



Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Forno incassato

Manuale utente



BBIS13300XMSE

RU / IT

385.4406.87/R.AD/28.05.2021/9-3

7724086710

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.




Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

<u>1</u>	<u>Инструкции по технике безопасности</u>	<u>4</u>
	Цель использования.....	4
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
	Электробезопасность.....	6
	Безопасность при транспортировке.....	8
	Меры безопасности во время монтажа.....	8
	Безопасность использования.....	8
	Предупреждения о температуре.....	9
	Использование аксессуаров.....	10
	Безопасность во время приготовления.....	10
	Паровая система.....	11
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....	12
<u>2</u>	<u>Руководство по окружающей среде</u>	<u>14</u>
	Регламент утилизации отходов.....	14
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	14
	Утилизация упаковочных материалов.....	14
	Советы по энергосбережению.....	14
<u>3</u>	<u>Регулирование отходов</u>	<u>16</u>
	Принципы работы устройства.....	16
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	17
	Управление духовкой.....	17
	Функциональные возможности духовки.....	19
	Аксессуары для устройства.....	21
	Использование аксессуаров устройства.....	22
	Технические характеристики.....	25
<u>4</u>	<u>Первая эксплуатация</u>	<u>26</u>
	Первая установка.....	26
	Первая очистка.....	26
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации духовки</u>	<u>28</u>
	Общая информация по использованию духовки.....	28
	Работа блока управления духовкой.....	28
	Приготовление на пару.....	32
	Настройки.....	33
<u>6</u>	<u>Общая информация по приготовлению</u>	<u>36</u>
	Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	36
	Выпечка и блюда в духовке.....	36
	Мясо, Рыба и Птица.....	40
	Гриль.....	41
	Приготовление на пару.....	42
	Продукты для тестирования.....	43
<u>7</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>45</u>
	Информация по общей чистке.....	45
	Очистка аксессуаров.....	47
	Очистка панели управления.....	47
	Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	47
	Легкая паровая очистка.....	48
	Очистка дверцы духовки.....	49
	Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....	51
	Чистка лампы духовки.....	52
<u>8</u>	<u>Устранение неполадок</u>	<u>54</u>

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.
-  Цель использования
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
 - Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.




Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными /

национальными правилами.


- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.


-  **Безопасность при транспортировке**
- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
 - Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
 - Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
 - Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении. Запрещено переносить устройство, если в нем есть вода. Можно транспортировать после полного освобождения от воды.
 - Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или

движущихся частей устройства.

- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

 **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

 **Безопасность использования**

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.

- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
 - Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
 - Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
 - Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
 - Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
 - Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
 - Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо аналогичные предметы из данного текстиля.
 - Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
-  Предупреждения о температуре
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
 - Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
 - Поскольку пар может выходить, держитесь

подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую

духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки.

Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для

интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Паровая система

- При приготовлении пищи на пару открытие дверцы может привести к выходу пара, и как следствие к ожогам. Будьте осторожны когда открываете дверцу.
- Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.
- Если в духовке после парового приготовления останется влага, то это может привести к коррозии. Дайте духовке высохнуть после приготовления. Не храните влажные продукты в духовке в течение длительного времени.
- Не используйте аксессуары, способные

испаряться во время приготовления.

- Будьте осторожны, чтобы не проливать воду на поверхность духовки и нежелательные поверхности при снятии или установке резервуара для воды.
- При удалении пищи после приготовления на пару, из аксессуаров может вытекать горячая жидкость - будьте осторожны.
- При приготовлении на пару рекомендуется добавлять столько воды, сколько указано в таблице по приготовлению.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как

это может привести к поражению электрическим током.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- После каждого приготовления на пару оставшаяся вода в емкости для воды должна быть слита, а емкость для воды необходимо очистить. Использование воды, оставленной в камере при следующем приготовлении пищи, приводит к проблемам с точки зрения гигиены.
- Не помещайте емкость для воды в посудомоечную машину. Протрите резервуар для воды чистой влажной тканью, затем вытрите его сухой тканью и храните

таким образом. Не сушите никогда резервуар в духовке.

- Для извести, которая может образоваться в резервуаре для воды: 200 куб. см воды и 1 чайную ложку лимонной соли поместить в резервуар и оставить на 1 час. Затем промыть большим количеством воды и высушить. Рекомендуется применять эту процедуру каждые 4-5 кратных использований.
- Для очистки дна духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не соскабливайте известь, которая может образоваться на дне духовки. В противном случае основание продукта будет повреждено.
- Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после

- приготовления с использованием пара - легкой очистки паром, добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне при комнатной температуре после каждых 2 или 3 использований, а затем подождать 30 минут. Через 30 минут очистите этот участок мягкой влажной тканью и вытрите насухо сухой тканью.
- В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды на дне духовки могут образовываться известковые пятна.
 - Рекомендуется очищать внутреннюю часть духовки водой с уксусом и тряпкой от известковых пятен, которые могут появиться на шасси после приготовления с использованием пара.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Советы по энергосбережению

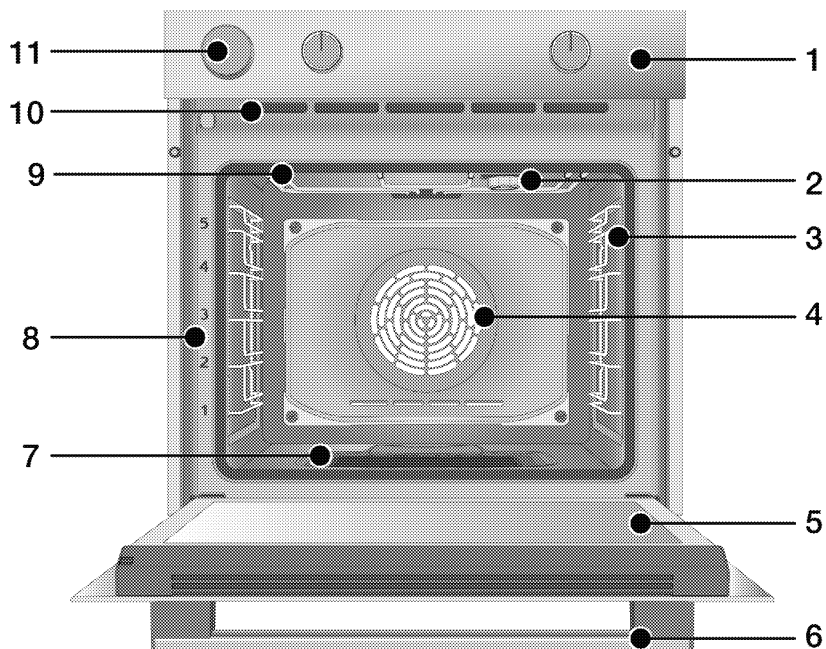
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

- всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
 - Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Решетчатая полки**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Емкость для воды для приготовления на пару
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

11 Водосборник

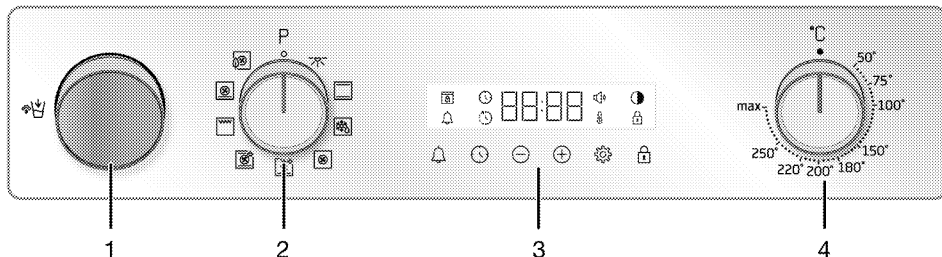
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Водосборник
- 2 Ручка выбора функции
- 3 Таймер
- 4 Кнопка регулировки температуры

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

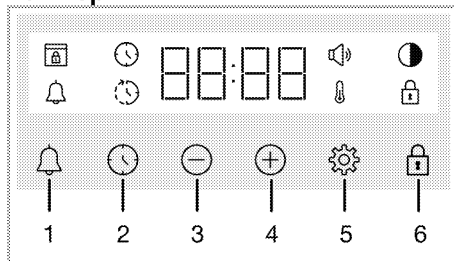
Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры






Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной температуры, появится символ температуры.




Таймер



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

-  : Символ времени приготовления
-  : Символ времени окончания приготовления*
-  : Символ тревоги
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок






-  : Символ температуры
-  : Символ громкости
-  : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Тепловентилятор	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.
	Эко вентилятор с нагревом	*	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220 ° C. Но время приготовления немного увеличится.
	Функция пиццы	*	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	*	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток. Эту функцию необходимо использовать и для приготовления на пару.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

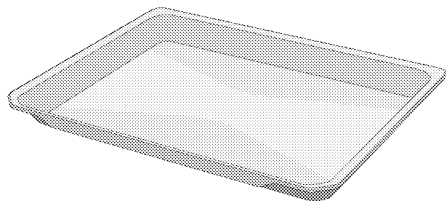
* Ваше устройство работает в температурном диапазоне,

указанном на регуляторе температуры.

Аксессуары для устройства

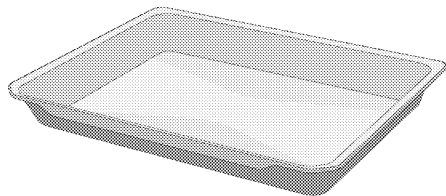
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.



Стандартный лоток

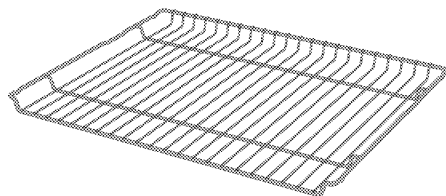
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



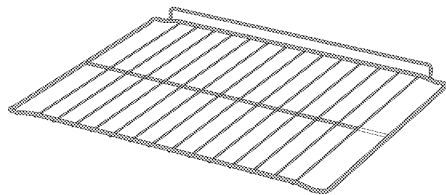
Глубокий лоток

Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

Модели с решетчатыми полками:



Модели без решетчатых полок:



Решетчатый гриль

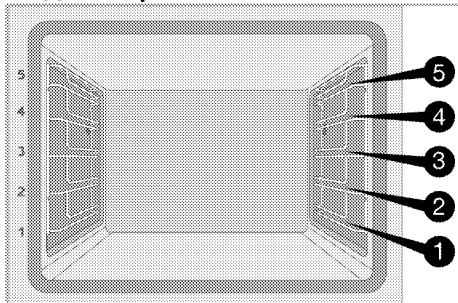
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

Использование аксессуаров устройства

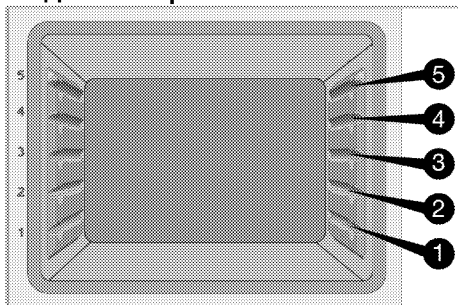
Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

Модели с решетчатыми полками



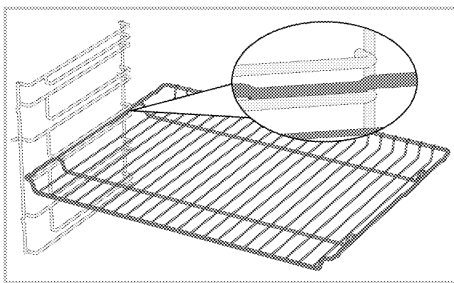
Модели без решетчатых полок



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

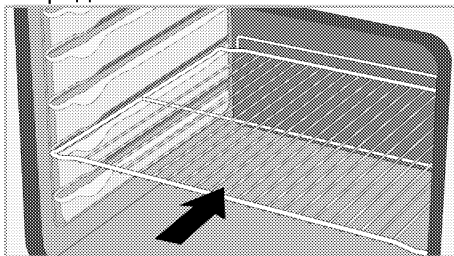
Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



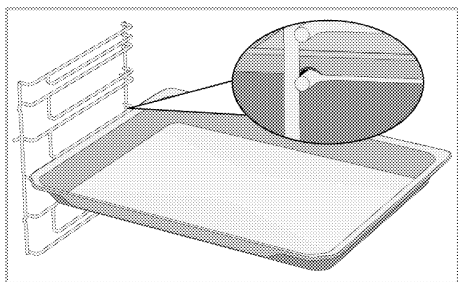
Размещение лотка на полках для готовки

Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

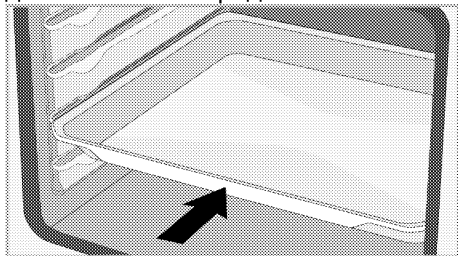
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

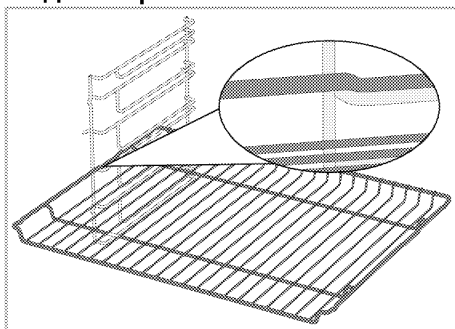
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



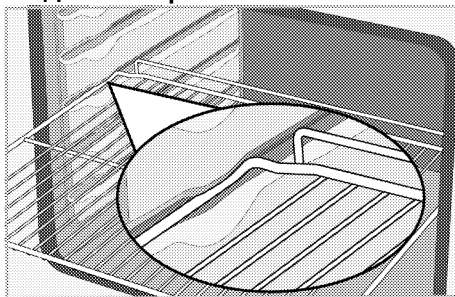
Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с решетчатыми полками

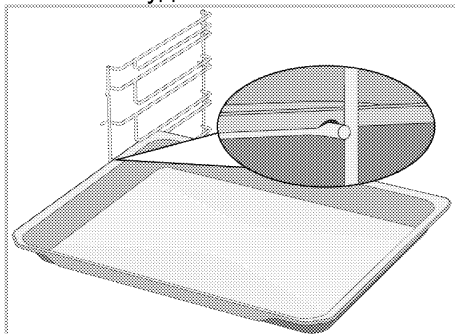


Модели без решетчатых полок



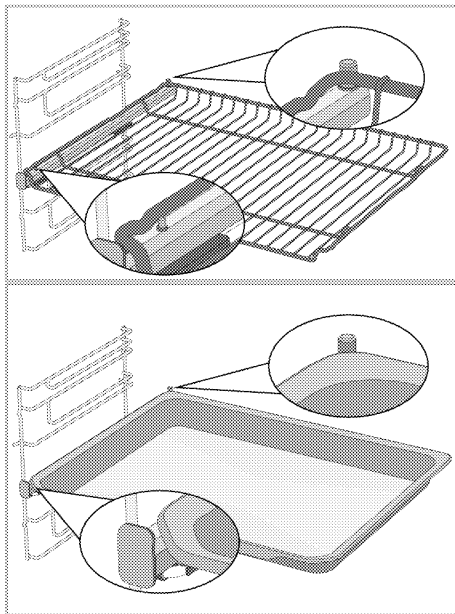
Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение
решетчатого гриля и лотка на
телескопических направляющих-
Модели с решетчатыми полками и
телескопическими
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).






Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	3.3 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

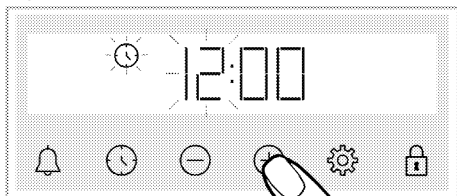
4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

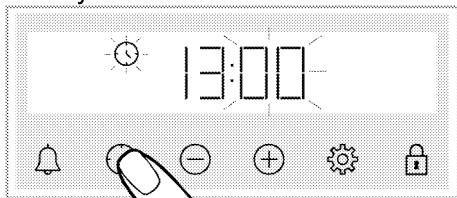
Первая установка

i Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

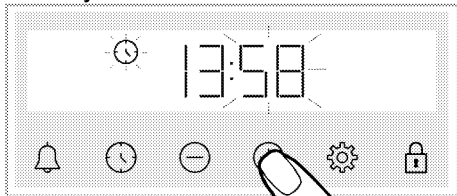
1. При первом включении духовки на дисплее будет мигать часовое поле «12:00» с символом ⌚.
2. Установите время суток, нажав ⊕ / ⊖.



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись ⊕/⊖.



5. Подтвердите настройку, коснувшись ⌚ или ⚙️ нажав.
» Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

i Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символы ⌚ продолжат мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Текущие настройки времени отменяются в случае сбоя питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

**Перед использованием
аксессуаров:**

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

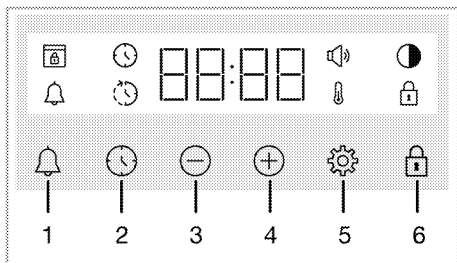
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно, выберите функцию управления

«Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- i** Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
- i** При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Пожалуйста, подождите немного, чтобы настройки были сохранены.
- i** Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
- i** Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на экране.
- i** В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить автоматически, держав кнопку ⌚ в течение длительного времени.



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

- : Символ времени приготовления
- : Символ времени окончания приготовления*
- : Символ тревоги
- : Символ яркости
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ температуры
- : Символ громкости
- : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

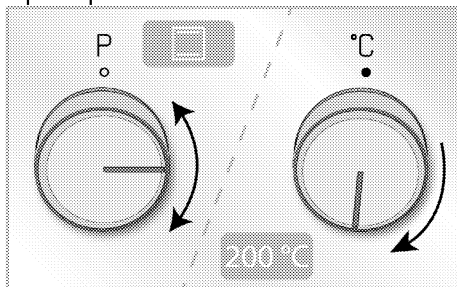
Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.



Пример:

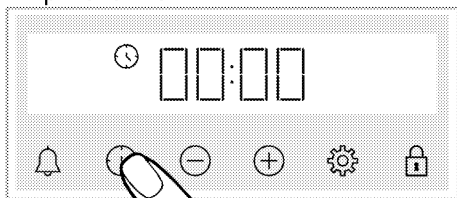





1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
 - » Духовка начнет сразу работать при выбранной функции и температуре, а появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).


Приготовление с заданным временем приготовления:

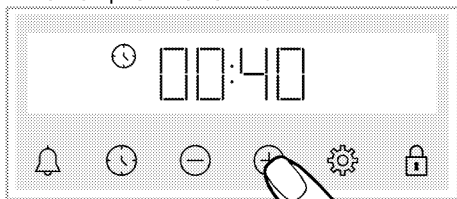
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.


1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.





-  После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок .


3. Установите время приготовления с помощью кнопок .



-  Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.



4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и

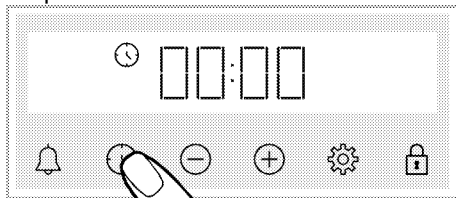
температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.

5. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись "**Конец/End**", замигает символ  и таймер подаст звуковой сигнал
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Установить время окончания приготовления на более позднее время: (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

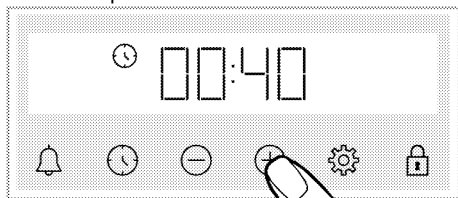
Выбирая температуру и рабочую функцию, характерные для вашего блюда, вы можете установить время приготовления и время окончания приготовления на более позднее время, позволяя духовке запускаться и выключаться автоматически.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.



- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку ⊕ непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок ⊕/⊖.

3. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕/⊖.



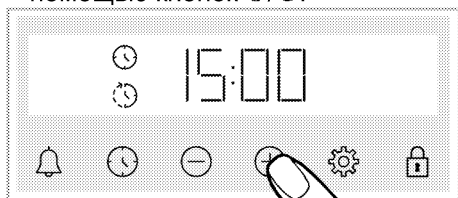
- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

» После того, как время приготовления будет установлено, символ ⌚ постоянно будет отображаться на экране.

4. Нажимайте ⌚, пока на дисплее не появится символ времени ⌚ приготовления.



5. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕/⊖.



» После того, как время окончания приготовления будет

установлено, символ ⌚ и символ ⌚ с символом периода времени будут постоянно появляться на дисплее. Как только начнется приготовление, символ ⌚ исчезнет.

6. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.

» **Часы духовки рассчитывают время начала приготовления, вычитая время приготовления от установленного вами времени окончания приготовления.** Когда наступит время начала приготовления, активируется выбранная функция, и духовка нагреется до заданной температуры. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и ⌚ отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ ⌚ исчезнет.

7. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись **"Конец/End"**, замигает символ ⌚ и таймер подаст звуковой сигнал

8. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

- i** Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, установите регулятор температуры и функциональную ручку на **"0"** положение (выкл) и выключите духовку.

Приготовление на пару

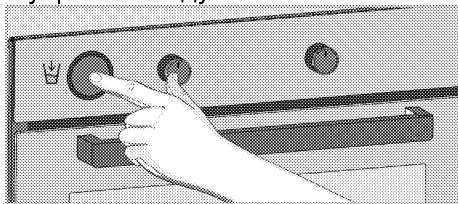
В вашей духовке есть функция приготовления на пару. Во время приготовления этот пар обеспечит лучшие результаты приготовления. Пар обеспечивает более яркую поверхность выпечки, более хрустящую корочку и больший размер. Кроме того, подача пара снижает потерю влаги в мясе, делая его сочнее и вкуснее.

- i** Приготовление на пару возможно только при использовании функций приготовления на пару, указанных в руководстве пользователя.
- i** Емкость резервуара для воды 250 мл. При приготовлении не добавляйте в емкость для воды более 250 мл воды.
- i** Конденсат, образующийся на дверце духовки после приготовления с использованием пара, может капать, когда дверца духовки открыта. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.
- i** При открывании дверцы духовки находитесь на достаточном удалении, так как во время и после приготовления с использованием пара могут выходить пар и горячий воздух. Выходящий пар может обжечь руки, лицо и / или глаза.

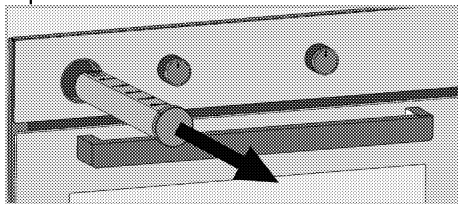
- i** Если вода остается внутри духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае остатки воды могут вызвать образование накипи.

Для приготовления на пару:

1. Обратитесь к таблице приготовления с использованием пара, чтобы установить функцию, температуру и время, подходящие для соответствующего блюда, и начать процесс приготовления. Для блюд, не указанных в таблице, вы можете определить количество воды, температуру, функцию приготовления и время.
2. Поместите блюдо на рекомендованную полку.
3. Когда пришло время добавить воду в соответствии с таблицей приготовления, нажмите на резервуар для воды, расположенный на панели управления духовки.



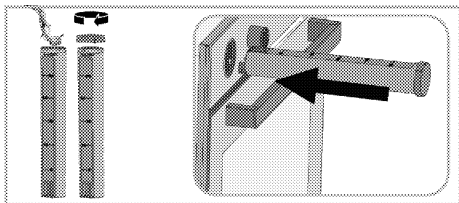
4. Выньте резервуар для воды из разъема.



5. Откройте крышку резервуара для воды и залейте в него воду в

количестве, указанном в таблице приготовления.

- i** Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте только бутилированную воду. Не добавляйте в контейнер для воды растворы, содержащие воспламеняемые вещества, спирт или твердые частицы.



6. Закройте крышку резервуара для воды и вставьте его в соответствующий разъем.

Полностью задвиньте резервуар для воды.

» Вода из резервуара для воды начнет медленно стекать на основание духового шкафа, обеспечивая поддержку пара для вашей еды.



7. По окончании процесса приготовления поверните ручки функций и температуры в положение «Выкл.», чтобы выключить духовой шкаф.

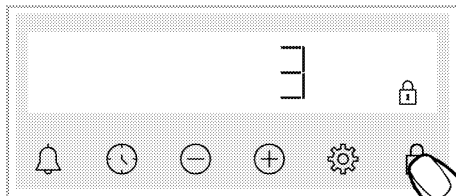
- i** После каждого цикла приготовления с помощью пара необходимо проверять наличие воды на дне духового шкафа. При ее наличии, воду необходимо промокнуть сухой ветошью после того как духовой шкаф остынет. В противном случае, оставшаяся вода может стать причиной образования известнякового налета.



Настройки


Активация блокировки клавиш

Вы можете предотвратить вмешательство блока управления, активировав функцию блокировки клавиш.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .






» Появится символ , и на дисплее начнется обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.

- i** Если вы перестанете касаться кнопки Если вы перестанете зажимать клавишу  до окончания обратного отсчета, блокировка клавиш не будет активирована. До окончания обратного отсчета, блокировка ключа не будет активирована.

- i** Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. В случае сбоя питания блокировка клавиш не будет отменена.

Отключение блокировки клавиш

1. Нажмите , пока символ  не исчезнет на дисплее.

» Символ  исчезнет, и блокировка клавиатуры отключится на дисплее.



Установка будильника

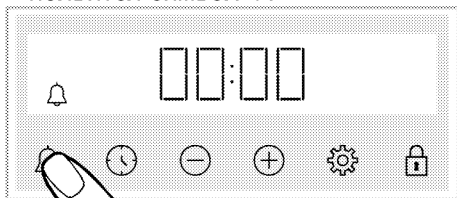
Вы также можете использовать таймер устройства для любого




предупреждения или напоминания, кроме приготовления.

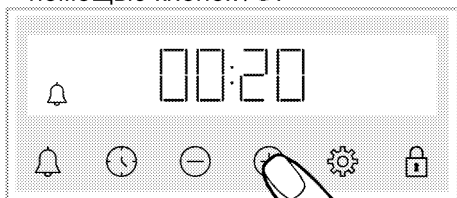
Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени часы выдадут звуковое предупреждение.


i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .



2.  Установите время будильника с помощью кнопок  / .



» После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время.

3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.





Выключение будильника

1. По окончании времени будильника будет выдано звуковое



предупреждение в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

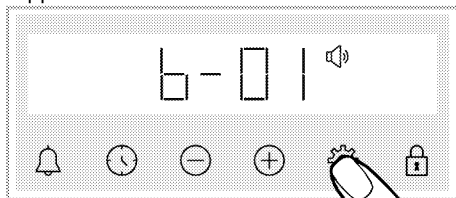
» Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.



Если вы хотите отменить будильник:

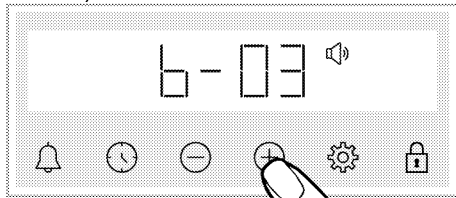
1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Держите кнопку , пока не появится надпись «00:00».
2.  вы также можете отменить предупреждающий сигнал, нажав и удерживая клавишу.


Изменение уровня громкости

1. Нажимайте клавишу , пока на дисплее не появится символ .





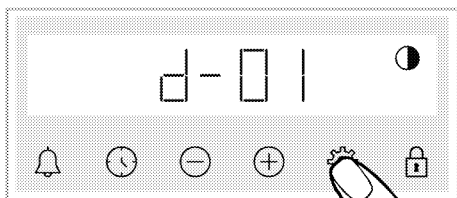
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок  / . (**b-01-b-02-b-03**)



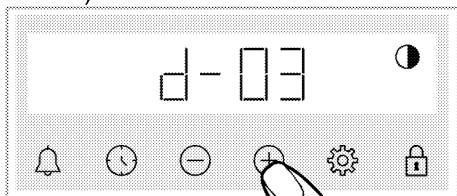
3. Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

Настройка яркости дисплея

1. Нажимайте клавишу , пока на дисплее не появится символ .



2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок \oplus/\ominus . (d-01-d-02-d-03)

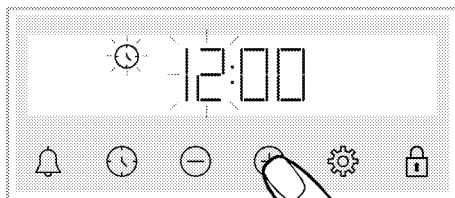


» Нажмите кнопку \odot для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

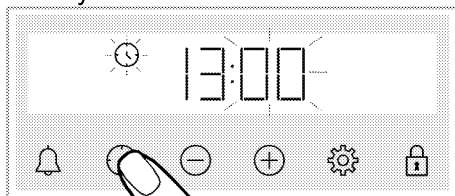
Смена времени суток

В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

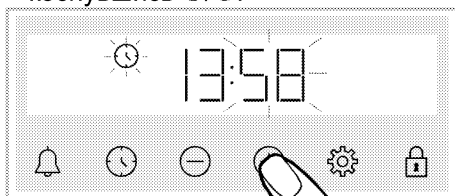
1. Нажимайте \odot , пока на дисплее не появится символ \odot .
2. Установите время суток, нажав \oplus/\ominus .



3. Нажмите \odot или \odot прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись \oplus/\ominus .



5. Подтвердите настройку, коснувшись \odot или \odot нажав.
» Время суток установлено, и символ \odot исчезает с экрана.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого

гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.

- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое

количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.

- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в лотке	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Один лоток	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	150	25 ... 35
Небольшая выпечка	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор		2 – 4	Модели с решетчатыми полками: 150 Модели без решетчатых полок: 140
	Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160
Один лоток		Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
Печенье	Один лоток	Кондитерский лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Один лоток	Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	3	170	20 ... 30
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	170	25 ... 35
Тесто пирожного	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	35 ... 45
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2	180	35 ... 45
	2 лотка	1 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	180	35 ... 45
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	200	30 ... 40

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Лазанья	Один лоток	Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	170	50 ... 70
Пицца	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.
- Не разогревайте в режиме Эко вентилятор с нагревом.

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	3	160	25 ... 35
Печенье	Один лоток	Стандартный лоток*	3	180	25 ... 35
Тесто пирожного	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	45 ... 55
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/max, затем 170	110 ... 120
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Верхний и нижний нагрев	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
Запеченная курица (1.8- 2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Тепловентилятор	2	200 ... 220	60 ... 80
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция "3D"	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Верхний и нижний нагрев	3	200	20 ... 30
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Приготовление на пару

Общая информация

- Приготовление на пару можно выполнять только с функциями приготовления на пару, указанными в руководстве. Информацию о функциях приготовления на пару см. В разделе «**Функциональные возможности духовки**».
- Если на кухонном столе предлагается предварительный разогрев, обязательно поместите пищу в духовку после предварительного разогрева. Время, указанное во время полива, указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.
- В таблице для приготовления есть рекомендации по приготовлению, проверенные производителем. Вы можете определить количество воды, температуру, функцию приготовления с использованием пара и время приготовления, не указанные в таблице.
- Готовьте на пару на одном противне.

Таблица для приготовления на пару

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время добавления воды (мин)**	Время приготовления (мин) (прибл.)	Приблизительный вес (в г)
Цельный хлеб	Стандартный лоток*	Функция "3D"	2	200	200	после предварительного подогрева	30 ... 40	820
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	2	25 минут 250/макс, затем 190	250	25	60 ... 70	2000
Ребристый стейк(Один кусок)	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Баранина с овощами	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	170	250+250**	после предварительного подогрева	90 ... 110	2000
Дрожжевой пончик	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	180	100	после предварительного подогрева	25 ... 35	1200
Чизкейк	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	120	150	до разогрева	50 ... 60	1450
Куриные голени	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	200	150	после предварительного подогрева	25 ... 35	800
Печеный картофель	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	190	150	25	45 ... 55	500
Хлеб для гамбургеров	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	180	150	после предварительного подогрева	20 ... 30	800
Лосось с овощами	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	180	100	после предварительного подогрева	25 ... 35	500

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

*** Добавьте еще 250 мл воды в половину времени приготовления.

Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентиля тор	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	140	15 ... 25
	2 лотка	2-Стандартный лоток* 4-Кондитерский лоток*	Тепловентиля тор	2 - 4	140	15 ... 25
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшые выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентиля тор	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	150	25 ... 35
	2 лотка	2-Стандартный лоток* 4-Кондитерский лоток*	Тепловентиля тор	2 - 4	Модели с решетчатыми и полками: 150 Модели без решетчатых полок: 140	Модели с решетчатыми полками: 25 ... 40 Модели без решетчатых полок: 30 ... 45
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентиля тор	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентиля тор	2	170	50 ... 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

7 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном

случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

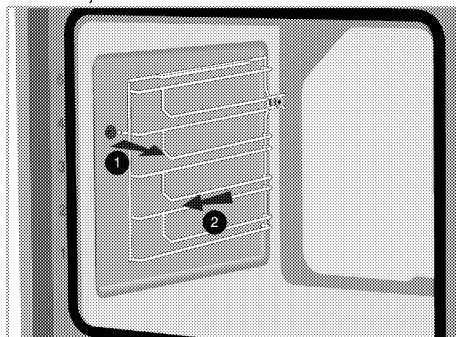
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



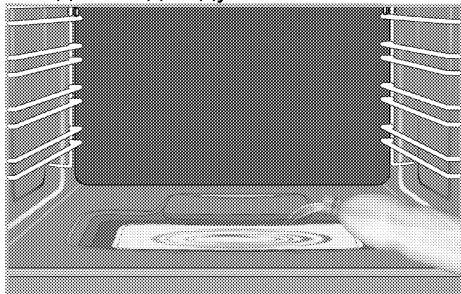
3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

Очистка резервуара с водой на дне духовки

В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды в резервуаре с водой на дне духовки могут образовываться известковые пятна.

Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара и простой очистки паром через каждые 2 или 3 использования:

1. Добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне духовки.



2. Подождите не менее 30 минут, чтобы уксус растворил остатки извести при комнатной температуре.
3. Очистите резервуар с водой мягкой влажной тканью с сухой тканью.

i Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не очищайте известь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, соскребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.

Чтобы повысить эффективность очистки от накипи, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, после каждых 10 использований в дополнение к шагам по удалению

накипи, описанным выше, следует выполнять следующие действия:

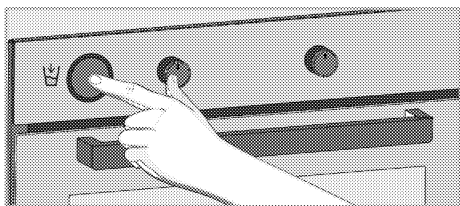
Выберите режим работы, при котором активен нижний нагреватель, и дайте духовке поработать 2-3 минуты при температуре 100°C. После этого выключите духовку, выдавите очиститель для внутренней части духовки и решетки, который рекомендован на веб-сайте вашей торговой марки, в резервуар с водой на дне духовки и дайте постоять полученному раствору 5 минут. Через 5 минут протрите резервуар с водой в основании духовки влажной салфеткой из микрофибры и высушите.

Легкая паровая очистка
Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Нажмите на резервуар для воды на панели управления вашей духовки, чтобы снять резервуар. Залейте 200 мл воды в резервуар.

i Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте только бутилированную воду. Не добавляйте в контейнер для воды растворы, содержащие воспламеняемые вещества, спирт или твердые частицы.



3. Установите резервуар для воды в место и нажмите на него. Вода начнет заполнять бассейн у основания духовки.

4. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 ° C в течение 20 минут.

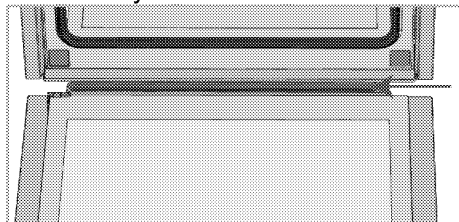
Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

i В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в бассейне у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага.

После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



Очистка дверцы духовки

i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

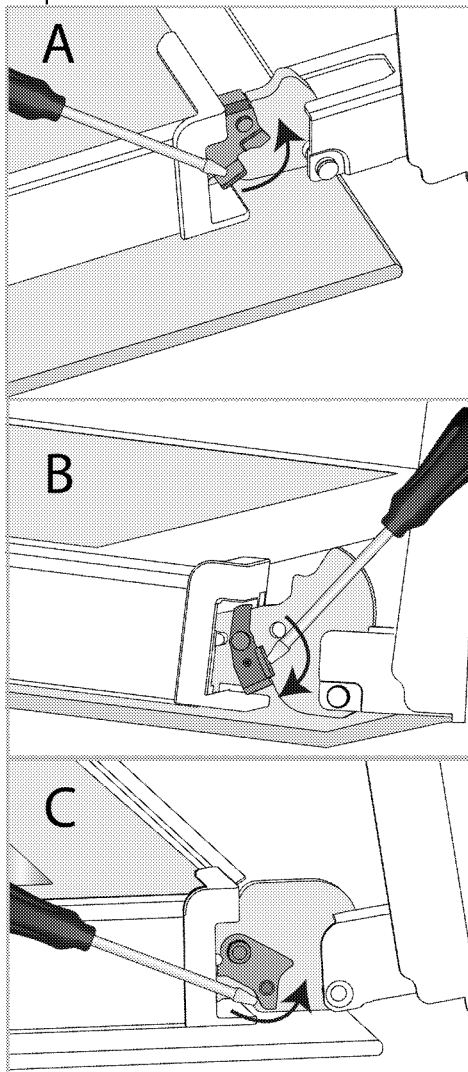
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

Тип петли (A), (B), (C) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов.

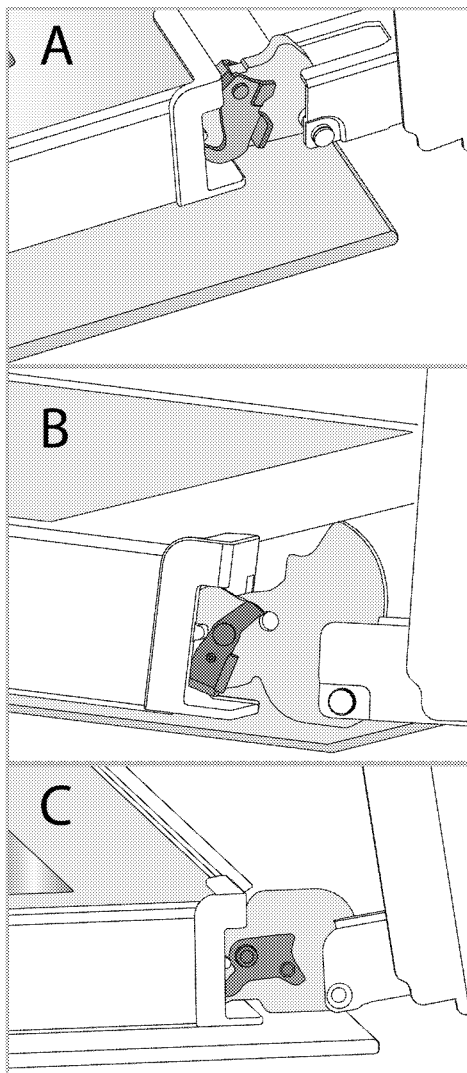
Петли типа (A) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (B) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

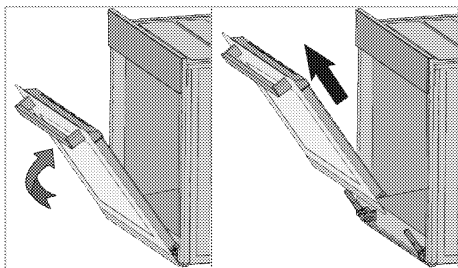


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



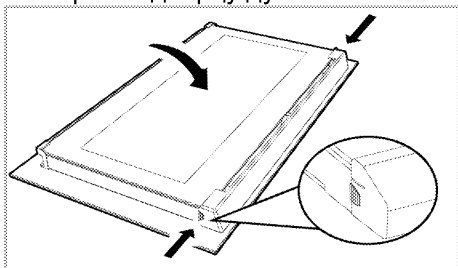
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

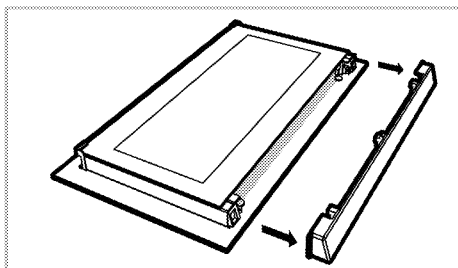
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

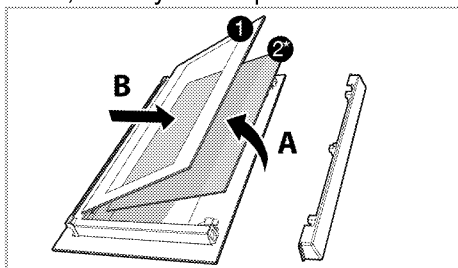
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



1 Внутренняя стеклянная панель

2* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).

5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).

6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором

внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

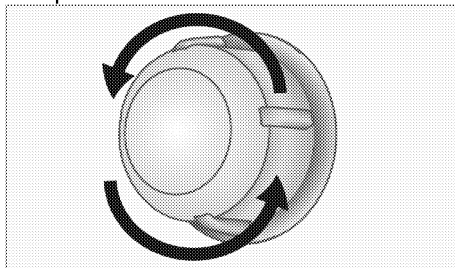
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений.

Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

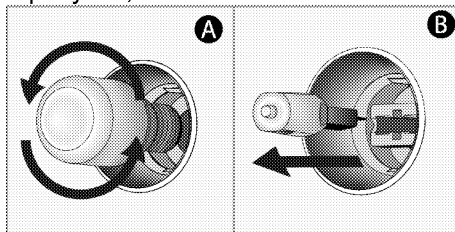
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



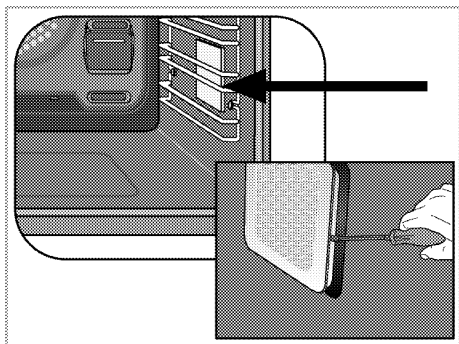
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

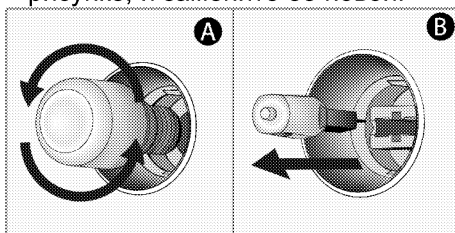
1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.

4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как

указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издаёт металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш продукт оснащён функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Микроволновая печь не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на
горячую линию
8-800-200-23-56.

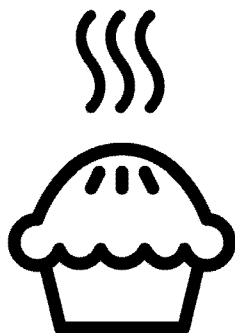
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.
Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



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
 Sistema a vapore 10
 Manutenzione e pulizia in sicurezza 11

2 Istruzioni relative all'ambiente 13

Regolamentazione sui rifiuti 13
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti 13
 Smaltimento del materiale di imballaggio 13
 Consigli per risparmiare energia 13

3 Il prodotto 14

Introduzione del prodotto 14
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 15
 Controllo del forno 15
 Funzioni operative del forno 17
 Accessori del prodotto 19
 Uso degli accessori 20
 Specifiche tecniche 23

4 Primo utilizzo 24

Prima impostazione dell'ora 24
 Prima pulizia 24

5 Come utilizzare il forno 26

Informazioni generiche sull'uso del forno 26
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 26
 Cottura assistita a vapore 29
 Impostazioni 31

6 Informazioni generali sulla cottura 34

Avvertenze generiche sulla cottura in forno 34
 Pasticcini e alimenti da forno 34
 Carne, pesce e pollame 38
 Grill 39
 Cottura assistita a vapore 40
 Alimenti di prova 41

7 Manutenzione e cura 43

Informazioni generiche per la pulizia 43
 Pulizia degli accessori 44
 Pulizia del pannello di controllo 44
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 45
 Pulizia a vapore facile 46
 Pulizia dello sportello del forno 47
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno 48
 Pulizia della lampada del forno 49

8 Risoluzione dei problemi 51

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.
- 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.
 - 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.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - 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.



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.

Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Può essere trasportato solo dopo che lo scarico dell'acqua è stato completato.

- 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.



Sistema a vapore

- Nella cottura assistita a vapore, l'apertura dello sportello potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore, con rischio di ustioni. Fare

attenzione quando si apre lo sportello del forno.

- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.
- Se dopo la cottura assistita a vapore nel forno rimane dell'umidità, ciò potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo la cottura. Non conservare gli alimenti bagnati nel forno per lungo tempo.
- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.
- Quando si rimuove o si posiziona la vaschetta dell'acqua, fare attenzione a non versare acqua sulla superficie del forno o su superfici indesiderate.
- Quando vengono tolti gli alimenti dopo la cottura assistita a vapore, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo dagli accessori, si prega di prestare attenzione.
- Quando si cucina con il vapore in modalità assistita, si consiglia di aggiungere la

quantità di acqua consigliata nella tabella di cottura.



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.
- Dopo ogni cottura assistita a vapore, svuotare l'acqua rimasta nella vaschetta e pulire la vaschetta. L'uso dell'acqua lasciata per la successiva cottura crea problemi di igiene.
- Non lavare la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie. Pulire la vaschetta dell'acqua con un panno pulito e umido, asciugarla con un panno asciutto e riposizionarla. Non asciugare mai la vaschetta nel forno.
- Per il calcare che si potrebbe formare nella vaschetta dell'acqua, si consiglia di mettere nella vaschetta 200 cc di acqua e 1 cucchiaino di sale di limone e lasciarli per 1 ora. Successivamente, lavarla con molta acqua e asciugarla. Si raccomanda di applicare questa procedura ogni 4-5 utilizzi.
- Per pulire la base del forno non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri. Per pulire il calcare che potrebbe essere presente sulla base del forno, non raschiare. In caso contrario, la base del prodotto potrebbe danneggiarsi.
- Per eliminare il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno dopo le cotture e pulizie assistite a vapore, aggiungere 350 cc di aceto bianco (l'acidità

dell'aceto non deve superare il 6%) alla vaschetta dell'acqua alla base del forno a temperatura ambiente dopo ogni 2 o 3 operazioni, e poi attendere 30 minuti. Dopo 30 minuti, pulire quest'area con un panno morbido e umido e tamponare con un panno asciutto.

- A seconda della frequenza delle cotture, delle pulizie

assistite a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.

- Si consiglia di pulire l'interno del forno con acqua di aceto e un panno per le macchie di calcare che possono formarsi sul telaio dopo la cottura assistita a vapore.

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.

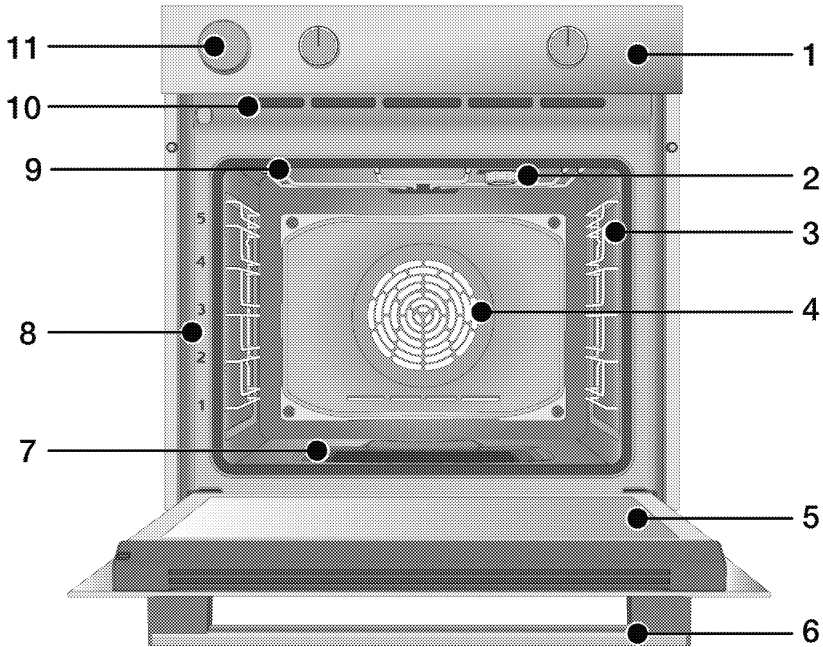
Consigli per risparmiare energia

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare 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 Serbatoio dell'acqua per cotture assistite al vapore
- 8 Posizioni del ripiano
- 9 Resistenza superiore
- 10 Fori di ventilazione

- 11 Serbatoio dell'acqua

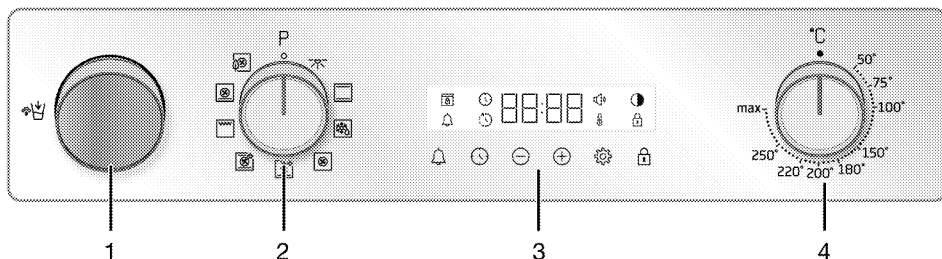
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** 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 Serbatoio dell'acqua
- 2 Manopola selezione funzione
- 3 Timer
- 4 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 premete. 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

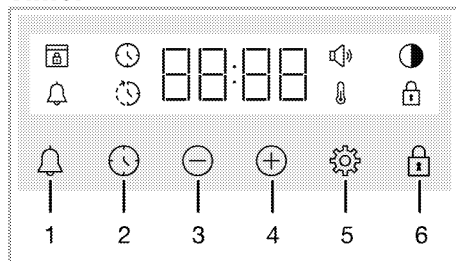
Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, girare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto).

Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Il simbolo della temperatura appare sul display

quando si avvia la cottura e scompare quando si raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, il simbolo della temperatura riappare.




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 luminosità
- : Il simbolo blocco tasti





 : Simbolo della temperatura
 : Simbolo del volume
 : 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.
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	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 a ventola inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento ventola	*	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.

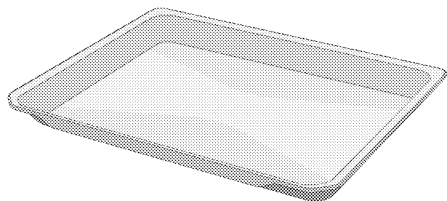
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento ventola eco	*	Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.
	Funzione pizza	*	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola funzionano. Adatta per la cottura di pizze.
	"Funzione" 3D	*	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. Questa funzione deve essere utilizzata anche per la cottura a vapore.
	Grill completo	*	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

Accessori del prodotto

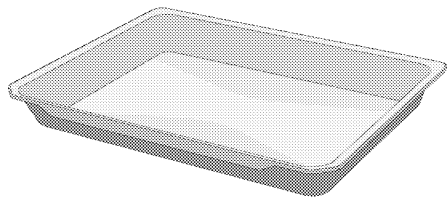
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

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

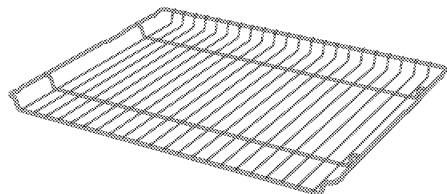
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



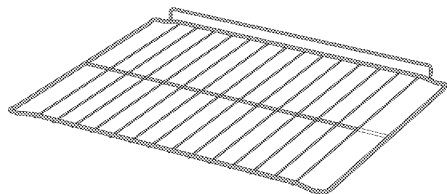
Vassoio profondo

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:



Modelli senza ripiani in filo metallico:



Grill a filo

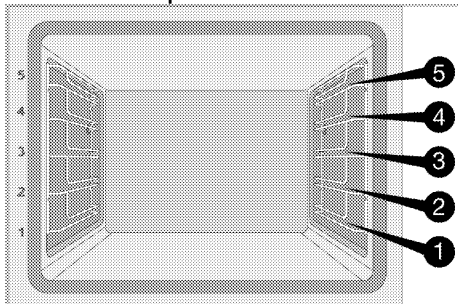
Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Uso degli accessori

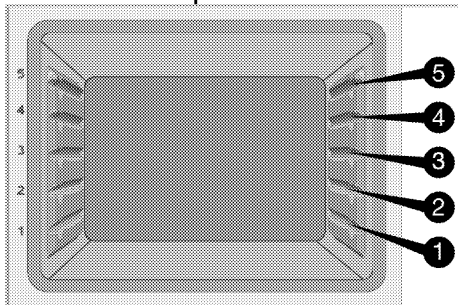
Ripiani da cottura

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



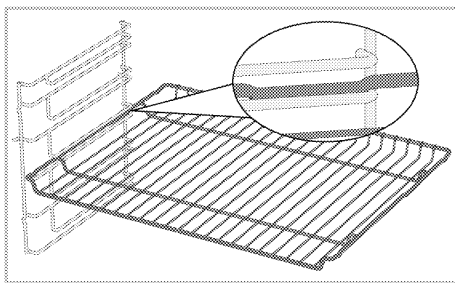
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

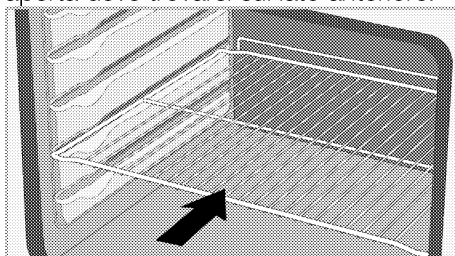
Modelli con ripiani in filo metallico:

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:

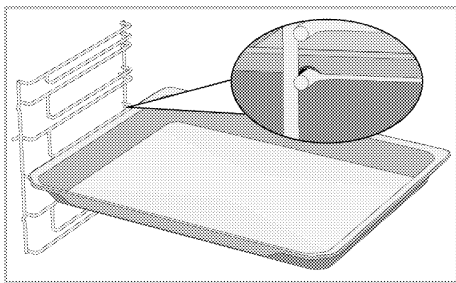
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



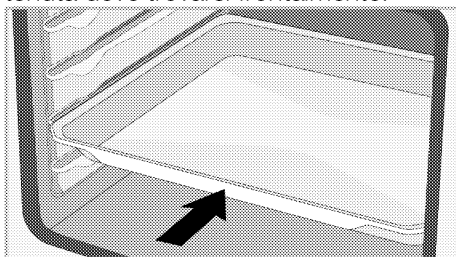
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

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.



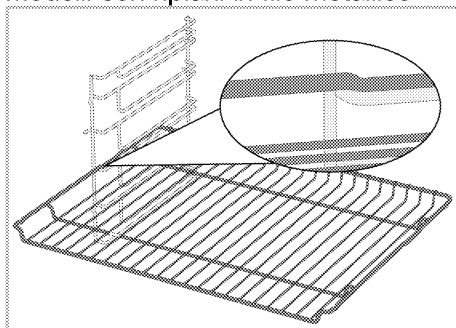
Modelli senza ripiani in filo metallico:
 è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



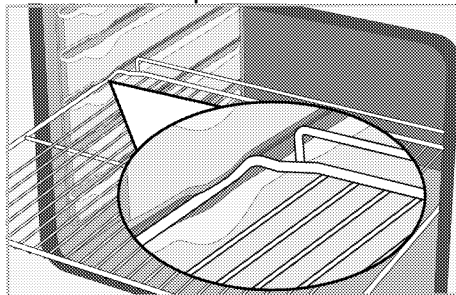
Funzione dello stopper del grill a filo

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

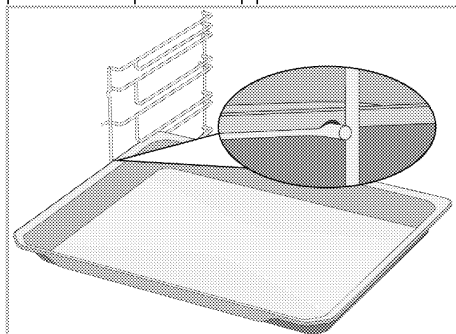


Modelli senza ripiani in filo metallico



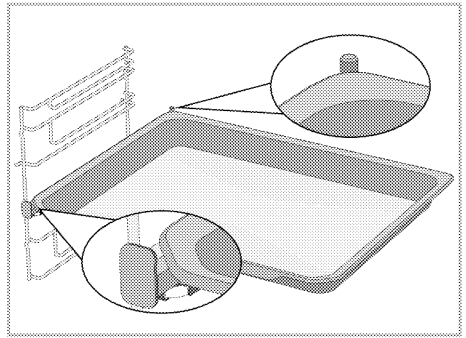
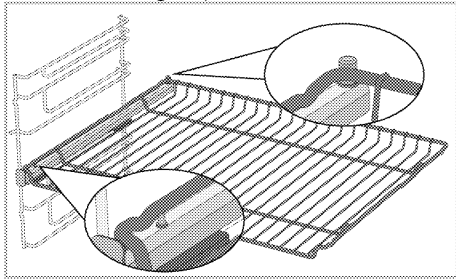
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

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	3.3 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.

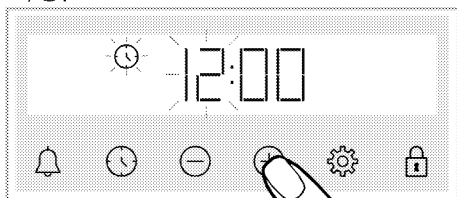
4 Primo utilizzo

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

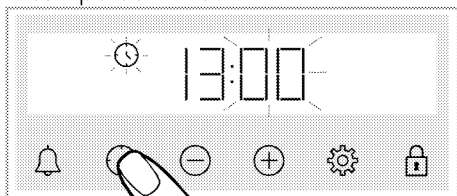
Prima impostazione dell'ora

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.

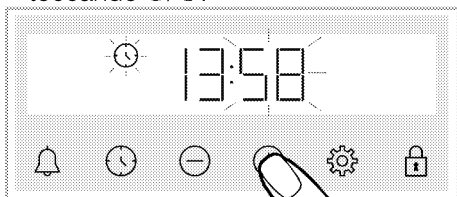
1. Quando si accende il forno per la prima volta, sul display lampeggeranno il campo delle ore "12:00" e il simbolo ⌚.
2. Impostare l'ora del giorno toccando ⊕/⊖.



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



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



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

» 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 il tasto ⌚ 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 detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi 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

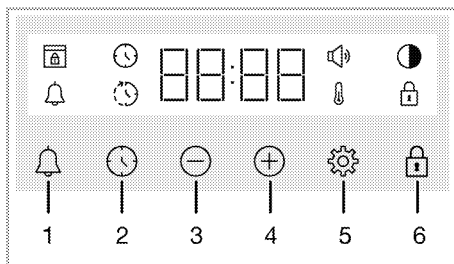
La lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

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.
- 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 o il tempo di fine 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 luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del volume
-  : 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.

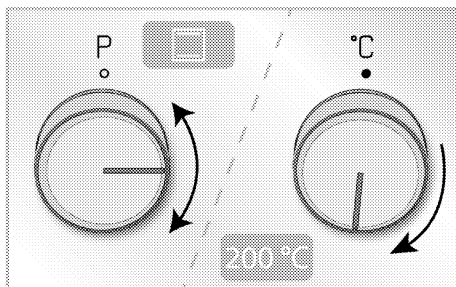
Spegnimento del forno

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:





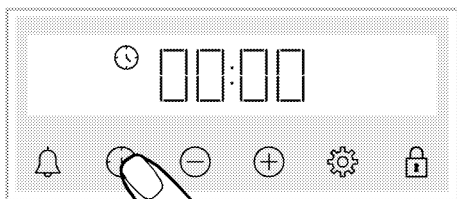
1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo apparirà . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare. 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;

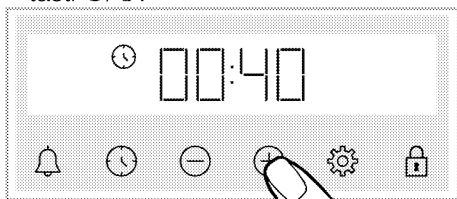
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

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 \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.

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 \downarrow . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo \downarrow scompare.

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

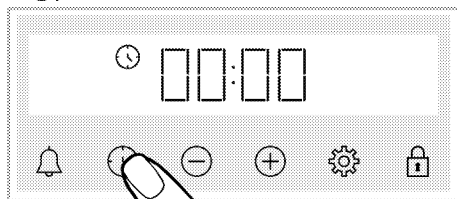
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si

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.)

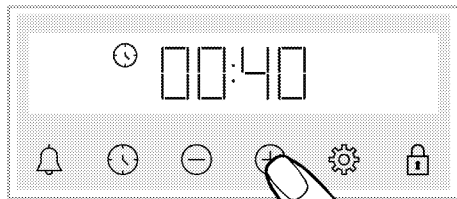
Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per il proprio pasto, è possibile impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura su un tempo successivo, consentendo l'avvio e lo spegnimento automatico del forno.

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



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 .

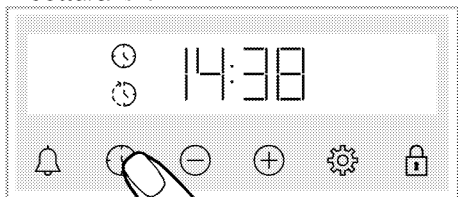
3. Impostare il tempo di cottura con i tasti \oplus/\ominus .



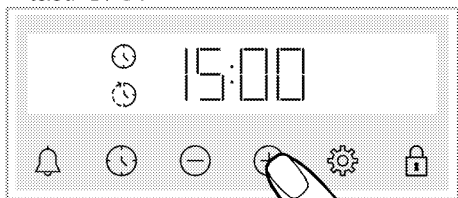
i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

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

4. Toccare ⌚ finché sul display non appare il simbolo del tempo di fine cottura ⌚.



5. Impostare il tempo di fine cottura con i tasti +/-.



» Dopo aver impostato il tempo di fine cottura, sul display appariranno fissi il simbolo ⌚ e il simbolo ⌚ con il simbolo del periodo di tempo. Appena inizia la cottura, il simbolo ⌚ 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 ⏱. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo ⏱ scompare.

7. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)** e il simbolo ⌚

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.

Cottura assistita a vapore

Il forno dispone di una funzione di cottura assistita a vapore. In fase di cottura, questo vapore garantirà risultati di cottura ottimali. Il vapore garantisce che la superficie dei dolci risulti più brillante, che la crosta sia più croccante e che le dimensioni siano maggiori. L'aiuto del vapore, inoltre, riduce la perdita di umidità nella carne. Il risultato? Una carne più succosa e più deliziosa al tempo stesso.

i La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso.

i La capacità del serbatoio dell'acqua è di 250 ml. In fase di cottura, non aggiungere più di 250 ml di acqua all'interno del serbatoio dell'acqua.

i La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

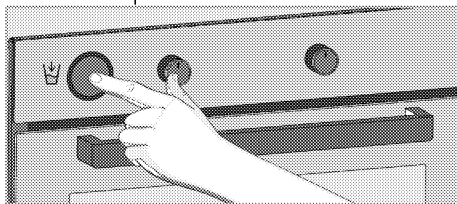
i Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore che fuoriesce può bruciare le mani, il viso e/o gli occhi.

i Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.

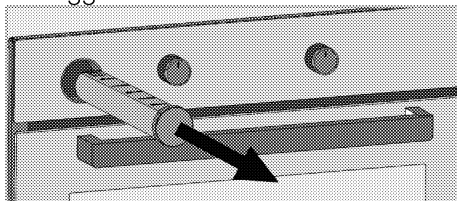
Per la cottura assistita a vapore:

1. Rimandiamo alla tabella della cottura assistita a vapore per impostare la funzione, la temperatura e il tempo adatti alla relativa pietanza e avviare il processo di cottura. Per le pietanze non indicate nella tabella, è possibile determinare la quantità d'acqua, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo.
2. Collocare la pietanza sul ripiano consigliato.
3. Quando è giunto il momento di aggiungere acqua attenendosi alle indicazioni della tabella di cottura,

premere il serbatoio dell'acqua che si trova sul pannello di controllo del forno.

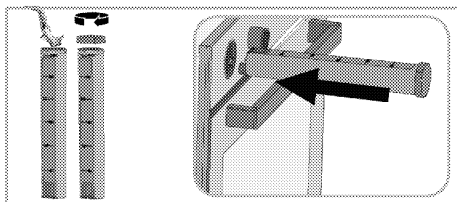


4. Togliere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.



5. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua attenendosi alla quantità indicata nella tabella di cottura.

i Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.



6. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua e collocarlo nel suo alloggiamento. Spingere il serbatoio dell'acqua fino in fondo.
» L'acqua presente nel serbatoio dell'acqua inizierà a versarsi lentamente sulla base del forno per fornire un supporto di vapore alle proprie pietanze.
7. Al termine del processo di cottura, ruotare le manopole delle funzioni e della temperatura in posizione "Off"

per procedere allo spegnimento del forno.

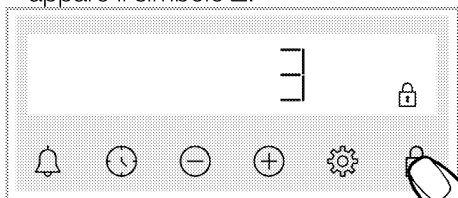
- i** Dopo ogni ciclo di cottura assistita al vapore, verificare se vi è acqua alla base del forno. Se sì, usare un panno asciutto per asciugare l'acqua una volta raffreddato il forno. Altrimenti, l'acqua rimasta nella base del forno può causare calcare.



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 .

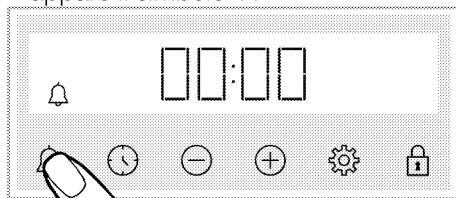
» Il simbolo  scompare e sul display il blocco dei tasti viene disattivato.

Impostazione dell'allarme

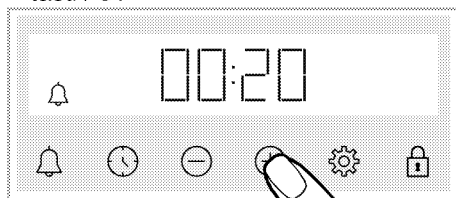
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il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

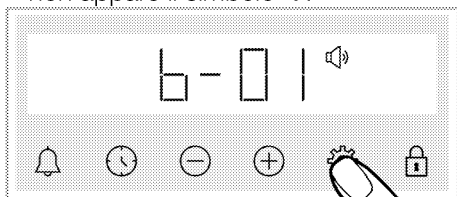
Se si vuole annullare l'allarme;

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".

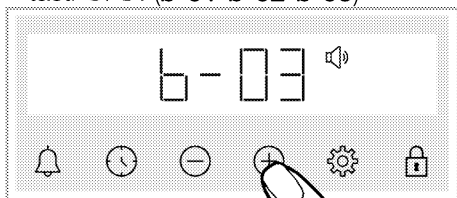
2.  è anche possibile annullare l'allarme anche premendo a lungo il tasto.


Modifica del livello del volume

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



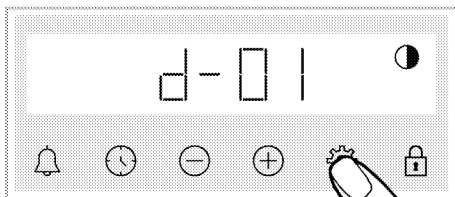
2. Impostare il livello desiderato con i tasti /. (b-01-b-02-b-03)




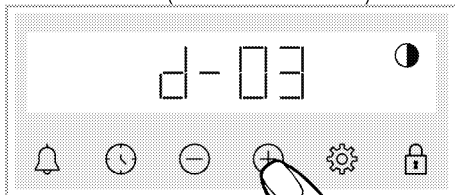
3. Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.


Impostazione della luminosità del display

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



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



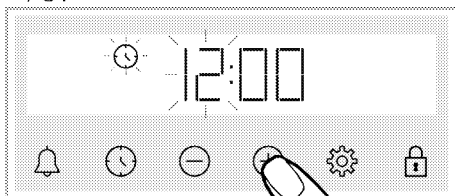
» Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

Modificare l'ora del giorno

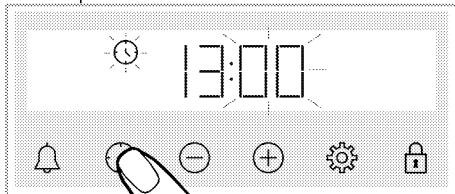
sul forno; per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,



1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

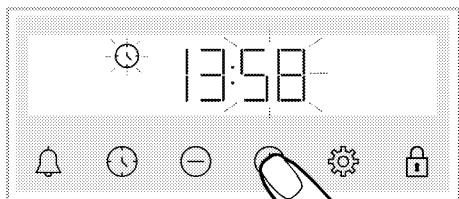
2. Impostare l'ora del giorno toccando /.






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

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Vassoio singolo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	150	25 ... 35
	2 vassoi	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
Pan di Spagna	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio singolo	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio singolo	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
	2 vassoi	2 –Vassoio standard* 4 –Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 – 4	170	25 ... 35
Pasticceria frolla	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	35 ... 45
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	2	180	35 ... 45
	2 vassoi	1 –Vassoio standard* 4 –Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	1 – 4	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
	2 vassoi	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vassoio singolo	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Vassoio singolo	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
	Vassoio singolo	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70
Pizza	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Funzione pizza	3	250	8 ... 15

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.

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, poi 170	110 ... 120
	Vassoio singolo	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento superiore e inferiore	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Vassoio singolo	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
	Vassoio singolo	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 singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Vassoio singolo	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	20 ... 30
Pesce	Vassoio singolo	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 potrebbe 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	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (affettato)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Grillare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Cottura assistita a vapore

Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita solo con le funzioni di cottura assistita vapore specificate nel manuale. Per le funzioni di cottura assistita a vapore, vedere la sezione "Funzioni operative del forno".
- Se si suggerisce il preriscaldamento nella tabella di cottura, mettere definitivamente il cibo nel forno dopo il preriscaldamento. I tempi specificati al momento della tempra indicano il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.
- Il tavolo di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile determinare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo di cottura non elencati in tabella.
- Fai la tua cucina a vapore con un unico vassoio.

Tabella di cottura per cotture assistite a vapore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di umidificazione (min.)**	Tempo di cottura (min) (ca.)	Peso approssimativo (in g)
Pane integrale	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	2	200	200	dopo il preriscaldamento	30 ... 40	820
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	2	25 min. 250/max, poi 190	250	25	60 ... 70	2000
Costata (Un pezzo di)	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Stinco di agnello con verdure	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	170	250+250**	dopo il preriscaldamento	90 ... 110	2000
Ciambella lievitata fatta in casa	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	180	100	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	1200
Cheesecake	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	120	150	prima del preriscaldamento	50 ... 60	1450
Coscia di pollo	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	200	150	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	800
Patate al forno	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	190	150	25	45 ... 55	500
Pane per hamburger	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	180	150	dopo il preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmonone con verdure	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	3	180	100	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	500

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.

*** Aggiungere altri 250 ml di acqua a metà del tempo di cottura.

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

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	140	15 ... 25
	2 vassoi	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	150	25 ... 35
	2 vassoi	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 ... 40 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 45
Pan di Spagna	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Torta di mele	Vassoio singolo	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
	Vassoio singolo	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70

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	1 ... 3
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	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".

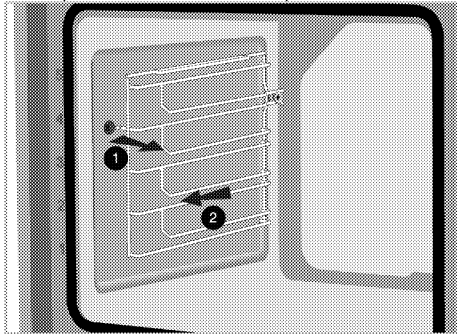
Pulizia delle pareti laterali del forno

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.



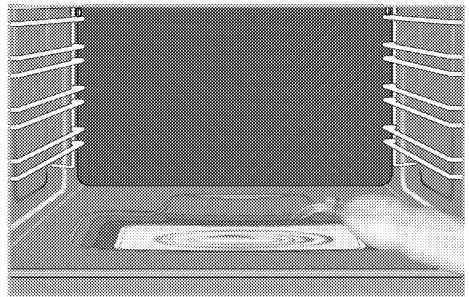
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Riempimento della vaschetta dell'acqua alla base del forno

A seconda della frequenza delle cotture e pulizie a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.

Per rimuovere il possibile calcare dalla vaschetta dell'acqua alla base del forno dopo le cotture e pulizie a vapore, dopo ogni 2 o 3 operazioni:

1. aggiungere 350 cc di aceto bianco (l'acidità dell'aceto non deve superare il 6%) alla vaschetta sulla base del forno.



2. Attendere almeno 30 minuti per permettere all'aceto di sciogliere i residui di calcare a temperatura ambiente.
3. Pulire la vaschetta con un panno morbido e umido e tamponare con un panno asciutto.

i Per pulire la vaschetta dell'acqua alla base del forno non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri. Non pulire il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno raschiando. In caso contrario, la base del prodotto potrebbe danneggiarsi.

Per aumentare l'efficacia della pulizia del calcare che si può formare nella parte bassa sul fondo del forno, dopo ogni 10 utilizzi, oltre alle operazioni di decalcificazione indicate più sopra:

Selezionare una funzione in cui il riscaldatore inferiore è attivo e far funzionare il forno per 2-3 minuti a 100°C. Quindi, spegnere il forno e spremere il detergente per interno forno e grill, che è possibile acquistare sul sito web del marchio del forno, nella pozza d'acqua sulla base del forno e lasciarlo riposare per 5 minuti. Dopo 5 minuti, pulire la pozza d'acqua sul fondo del forno con un panno in microfibra umido e asciugare.

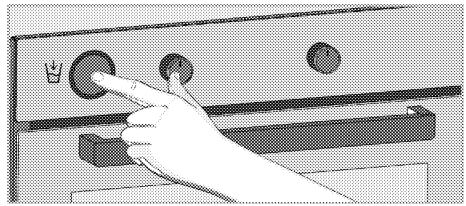
Pulizia a vapore facile

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

Garantisce una pulizia facile perché lo sporco (purché non si aspetti troppo) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e le gocce d'acqua si condensano sulle sue superfici interne.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Premere il serbatoio dell'acqua che si trova sul pannello di controllo del forno per rimuoverlo. Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua.

i Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.

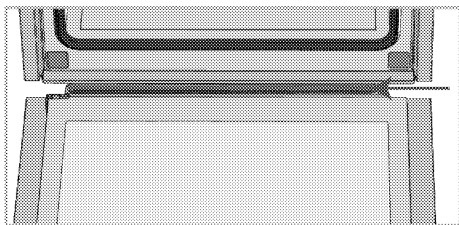


3. Posizionare il serbatoio dell'acqua in posizione e spingerlo. L'acqua inizia a riempire la piscina alla base del forno.
4. Impostare il forno in modalità di facile pulizia a vapore e far funzionare a 100°C per 20 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido. All'apertura dello sportello, il vapore fuoriesce. Questo può creare un rischio di bruciature. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno. Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

i Durante la modalità di pulizia a vapore facile, l'acqua che si trova nella piscina alla base del forno per ammorbidire i residui / lo sporco leggermente formati all'interno della cavità del forno evaporerà e condenserà nella cavità del forno e nel vetro interno della porta del forno, quindi l'acqua potrebbe gocciolare all'apertura della porta del forno. Eliminare la condensa non appena si apre la porta del forno.

Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Oltre alla condensa formatasi nel forno, potrebbe esserci acqua o umidità nel canale della vaschetta sotto il forno. Dopo l'uso, pulire questo canale della piscina con un panno umido e poi asciugarlo.



Pulizia dello sportello del forno

i 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

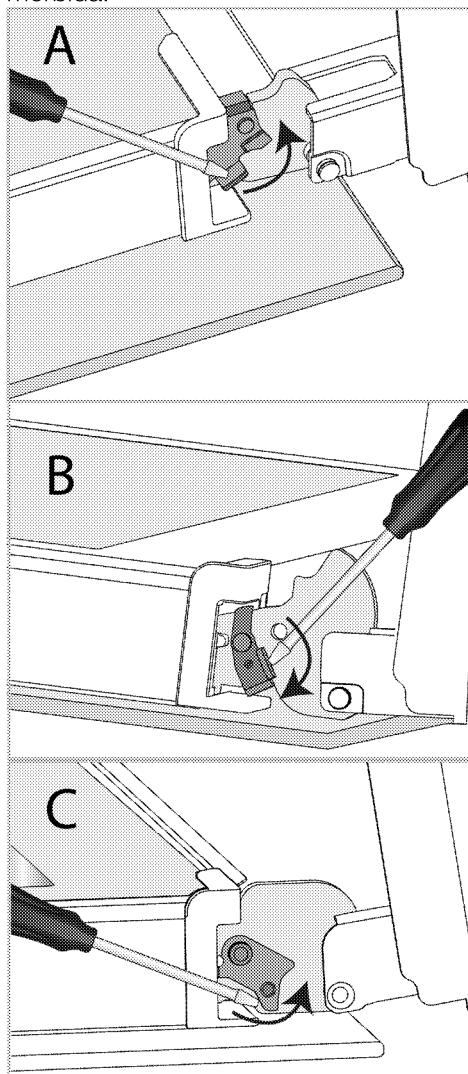
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

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.

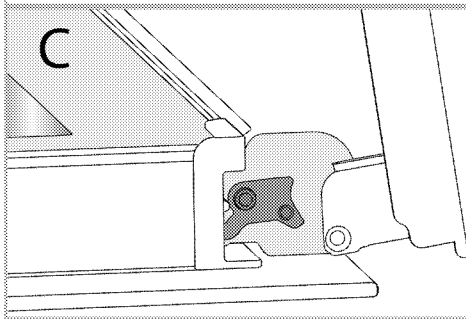
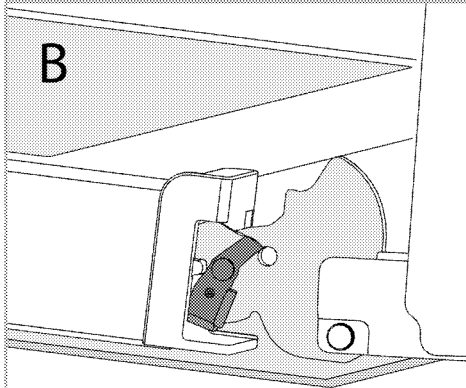
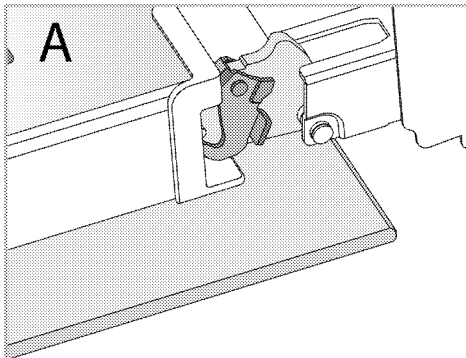
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

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.

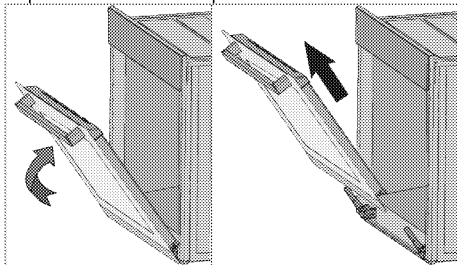


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



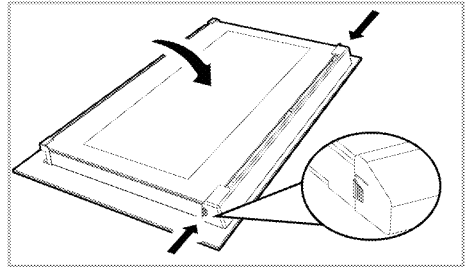
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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.

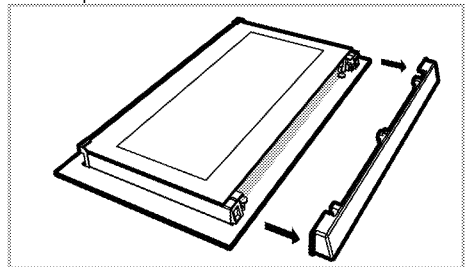
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

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

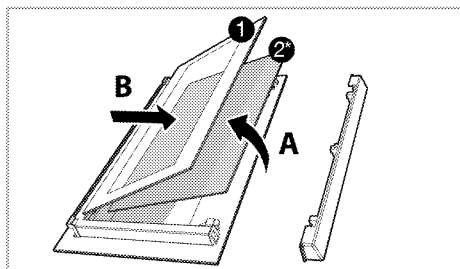
1. Aprire lo sportello del forno.



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 (1) verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



- 1 Pannello in vetro più interno
- 2* Pannello in vetro interno (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)
4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

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.

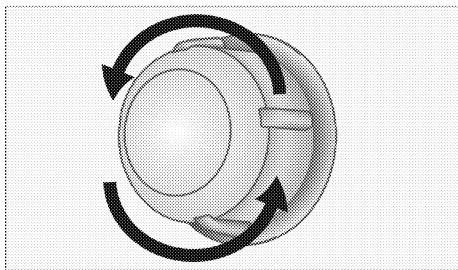
Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

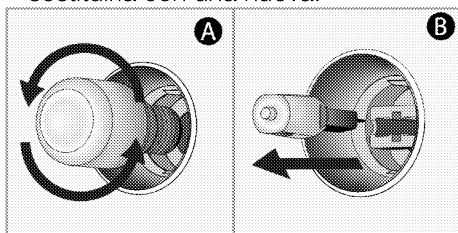
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza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



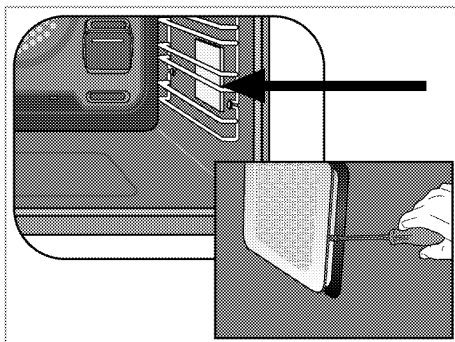
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

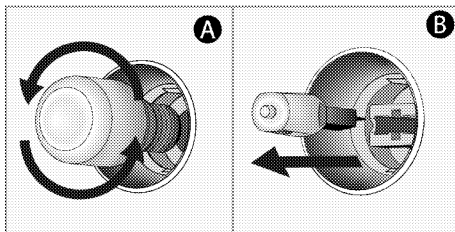
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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.*

(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.*

