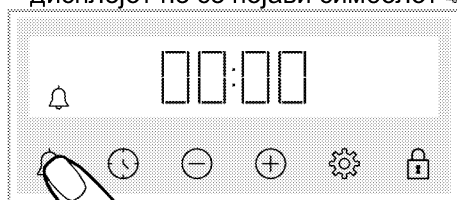
Местење на алармот

Можете да го користите тајмерот на производот и за разни предупредувања и потсетувања освен за готвење.

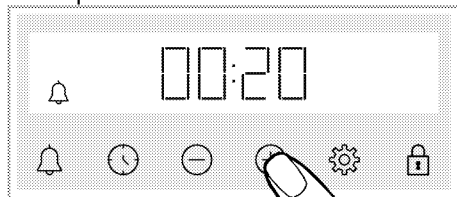
Часовникот на алармот нема никакво влијание врз функциите за работа на рерната. Кога се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја превртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе истече времето што сте го програмирале, часовникот ќе даде звучен сигнал.

i Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .



2.  Наместете го времето на алармот со копчињата .



» Откако ќе го наместите времето на алармот, симболот  останува да свети и на дисплејот почнува да одбројува времето на алармот. Ако алармот и времето на готвење се наместени на ист термин, на

дисплејот ќе се појави по краткото време.

3. Кога ќе истече времето на алармот, симболот  ќе почне да светка и ќе даде звучен сигнал за предупредување.

Исклучување на алармот

1. Кога ќе заврши времето на алармот, звучниот сигнал се слуша две минути. Притиснете на кое било кое копче за да го запрете сигналот.

» Сигналот ќе престане и на дисплејот ќе се појави точното време.

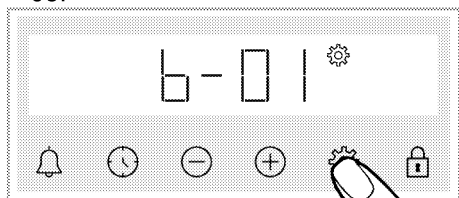
Ако сакате да го поништите алармот:

1. Допирајте  сè додека на екранот не се појави симболот  за да се ресетира времето на алармот. Допирајте го копчето  сè додека не се покаже "00:00".

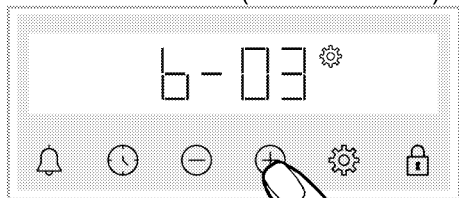
2.  Можете да го поништите алармот и со долго притискање на копчето.

Менување на јачината на звукот.

1. Допрете го копчето  додека -симболот не се појави на екранот една од вредностите **b-01-b-02-b-03**.



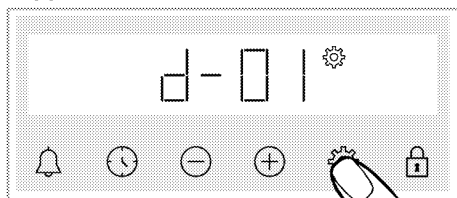
2. Наместете ја јачината на звукот со копчињата /. (**b-01-b-02-b-03**)



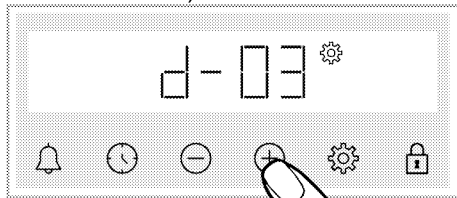
3. За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.

Местење на осветленоста на дисплејот

1. Допрете го копчето  додека -симболот не се појави на екранот една од вредностите **d-01-d-02-d-03**.



2. Наместете го степенот на осветленост со копчињата /. (**d-01-d-02-d-03**)



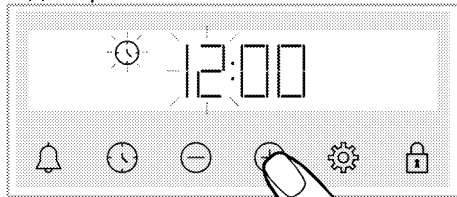
» За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.

Менување на точното време

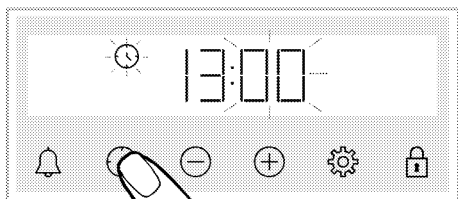
На рерната, за да го промените точното време што сте го наместили претходно,

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .

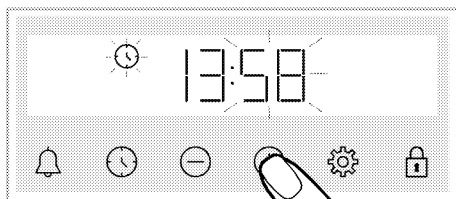
2. Наместете го точното време со допирање на /.



3. Допрете ги копчињата  или  за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на $\oplus/\ominus$.



5. Потврдете со допирање на копчето  или .

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот .

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната. Освен тоа, наведени се и некои намирници што се тестирани од производителот и кои се најпогодните поставки за тие намирници. Исто така, наведени се и соодветните поставки за рерната и додатоците што треба да се користат при подготовката на таа храна.

Општи предупредувања за готвење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време или после готвењето, може нагло да излезе врел млаз од пареа. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Кога ја отворате вратата на рерната, тргнете се настрана.
- Силната пареа што се создала при готвењето може да создаде кондензирани водени капки во внатрешноста и надворешноста на рерната, како и врз горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална физичка појава.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.
- Пред да почнете со готвење, секогаш вадете ги од рерната додатоците што не ги користите. Doddatoците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се зготви според соодветните вредности.
- За храната што ја готвите по свој рецепт можете да ги погледнете вредностите дадени за слични јадења во табелите за готвење.
- Со користење на приложените додатоци ќе имате најдобри резултати при готвењето. Секогаш обрнувајте внимание на предупредувањата и информациите од производителот за другата купена опрема за готвење што ќе ја користите.
- Сечете ја хартијата за готвење на соодветни димензии во однос на садот во кој ќе готвите. Хартијата за готвење што излегува од садот може да предизвика изгореници и да влијае врз квалитетот на готвењето. Хартијата за готвење користете ја во температурниот опсег за кој е наменета.
- За подобри резултати при готвењето, ставајте ја храната на препорачаната полица. Не ја менувајте положбата на полицата за време на готвењето.

Печива и печени јадења

Општи информации

- Препорачуваме да се користат додатоците на производот за најдобри резултати во готвењето. Ако имате намера да користите садови за готвење набавени од друго место, одберете темни, нелепливи и огноотпорни садови.
- Ако на табелата за готвење се препорачува петходно загревање, ставете ја храната во рерната дури откако претходно сте ја загреале.
- Ако имате намера да готвите со опремата за готвење на раженот, ставете ја во средината на раженот, а не во близина на задниот сид.

- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на производите може да се разликува во зависност од количеството на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долната површина на храната за пециво не се кафеаво рамномерно.
- Ако користите хартија за готвење за време на готвењето, може да се забележи малку зацврвеност на долната површина на храната. Во овој случај, можеби ќе треба да го продолжите времето за готвење околу 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредени врз база на тестирања извршени во нашите лаборатории. Вредностите што ви одговараат вам може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветна полица што е препорачана во табелата за готвење. Најдолната полица на рерната е полица 1.
- Ако врвот на тортата е потемнет, ставете ја на пониска полица, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.
- Ако однатре е добро испечена но однадвор е леплива, употребете помало количество течност, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.

Совети за печење печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење. Натопете ги парчињата тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако печивото се пече многу бавно, водете сметка тестото да не претече од садот.
- Ако печивото е заруменето на површината но одоздола не е печено, погрижете се количеството сос што ќе го употребите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно поруменување, потрудете се рамномерно да го размачкате сосот помеѓу парчињата тесто и печивото.
- Печете го печивото во положба и на температура како што е наведено на табелата за готвење. Ако долниот дел сè уште не е доволно заруменет, при следното печење ставете го на долната полица.
- Ако тортата е премногу сува, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако тортата е влажна, употребете мало количество течност или намалете ја температурата за 10°C.

Совети за печење торти

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи во тавче	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Колачи во калап	Еден сад	Калап за колач на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	150	25 ... 35
	2 сада	2 – Стандарден сад* 4 – Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	Модели со жичени полици: 150 Модели без жичени полици: 140	Модели со жичени полици: 25 ... 35 Модели без жичени полици: 30 ... 40
	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 38
Пандишпан	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	155	30 ... 40
Бисквити	Еден сад	Сад за печива*	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
	Еден сад	Сад за печива*	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
	2 сада	2 – Стандарден сад* 4 – Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
Печиво од тесто	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	35 ... 45
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
	2 сада	1 – Стандарден сад* 4 – Сад за печива*	Загревање со вентилатор	1 – 4	180	35 ... 45

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Печиво	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
	2 сада	2 – Стандарден сад* 4 – Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30
Инегрален леб	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазанја	Еден сад	Калап за колач на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Еден сад	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
	Еден сад	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење на Еко загревање со вентилатор - функција

- Не ја менувајте температурата на готвење откако ќе почне готвењето со Еко загревање со вентилатор - функцијата.
- Не ја отворајте вратата за време на готвењето со Еко загревање со вентилатор - функцијата. Ако вратата не е отворена, внатрешната температура е оптимална за заштеда на енергија и може да се разликува од онаа што е прикажана на дисплејот.

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	3	160	25 ... 35
Бисквити	Еден сад	Стандарден сад*	3	180	25 ... 35
Печиво од тесто	Еден сад	Стандарден сад*	3	200	45 ... 55
Печиво	Еден сад	Стандарден сад*	3	200	35 ... 45

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

Месо, риба и пилешко

Клучните точки за печење

- Ако пред готвењето ги зачините со сок од лимон и бибер пилешкото, мисирката и големите парчиња месо, многу подобро ќе се зготват.
- Потребни се 15 до 30 минути повеќе за да се испржи месо со коски отколку филети.
- Треба да се пресметата околу 4 до 5 минути време на готвење за еден сантиметар дебелина на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, оставете го месото во рерната уште 10 минути. Така сокот од месото подобро се распоредува низ печеното месо и не истекува кога ќе се пресече месото.
- Рибата треба да се стави на средната или на ниската полица во огноотпорна чинија.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1.5 - 2.0 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Рестовано пилешко (1.8-2 kg)	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	"3D" функција	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Еден сад	Стандарден сад*	"3D" функција	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
-------	----------------	-----------------------------------	--------------------	----------------------	------------------	------------------------------------

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

Црвеното месо, рибата и пилешкото брзо ќе потемнат кога се готват на скара, ќе имаат убава кора и нема да бидат суви. Филетите, ражените, кобасите и сочниот зеленчук (домати, кромид и сл.) се особено погодни за готвење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е најврелиот простор и масната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Никогаш не гответе на скара со отворена врата на рерната. Од жешките површини може да се изгорите!**

Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послична дебелина и тежина.
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250/max	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250/max	25 ... 35
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250/max	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250/max	20 ... 25
Кременадла - (кришки)	Жичена скара	4 - 5	250/max	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250/max	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250/max	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Тестирани намирници

Намирниците во оваа табела за готвење се подготвени според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот од страна на институциите за контрола.

Табела за готвење за тестирање намирници

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модел со жичени полици: 3 Модел без жичени полици: 2	140	15 ... 25
	2 сада	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модел со жичени полици: 3 Модел без жичени полици: 2	150	25 ... 35
	2 сада	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	Модел со жичени полици: 150 Модел без жичени полици: 140	Модел со жичени полици: 25 ... 35 Модел без жичени полици: 30 ... 40
	Еден сад	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 38
Пандишпан	Еден сад	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	155	30 ... 40
Пита од јаболко	Еден сад	Црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	Еден сад	Црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Тост	Жичена скара	4	250/max	1 ... 3
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250/max	20 ... 30

Превртете ја храната по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да горат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не чистете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. Исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавате целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Ако производот има функција за лесно чистење со пареа, можете да ја употребите за лесна, површна нечистотија. (Видете го делот "Лесно чистење на пареа")
- За упорни дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

- Рерната мора да се олади за да го исчистите просторот за готвење. Чистењето на жешки површини ќе предизвика опасност од пожар и ќе ја оштети емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Кај секој модел тоа е различно.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат маснотии поради нивната порозна структура и почнуваат да блескаат кога површината е заситена со маснотии, во тој случај препорачливо е да се заменат.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миеење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени

ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.

- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на додатоците

Освен ако во упатството не е наведено поинаку, не ги мијте додатоците на овој производ во машина за садови.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги

таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)

Следете ги чекорите опишани во делот "Општи информации за чистење" во зависност од видот на површините во рерната.

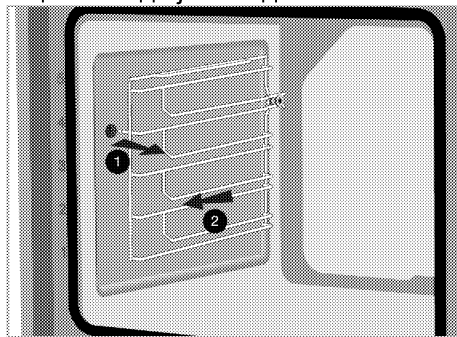
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови на просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Тоа зависи од моделот. Ако има каталитички сид, прочитајте во делот "Каталитички сидови". Ако вашиот производ е модел со метални полици, извадете ги полиците пред да ги чистите страничните сидови. Потоа исчистете ги сидовите како што е опишано во делот "Општи информации за чистење" во

зависност од видот на површината на страничните сидови.

За да ги извадите страничните метални полици:

1. Отстранете го предниот дел на металната полица со тоа што ќе го повлечете страничниот сид во спротивната насока.
2. Повлечете ја полицата кон себе за целосно да ја извадите.



3. За да ги вратите полиците назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно.

Пиролитичко чистење



Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Не допирајте го производот додека апаратот е во процес на самостојно чистење, затоа држете ги децата понастрана. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.

Рерната е опремена со функција за пиролитичко чистење (чистење на висока температура). Рерната се загрева на 420-480 °C и нечистотијата во неа потполно изгорува. При тоа може да се создаде многу густ чад. Погрижете се во просторијата да има добра вентилација. Пиролитичко чистење

треба да се прави отприлика по секои 10 користења на рерната.

1. Извадете сè од релната. Кај моделите со странични решетки не заборавајте да ги извадите решетките.

Ако моделот што го имате содржи елементи отпорни на високи температури (кои можат да издржат пиролитичко чистење), не мора да ги вадите од рерната.

2. Пред чистењето, со влажна крпа отстранете ја нечистотијата од надворешните површини и од внатрешноста на рерната.



Не чистете ја гумата на вратата.

Фиберсталкото е многу осетливо и може лесно да се оштети.

Во случај на оштетување на дихтунгот на вратата на рерната, заменете го со нов што сте го набавиле од областен сервисер.

3. Изберете ја функцијата "Pyrolysis" (Пиролитичко чистење).

На дисплејот ќе трепка **P2:00**.

4. Тркалцето за температура наместете го на највисоката **"max" (максимум)** температура.

5. Штом почне пиролитичкото чистење, на дисплејот постојано ќе светка **P2:00** и ќе почне одбројување. На дисплејот ќе се покаже колку време ќе трае чистењето. Времетраењето не може да се промени.

6. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на дисплејот ќе се покаже симболот за заклучено  и вратата на рерната нема да може да се отвори. Ќе остане заклучена уште некое време откако ќе

заврши пиролитичкото чистење.

Не се обидувајте сосила да ја отворите вратата сè додека не исчезне симболот што покажува дека е заклучена.

7. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже **"End" (Крај)**.

8. Откако на дисплејот ќе се покаже **"End"**, завршете го процесот така што ќе ги поставите копчињата за функција и за температура на позиција 0 (OFF).

9. Откако ќе заврши еден циклус на чистење, отстранете ги остатоците од нечистотијата со раствор од алкохолен оцет.

10. Допрете го кое било копче за да го стивнете звучниот сигнал.



Штом заврши пиролитичкото чистење, вратата ќе биде заклучена сè додека рерната не се излади до соодветна температура. Ако се обидете да готвите нешто додека трае овој процес, на дисплејот ќе се покаже **"H"** и нема да може да готвите.

Чистење на вратата на рерната



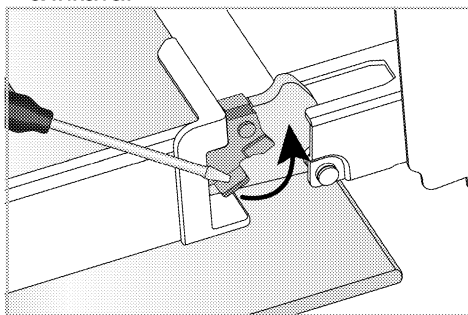
Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги

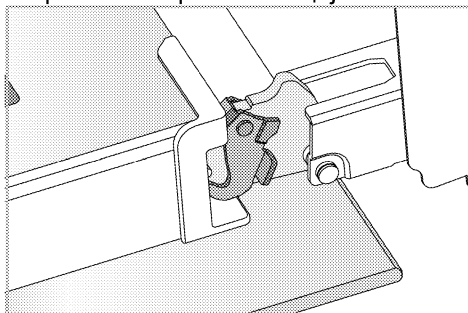
извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

Вадење на вратата на рерната

- 1.Отворете ја вратата на рерната.
- 2.Отворете ги левата и десната спојница на лежиштето на шарките на предната врата со притискање надолу, како што е прикажано на сликата.

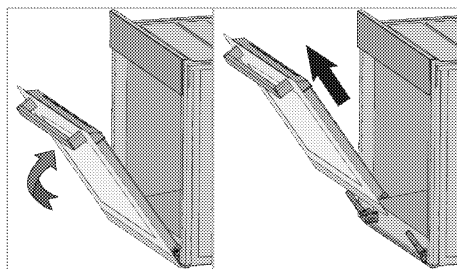


Шарка - затворена позиција



Шарка - отворена позиција

- 3.Вратата на рерната нека биде полуотворена.



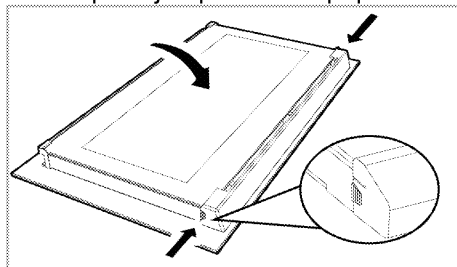
- 4.Повлечете ја вратата нагоре за да ја ослободите од левата и десната шарка и целосно да ја извадите.

i За да ја вратите вратата назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно. Кога ќе ја местите вратата, не заборавајте да ги затворите спојниците на лежиштата на шарките.

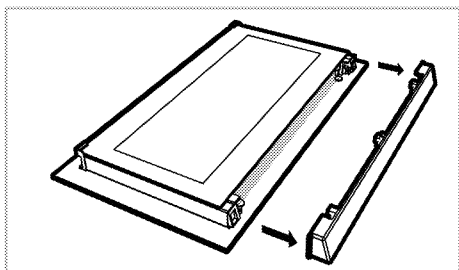
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната

Внатрешното стакло на предната врата на производот може да се извади за да се исчисти.

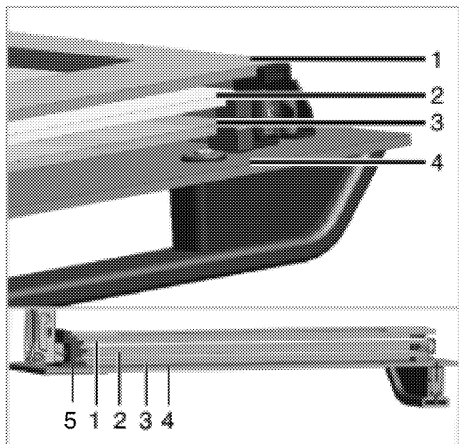
- 1.Отворете ја вратата на рерната.



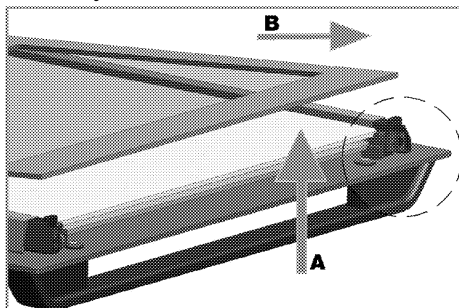
- 2.Туркајте го пластичниот елемент прицврстен за горниот дел на предната врата кон себе со тоа што истовремено ќе притискате на точките за притискање на двете страни на елементот и ќе го извадите.



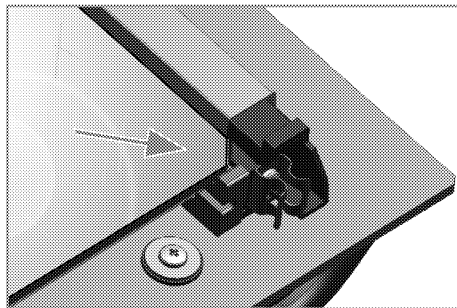
3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло кон 'A', а потоа извадете го повлекувајќи го кон 'B'.



- 1 Највнатрешно стакло
- 2 Второ внатрешно стакло
- 3 Трето внатрешно стакло
- 4 Надворешно стакло
- 5 Пластичен процеп за стакло - Долу



4. Повторете ги истите чекори за да ги извадите второто и третото стакло.



Првиот чекор во повторното составување на вратата е да се заменат второто и третото стакло (2, 3).

Како што е прикажано на сликата, закосениот раб на стаклото треба да го поставите на таков начин што ќе се спои со закосениот раб на пластичниот процеп.

Редоследот на прицврстување на второто и третото внатрешно стакло не е важен бидејќи тие се исти.

Кога го прицврстувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја ставите отпечатената страна на стаклото врз второто внатрешно стакло.

Многу е важно долните кошери на сите внатрешни стакла да се постават така што ќе се спојат со долните пластични процепи (5).

Туркајте го пластичниот елемент кон рамката сè додека не кликне.

i Откако ќе се исчистат, сите стакла мора повторно да се спојат.

Чистење на сијаличката на рерната

Ако се извалка стаклениот капак на сијаличката на рерната во просторот за готвење, исчистете го со детергент за миене садови, топла

вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува крпа. Ако сијаличката на рерната престане да работи, можете да ја замените следејќи ги следниве упатства.

Заменување на сијаличката на рерната

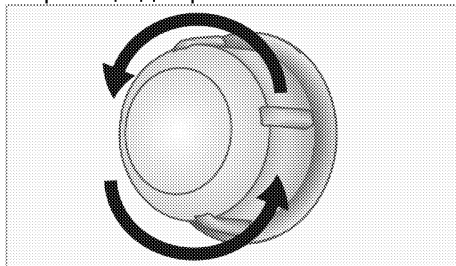
⚠ Општи предупредувања

- За да се избегне ризик од електричен удар, пред да ја замените сијаличката исклучете го производот од електричната мрежа и почекајте рерната да се излади. Од жешките површини може да се изгорите!
- Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.
- Местоположбата на сијаличката на рерната може да се разликува од она што е прикажано на сликата.
- Сијаличката што се користи во овој производ не е погодна за осветлување на домашни простории. Намената на оваа сијаличка е да му олесни на корисникот да ги гледа прехранбените продукти.
- Сијаличките што се користат во овој уред мора да издржат екстремни физички услови, како што се температури над 50°C.

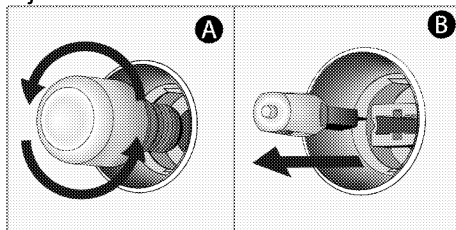
Ако вашата рерна има кружна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.

2. Отстранете го стаклениот капак со тоа што ќе го вртите во спротивен правец од стрелките на часовникот.



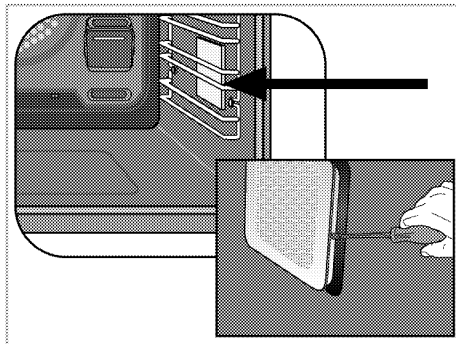
3. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



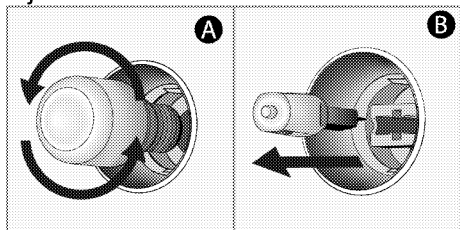
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Ако вашата рерна има четириаголна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете ги металните полици како што е опишано.



3. Со шрафцигер подигнете го заштитниот капак на сијаличката.
4. Ако сијаличката е тип (А) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (В), извлекете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете ги стаклениот капак и металните полици.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Во рерната се создава пареа додека работи.

- Нормално е да излегува пареа додека работи. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

При готвењето се создаваат водени капки.

- Пареата што се крева при готвењето може да кондензира и да создаде водени капки поради допир со студените површини на производот. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот испушта метални звуци додека се загрева и лади.

- Кога се загреваат металните делови, тие се шират и создаваат звук. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> *Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.*
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> *Проверете ја врската со штекерот.*
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> *Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.*

Светлото во рерната не работи.

- Сијаличката на рерната е расипана. >>> *Заменете ја сијаличката на рерната.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

Рерната не грее.

- Можеби не е ставена на извесна функција за готвење и/или температура. >>> *Ставете ја рерната на извесна функција за готвење и/или температура.*
- Кај моделите што имаат тајмер, тајмерот не е подесен. >>> *Подесете го времето.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*
- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> *Проверете дали вратата на рерната е затворена. Ако вратата на рерната стои отворена подолго од 5 минути, поставките за времето на готвење ќе бидат поништени, греачите нема да работат и сијаличката во рерната нема да свети.*

(Кај моделите со тајмер) Дисплејот за часовникот трепка или симболот за часовникот е вклучен.

- Претходно снемало струја. >>> *Наместете го времето / Исклучете го производот и повторно вклучете го.*

Кодови/Причини за грешка и можни решенија

Кодови за грешка	Причини за грешка	Можни решенија
Er 1 - Er 7	Грешки во комуникацијата	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 8 - Er 27	Грешки во сензорот	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 32 - Er 41	Грешки во загревањето на рераната.	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 42 - Er 58	Грешки во компонентите на рерната.	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 59 - Er 64	Грешки во вратата на рерната	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 65 - Er 71	Грешки поврзани со пареата (кај рерни со функција за пареа)	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 72 - Er 80	Грешки во хардверот	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 81 - Er 85	Грешки во безбедноста на рерната	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 86 - Er 88	Грешки во поврзувањето на Интернет (кај рерни со Homewhiz функција)	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 89 - Er 92	Грешки во микробрановите (кај рерни со функција за микробранови)	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 93 - Er 99	Грешки во електронската табла и тајмерот	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.



Forno incassato

Manuale utente



IT

Gentile Cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

AVVISO Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

Scopo di utilizzo	4
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici	5
Sicurezza elettrica	5
Sicurezza nel trasporto	7
Installazione in sicurezza	7
Utilizzo in sicurezza	8
Avvertenze sulla temperatura	8
Uso degli accessori	9
Sicurezza nella cottura	9
Manutenzione e pulizia in sicurezza	10
Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi) ..	11

2 Istruzioni relative all'ambiente 12

Regolamentazione sui rifiuti	12
Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti	12
Smaltimento del materiale di imballaggio ..	12
Consigli per risparmiare energia	12

3 Il prodotto 13

Introduzione del prodotto	13
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	14
Controllo del forno	14
Funzioni operative del forno	15
Accessori del prodotto	17
Uso degli accessori	18
Specifiche tecniche	21

4 Primo utilizzo 22

Prima impostazione dell'ora	22
Prima pulizia	22

5 Come utilizzare il forno 24

Informazioni generiche sull'uso del forno ..	24
Funzionamento dell'unità di controllo del forno	24
Impostazioni	28

6 Informazioni generali sulla cottura 30

Avvertenze generiche sulla cottura in forno	30
Pasticcini e alimenti da forno	30
Carne, pesce e pollame	33
Grill	34
Alimenti di prova	35

7 Manutenzione e cura 38

Informazioni generiche per la pulizia	38
Pulizia degli accessori	39
Pulizia del pannello di controllo	39
Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	40
Autopulizia pirolitica	40
Pulizia dello sportello del forno	41
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno	43
Pulizia della lampada del forno	44

8 Risoluzione dei problemi 46

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
- L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
- La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
-  Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
-  Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
-  Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che

non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.

-  Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

Scopo di utilizzo

- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni.
L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare in genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli

animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.

- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.

Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta.

Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di

collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".

- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da

specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



Sicurezza nel trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia

danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.

- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.

- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono e si stringono quando si apre e si chiude lo sportello. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.



Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.
- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.



Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli

accessori all'estremità dell'area di cottura.



Sicurezza nella cottura

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non tenere il cibo in forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione accumulata potrebbe causare lo scoppio del recipiente.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le

- resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionare teglie, piastre o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarne la base.
 - Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
 - Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.



Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)

- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
- Le superfici calde possono causare ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.
- Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui

di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.

- Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.
- Se sul forno è presente un piano cottura, non azionarlo durante l'autopulizia.

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti **Conformità alla direttiva WEEE e** **allo smaltimento dei rifiuti**



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti

riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

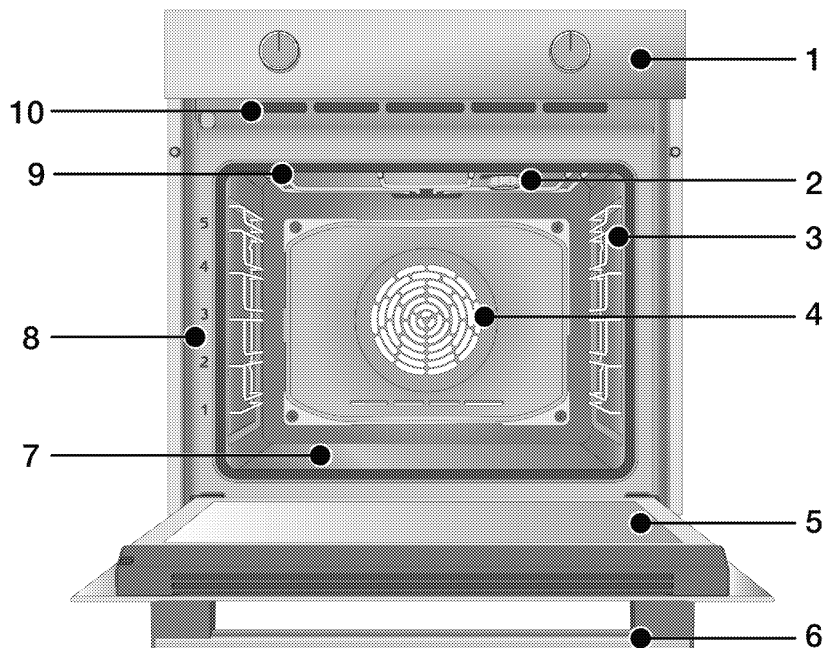
Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non si apre, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco", la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



- 1 Pannello di controllo
- 2 Lampada*
- 3 Ripiani a filo**
- 4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 5 Sportello
- 6 Maniglia
- 7 Riscaldatore inferiore (piastra inferiore in acciaio)
- 8 Posizioni del ripiano
- 9 Resistenza superiore
- 10 Fori di ventilazione

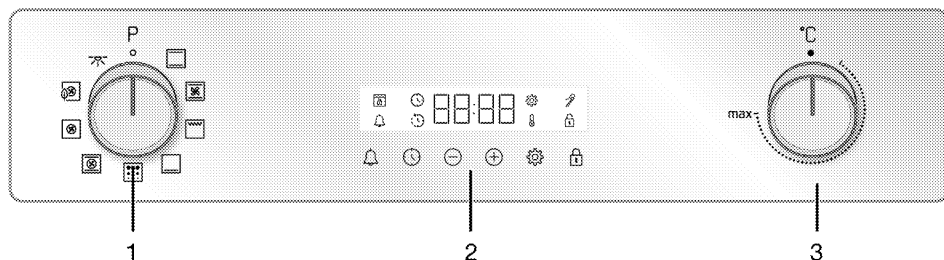
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe essere senza ripiani in filo metallico. Nell'illustrazione, i ripiani in filo metallico sono mostrati a titolo di esempio.

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

Controllo del forno



- 1 Manopola selezione funzione
- 2 Timer
- 3 Manopola temperatura

Se il prodotto dispone di manopole di controllo, tali manopole potrebbero essere incassate nel pannello e, su alcuni modelli, potrebbero venir fuori se premute. Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto).

Manopola temperatura

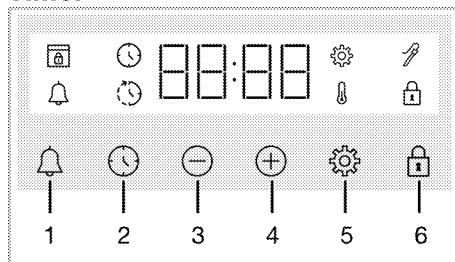
Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, girare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto).

Spia della temperatura

La temperatura interna del forno viene visualizzata sullo schermo del timer. Il forno si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e la mantiene; l'animazione del riscaldamento a 3 linee

lampeggia all'estrema destra. Quando la temperatura del forno raggiunge il valore impostato, questa animazione si ferma e il simbolo "C" appare fisso accanto al valore di temperatura impostato.

Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

- : Simbolo della durata della cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura*
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo della sonda per la carne*
- : Il simbolo blocco tasti

-  : Simbolo della temperatura
 : Simbolo delle impostazioni
 : Simbolo blocco sportello*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

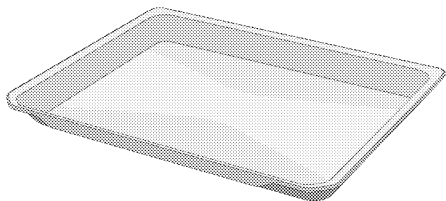
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Lampada del forno	-	Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatta e cibi che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	"Funzione" 3D	40-280	Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill completo	40-280	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Pirolisi	-	Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le istruzioni nella sezione Manutenzione e pulizia per questa funzione.

Accessori del prodotto

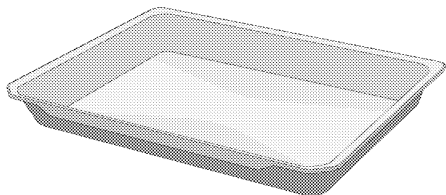
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

AVISO : I vassoi del proprio prodotto potrebbero essere deformati dall'effetto della temperatura. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio si raffredda.



Vassoio standard

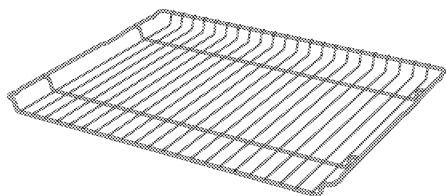
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



Vassoio profondo

Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.

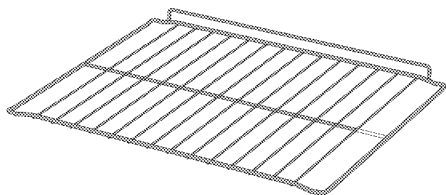
Modelli con ripiani in filo metallico:



Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Modelli senza ripiani in filo metallico:

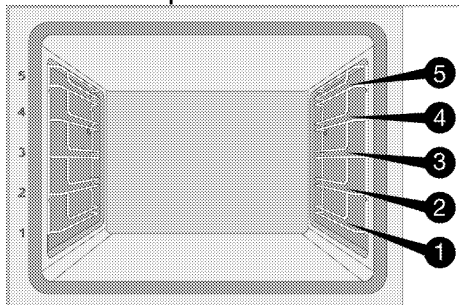


Uso degli accessori

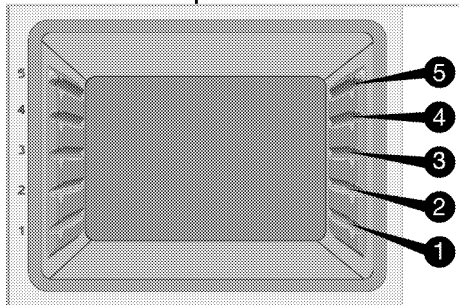
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Modelli con ripiani in filo metallico



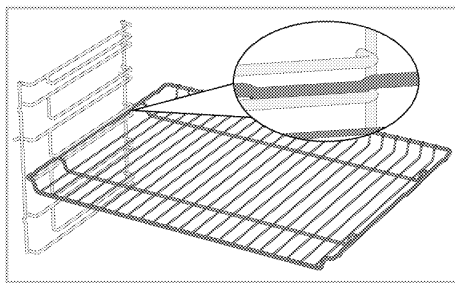
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

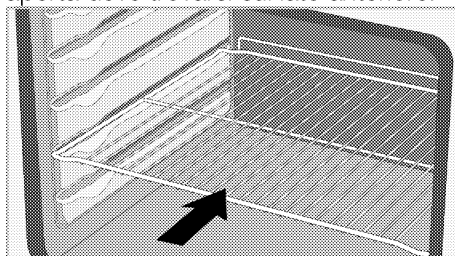
Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



Modelli senza ripiani in filo metallico:

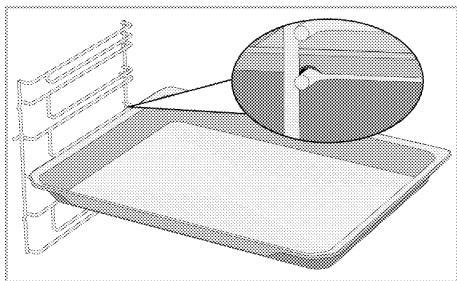
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



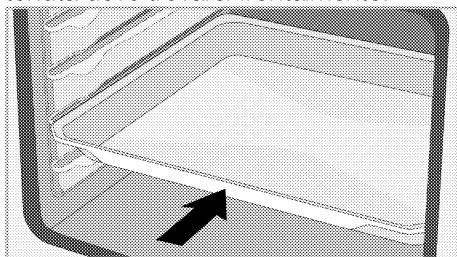
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



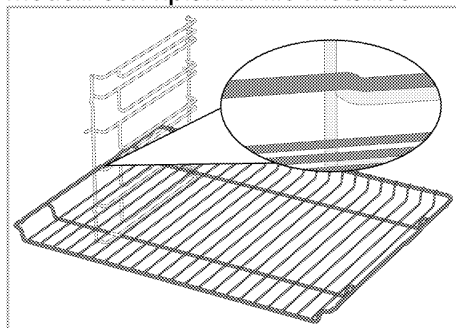
Modelli senza ripiani in filo metallico:
 è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



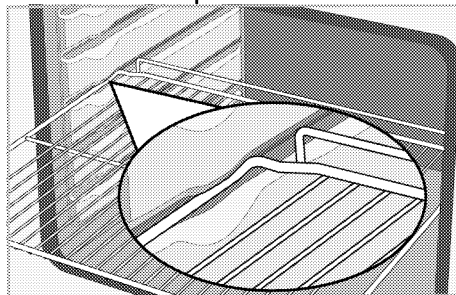
Funzione dello stopper del grill a filo

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il grill a filo si rovesci dal ripiano in filo metallico. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.

Modelli con ripiani in filo metallico

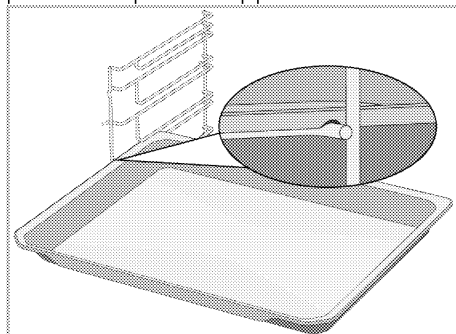


Modelli senza ripiani in filo metallico



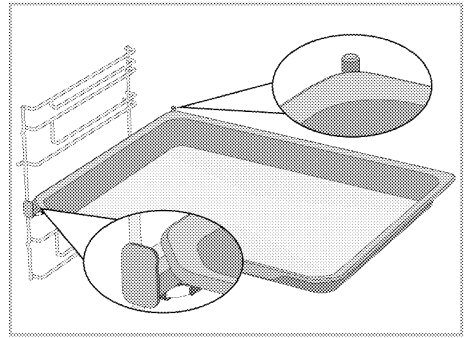
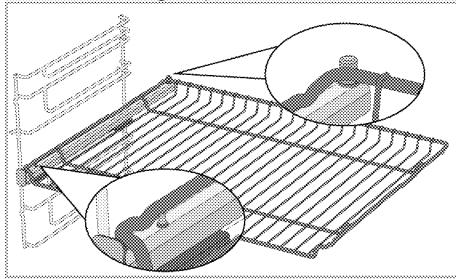
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il vassoio si rovesci dal ripiano in filo metallico. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla serratura posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche-Modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con la guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



i Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni di installazione del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale	3,4 kW
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).
La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1- Riscaldamento ventola eco, 2-Riscaldamento ventola 3- Grill basso a ventola, 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

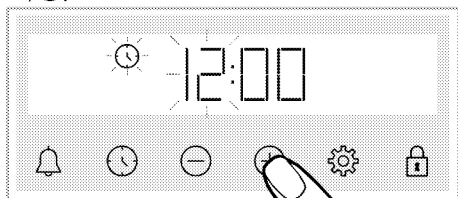
4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

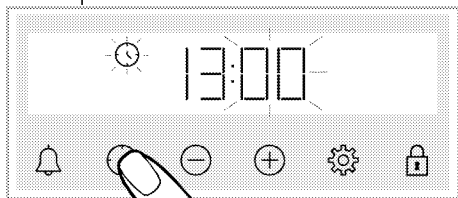
Prima impostazione dell'ora

i Impostare sempre l'ora del giorno prima di utilizzare il forno. Se non lo si imposta, non è possibile cucinare in alcuni modelli di forno.

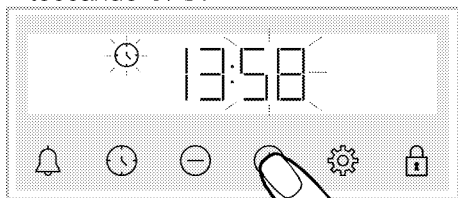
1. Quando si accende il forno per la prima volta, sul display lampeggeranno il campo delle ore **"12:00"** e il simbolo ⌚.
2. Impostare l'ora del giorno toccando ⊕/⊖.



3. Toccare ⚙ o ⌚ per impostare il campo dei minuti.



4. Impostare il minuto del giorno toccando ⊕/⊖.



5. Confermare l'impostazione premendo o il tasto ⌚.

» L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo ⌚.

i Se la procedura della prima impostazione dell'orario non viene effettuata, i simboli **"12:00"** e ⌚ continuano a lampeggiare e il forno non si avvierà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando ⌚ quando è alle **"12:00"**. Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i Le impostazioni dell'ora corrente sono annullate in caso di interruzione dell'alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno". Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.

6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori;

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

AVVISO Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi.

La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

La lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

In alcune funzioni operative, la lampada non si accende a causa del risparmio energetico.

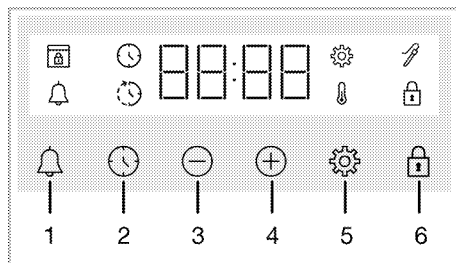
Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare la funzione "Lampada del

forno" con la manopola di selezione delle funzioni.

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- i** Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti.
Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
- i** Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Per salvare le impostazioni attendere un breve periodo di tempo.
- i** Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- i** Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sullo schermo viene visualizzato il tempo rimanente.
- i** Nei casi in cui il tempo di cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto ⌚.



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi

- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

-  : Simbolo della durata della cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura*
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo della sonda per la carne*
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Simbolo blocco sportello*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno

Quando si seleziona una funzione operativa con la quale si vuole cuocere utilizzando la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno inizia a funzionare.

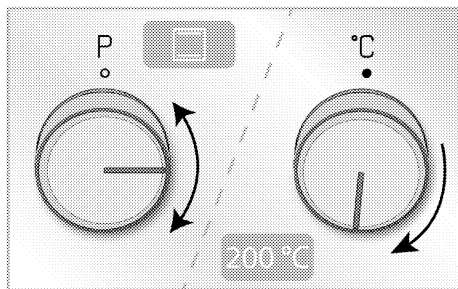
Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.

Esempio:



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

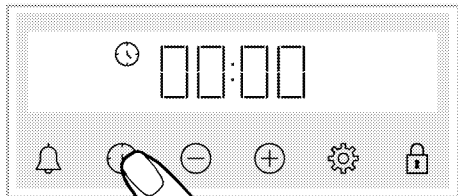
» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà . Il valore di temperatura impostato e delle animazioni di 3 righe compaiono sul display. Quindi, il tempo trascorso dall'inizio della cottura viene visualizzato in sequenza. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, il simbolo  scompare e il timer emette un bip. L'animazione di 3 righe sullo schermo si ferma e viene visualizzato il simbolo C, senza soluzione di continuità, vicino al valore della temperatura. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività

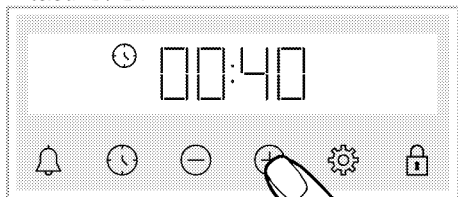
specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .



- i** Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti /.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti /.



- i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare . Il conto alla rovescia del tempo di cottura e il valore di temperatura impostato vengono visualizzati in sequenza con un'animazione di 3 righe a fianco.

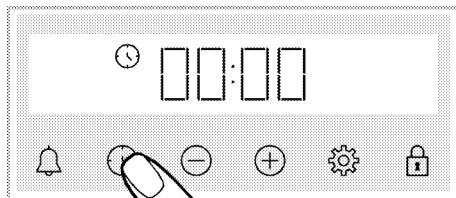
Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, il simbolo  scompare e il timer emette un bip. L'animazione di 3 righe sullo schermo si ferma e viene visualizzato il simbolo C, senza soluzione di continuità, vicino al valore della temperatura.

5. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)**, il simbolo  lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico.
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

Per impostare il tempo di fine cottura su un tempo successivo; (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

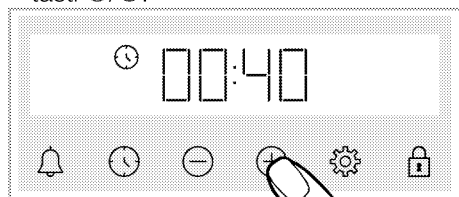
Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per il proprio pasto, è possibile impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura su un tempo successivo, consentendo l'avvio e lo spegnimento automatico del forno.

1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .



i Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto $\oplus$ per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti $\oplus/\ominus$.

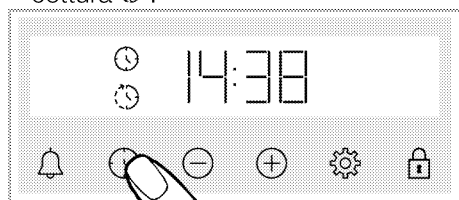
3. Impostare il tempo di cottura con i tasti $\oplus/\ominus$.



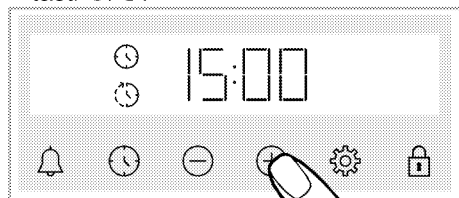
i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

» Dopo aver impostato il tempo di cottura, il simbolo $\odot$ viene visualizzato fisso sullo schermo.

4. Toccare $\odot$ finché sul display non appare il simbolo del tempo di fine cottura $\odot$.



5. Impostare il tempo di fine cottura con i tasti $\oplus/\ominus$.



» Dopo aver impostato il tempo di fine cottura, sul display appariranno fissi il simbolo $\odot$ e il simbolo $\odot$ con il simbolo del periodo di tempo. Appena inizia la cottura, il simbolo $\odot$ scompare.

6. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

» **L'orologio del forno calcola il tempo di inizio cottura sottraendo il tempo di cottura dal tempo di fine cottura impostato.** Al raggiungimento del tempo di inizio cottura, si attiva la modalità di funzionamento selezionata e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare $\odot$. Il conto alla rovescia del tempo di cottura e il valore di temperatura impostato vengono visualizzati in sequenza con un'animazione di 3 righe a fianco.

Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, il simbolo $\odot$ scompare e il timer emette un bip. L'animazione di 3 righe sullo schermo si ferma e viene visualizzato il simbolo C, senza soluzione di continuità, vicino al valore della temperatura.

7. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)** e il simbolo $\odot$ lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico

8. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

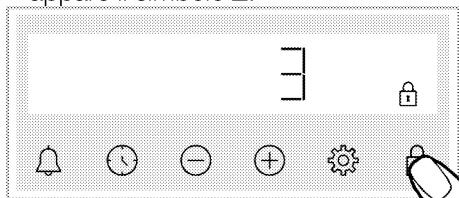
i Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, portare la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione **"0"** (off) e spegnere il forno.

Impostazioni

Attivazione del blocco tasti

Attivando la funzione di blocco dei tasti, è possibile impedire l'intervento dell'unità di controllo.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



» Sul display appare il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, viene attivato il blocco dei tasti. Quando si tocca un tasto qualsiasi con il blocco tasti impostato, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

i Se si smette di toccare il tasto  prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non sarà attivato.

i I tasti del timer non possono essere utilizzati quando il blocco tasti è attivo. Il blocco tasti non sarà annullato in caso di interruzione dell'alimentazione.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .
- » Il simbolo  scompare e sul display il blocco dei tasti viene disattivato.

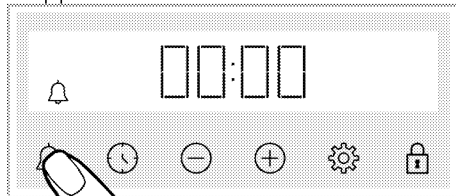
Impostazione dell'allarme

È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando,

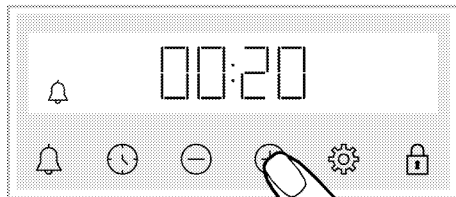
ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, l'orologio emette un segnale acustico di avviso.

i Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



2.  Impostare l'ora dell'allarme con i tasti .



» Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo  rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostati contemporaneamente, viene visualizzato quello a scadenza più breve.

3. Al momento impostato, il simbolo  inizia a lampeggiare ed emette un segnale acustico.

Spegnimento dell'allarme

1. Esauritosi il tempo dell'allarme, il segnale acustico di avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico di avviso.
- » L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

Se si vuole annullare l'allarme;

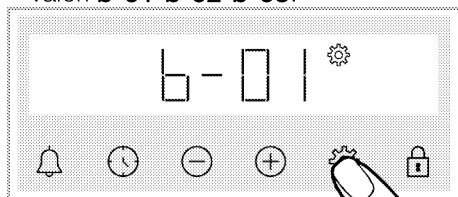
1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo  per resettare l'ora

dell'allarme. Toccare il tasto ⊖ fino a quando non appare "00:00".

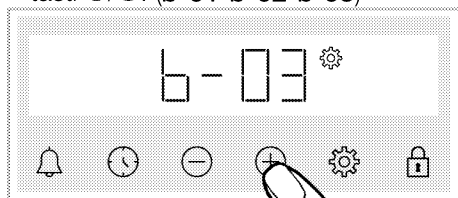
2. 🔔 è anche possibile annullare l'allarme anche premendo a lungo il tasto.

Modifica del livello del volume

1. Toccare il tasto ⚙️ fino a visualizzare sul display il simbolo ⚙️ e uno dei valori **b-01-b-02-b-03**.



2. Impostare il livello desiderato con i tasti ⊕/⊖. (**b-01-b-02-b-03**)

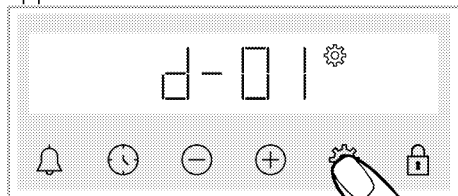


3. Toccare il tasto ⚙️ per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

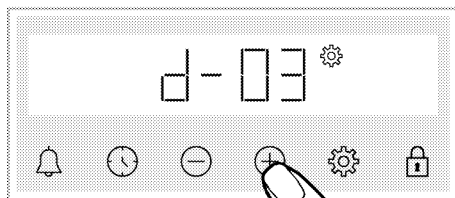
Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto ⚙️ fino a visualizzare sul display il simbolo ⚙️ e uno dei valori **d-01-d-02-d-03**.

Toccare il tasto 🔊 finché sul display non appare il simbolo 🔊.



2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti ⊕/⊖. (**d-01-d-02-d-03**)



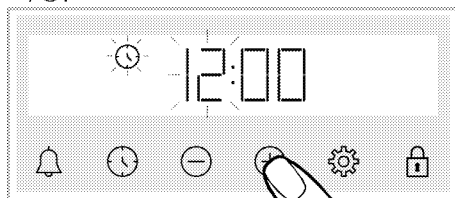
» Toccare il tasto ⚙️ per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

Modificare l'ora del giorno

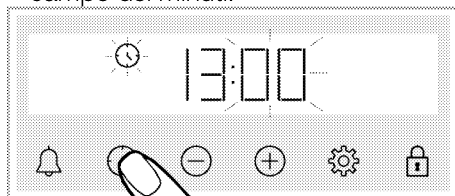
sul forno; per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

1. Toccare ⚙️ finché sul display non appare il simbolo 🕒.

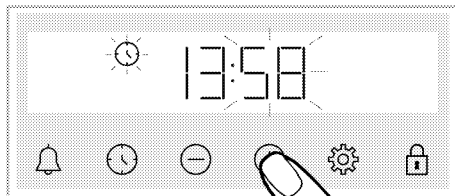
2. Impostare l'ora del giorno toccando ⊕/⊖.



3. Toccare 🕒 o ⚙️ per impostare il campo dei minuti.



4. Impostare il minuto del giorno toccando ⊕/⊖.



5. Confermare l'impostazione premendo o il tasto 🕒 o ⚙️.

» L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo 🕒.

6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Inoltre, è possibile trovare anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal

produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Stampi in metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e la superficie inferiore della pasticceria non si rosola in modo uniforme.
- Se si utilizza carta da cucina durante la cottura, si potrebbe osservare una leggera doratura sulla superficie

inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura di circa 10 minuti.

- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se la torta è ben cotta all'interno ma l'esterno è appiccicoso, utilizzare una

quantità minore di liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per cucinare i pasticcini

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	150	25 ... 35

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 38
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	35 ... 45
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	2 –Vassoio standard* 4 –Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 – 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 35 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 40
Biscotti	2 –Vassoio standard* 4 –Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 – 4	170	25 ... 35
Pasticceria frolla	1 –Vassoio standard* 4 –Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	1 – 4	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	2 –Vassoio standard* 4 –Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 – 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

- Non modificare la temperatura dopo l'inizio della cottura Riscaldamento ventola eco - funzione operativa.
- Non aprire lo sportello del durante la cottura nella Riscaldamento ventola eco-funzione operativa Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia e può differire da quanto indicato sul display.
- Non preriscaldare in modalità Riscaldamento ventola eco.

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura di pollo, tacchino e grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Terminata la cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo

della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.

- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i cibi consigliati nella tabella di cottura con un'unica teglia.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Turchia (5.5 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbero non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo

in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde possono causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo

- distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
 - Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da

forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250/max	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bistecca - (affettato)	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per alimenti di prova

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	150	25 ... 35

Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 38
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 35 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 40

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250/max	20 ... 30

Girare il cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.
Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici

calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo

che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia degli accessori

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato

di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

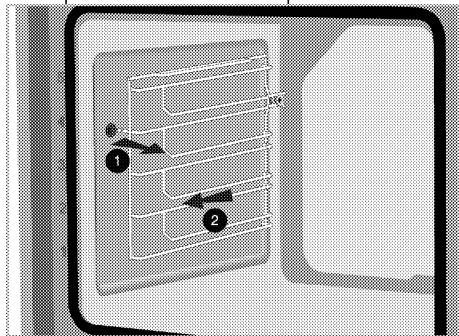
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Pareti catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Autopulizia pirolitica

Il forno è dotato di funzione di autopulizia pirolitica. Il forno viene riscaldato a ca. 420-480 °C e lo sporco esistente viene ridotto in cenere. Potrebbe verificarsi un forte sviluppo di fumo. Provvedere ad una buona ventilazione. La pirolisi dovrebbe essere utilizzata ogni circa 10 utilizzi del forno.

Avvertenze generali



Le superfici calde provocano ustioni!

Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.



Rimuovere tutti gli accessori, il ripiano telescopico e le rastrelliere laterali (se disponibili) prima di utilizzare la funzione di autopulizia pirolitica. In caso contrario, gli accessori e le rastrelliere laterali saranno danneggiati.



Se il prodotto è dotato di un accessorio ignifugo (resistente alla autopulizia alle alte temperature), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima dell'autopulizia per evitare danni.



Non pulire la guarnizione dello sportello.

La guarnizione in fibra di vetro è molto sensibile e può facilmente danneggiarsi.

In caso di danni alla guarnizione dello sportello del forno, sostituirla con una nuova presso l'assistenza autorizzata.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno. Nei modelli con le griglie laterali, non dimenticare di toglierle.

2. Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido.

3. Selezionare la funzione "Pirolisi" (autopulizia).

Sul display lampeggerà **P2:00**.

4. Impostare la manopola della temperatura al valore massimo **"max"** (massimo).

5. Una volta avviata la funzione di pirolisi, **P2: 00** si accenderà costantemente e inizierà il conto alla rovescia. Sul display appare la durata dell'autopulizia. Questa durata non può essere modificata.

6. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo

di autopulizia, compare il simbolo del lucchetto  sul display dell'ora e non è possibile aprire la porta del forno. Esso rimane bloccato per un po' al termine della funzione di pirolisi. Non forzare la chiusura della porta tirando la maniglia finché il simbolo del lucchetto non scompare.

7. Quando il processo di pulizia è completato, sul display appare **"End"**.

8. Dopo che **"End"** viene visualizzato, terminare il processo impostando i pulsanti funzione e temperatura in posizione 0 (OFF).

9. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i depositi di sporcizia con acqua e aceto.

10. Toccare qualsiasi tasto per silenziare l'allarme acustico.



Una volta completata la funzione di pirolisi, il blocco della porta sarà attivo fino a quando il forno non si raffredda ad una temperatura adeguata. Se si volesse cucinare qualcosa durante questo processo, **"H"** verrà visualizzato e la cottura non sarà consentita.

Pulizia dello sportello del forno



Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una

spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

Rimozione dello sportello del forno

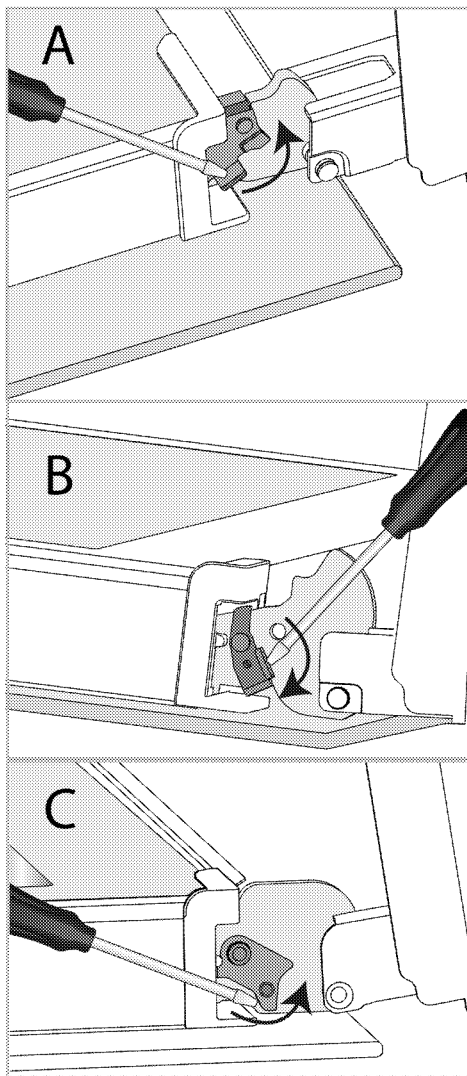
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera.

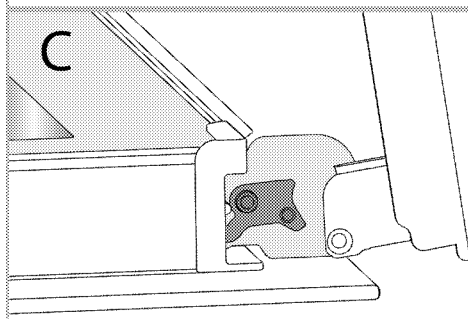
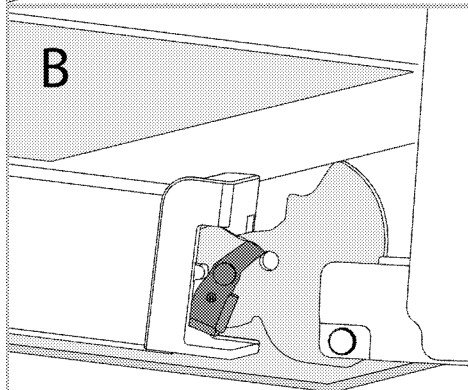
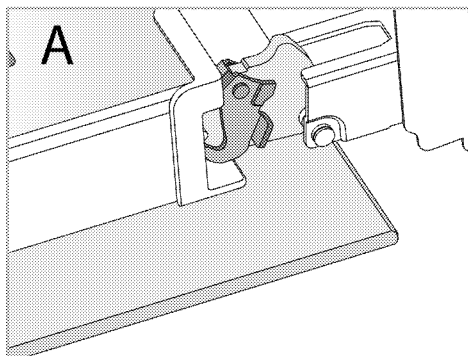
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

La cerniera del tipo (B) è disponibile nei tipi di porta a chiusura ammortizzata.

La cerniera del tipo (C) è disponibile nei tipi di porta ad apertura / chiusura morbida.

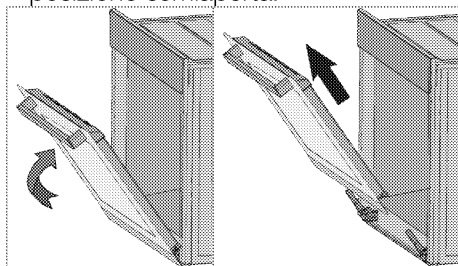


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



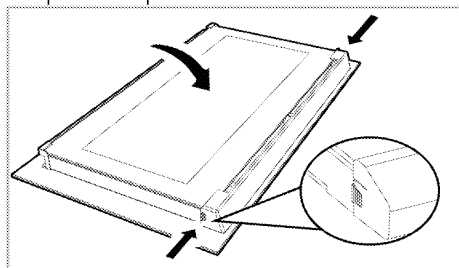
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

i Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

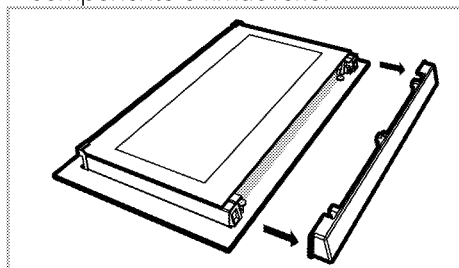
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del forno può essere rimosso per la pulizia.

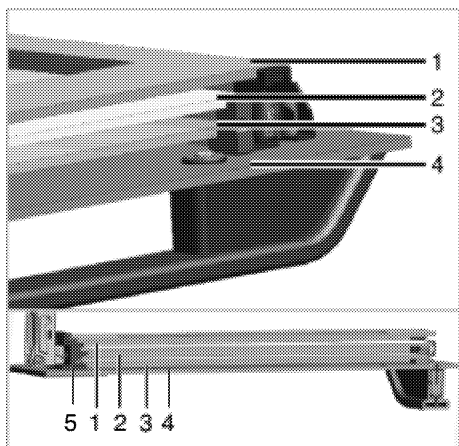
1. Aprire lo sportello del forno.



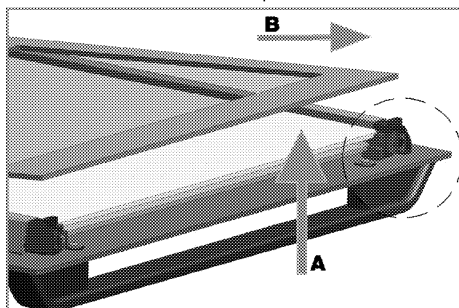
2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



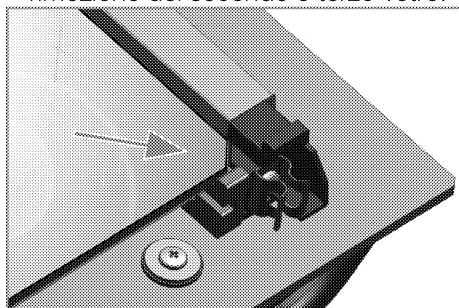
3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



- 1 Vetro più interno
- 2 Secondo vetro interno
- 3 Terzo vetro interno
- 4 Vetro esterno
- 5 Fessura di vetro in plastica- Inferiore



4. Ripetere lo stesso procedimento per la rimozione del secondo e terzo vetro.



Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di sostituire il secondo e il terzo vetro (2, 3).

Come mostrato in figura, posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica.

L'ordine di attacco del secondo e del terzo vetro interno non è importante, in quanto sono intercambiabili.

Nel fissare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul secondo vetro interno.

È fondamentale posizionare gli angoli inferiori di tutti i vetri interni perché coincidano con le fessure inferiori in plastica (5).

Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

i Dopo la pulizia, tutti i vetri devono essere rimontati.

Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

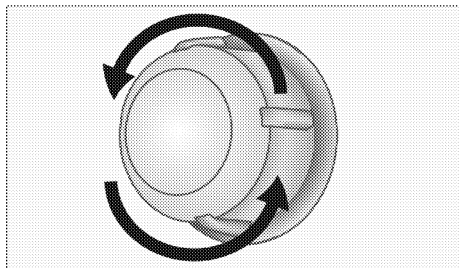
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con

attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.

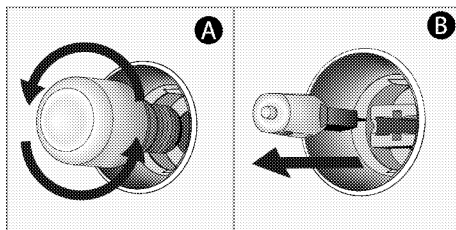
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



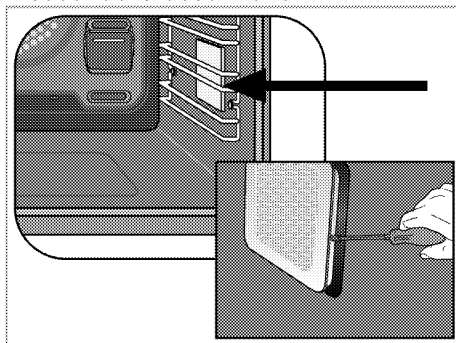
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



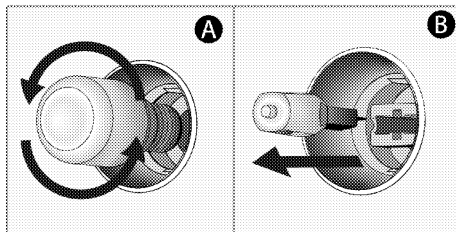
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

Quando è in uso il forno emette del vapore.

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

- Quando viene a contatto con le superfici fredde del prodotto, il vapore che si forma durante la cottura può condensarsi e formare goccioline d'acqua. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*

La luce del forno non funziona.

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- La porta del forno si può aprire. >>> *Controllare che la porta del forno sia chiusa. Se la porta del forno rimane aperta per più di ca. 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura verranno cancellate, i riscaldatori non funzioneranno e la lampada del forno non funzionerà.*

(Nei modelli con timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificato un precedente blackout. >>> *Regolare l'ora/Spegnere il prodotto e riaccenderlo.*

Codici di errore / motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
Er 1 - Er 7	Errori di comunicazione	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 8 - Er 27	Errori sensori	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 32 - Er 41	Errori di riscaldamento del forno	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 42 - Er 58	Errore delle componenti del forno	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 59 - Er 64	Errori della porta del forno	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 65 - Er 71	Errori legati al vapore (nei forni con la funzione vapore)	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 72 - Er 80	Errori hardware	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 81 - Er 85	Errori di sicurezza del forno	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 86 - Er 88	Errori di connessione interna (nei forni con la funzione Homewhiz)	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 89 - Er 92	Errori microonde (nei forni con la funzione vapore)	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.
Er 93 - Er 99	Scheda elettronica ed errori time	Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore.

