



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Forno incassato

Manuale Utente



BCBIMA17400KSBS

385444417_2/ RU/ IT/ R.AE/ 12.02.25 16:46
7729486417

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные 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. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	4	4.2 Первичная очистка.....	22	5 Использование духовки.....	23
1.1 Использование по назначению	4	5.1 Общие сведения об использо-	23	5.1 Общие сведения об использо-	23
1.2 Безопасность детей, уязвимых	5	5.2 Работа блока управления ду-	23	5.2 Работа блока управления ду-	23
лиц и домашних животных.....		ховкой.....		ховкой.....	
1.3 Электробезопасность	6	5.3 Настройки	29	6 Общая информация о выпечке. 33	
1.4 Безопасность при транспорти-	7			6.1 Общие предупреждения о вы-	33
ровке				печке в духовке.....	
1.5 Меры безопасности во время	8			6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	33
монтажа				6.1.2 Мясо, Рыба и Птица.....	37
1.6 Безопасность использования ...	9			6.1.3 Гриль.....	38
1.7 Предупреждения о температу-	9			6.1.4 Режим приготовления с золо-	39
ре				тистой хрустящей корочкой	
1.8 Использование аксессуаров.....	10			без добавления масла	
1.9 Безопасность во время приго-	10			6.1.5 Продукты для тестирования ..	40
товления				7 Техническое обслуживание и 42	
1.10 Безопасность при выполнении	11			чистка.....	
технического обслуживания и				7.1 Общая информация об очистке	42
очистки.....				7.2 Аксессуары для очистки	44
2 Руководство по окружающей 12				7.3 Очистка панели управления.....	44
среде				7.4 Чистка внутренней части ду-	44
2.1 Директива по отходам	12			ховки (зоны приготовления)	
2.1.1 Соответствие требованиям	12			7.5 Легкая паровая очистка	44
Директивы WEEE (директива				7.6 Очистка дверцы духовки	45
ЕС об отходах электрического				7.7 Снятие внутреннего стекла	46
и электронного оборудова-				дверцы духовки	
ния) и утилизация отработав-				7.8 Чистка лампы духовки	47
шего прибора.....				8 Устранение неполадок..... 48	
2.2 Информация об упаковочном	12				
материале					
2.3 Советы по энергосбережению..	12				
3 Ваш прибор	14				
3.1 Описание изделия	14				
3.2 Принципы работы и использо-	14				
вание панели управления					
устройства					
3.2.1 Панель управления	15				
3.2.2 Знакомство с панелью управ-	15				
ления духовкой					
3.3 Функциональные возможности	16				
духовки					
3.4 Аксессуары для устройства	17				
3.5 Использование аксессуаров	18				
устройства					
3.6 Технические характеристики	21				
4 Первое использование	22				
4.1 Настройка первого таймера	22				



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **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.



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимицы не должны играть с, взобраться дальше, или войти в продукт.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные поверхности продукта нагреваются. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Когда дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Вы можете вызвать опрокидывание духовки или повреждение дверных петель.
- Перед отказом от изношенных и бесполезных продуктов:
 1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
 2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не попадали в продукт.
 4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 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.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соедини-

тельный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».

- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - 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. Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:
 - Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
 - Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
 - Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
 - Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.
-  **1.4 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 помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пи-

щи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие перчатки.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температу-

рах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очищите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.

- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии крышки изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкасаться с нагревательными элементами и воспламеняться.
- При использовании решетки для жарки поднос следует размещать на нижней стойке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

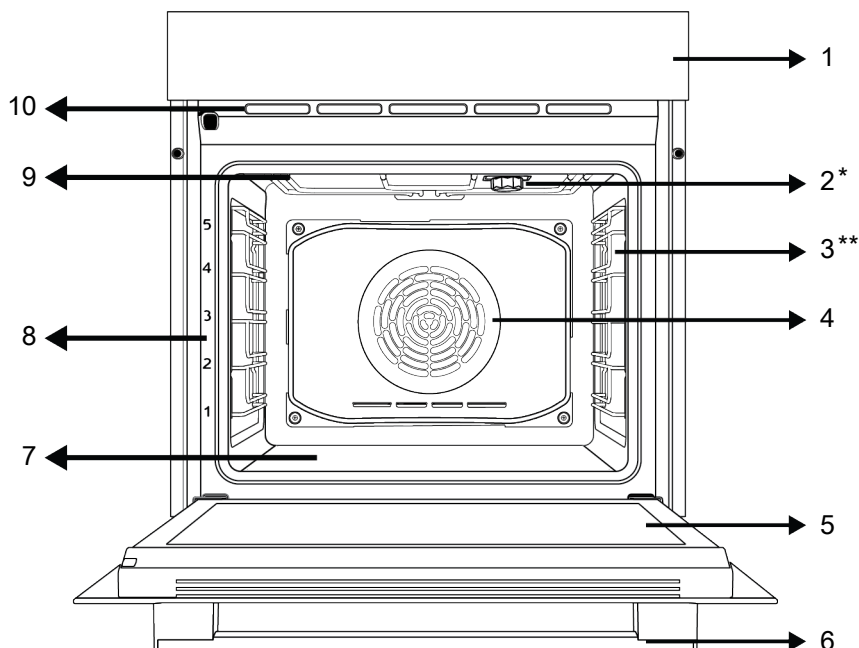
Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

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

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.

- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- 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.

3.1 Описание изделия



1 Панель управления

3 Металлические направляющие

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Верхний нагреватель

2 Лампа

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

8 Уровень расположения противня

10 Вентиляционные отверстия

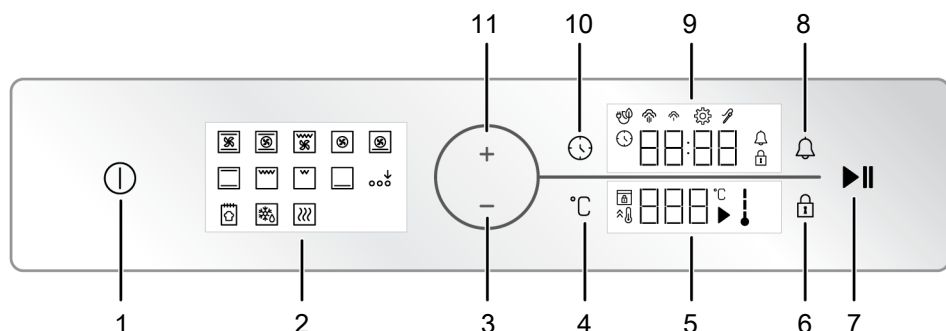
* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройством

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.

3.2.1 Панель управления



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Клавиша вкл./выкл. | 5 Область индикатора температуры |
| 3 Кнопка "Уменьшить" | 6 Кнопка блокировки кнопок |
| 5 Область индикатора температуры | 8 Кнопка звукового таймера/будильника |
| 7 Кнопка запуска/остановки выпечки | 10 Кнопка времени и настроек |
| 9 Область индикатора таймера/продолжительности | |
| 11 Кнопка "Увеличить" | |

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Индикатор внутренней температуры духовки

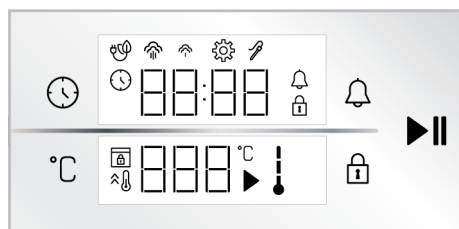
Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается символ, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.

Дисплей функций

Рабочие функции вашей духовки расположены на дисплее функций на вашей духовке. Каждая функция активируется

прикосновением к ней. Все функции, расположенные на дисплее, являются схематическими, они могут отсутствовать в вашем устройстве. Функции вашего продукта описаны в разделе «Рабочие функции духовки».

Области индикаторов:



Кнопки :

- : Кнопка времени и настроек
 - : Кнопка настройки температуры
 - : Кнопка блокировки кнопок
 - : Кнопка звукового таймера/будильника
 - : Кнопка запуска/остановки выпечки
- Область индикатора таймера/продолжительности :**
- : Символ времени выпечки/времени суток

 : Символ звукового таймера/будильника

 : Символ настроек

 : Символ блокировки кнопок

 : Символ выпечки с эко-вентилятором

 : Символ низкого уровня пара *

 : Символ высокого уровня пара *

 : Символ термощупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

 : Символ выпечки

 : Символ температуры

 : Символ температуры в духовке

 : Символ быстрого нагрева (бустера)

 : Символ блокировки двери *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

3.3 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 отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	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 продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирога и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Конвекция / Airfry	40-280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях. Благодаря быстрому распределению воздуха с помощью этого интенсивного режима запекания вы сможете приготовить блюда с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла. Подробную информацию смотрите в разделе Airfry.
	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше. Использование этой функции описано в разделе «Работа блока управления духовкой».

	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для приготовления хлеба. Входящая заданная температура и время не могут быть изменены.
	Активация дополнительных режимов	-	Используется для активации рабочих функций, которые не отображаются при запуске на дисплее функций.

3.4 Аксессуары для устройства

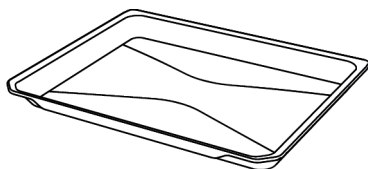
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

Стандартный противень

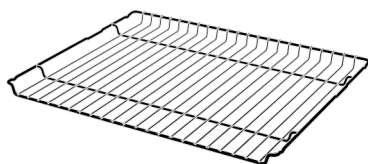
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



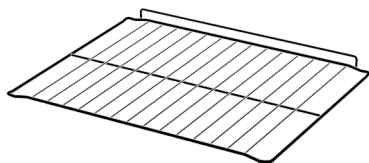
Решетка

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

На моделях с металлическими направляющими :

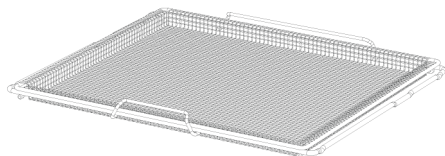


На моделях без металлических направляющих :



Перфорированный противень для режима (Airfry)

Используется для приготовления блюд с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла.

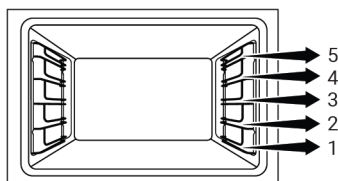


3.5 Использование аксессуаров устройства

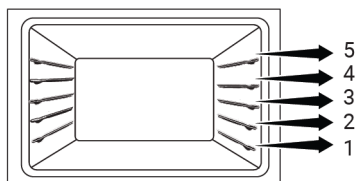
Уровни для приготовления

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

На моделях с металлическими направляющими :



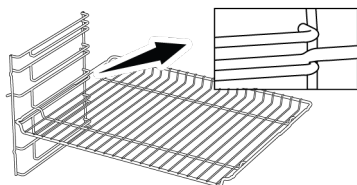
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

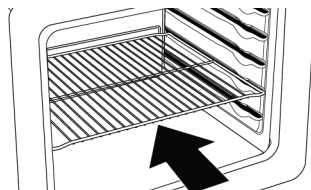
На моделях с металлическими направляющими :

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

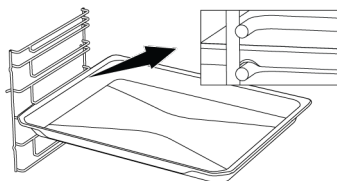
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

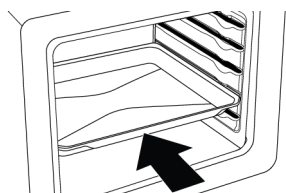
На моделях с металлическими направляющими :

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

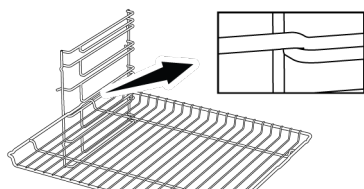
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



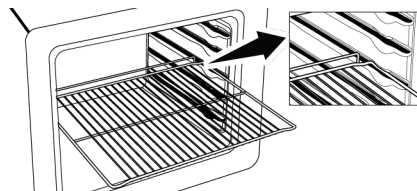
Функция остановки проволоочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :

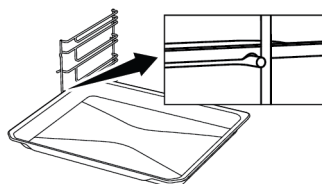


На моделях без металлических направляющих :



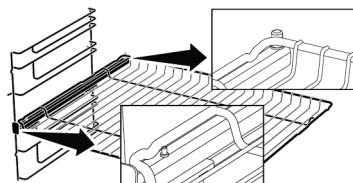
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

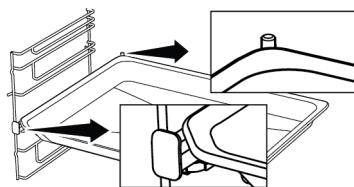
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и противня (показано на рисунке).

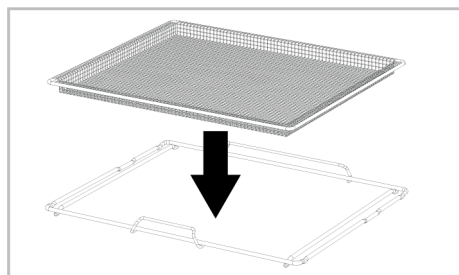




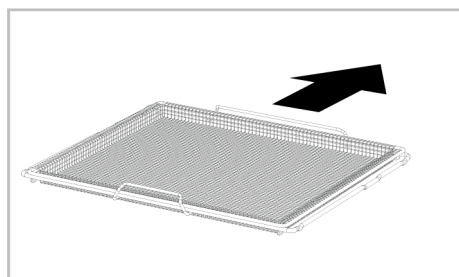
Использование противня-аксессуара для режима (Airfry)

Аксессуар для приготовления в режиме AirFry состоит из двух частей: противня с отверстиями и решетчатой подставки, на которую устанавливается противень.

Противень с отверстиями совмещается с подставкой перед приготовлением. Для извлечения противня из камеры духового шкафа необходимо потянуть на себя переднюю ручку подставки.



Поместите подставку для противня AirFry в духовку таким образом, чтобы ее короткая ручка была обращена к передней части.



3.6 Технические характеристики

RU

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590-600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	3,3
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 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 варьироваться.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

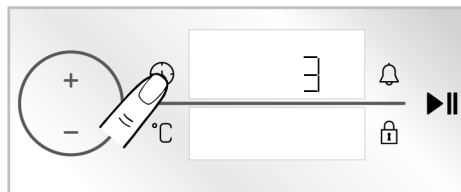
4.1 Настройка первого таймера



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

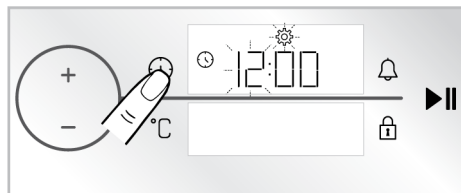
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



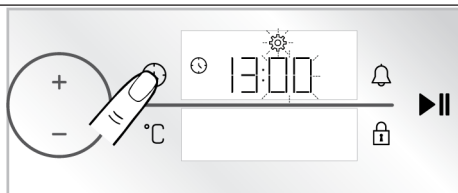
2. Нажмите кнопку  один раз, чтобы активировать поле таймера.

⇒ Поле таймера и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам **+** / **-**, и активируйте поле минут, нажав клавишу  еще раз.

⇒ Поле минут и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Нажмите **+**/**-**, чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку  один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с времени, установленного в процессе обработки пищи. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе **«Настройки»**.



В случае длительного отключения электроэнергии настройка времени суток отменяется. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная 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 мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа 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 и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. 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. Не закрывайте эти 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 запекания 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

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно включается через определенное время.

Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в закрытом положении, освещение духовки включится автоматически.

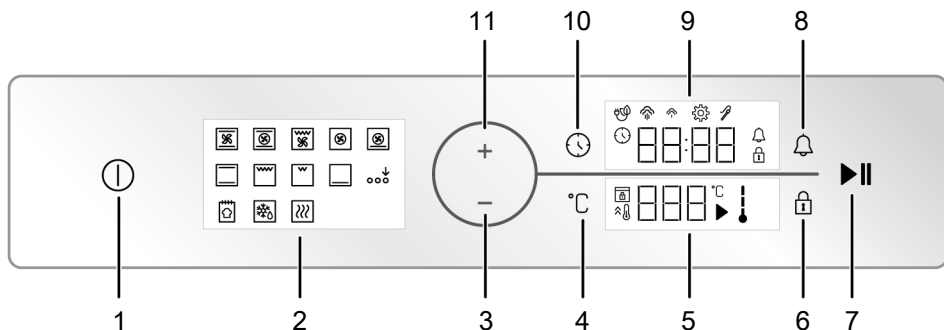
5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

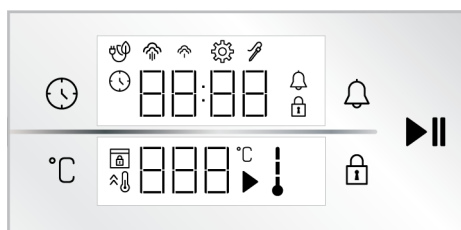
- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить

сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождав некоторое время.

- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется символ , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе **"Настройки"**.



- 1 Клавиша вкл./выкл.
- 2 Дисплей функций
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Область индикатора температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка запуска/остановки выпечки
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Область индикатора таймера/продолжительности
- 10 Кнопка времени и настроек
- 11 Кнопка "Увеличить"



Кнопки :

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

- : Символ времени выпечки/времени суток
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ выпечки с эко-вентилятором
- : Символ низкого уровня пара *
- : Символ высокого уровня пара *
- : Символ термощупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

- : Символ выпечки
- : Символ температуры
- : Символ температуры в духовке
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Включение духовки

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку .
- ⇒ После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. Рабочую функцию, температуру, время выпекания и сигнал звукового таймера можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.

Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 5 минут, а на дисплее отображается время суток.

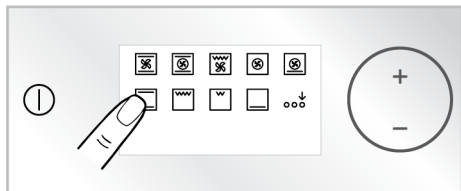
Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

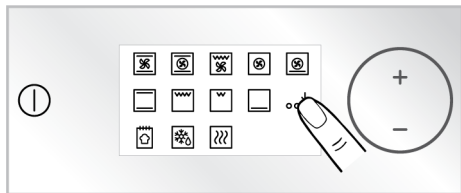
Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочего режима духовки

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашему блюду, в качестве примера режим "Верхний и нижний нагрев" и настройки 180°C показаны на изображениях.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите на рабочий режим, который вы хотите активировать на дисплее режимов.



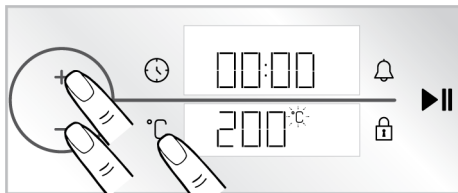
3. Если режима, который вы желаете активировать, нет числе первых рабочих режимов, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих режимов, нажав на «Активация дополнительных режимов».



4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранного вами режима приготовления. Нажмите кнопку °C, чтобы изменить эту температуру.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

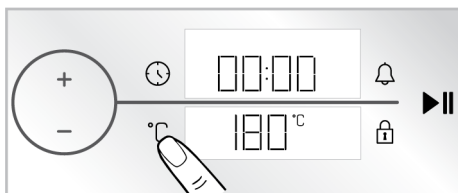
5. Установите желаемую температуру запекания, нажимая кнопки +/-.



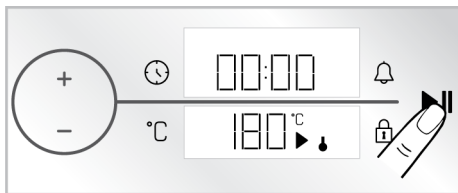
i При изменении режима приготовления после изменения предварительно заданной температуры рабочего режима на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранного режима приготовления, отображается самая высокая температура для данного режима.

6. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C .

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



7. После настройки рабочего режима и температуры коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.



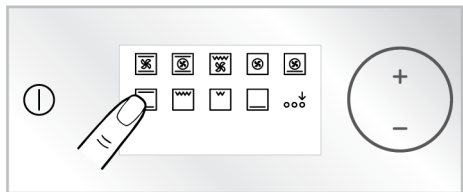
⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранном режиме и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ↓ и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда температура внутри

духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ ! температуры духовки. Духовой шкаф не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

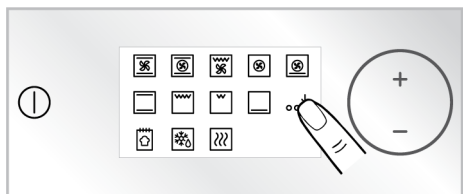
Выпечка путем установки времени выпечки;

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и режим приготовления, необходимый для вашего блюда, и установив время выпечки по таймеру. В качестве примера режим "Верхний и нижний нагрев", настройки 180 °C и 45 минут показаны на изображениях.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите на режим, который вы хотите активировать на дисплее функций.



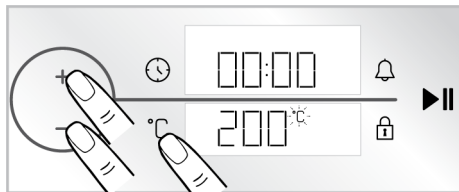
3. Если режима, который вы желаете активировать, нет числе первых рабочих режимов, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд режимов приготовления, нажав на «Активация дополнительных режимов».



4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранного вами режима приготовления. Нажмите кнопку °C, чтобы изменить эту температуру.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

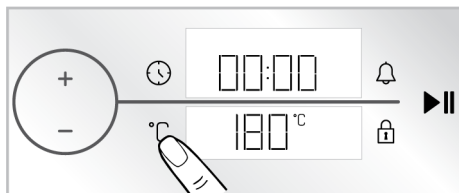
5. Установите желаемую температуру запекания, нажимая кнопки +/-.



При изменении рабочего режима после изменения предварительно заданной температуры режима приготовления на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранного режима, отображается самая высокая температура для этого режима приготовления.

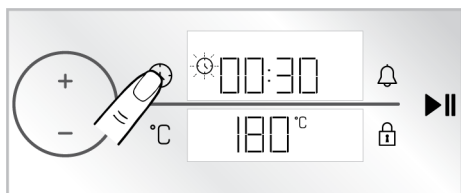
6. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C .

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



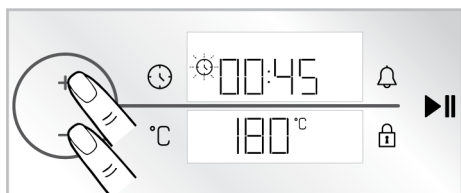
7. Коснитесь клавиши ⌚ один раз для установки времени выпечки.

⇒ Установленное значение 30 минут отображается на дисплее таймера/продолжительности, и мигает символ ⌚.



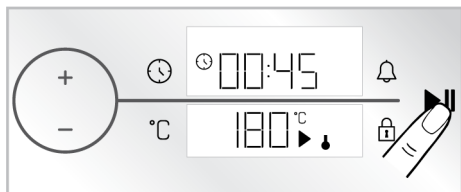
i Чтобы быстро отрегулировать время выпечки, вы можете активировать время выпекания в течение 30 минут, нажав ручку управления духовкой или коснувшись кнопки после того, как функции работы и температура установлены, и вы можете изменить время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

8. Установите время запекания, нажав **+/-**. Подтвердите настройку, нажав кнопку .



i Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

9. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки , чтобы начать выпечку.



⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранном режиме приготовления и температуре, и на дисплее появляется обратный отсчет времени вы-

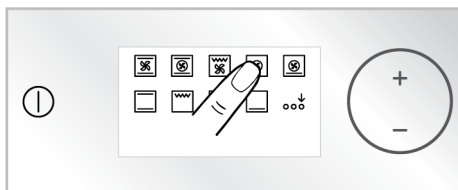
печки. На дисплее температуры отображаются символы и . Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ температуры духовки. По истечении времени выпекания на дисплее температуры появляется текст «**Конец**», таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается.

10. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст «**Конец**», духовка продолжит работать. Выключите духовку, нажав на кнопку . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

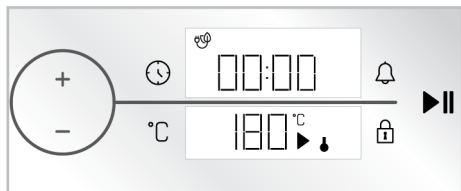
Эко вентилятор с нагревом

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования «Конвекция» в диапазоне 160- -220°C. Но при этом время запекания будет немного больше.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку .
2. Нажмите и удерживайте рабочий режим «Конвекция» на дисплее функций 3 секунды.



⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ и активируется функция «Эко вентилятор с нагревом».



3. Установленную температуру и время запекания можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем можно начать запекание.

⇒ В режиме «Эко вентилятор с нагревом» лампа горит меньше, чем при другом режиме приготовления, за счет экономии энергии во время запекания.

Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть режим «Функция для выпечки хлеба», специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

Для верха теста

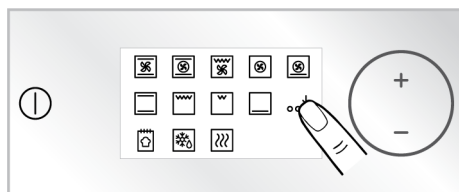
- 2 чайные ложки подсолнечного масла

Подготовка

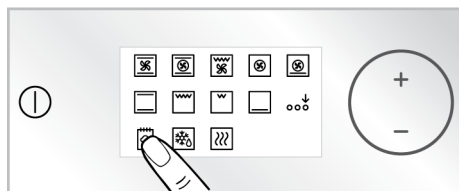
1. Просеять муку в глубокую тару. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. Сделайте колодец в середине муки, добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Теплая вода заливается постепенно, начиная с боковых сторон емкости.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Поверните тесто, которое было замешано, несколько раз вручную и положите его в контейнер. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на

тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом.

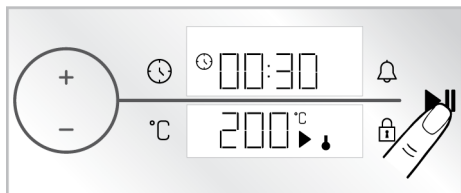
5. Накрыв тесто пищевой пленкой, накройте его толстой тканью и оставьте бродить при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродило в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом. Дайте тесту подняться еще на 30 минут при комнатной температуре.
7. Поместите противень для духовки на третий уровень направляющих духовки.
8. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
9. Активируйте рабочие режимы нижнего ряда, нажав «Активация дополнительных режимов» на функциональном дисплее.



10. Коснитесь кнопки «Функция для выпечки хлеба» на дисплее функции.

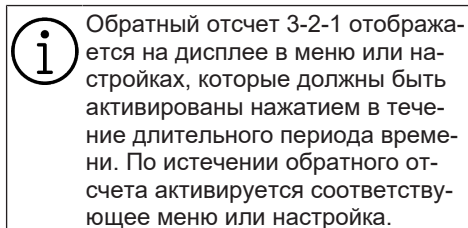


11. Начните запекание, коснувшись кнопки ►||.



12. По окончании времени запекания раздается звуковой сигнал в течение одной минуты. При нажатии кнопки выключится духовой шкаф. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

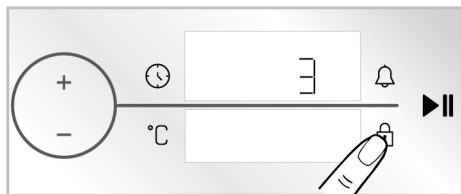
5.3 Настройки



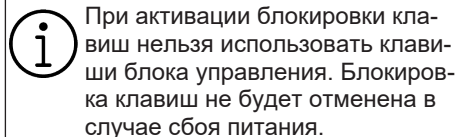
Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от вмешательства.

1. Нажимайте клавишу и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .



- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ и активируется блокировка клавиш. После установки блокировки клавиш, при нажатии любой клавиши или нажатии ручки управления духовкой таймер подает звуковой сигнал и мигает символ .

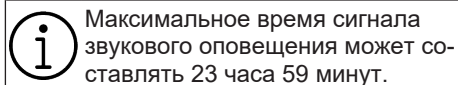


Отключение блокировки клавиш

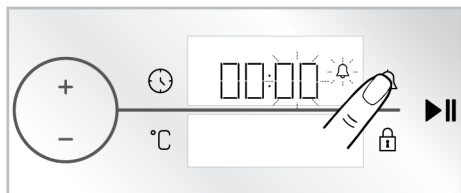
1. Нажимайте клавишу и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .
- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности исчезает символ и деактивируется блокировка клавиш.

Установка будильника

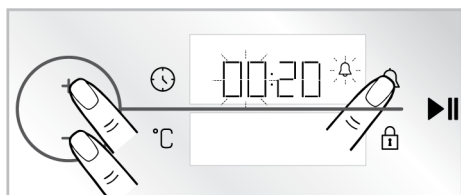
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.



1. Нажмите кнопку один раз, чтобы установить период срабатывания будильника.
- ⇒ Минутное поле и символ начинают мигать на дисплее таймера/продолжительности.



2. Сначала установите время в минутах, прикоснувшись к клавишам **+** / **-**, и активируйте поле таймера, нажав клавишу один раз.
3. Установите время, нажав кнопки **+** / **-**. Нажмите еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ На дисплее таймера/продолжительности непрерывно горит символ и на дисплее начинается обратный отсчет времени сигнала тревоги.

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

Если время сигнала звукового оповещения и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее таймера/продолжительности отображается более короткое время.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку один раз, чтобы сбросить период срабатывания сигнала тревоги.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .

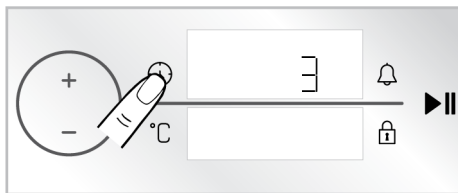
2. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, пока время сигнализации не достигнет **«00:00»**.

Настройка громкости

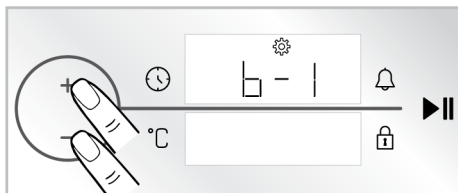
Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

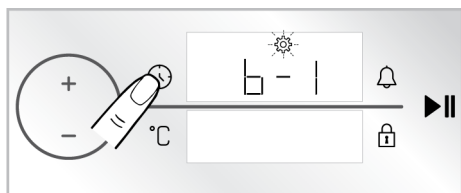


2. Нажимайте клавиши **+** / **-**, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится **b-1** или **b-2**.



3. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку .

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



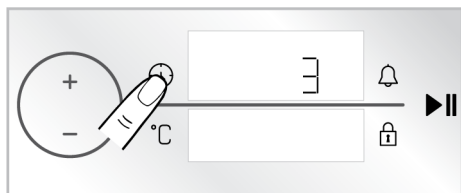
4. Установите желаемый тон, нажимая кнопки **+**/**-**.
5. Подтвердите заданный звуковой сигнал, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка яркости дисплея

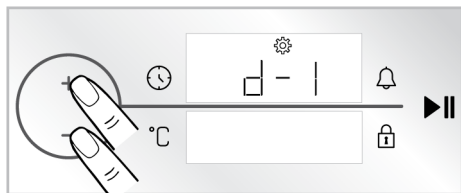
Вы можете установить яркость экрана блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

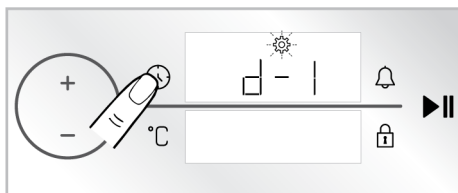


2. Нажимайте клавиши **+**/**-**, пока на ди/продолжительности не появится **d-1**, **d-2** или **d-3**.



3. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



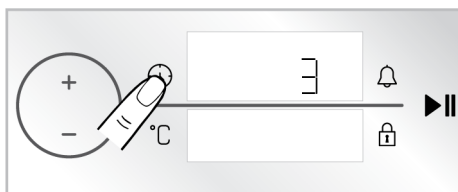
4. Установите желаемый период, нажимая кнопки **+**/**-**.
5. Подтвердите яркость, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

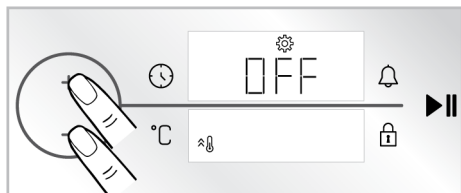
Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева. Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

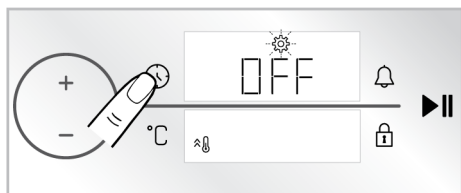


2. Коснитесь кнопок **+**/**-** и удерживайте их, пока на дисплее не появится символ и сообщение **"OFF"** (ВЫКЛ.).

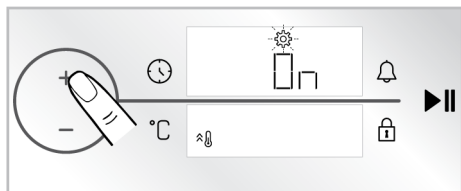


3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку

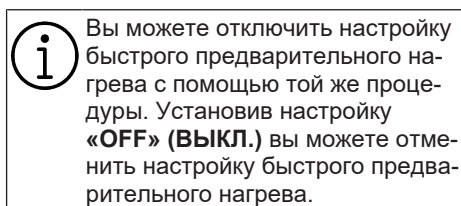
⇒ На дисплее таймера/продолжительности мигает символ .



4. **+** С помощью кнопки установите настройку «OFF» (ВЫКЛ.) в положение «ON» (ВКЛ.) на дисплее.



5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку .



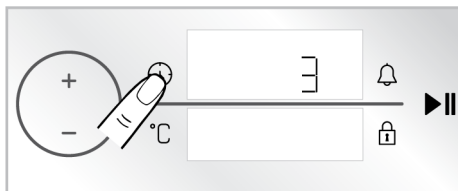
Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Установив настройку «OFF» (ВЫКЛ.) вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

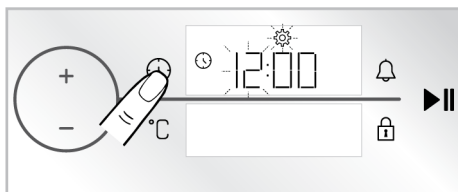
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



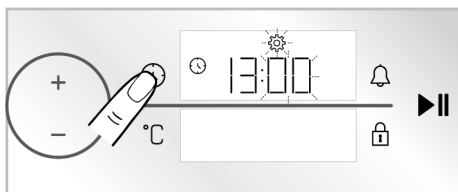
2. Нажмите кнопку один раз, чтобы активировать поле таймера.

⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам **+** / **-**, и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.

⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Нажмите **+**/**-**, чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, 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 сослаться 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 выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.1.1 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 решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, 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 нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумя-

нивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период 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 подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 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 нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- 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 противня.
- 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 нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 35
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 45
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	40 ... 50
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица приготовления с функцией управления "Эко вентилятор с нагревом"

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом".
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Если дверь не бу-

дет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме "Эко вентилятор с нагревом".

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень *	3	180	25 ... 35
Выпечка	Стандартный противень *	3	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	3	200	35 ... 45

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые 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.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 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.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Конвекция	2	200 ... 220	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- 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 приготовления на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

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

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

6.1.4 Режим приготовления с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла

С помощью функции Airfry вы можете приготовить блюда с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла.

Общие предупреждения

- Для использования функции Airfry пожалуйста, обратитесь к рекомендованной таблице по выпечке.
- Используйте гриль для жарки (Airfry) Предоставляется вместе с продуктом для этой функции.
- Для хорошего результата жарки поместите продукты на гриль для жарки таким образом, чтобы они не перекрывались.
- Поместите обычный противень на нижний уровень направляющих, чтобы в него стекал лишний сок и масло во время приготовления масла во время жарки. Поместите термостойкую бумагу для выпечки или аналогичный материал, рекомендованный для использования в духовке, внутрь вставленного поддона.
- Если не используется поддон на нижней полке, капающее масло или другие вещества из продуктов могут вызвать сильный дым и даже пламя.
- Вы можете использовать функцию "Функция "3D"" для ускорения времени предварительного нагрева. Переключитесь на функцию "Airfry" после завершения предварительного нагрева.

Стол для жарки - "Airfry"

Пища	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)	Рекомендуемое количество
Картофель домашний *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Замороженный картофель **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Куриная ножка / Крыло	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Куриная грудка	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Курица целиком	Airfry	3	15 минут 250/ тах после 190	60 ... 80	1800-2000
Замороженный наггетс **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Тефтели	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 количество
Цельная рыба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 количество
Замороженная хрустящая рыба ** (Рыбные палочки)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Замороженное тесто **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 количество)
Замороженная пицца **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 количество
Сосиски	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 количество
Овощная смесь	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000

Пища	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)	Рекомендуемое количество
Маффин	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество
Фаршированный перец	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество

* Подержите картофель в воде 30 минут, обсушите и добавьте ¼–1 столовую ложку масла.

** Разогреть.

6.1.4.1 Функция сушки

Используйте функцию сушки для хранения и/или сушки, в том числе фруктов, овощей и трав. Используя нагреватель вентилятора и вентилятор на задней стенке духовки для оптимальной циркуляции нагретого воздуха по всей духовке, эта функция медленно удаляет влагу.

- Используйте функцию сушки для сушки продуктов, включая фрукты, овощи и травы. Сушку рекомендуется проводить при температуре от 50 до 70 °C.

- На скорость сушки влияют количество влаги, содержание сахара, размер и толщина продуктов и влажность окружающей среды.
- Нарезайте фрукты и овощи толщиной 1-2 см.
- Чтобы сохранить цвет во время сушки, дверцу духовки необходимо оставить открытой. Размещение деревянной ложки в верхнем углу между дверью и духовкой поможет держать дверь открытой. Убедитесь, что предмет, используемый для этой цели, не касается уплотнения духовки.

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Яблоко	Противень с отверстиями (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Дольки апельсина, кожура	Противень с отверстиями (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Лимон	Противень с отверстиями (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Айва	Противень с отверстиями (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Травы	Противень с отверстиями (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.5 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 приготовления тестовых блюд

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- 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 стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливок, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).

- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

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.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.

- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования 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. «Легкая паровая очистка [p. 44]».)
- 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.

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.

Стеклоочистители

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- 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 с помощью губки 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 чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.

- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

Очистка противня с отверстиями (Airfry)

Вы можете мыть противень для жарки в посудомоечной машине. Для противня рекомендуется интенсивная мойка в нижней корзине посудомоечной машины. Подставка, в которую вставляется противень, не подходит для мытья в посудомоечной машине. Необходимо очищать проволочную подставку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью. После использования Airfry вы можете использовать функцию легкой очистки паром, если она доступна, чтобы легко удалить брызги масла внутри.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- 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.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

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

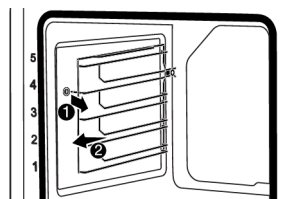
Чистка боковых стенок духовки

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 металлическими направляющими, 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 металлические направляющие:

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



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

7.5 Легкая паровая очистка

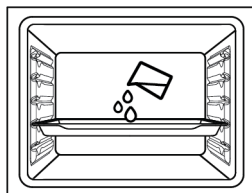
Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от застарелых загрязнений, которые размягчаются па-

ром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.



Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



3. Установите духовку в режим «Нижний нагрев» и дайте ей поработать при 100°C в течение 20 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.



При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



7.6 Очистка дверцы духовки

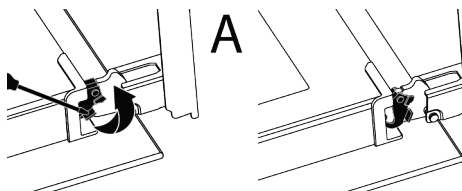
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



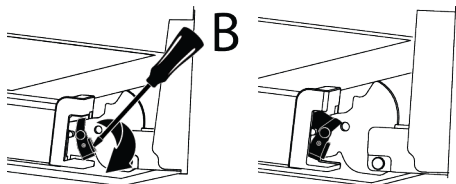
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

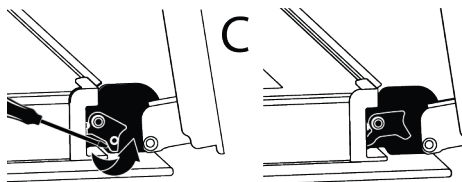
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (А), (В), (С) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (А) доступны для обычных типов дверей.



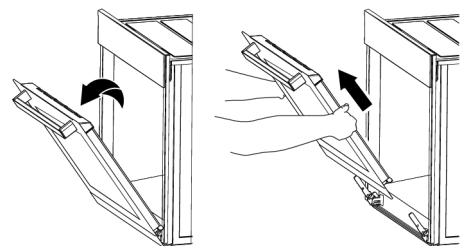
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (C) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



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

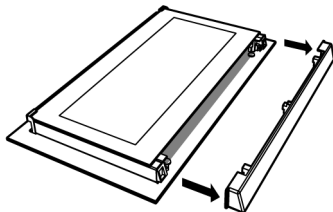
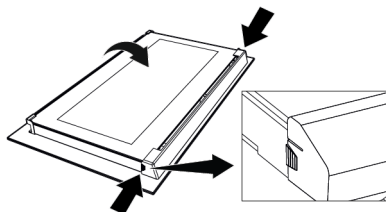


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

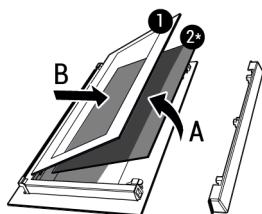
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

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 Самое внутреннее стекло
- 2* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)
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 приклепывая 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».

7.8 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

Общие предупреждения

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °C. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.

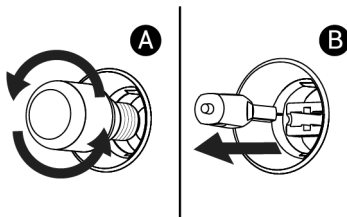
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° C.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



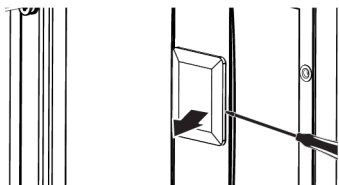
3. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

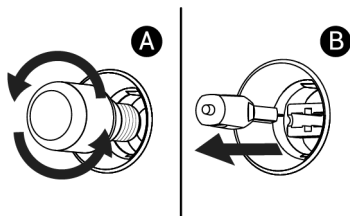
Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на ри-

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



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.

- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

- Дверца духовки может быть открыта.
>>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, а нагреватели не работают.

(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

После начала приготовления на дисплее мигает символ ► и появляется звуковое предупреждение.

- Дверца духовки может быть открыта.
>>> Убедитесь, что дверца печи закрыта. Если неисправность не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	52
1.1 Uso previsto	52
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	52
1.3 Sicurezza elettrica	53
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	55
1.5 Installazione in sicurezza	56
1.6 Utilizzo in sicurezza	56
1.7 Avvertenze sulla temperatura	57
1.8 Uso degli accessori	57
1.9 Sicurezza nella cottura	57
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	59
2 Istruzioni relative all'ambiente	59
2.1 Direttiva sui rifiuti	59
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	59
2.2 Informazioni sull'imballaggio	60
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	60
3 Il prodotto	61
3.1 Presentazione del prodotto	61
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	61
3.2.1 Pannello di controllo	62
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno	62
3.3 Funzioni operative del forno	63
3.4 Accessori del prodotto	64
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	65
3.6 Specifiche tecniche	68
4 Primo utilizzo	69
4.1 Prima impostazione del timer	69
4.2 Pulizia iniziale	69
5 Utilizzo del forno	70
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	70
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	70
5.3 Impostazioni	76
6 Informazioni generali sulla cottura ..	79
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	79

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno	80
6.1.2 Carne, pesce e pollame	83
6.1.3 Grill	84
6.1.4 Funzione di frittura bassa o senza olio	85
6.1.5 Alimenti di prova	86
7 Manutenzione e pulizia	88
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	88
7.2 Accessori per la pulizia	89
7.3 Pulizia del pannello di controllo	90
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	90
7.5 Pulizia a vapore facile	90
7.6 Pulire lo sportello del forno	91
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	92
7.8 Pulizia della lampada del forno	93
8 Risoluzione dei problemi	94



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi 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 riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di 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 utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.



1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sen-

- sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usurati e inutili:
 1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



1.3 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 dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora 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.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Te-

nere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.

- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza in fase di 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 posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e

queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.

- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.

- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.

1.8 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.

1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
 - Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
 - Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
 - Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
 - Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
 - Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
 - Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
 - Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
 - Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
 - Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
 - Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri compo-

nenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.

- Durante la cottura al grill, 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. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candegina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali ri-

fiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

le, non smaltire il prodotto con i normali ri-

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

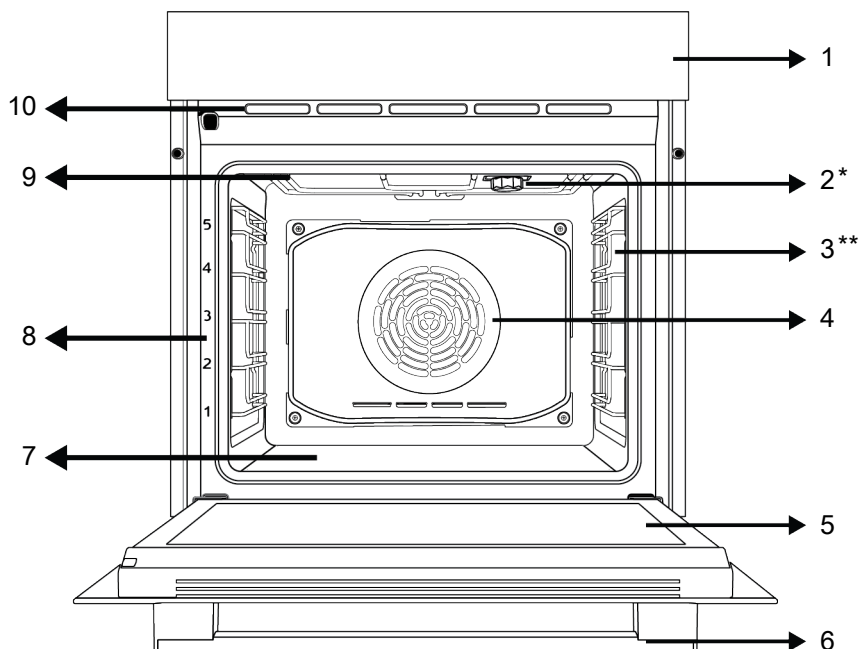
I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non viene aperto, 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.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto

IT



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Fori di ventilazione

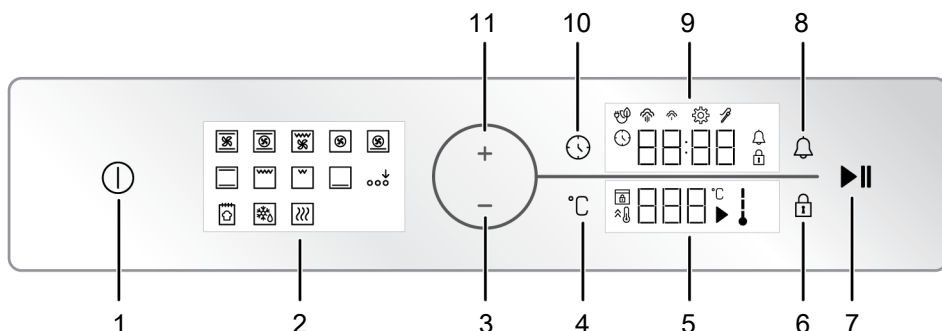
* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

3.2 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.

3.2.1 Pannello di controllo



- | | |
|---|---|
| 1 Tasto On/Off | 2 Visualizzazione delle funzioni |
| 3 Tasto per i decrementi | 4 Tasto di impostazione della temperatura |
| 5 Area indicatore della temperatura | 6 Tasto blocco tastiera |
| 7 Tasto di avvio/arresto cottura | 8 Tasto allarme |
| 9 Area indicatore dell'ora e della durata | 10 Tasto Ora e impostazioni |
| 11 Tasto per gli incrementi | |

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Indicatore della temperatura interna del forno

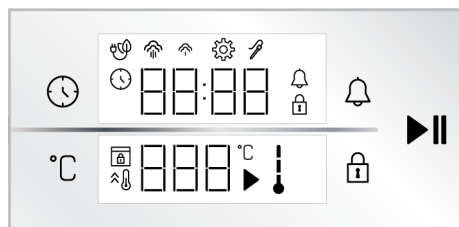
Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

Visualizzazione delle funzioni

Le funzioni operative forno si trovano sul display delle funzioni. Ogni funzione viene attivata toccandola. Tutte le funzioni sul display sono schematiche, potrebbero non

essere disponibili sul proprio apparecchio. Le funzioni del prodotto sono descritte nella sezione intitolata "Funzioni operative del forno".

Aree indicatori:



Tasti :

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto di impostazione della temperatura
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura

Area indicatore dell'ora e della durata :

- : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni

-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
-  : Simbolo del vapore a basso livello *
-  : Simbolo del vapore ad alto livello *
-  : Simbolo della sonda per la carne *
- * Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Area indicatore della temperatura :

-  : Simbolo di cottura
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo della temperatura nel forno

-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo blocco sportello *
- * Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili 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
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (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 intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola / Airfry	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano. Grazie all'aria distribuita rapidamente tramite questa funzione, è possibile eseguire una frittura bassa o senza olio. Per informazioni dettagliate, vedere la sezione "Airfry".
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. L'uso di questa funzione è spiegato nella sezione intitolata "Funzionamento dell'unità di controllo del forno".
	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.

	Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Funzione pane	-	Viene utilizzato per cuocere il pane. La temperatura e l'ora impostate in entrata non possono essere modificate.
	Attivazione funzione Extra	-	Viene utilizzato per attivare funzioni operative che non vengono visualizzate all'inizio sul display delle funzioni.

3.4 Accessori del prodotto

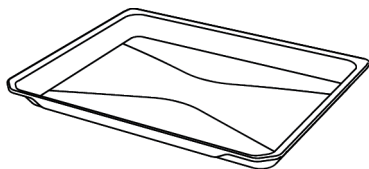
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

Vassoio standard

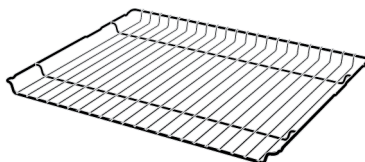
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



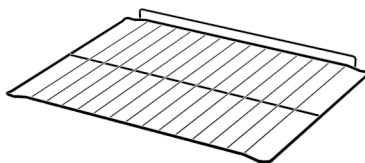
Grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



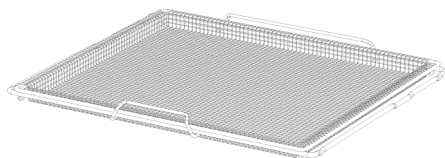
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

Griglia per la frittura (Airfry)

Utilizzata per la frittura bassa o senza olio degli alimenti.

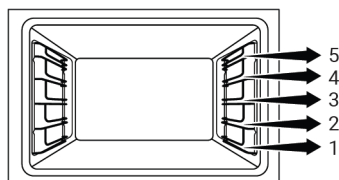


3.5 Uso degli accessori del prodotto

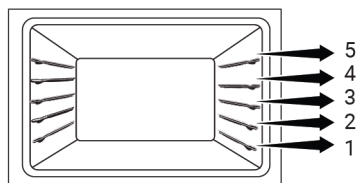
Ripiani da cottura

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.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



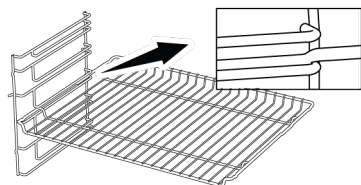
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

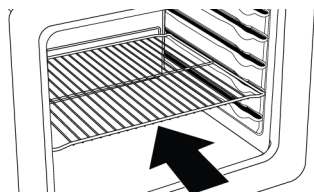
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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 sul punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

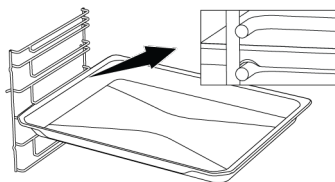
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

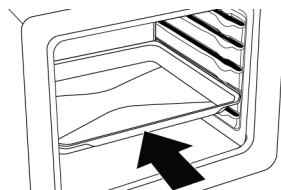
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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 sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

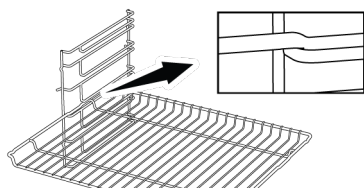
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



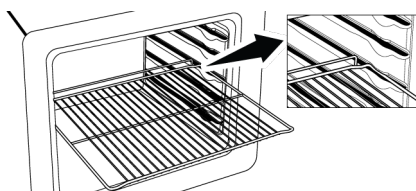
Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. 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 il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

Su modelli con ripiani in filo metallico :

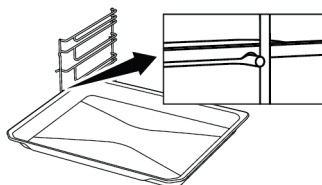


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



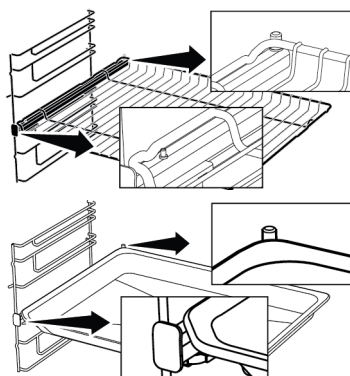
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



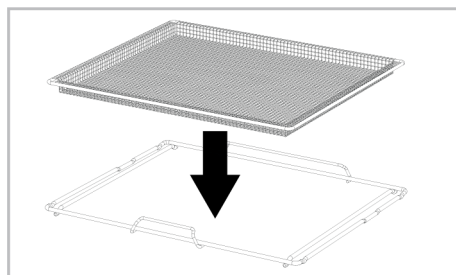
Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

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 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).

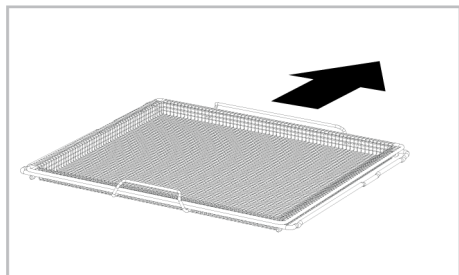


Uso della griglia per la frittura (Airfry)

La griglia per friggere è composta da due pezzi come cestello in filo metallico e griglia metallica dove verrà posizionato il cestello. Il cestello metallico è posizionato sulla griglia metallica in maniera sovrapposta. Dopo aver posizionato la parte posteriore, mettere il cestello all'interno della griglia allungando leggermente la parte anteriore. E rimuovere il cestello metallico allungando la maniglia anteriore della griglia metallica.



Posizionare la griglia per friggere nel forno in modo che il suo manico corto sia rivolto verso la parte anteriore.



3.6 Specifiche tecniche

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

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

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-Girarrosto con grill basso , 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 e indicato nelle seguenti sezioni.

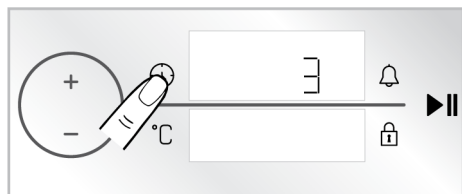
4.1 Prima impostazione del timer



Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

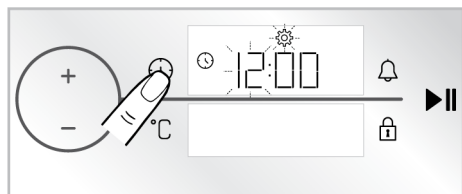
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.



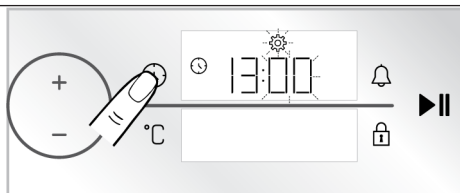
2. Toccare il tasto una volta per attivare il campo timer.

⇒ Il campo dei timer e il simbolo lampeggiano sul display del timer/durata.



3. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti **+**/**-** e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto una volta.

⇒ Il campo dei minuti e il simbolo lampeggiano sul display del timer/durata.



4. Toccare i tasti **+**/**-** per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto una volta.

⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo si illumina in modo continuo.



Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l'ora del giorno inizia il conteggio dall'ora impostata in fabbrica. Come descritto nella sezione **"Impostazioni"**, l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.



In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare 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: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile 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. Evitare di coprire 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 luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

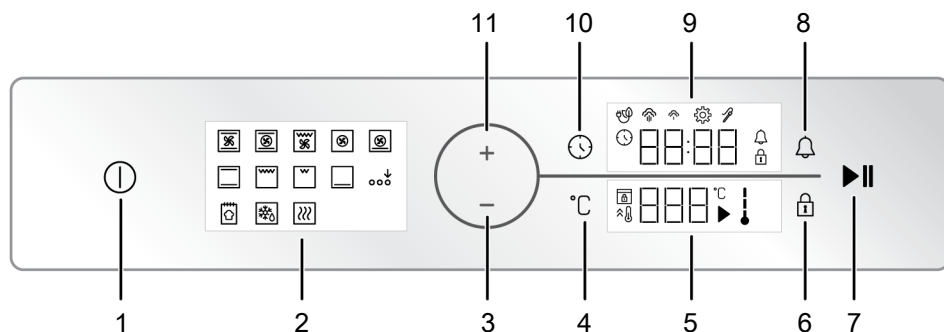
Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

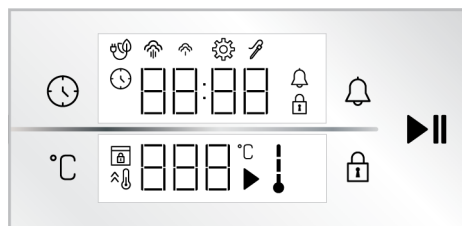
Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.

- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida, sul display appare il simbolo . Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "Impostazioni".



- | | |
|---|---|
| 1 Tasto On/Off | 2 Visualizzazione delle funzioni |
| 3 Tasto per i decrementi | 4 Tasto di impostazione della temperatura |
| 5 Area indicatore della temperatura | 6 Tasto blocco tastiera |
| 7 Tasto di avvio/arresto cottura | 8 Tasto allarme |
| 9 Area indicatore dell'ora e della durata | 10 Tasto Ora e impostazioni |
| 11 Tasto per gli incrementi | |



Tasti :

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto di impostazione della temperatura
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura

Area indicatore dell'ora e della durata :

- : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica) *
- : Simbolo del vapore a basso livello *
- : Simbolo del vapore ad alto livello *
- : Simbolo della sonda per la carne *

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

Area indicatore della temperatura :

- : Simbolo di cottura
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo blocco sportello *

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

Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
 - ⇒ Dopo l'accensione del forno, sul display viene mostrata la prima funzione operativa. La funzione operativa, la temperatura, il tempo di cottura e l'allarme possono essere regolati quando il display è in questo stato.

Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 5 minuti e sul display appare l'ora del giorno.

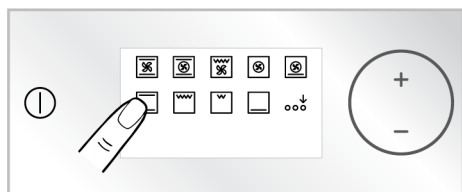
Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto ①. Sul display viene mostrata l'ora del giorno.

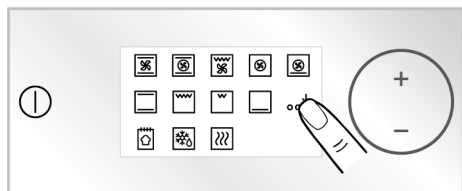
Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno

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. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni 180 °C vengono mostrate nelle immagini solo a titolo di esempio.

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.



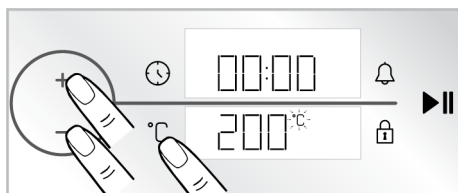
3. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la funzione operativa nella riga inferiore toccando "Attivazione funzione Extra"



4. Sul display appare la temperatura pre-impostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, toccare il tasto °C.

⇒ Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.

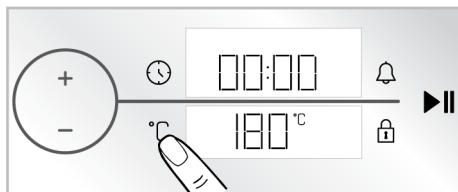
5. Impostare la temperatura di cottura desiderata toccando i tasti +/-. .



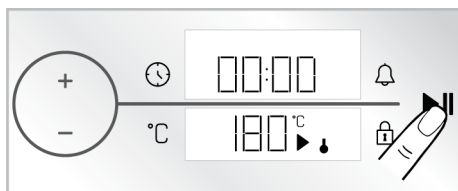
i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

6. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

⇒ Il simbolo °C si accende in modo fisso sul display della temperatura.



7. Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, toccare il tasto ►|| per avviare la cottura.



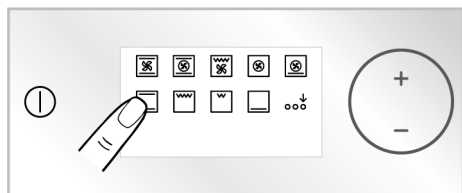
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli ↓ e ►. Sul display parte il conteggio del tempo di cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del

simbolo della temperatura $\downarrow$ del forno si accenderà. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto $\blacktriangleright\parallel$ per terminare la cottura o toccare il tasto $\textcircled{1}$ per spegnere completamente il forno.

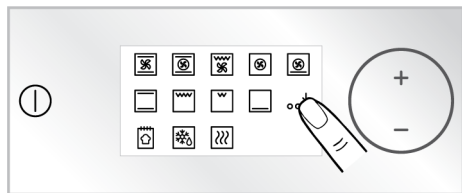
Cottura con impostazione del tempo di cottura;

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. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni del tempo di cottura di 180 °C e 45 minuti vengono mostrate nelle immagini solo a titolo di esempio.

1. Accendere il forno toccando il tasto $\textcircled{1}$.
2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.



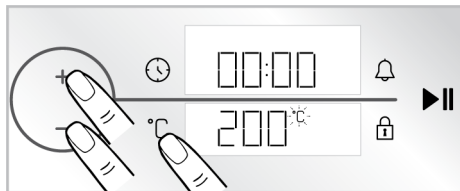
3. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la funzione operativa nella riga inferiore toccando "Attivazione funzione Extra"



4. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, toccare il tasto $^{\circ}\text{C}$.

⇒ Il simbolo $^{\circ}\text{C}$ lampeggia sul display della temperatura.

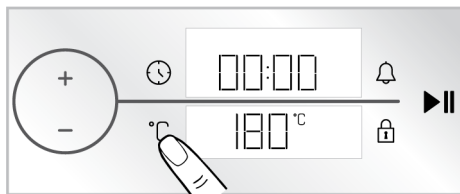
5. Impostare la temperatura di cottura desiderata toccando i tasti $+/ -$.



i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

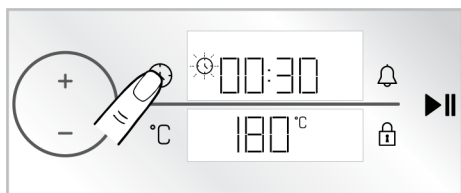
6. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto $^{\circ}\text{C}$.

⇒ Il simbolo $^{\circ}\text{C}$ si accende in modo fisso sul display della temperatura.



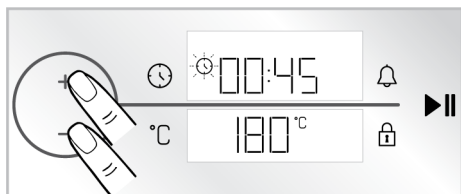
7. Toccare una volta il tasto $\textcircled{\text{clock}}$ per il tempo di cottura.

⇒ Il valore impostato di 30 minuti appare sul display del timer/durata e il simbolo $\textcircled{\text{clock}}$ lampeggia.



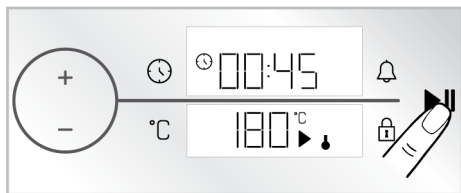
- i** Per regolare rapidamente il tempo di cottura, si può attivare il tempo di cottura come 30 minuti premendo la manopola di controllo del forno o toccando il tasto dopo che la funzione di operatività e la temperatura sono impostate, e si può cambiare il tempo girando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

8. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti **+**/**-**. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



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

9. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto **▶||** per avviare la cottura.



- ⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display appare il conto alla rovescia. Sul display della temperatura sono

mostrati i simboli e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della temperatura del forno si accenderà. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display della temperatura appare "Fine", il timer emette un segnale acustico e la cottura si ferma.

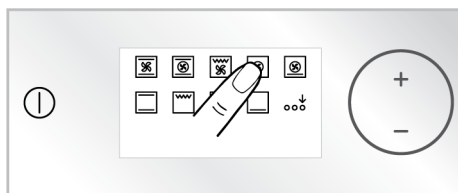
10. L'avviso acustico suona per un minuto.

Se si tocca il tasto **▶||** mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sul display, il forno continua a funzionare indefinitamente. Spegnerlo toccando il tasto . Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

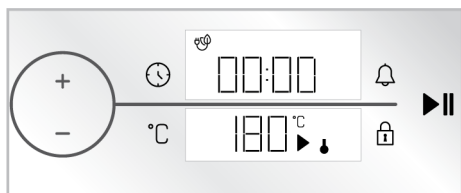
Riscaldamento ventola eco

Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo di 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.

1. Accendere il forno toccando il tasto .
2. Toccare e tenere premuta la funzione operativa "Riscaldamento ventola" sul display delle funzioni per 3 secondi.



- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata appare il simbolo e la funzione "Riscaldamento ventola eco" viene attivata.



3. Sarà possibile modificare la temperatura impostata e impostare il tempo di cottura attenendosi alle indicazioni fornite nelle sezioni precedenti. Quindi è possibile iniziare a cucinare.

⇒ Nella modalità "Riscaldamento ventola eco" la spia si accende meno dell'altra funzione di cottura grazie al risparmio energetico durante la cottura.

Funzione pane

Il forno ha una funzione "Funzione pane" definita appositamente per la preparazione del pane. Le impostazioni di temperatura e tempo della funzione sono fisse.

Ingredienti

- 500 g di farina
- 15 g di zucchero
- 10 g di lievito istantaneo
- 10 g di olio di semi di girasole
- 8 g di sale
- 300 ml di acqua (temperatura: 35°C)

Per la parte superiore dell'impasto

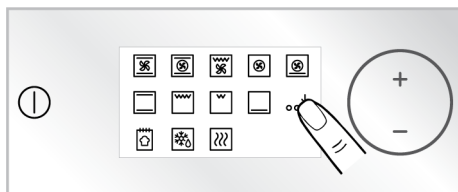
- 2 cucchiaini di olio di girasole

Procedimento

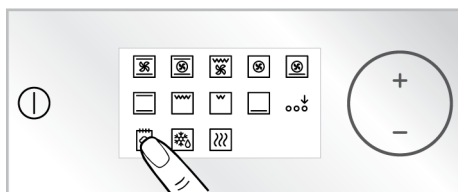
1. Setacciare la farina in una ciotola profonda. Aggiungere lo zucchero sulla farina e mescolare in modo omogeneo.
2. Fare un foro al centro della farina e aggiungere il lievito, il sale e l'olio di semi di girasole. L'acqua tiepida viene versata gradualmente, partendo dai lati del contenitore.
3. Lavorare l'impasto a mano o in una impastatrice per circa 10-15 minuti.
4. Girare l'impasto, che è stato impastato, alcune volte a mano e metterlo in un contenitore. Applicare 1 cucchiaino di

olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola trasparente in modo che entri in contatto con l'impasto.

5. Dopo aver coperto l'impasto con pellicola trasparente, copritelo con un panno spesso e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente.
6. Prendete il vostro impasto, che ha lievitato per 60 minuti, sul bancone e piegarlo 4-5 volte per eliminare l'aria all'interno. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola trasparente in modo che entri in contatto con l'impasto. Lasciare lievitare l'impasto per altri 30 minuti a temperatura ambiente.
7. Posizionare la teglia sul 3° ripiano del tuo forno.
8. Accendere il forno toccando il tasto ①.
9. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.



10. Toccare "Funzione pane" sul display delle funzioni.



11. Avviare la cottura toccando il tasto ►||.



12. Al termine del tempo di cottura, l'avviso acustico suona per un minuto. Se viene toccato il tasto ① il forno si spegnerà. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

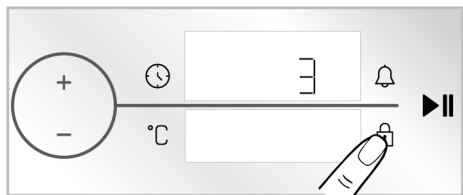
5.3 Impostazioni

i Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo.

1. Toccare il tasto  fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo .



⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata appare il simbolo  e viene attivato il blocco dei tasti. Dopo aver impostato il blocco dei tasti, se si tocca un qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.



i Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

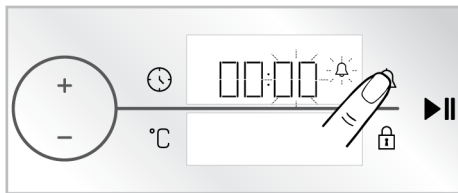
1. Toccare il tasto  fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo .
- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata il simbolo  scompare e il blocco dei tasti viene disattivato.

Impostazione dell'allarme

Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato 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, il timer emette un segnale acustico di avviso.

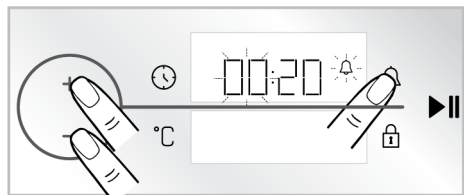
i Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare il tasto  per una volta per impostare il timer.
- ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  iniziano a lampeggiare sul display del timer/durata.



2. Impostare per prima cosa i minuti toccando i tasti **+**/**-** e attivare il campo del timer toccando il tasto  una volta.

3. Impostare l'ora toccando i tasti **+**/**-**.
Toccare nuovamente il tasto  per confermare l'impostazione.



- ⇒ Sul display del timer/durata si illumina in maniera continua il simbolo  e sul display parte il tempo di allarme per il conto alla rovescia.

4. Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.



Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display del timer/durata viene visualizzata quella a scadenza più breve.

Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del periodo di allarme, l'avviso suona per un minuto. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

⇒ L'avviso acustico si arresta.

Se si vuole annullare l'allarme;

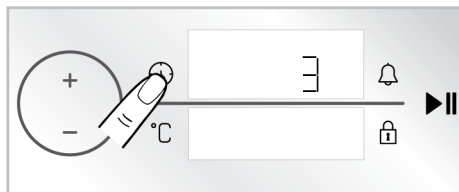
1. Per impostare il tempo dell'allarme, toccare il tasto  una volta.
⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .
2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando l'ora/tempo dell'allarme raggiunge "00:00".

Impostazione del volume

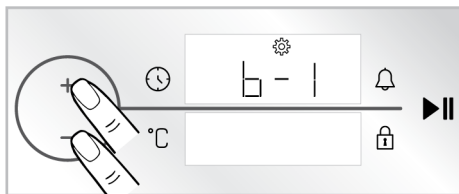
È possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

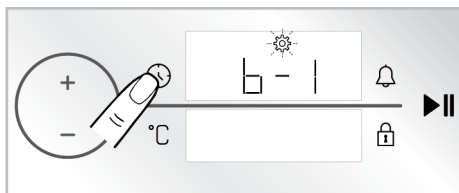


2. Toccare i tasti **+**/**-** fino a che sul display timer/durata non compare il testo "b-1" or "b-2".



3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto .

- ⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



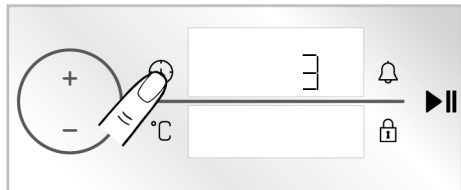
4. Impostare il tono desiderato toccando i tasti **+**/**-**.
5. Confermare l'impostazione del tono toccando di nuovo il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

Impostazione della luminosità del display

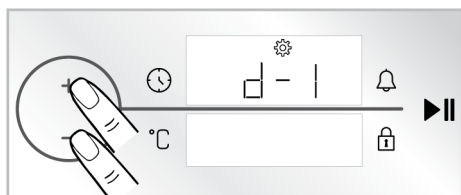
Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

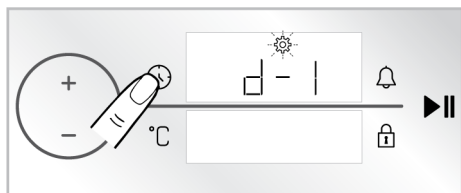


2. Toccare i tasti **+**/**-** fino a che **"d-1"**, **"d-2"** or **"d-3"** appare sul display timer/durata.



3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto .

⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



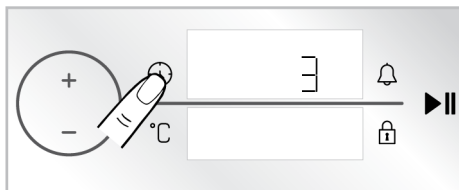
4. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti **+**/**-**.
5. Confermare l'impostazione della luminosità toccando di nuovo il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

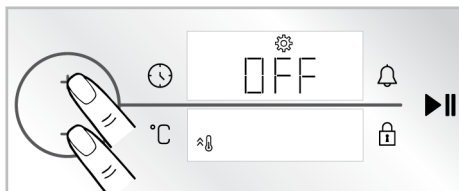
Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

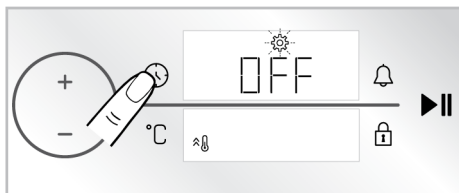


2. Toccare i pulsanti **+**/**-** fino a che il simbolo  e **"OFF"** appaiono sul display.

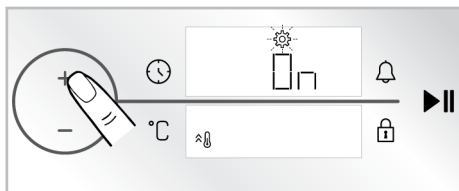


3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando il tasto .

⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



4. **+** Toccando il tasto **"OFF"** impostare **"ON"** sul display.



5. Confermare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto .

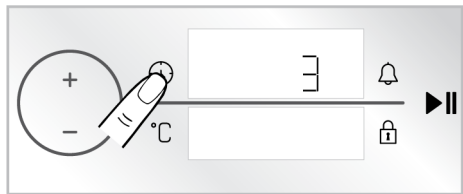


Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

Modificare l'ora del giorno

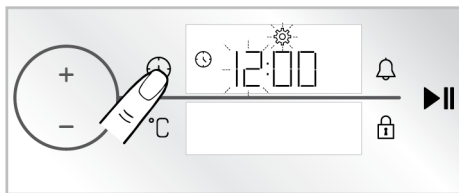
Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
 - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.



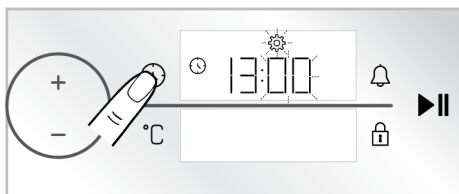
2. Toccare il tasto  una volta per attivare il campo timer.

- ⇒ Il campo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



3. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti **+**/**-** e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto  una volta.

- ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



4. Toccare i tasti **+**/**-** per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto  una volta.

- ⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive 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.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel 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.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo 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 l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 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.

6.1.1 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 cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 35
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 45
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	280	5 ... 9
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura con funzione operativa "Riscaldamento ventola eco"

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco" operating

function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.

- Non preriscaldare nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".

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

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei 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.

- Scaduto il tempo di 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.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
Pesce	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.

6.1.3 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.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.

- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero 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 potrebbe non essere fornito con il 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) (approssimativ.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	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 ... 4
Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.				
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.				

6.1.4 Funzione di frittura bassa o senza olio

Nella funzione "Airfry" è possibile eseguire una frittura bassa o senza olio con l'aria calda nel forno.

Avvertenze generali

- Fare riferimento alla tabella delle cotture consigliate per la funzione "Airfry".
- Usa la griglia (Airfry) fornito con il prodotto per questa funzione.
- Per un buon risultato di frittura, posizionate i cibi sulla griglia in modo che non si sovrappongano.
- Posizionare una teglia da forno nel vassoio inferiore per raccogliere l'olio durante la frittura. Posizionare all'interno della teglia inserita della carta da forno resistente al calore o un materiale simile consigliato per l'uso in forno.
- Se non viene utilizzata una teglia sul ripiano inferiore, eventuali gocce di olio o altre sostanze provenienti dal cibo possono causare fumo intenso e persino fiamme.
- È possibile utilizzare la funzione "Funzione 3D" per accelerare il tempo di preriscaldamento. Passare alla funzione "Airfry" al completamento del preriscaldamento.

Tavolo da frittura - "Airfry"

Alimento	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	Quantità consigliata
Patate fatte in casa *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Patata congelata **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Coscia di pollo /Ala	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Petto di pollo	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Pollo intero	Airfry	3	15 min. 250/max dopo 190	60 ... 80	1800-2000
Pepita congelata **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Polpette di carne	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 quantità
Pesce intero	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 quantità
Pesce croccante congelato ** (Bastoncini di pesce)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500

Alimento	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	Quantità consigliata
Pasticceria surgelata **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 quantità)
Pizza congelata **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 quantità
Salsiccia	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 quantità
Verdure miste	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Focaccina	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantità
Peperone ripieno	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantità
* Lasciare le patate in acqua per 30 minuti, asciugarle e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaino di olio.					
** Preriscaldare.					

6.1.4.1 Funzione di asciugatura

Utilizzare la funzione di asciugatura per conservare e/o essiccare gli alimenti compresi frutta, verdura ed erbe aromatiche. Sfruttando un termoventilatore ed una ventola sulla parete posteriore del forno per far circolare l'aria riscaldata in modo ottimale in tutto il forno, questa funzione rimuove delicatamente l'umidità.

- Utilizzare la funzione di asciugatura per essiccare prodotti tra cui frutta, verdura ed erbe aromatiche. Si consiglia di eseguire l'asciugatura tra i 50 ed i 70 °C.

- La quantità di umidità, il contenuto di zucchero, le dimensioni e lo spessore del cibo e l'umidità dell'ambiente influiscono sulla velocità con cui il cibo si asciuga.
- Tagliare la frutta e la verdura ad uno spessore di 1-2 cm.
- Per mantenere il colore durante l'asciugatura, lo sportello del forno deve essere lasciato aperto. Posizionare un cucchiaino di legno nell'angolo superiore tra lo sportello e il forno per consentire di mantenere lo sportello aperto. Assicurarsi che l'oggetto non tocchi la guarnizione del forno.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Mele	Griglia per la frittura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Spicchi, buccia di arancia	Griglia per la frittura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Limone	Griglia per la frittura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Mela cotogna	Griglia per la frittura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Erbe aromatiche	Griglia per la frittura (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.5 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 i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25

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) (approssimativo.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3
Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.				
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.				

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno 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 nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- 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 "Pulizia a vapore facile [► 90]").)
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

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 micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe 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 aspettare molto tempo perché funzioni 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 detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

7.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

Pulizia della griglia per la frittura (Airfry)

È possibile lavare la parte del cestello della griglia per frittura nella lavastoviglie. Per il cestello si consiglia un lavaggio intensivo

nel carrello inferiore della lavastoviglie. Il telaio metallico dove è inserito il cestello non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Pulire il telaio metallico con detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

Dopo aver utilizzato Airfry è possibile utilizzare la funzione di pulizia con vapore se disponibile, per pulire facilmente eventuali schizzi di olio all'interno.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, 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 di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola 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.

7.4 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

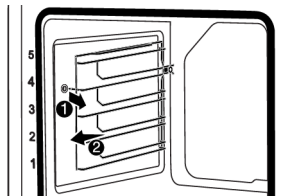
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A secon-

da 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.

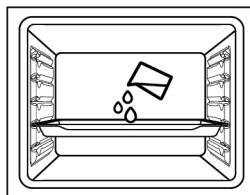
7.5 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano 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.



3. Impostare il forno sulla modalità operativa "Riscaldamento inferiore" e farlo funzionare a 100°C per 20 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

i Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



7.6 Pulire lo sportello del forno

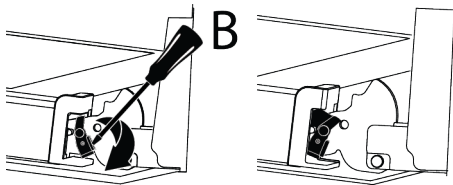
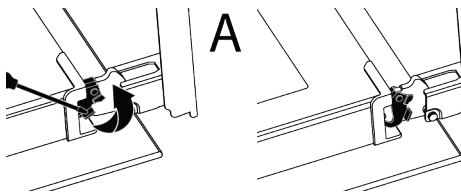
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni "Rimuovere lo sportello del forno" e "Rimuovere i vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello

sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.

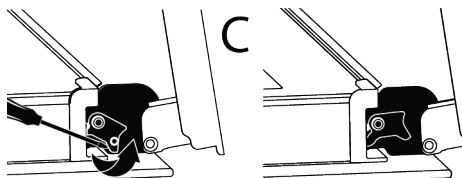
i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

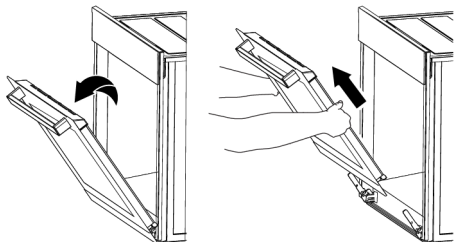
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



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

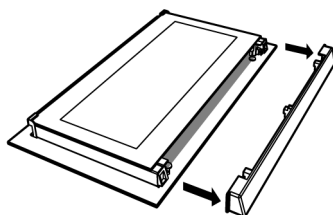
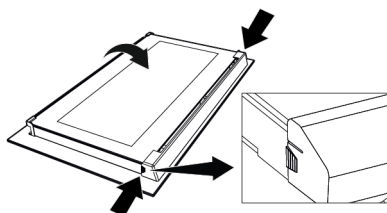


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

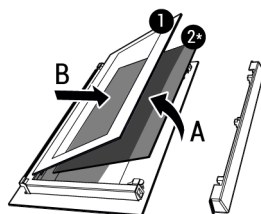
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto 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 Vetro più interno 2* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile 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 l'incastro fino a quando non si sente un "click".

7.8 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

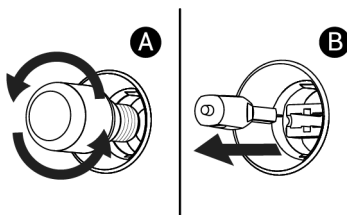
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- 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.



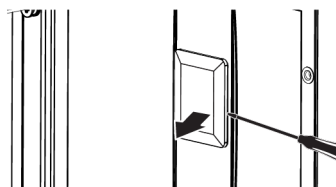
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



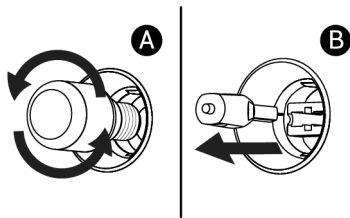
4. Rimontare il coperchio di vetro.

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. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
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 un modello 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

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.

(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.

