

# beko

## Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

## Forno incassato

Manuale Utente



BBIM11300XMP

385442210\_2/ RO/ IT/ R.AC/ 01.03.24 19:01  
7739182927

## Bun venit!

---

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

### Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA** Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.  
**RE**

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Cuprins

<b>1 Instrucțiuni de siguranță .....</b>	<b>4</b>	<b>6 Informații generale privind coacerea.....</b>	<b>26</b>
1.1 Utilizarea destinată .....	4	6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	26
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie .....	5	6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor .....	26
1.3 Siguranță electrică .....	6	6.1.2 Carne, pește și pui.....	30
1.4 Siguranța transportului .....	7	6.1.3 Grătar .....	31
1.5 Siguranța instalării .....	8	6.1.4 Alimente de test .....	32
1.6 Siguranța utilizării.....	9	<b>7 Întreținerea și curățarea .....</b>	<b>33</b>
1.7 Avertismente privind temperatura	9	7.1 Informații generale privind curățarea .....	33
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	10	7.2 Accesorii de curățare .....	35
1.9 Siguranța gătitului .....	10	7.3 Curățarea panoului de control .....	35
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare.....	11	7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere).....	35
1.11 Auto-curățarea la temperatură înalță (piroliză).....	12	7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată.....	35
<b>2 Instrucțiuni privind protecția mediului .....</b>	<b>12</b>	7.6 Curățarea ușii cuptorului .....	37
2.1 Directiva deșeurilor .....	12	7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	38
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	12	7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....	39
2.2 Informațiile de pe ambalaj.....	13	<b>8 Depanare.....</b>	<b>40</b>
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	13		
<b>3 Produsul dumneavoastră.....</b>	<b>14</b>		
3.1 Prezentarea produsului.....	14		
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	14		
3.2.1 Panoul de control.....	15		
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....	15		
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	15		
3.4 Accesoriiile produsului.....	16		
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	17		
3.6 Specificații tehnice .....	20		
<b>4 Prima utilizare .....</b>	<b>21</b>		
4.1 Prima setare a temporizatorului...	21		
4.2 Curățarea inițială .....	21		
<b>5 Utilizarea cuptorului .....</b>	<b>22</b>		
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	22		
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului .....	22		
5.3 Setări .....	24		

## 1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

### 1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agățarea prosoapelor sau a hainelor pe mâner.

## 1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațăre sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
  1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
  2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
  3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
  4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.

### 1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
  - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
  - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
  - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
  - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
  - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
  - Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
  - Nu atingeți priza cu mâinile ude!
  - Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



#### 1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați obiecte pe aparat. Transportați aparatul în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/ tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între produs și aceste conducte de utilități. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

### 1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!

## 1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul,

nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.

- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

## 1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

### 1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

### 1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
  - Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
  - Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxii infecții alimentare sau îmbolnăvirea.
  - Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
  - Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Țineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit.
  - Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărtați orice părți de hârtie antigrăsime în exces care

atârnă de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.

- Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
- Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
- Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.
- După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar,

uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.

- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așezați alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



### **1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare**

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din față a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.

### 1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.
- Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.
- Dacă deasupra cuptorului există o plită, nu o porniți în timpul pirolizei.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### 2.1 Directiva deșeurilor

#### 2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi reutilizate și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod

corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

---

### **Respectarea Directivei RoHS:**

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

## **2.2 Informațiile de pe ambalaj**

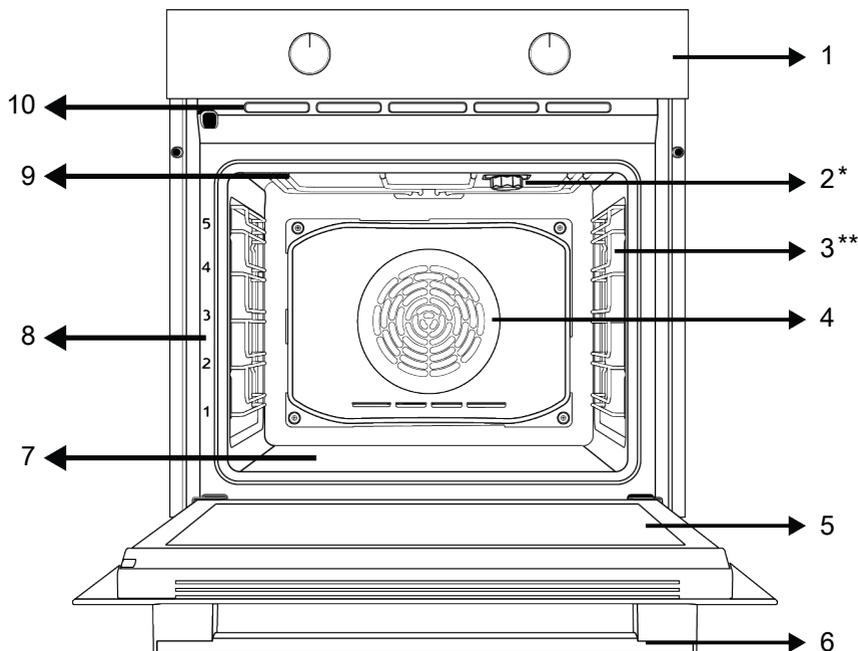
Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

## **2.3 Recomandări pentru economisirea energiei**

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

### 3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Încălzitor superior

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

10 Orificii de ventilare

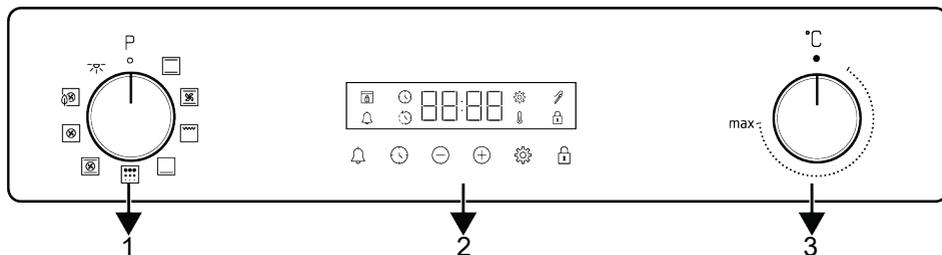
\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

\*\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

### 3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

### 3.2.1 Panoul de control



1 Buton de selectare funcție

2 Temporizatorul

3 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăsată (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

### 3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

#### Buton de selectare a funcției

Puteți selecta funcțiile de funcționare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

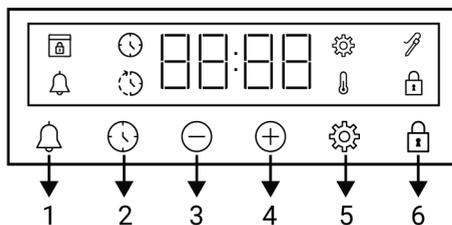
#### Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închis (sus) pentru a selecta.

#### Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Puteți vedea temperatura interioară a cuptorului pe afișajul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și menține această temperatură, iar animația de încălzire pe 3 linii clipește în extrema dreaptă. Când temperatura cuptorului atinge valoarea setată, această animație se oprește și simbolul „C” apare constant lângă valoarea setată a temperaturii.

#### Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

#### Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere \*
- : Simbol alarmă
- : Simbol sondă de carne \*
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol setări
- : Simbol de blocare ușă \*

\* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

### 3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de

operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi puțin mai lung.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Piriliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

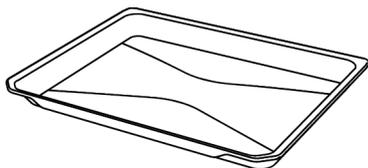
### 3.4 Accesoriiile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriiile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.

 Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformată prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

#### Tavă standard

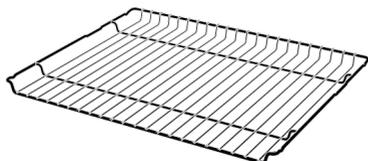
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



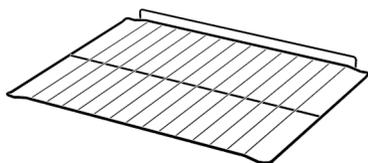
### Grătar din sârmă

Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

**În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**



**În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**

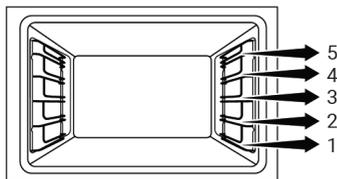


## 3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

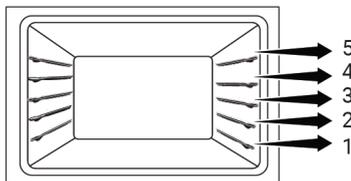
### Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

**În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**



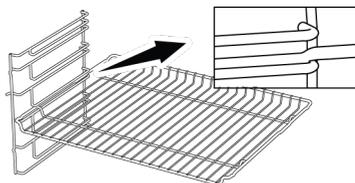
**În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**



**Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere**

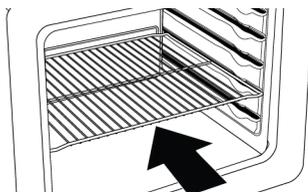
**În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



**În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**

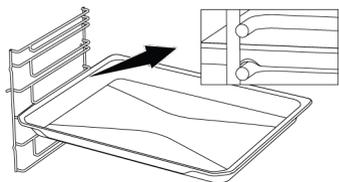
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



## Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

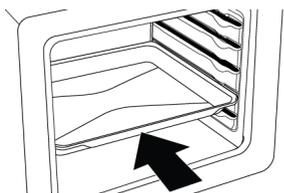
### În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



### În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

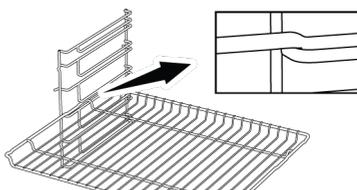
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



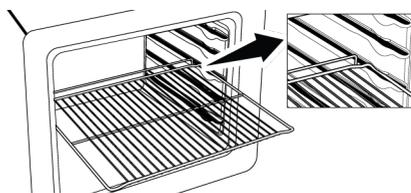
### Funcția de oprire a grătarului din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.

### În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

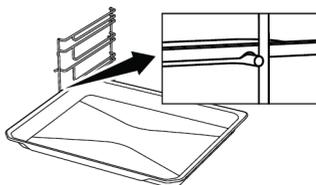


### În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



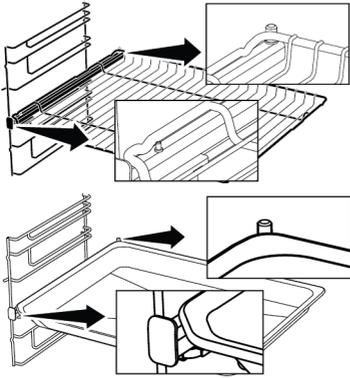
### Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.



### Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modelele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



### 3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie(kW)	3,3
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noțiuni de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în Încălzire superioară și inferioară sau (dacă există) Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, funcții cu sarcină standard.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

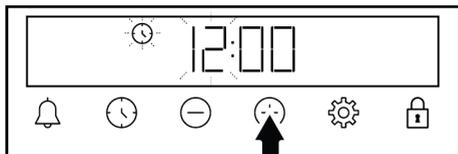
## 4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

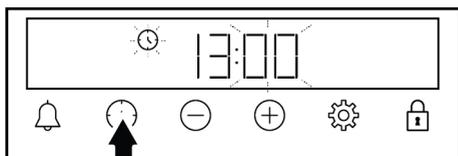
### 4.1 Prima setare a temporizatorului

**i** Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

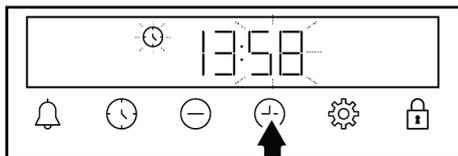
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipească.
2. Setați ora apăsând tastele (+)/(-).



3. Apăsați tasta ⌚ sau ⚙️ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele (+)/(-) pentru a seta minutele.



5. Apăsați tasta ⌚ pentru a confirma setarea.
- ⇒ Ora este setată, iar simbolul ⌚ dispare de pe afișaj.

**i** Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile ⌚ continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați ora setând ora, sau apăsând tasta ⌚ atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.

**i** În cazul unei întreruperi a curentului, setările orei sunt anulate. Trebuie setată din nou.

### 4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului |▶ 15”.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

#### Înainte de utilizarea accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

**AVIZ:** Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

**AVIZ:** În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este

suficient să asigurați buna ventilație pentru îndalăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

## 5 Utilizarea cuptorului

### 5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

**Ventilator de răcire ( Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. )**

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

#### Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

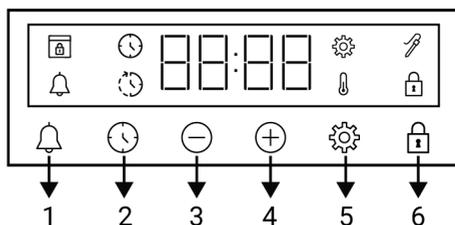
Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare "Becul cuptorului" cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

### 5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

#### Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5 ore și 59 minute. Programul va fi anulat în cazul unei întreruperii de curent. Va fi necesar să reprogramați.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .

#### Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

#### Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere \*
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol sondă de carne \*

 : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol temperatură

 : Simbol setări

 : Simbol de blocare ușă \*

\* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

## Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea cu butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

## Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).

## Coacerea manuală pentru selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.



1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
2. Setati temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură.

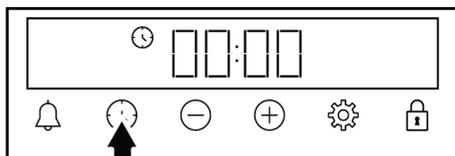
⇒ Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran va apărea . Pe afișaj vor apărea valoarea setată a temperaturii și animațiile cu 3 linii. Apoi, timpul scurs de la începerea coacerii este afișat în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată simbolul  dispare

și se va emite o avertizare sonoră. Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

## Coacerea prin setarea timpului de coacere:

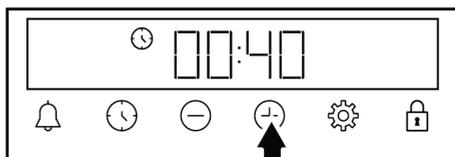
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati tasta  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



 Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta  pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de coacere apoi utilizați tastele / pentru schimbarea timpului.

3. Reglați timpul de coacere cu tastele /.



 Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, și cu câte 5 minute după 15 minute.

- Introducereți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.
  - Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de coacere setat începe cu numărătoarea inversă și pe afișaj apare . Timpul de coacere cu numărătoare inversă și valoarea temperaturii setate și animația cu 3 linii de lângă acestea sunt afișate în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată simbolul  dispare și se va emite o avertizare sonoră. Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii.
- Când timpul de coacere setat a expirat, pe afișaj apare mesajul "End" (Sfârșit), simbolul  clipește și cronometrul emite un avertisment sonor.
- Alarma sonoră este activă două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

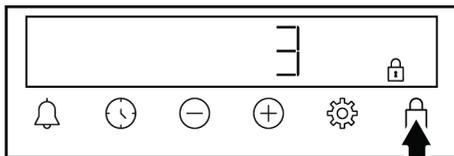
 Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a împiedica cuptorul să funcționeze din nou la sfârșitul avertismentului, opriți cuptorul prin rotirea butonului de temperatură și a butonului de funcție în poziția "0" (oprit).

### 5.3 Setări

#### Activarea blocării tastelor

Folosind funcția de blocare a tastelor, puteți preveni modificarea setărilor temporizatorului.

- Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



- Simbolul  este afișat pe ecran și începe numărătoarea inversă 3-2-1. Blocarea tastelor este activată atunci când se termină numărătoarea inversă. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea tastelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.

 Dacă eliberați tasta  înainte de terminarea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu se va activa.

 Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare a tastelor este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

#### Dezactivarea blocării tastelor

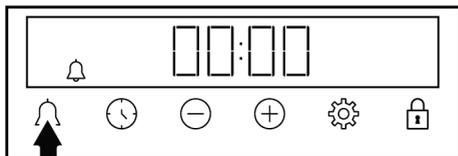
- Apăsați tasta  până când simbolul  dispare de pe ecran.
  - Simbolul  dispare de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

#### Setarea alarmei

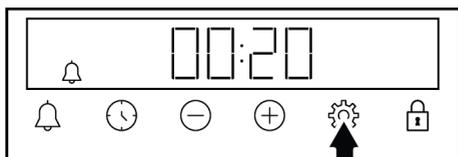
Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

 Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

- Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele (+)/(-)



⇒ După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe număratoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.

### Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

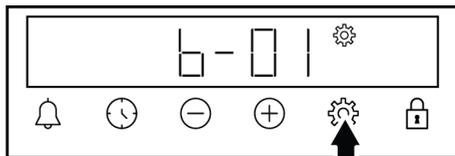
⇒ Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

### Dacă doriți să anulați alarma;

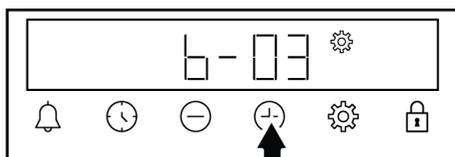
1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tasta  până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsarea lungă a tastei .

### Ajustarea volumului

1. Atingeți tasta  până când una dintre valorile **b-01-b-02-b-03** și simbolul  apar pe afișaj.



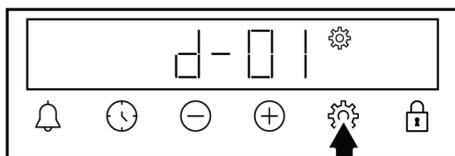
2. Setati nivelul dorit cu tastele (+)/(-). (**b-01-b-02-b-03**)



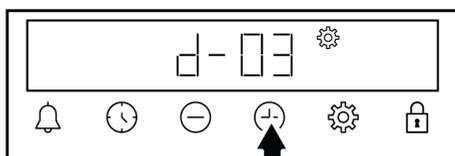
⇒ Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea volumului devine activă după un timp.

### Setarea luminozității afișajului

1. Atingeți tasta  până când una dintre valorile **d-01-d-02-d-03** și simbolul  apar pe afișaj.



2. Setati nivelul de luminozitate dorit cu tastele (+)/(-). (**d-01-d-02-d-03**)

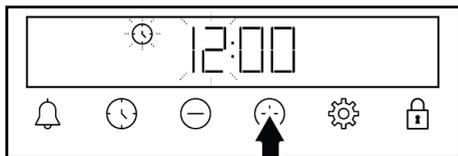


⇒ Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea luminozității devine activă după un timp.

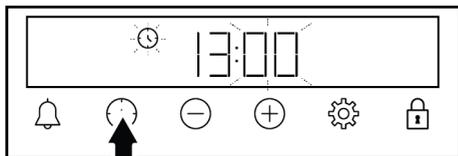
### Modificarea orei exacte

Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior:

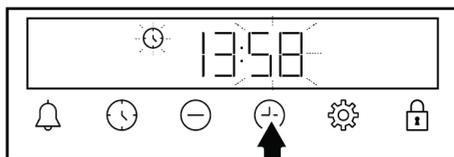
1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.
2. Setati ora apăsând tastele (+)/(-).



3. Apăsăți tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsăți tastele /  pentru a seta minutele.



5. Apăsăți tasta  pentru a confirma setarea.

⇒ Ora este setată, iar simbolul dispare de pe afișaj.

## 6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

### 6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.

- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

### 6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

#### Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.

- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

### Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

### Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere.

### Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

#### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :150 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :140	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 45
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1 - 4	180	35 ... 45
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### Table de coacere cu funcție de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modificați setarea temperaturii după începerea gătitului în funcția de operare "Încălzire ventilator eco".
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este

deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

- Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării "Încălzire ventilator eco".

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	3	180	30 ... 40
Prăjitură	Tavă standard *	3	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	3	220	40 ... 50
Chiflă	Tavă standard *	3	200	30 ... 40

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

## 6.1.2 Carne, pește și pui

### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerei și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

### Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### 6.1.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cărnații precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

#### Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

#### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

#### Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.  
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

### 6.1.4 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

#### Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

##### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

## Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard *	Încălzire ventilator	2 - 4	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :150	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40
	4-Tavă produse de patiserie *			În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :140	În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 45
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard *	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25
	4-Tavă produse de patiserie *				

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

## Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.  
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

## 7 Întreținerea și curățarea

### 7.1 Informații generale privind curățarea

#### Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.

- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.

- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

### **Inox - suprafețe inoxidabile**

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

### **Suprafețe emailate**

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.

### **Suprafețe catalitice**

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

### **Suprafețe de sticlă**

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

### Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

### 7.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

### 7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

### 7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

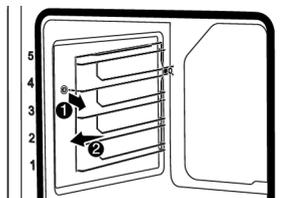
### Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

#### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

### 7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată

Cuptorul este echipat cu o caracteristică pirolitică. Cuptorul se încălzește până la o temperatură de aproximativ 420-480°C și arde până când murdăria existentă se transformă în cenușă. Este posibil să se producă un fum puternic. Asigurați o ventilație bună. Curățarea la temperatură ridicată trebuie efectuată aproximativ după fiecare 10 utilizări ale cuptorului.

## Avertizări generale



### Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- Înainte de a utiliza funcția de piroliză, îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (dacă există). Dacă acestea nu sunt îndepărtate, accesoriile și rafturile laterale din sârmă vor fi deteriorate.
- Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, acestea trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățare.
- Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte delicată și se deteriorează ușor. Dacă garnitura ușii este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă de la un service autorizat.

### Pentru a porni funcția de piroliză:

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).

⇒ **P2:00** clipește intermitent pe afișaj. Dacă aparatul dumneavoastră este echipat cu funcția de piroliză Eco, mesajul „Pro” este afișat mai întâi pe afișaj timp de 2 secunde, apoi mesajul **P2:00** începe să clipească.



Dacă mesajele „Pro” și apoi „ECO” nu sunt afișate pe afișaj, aparatul dumneavoastră nu este echipat cu funcția de piroliză Eco.

4. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.
5. Când funcția piroliză începe, **P2:00** se aprinde continuu și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (2 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispare de pe ecran.
7. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
8. După ce apare pe afișaj „End”, răsuciți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
9. După ce simbolul  dispare de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.
10. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

**Funcție de autocurățare cu temperatură ridicată – piroliză Eco (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)**

- ✓ În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția "Piroliză - mod economic". Funcția "Piroliză - mod economic" durează mai puțin decât funcția Piroliză". Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca funcția "Piroliză - mod economic" să nu fie suficientă. În acest caz, selectați funcția "Piroliză".
1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
  2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
  3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).
    - ⇒ Mesajul „P2:00” și „Pro” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P2:00 începe să clipească.
  4. Atingeți tasta ⊕ sau ⊖ .
    - ⇒ Mesajul “ECO” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P1:30 începe să clipească.
  5. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.

6. Când funcția piroliză începe, P1:30 se aprinde și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (1,5 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
7. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispare de pe ecran.
8. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
9. După ce apare pe afișaj „End”, răsuciți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
10. După ce simbolul  dispare de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.
11. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

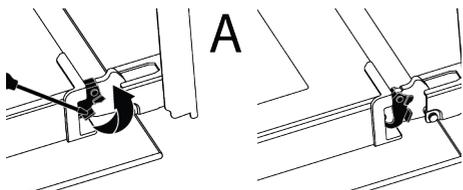
## 7.6 Curățarea ușii cuptorului

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.

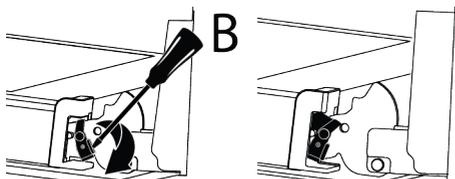
**i** Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

### Îndepărtarea ușii cuptorului

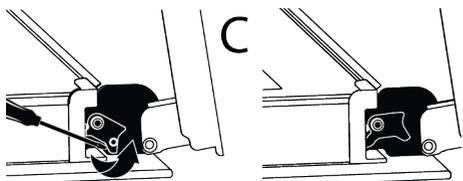
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



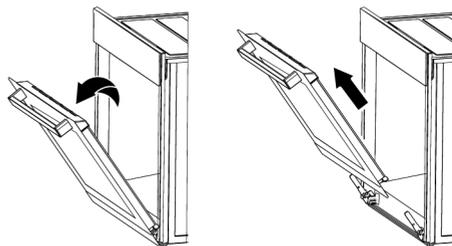
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balamaua de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



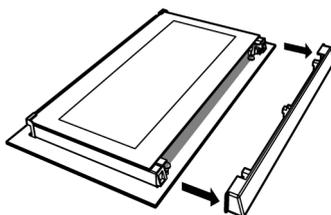
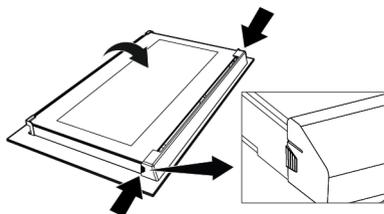
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

**i** Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locașul balamalei.

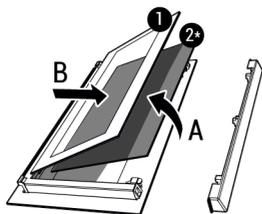
### 7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



- 1 Geamul de la extrema interioară
- 2\* Geamul interior (Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră)

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).
6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

## 7.8 Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării

lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

## Înlocuirea lămpii cuptorului

### Avertizări generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicieni cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

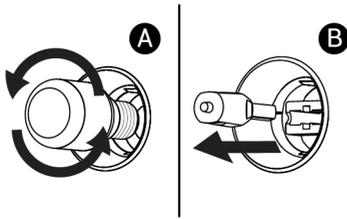
### În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa

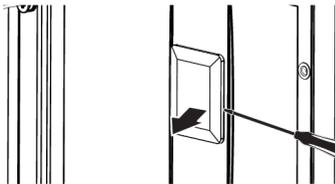
cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

**În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,**

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



## 8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

**În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.**

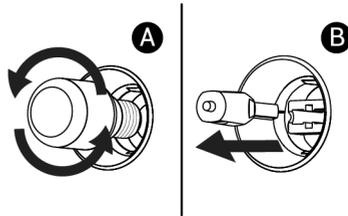
- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

**În timpul coacerii apar stropi de apă**

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.

4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

**În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomote metalice.**

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

**Produsul nu funcționează.**

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

### Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

### Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setati cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.

- Pentru modelele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setati ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setareatimpului de gătire va fi anulată, elementele de încălzire nu vor funcționa și lampa nu se va aprinde.

### (Pentru modelele cu cronometru) Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> Setati timpul / Opriti butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

### Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 5	Eroare de comunicare sondă pentru carne	Pentru a putea găti din nou cu sonda pentru carne, contactați service-ul autorizat. Scoateți sonda de carne și setați butonul de selectare a funcției la oprit (0) pentru a putea găti normal fără sonda de carne în cuptor. Puteți continua gătitul fără sonda de carne.
Er 1 - Er 7	Erori de comunicare	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 8 - Er 27	Erori senzor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 28 - Er 31	Erori sondă de carne	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 32 - Er 41	Erori de încălzire a cuptorului	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 42 - Er 58	Erori componente cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 59 - Er 64	Erori capac cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 65 - Er 71	Erori legate de abur (în cuptoare cu caracteristică abur)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 72 - Er 80	Erori material solid	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 81 - Er 85	Erori siguranță cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 86 - Er 88	Erori de conexiune la internet (pentru cuptoare cu funcție Homewhiz)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 89 - Er 92	Erori cuptor cu microunde (pentru cuptoare cu funcție de microunde)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 93 - Er 99	Erori card și cronometru	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.

## Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti  
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

### Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

### Centrul de apeluri Arctic si Beko

\*9010, numar apelabil din orice retea

### Centrul de apeluri Grundig

\*9020, numar apelabil din orice retea

### Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	<b>BUZAU</b>	<b>BUZAU</b>	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	<b>CARAS-SEVERIN</b>	<b>RESITA</b>	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	<b>CLUJ</b>	<b>CLUJ-NAPOCA</b>	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	ADRESA
12.	<b>CONSTANTA</b>	<b>CONSTANTA</b>	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	<b>COVASNA</b>	<b>SF. GHEORGHE</b>	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>GAESTI</b>	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>TARGOVISTE</b>	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	<b>DOLJ</b>	<b>CRAIOVA</b>	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	<b>GALATI</b>	<b>GALATI</b>	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	<b>GORJ</b>	<b>TARGU JIU</b>	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	<b>HARGHITA</b>	<b>MIERCUREA CIUC</b>	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	<b>HUNEDOARA</b>	<b>DEVA</b>	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	<b>IALOMITA</b>	<b>SLOBOZIA</b>	Aleea Tipografieii , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	<b>IASI</b>	<b>IASI</b>	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	<b>MARAMURES</b>	<b>BAIA MARE</b>	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	<b>MURES</b>	<b>TARGU MURES</b>	Str. Libertatii , nr 97
25.	<b>NEAMT</b>	<b>PIATRA NEAMT</b>	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	<b>OLT</b>	<b>SLATINA</b>	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	<b>PRAHOVA</b>	<b>PLOIESTI</b>	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	<b>SALAJ</b>	<b>ZALAU</b>	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	<b>SATU MARE</b>	<b>SATU MARE</b>	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	<b>SIBIU</b>	<b>SIBIU</b>	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	<b>SUCEAVA</b>	<b>SUCEAVA</b>	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	<b>TELEORMAN</b>	<b>ALEXANDRIA</b>	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	<b>TIMIS</b>	<b>TIMISOARA</b>	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	<b>TULCEA</b>	<b>TULCEA</b>	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	<b>VALCEA</b>	<b>RM. VALCEA</b>	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter



## 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

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>48</b>
1.1 Uso previsto .....	48
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	48
1.3 Sicurezza elettrica .....	49
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	51
1.5 Installazione in sicurezza .....	52
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	52
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	53
1.8 Uso degli accessori .....	53
1.9 Sicurezza nella cottura .....	53
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	55
1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi) .....	55
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>	<b>56</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	56
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	56
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	56
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	56
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>57</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	57
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto .....	57
3.2.1 Pannello di controllo .....	58
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno .....	58
3.3 Funzioni operative del forno .....	58
3.4 Accessori del prodotto .....	59
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	60
3.6 Specifiche tecniche .....	63
<b>4 Primo utilizzo .....</b>	<b>64</b>
4.1 Prima impostazione del timer .....	64
4.2 Pulizia iniziale .....	64
<b>5 Utilizzo del forno .....</b>	<b>65</b>
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno .....	65
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno .....	65
5.3 Impostazioni .....	67
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>	<b>69</b>

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....	69
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno .....	70
6.1.2 Carne, pesce e pollame .....	73
6.1.3 Grill .....	74
6.1.4 Alimenti di prova .....	75
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>77</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	77
7.2 Accessori per la pulizia .....	78
7.3 Pulizia del pannello di controllo .....	78
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....	78
7.5 Auto-pulizia ad alta temperatura ..	79
7.6 Pulire lo sportello del forno .....	81
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno .....	81
7.8 Pulizia della lampada del forno .....	82
<b>8 Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>83</b>



## 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 di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche,

- sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
  - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
  - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
  - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
  - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
  - **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
  - Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
  - Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
  - Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
    1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
    2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
    3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
    4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella 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-

nera 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 candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno.

Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

### **1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)**

- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
- Le superfici calde causano ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.
- Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.
- Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.
- Se è presente un piano cottura sopra il forno, non azionare il piano cottura durante la pirolisi.

## 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 rifiuti 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.

### 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 dome-

stici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

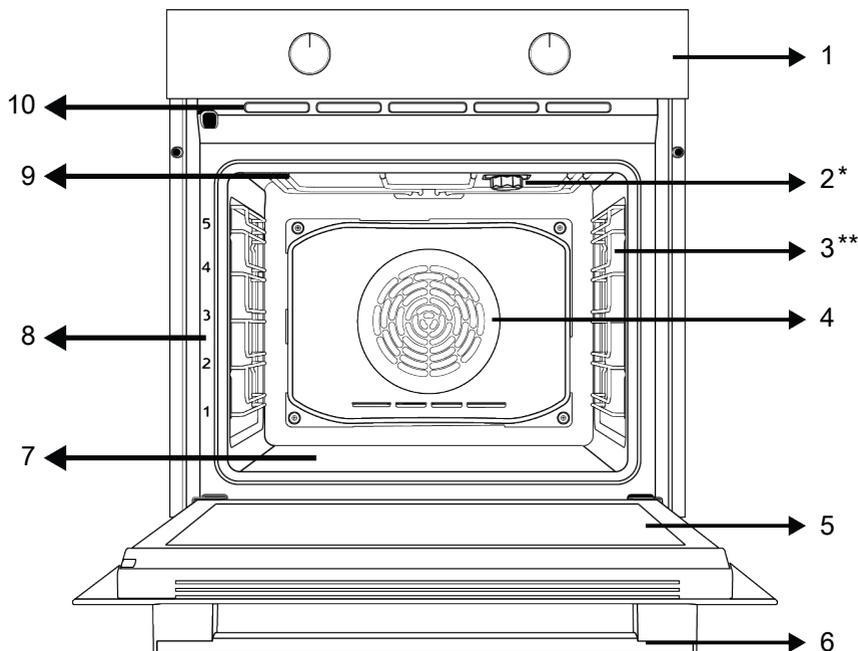
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare 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

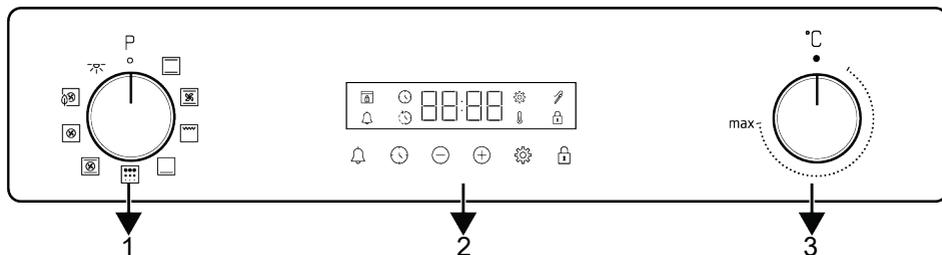
\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

\*\* 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 Manopola selezione funzione
- 3 Manopola di selezione della temperatura

2 Timer

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

#### Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

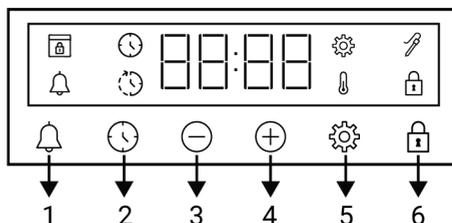
#### Manopola della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

#### Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile visualizzare la temperatura interna del forno sul display del timer. Il forno si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e la mantiene e l'animazione del riscaldamento a 3 righe lampeggia all'estrema destra. Quando la temperatura del forno raggiunge il valore impostato, questa animazione si interrompe e accanto al valore di temperatura impostato compare costantemente il simbolo "C".

#### Timer



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

#### Simboli del display

- 🕒 : Simbolo del tempo di cottura
- 🕒 : Simbolo del tempo fine cottura \*
- 🔔 : Simbolo dell'allarme
- 🍖 : Simbolo della sonda per la carne \*
- 🔒 : Il simbolo blocco tasti
- 🌡️ : Simbolo della temperatura
- ⚙️ : Simbolo delle impostazioni
- 🔒 : Simbolo blocco sportello \*

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

### 3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configura-

bili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Lampada del forno	-	Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, 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.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano.
	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.
	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 completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Pirolisi	-	Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.

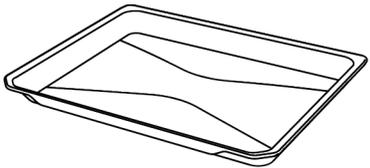
### 3.4 Accessori del prodotto

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

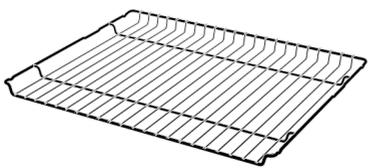
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



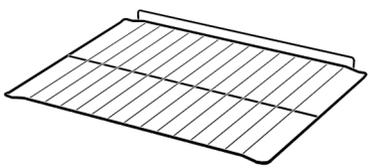
**Grill a filo**

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 :**



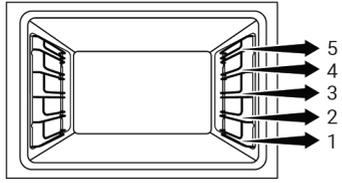
**i** Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

**3.5 Uso degli accessori del prodotto**

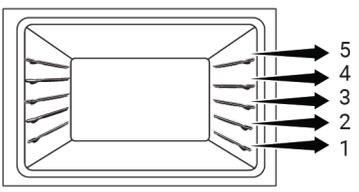
**Ripiani da cottura**

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 :**



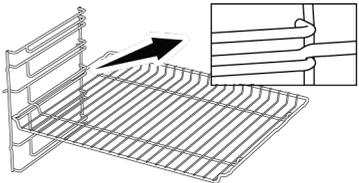
**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



**Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura**

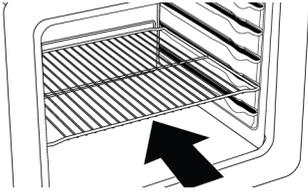
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**

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.

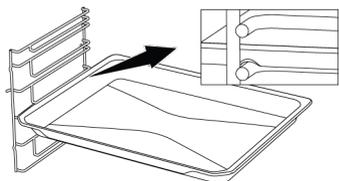


**Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura**

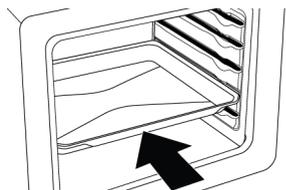
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**

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 tenu-

ta 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.



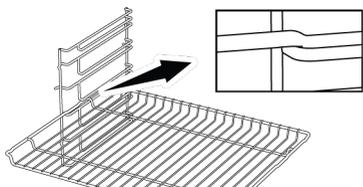
**Su modelli senza ripiani in filo metallico :** è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



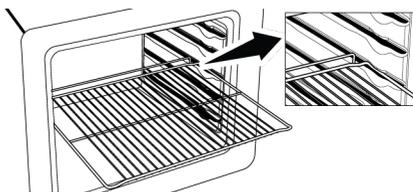
**Funzione di arresto del grill a filo**

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 :**

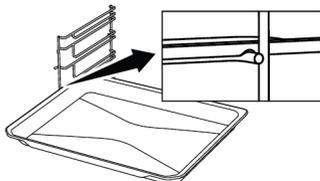


**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



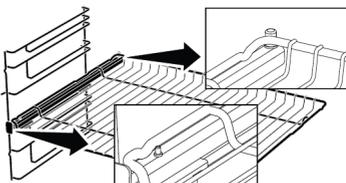
**Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico**

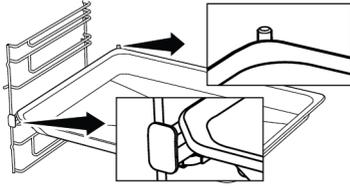
Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare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





### 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 <sup>2</sup>
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.

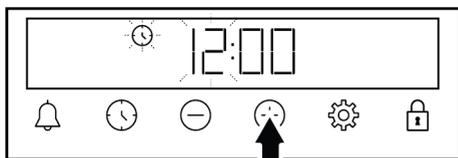
## 4 Primo utilizzo

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

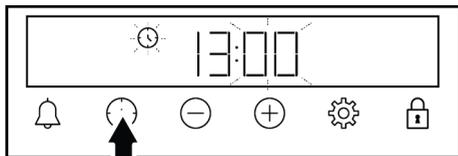
### 4.1 Prima impostazione del timer

**i** 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.

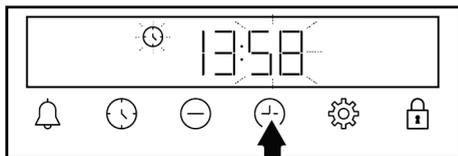
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo ⌚ lampeggeranno sullo schermo.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti ⊕/⊖.



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



4. Toccare i tasti ⊕/⊖ per impostare i minuti.



5. Confermare l'impostazione premendo il tasto ⌚.

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

**i** Se il primo timer non è impostato, "12:00" ed il simbolo ⌚ continueranno a lampeggiare ed il forno non si accenderà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto ⌚ quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

**i** In caso di interruzione di corrente, 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 [▶ 58]" 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. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

### Illuminazione del forno

La 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.

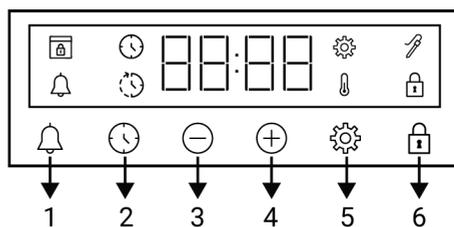
Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la luce non si accende mai. Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare lo stato operativo "Lampada del forno" con la manopola di selezione della funzione.

### 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 ore e 59 minuti. In caso di interruzione dell'alimentazione, il programma viene cancellato. Sarà necessario riprogrammare.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.
- Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- Nei casi in cui il tempo di cottura o il tempo di fine cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto ⌚.

### Timer



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

### Simboli del display

- 🕒 : Simbolo del tempo di cottura
- 🕒 : Simbolo del tempo fine cottura \*
- 🔔 : Simbolo dell'allarme
- 🍖 : Simbolo della sonda per la carne \*
- 🔒 : Il simbolo blocco tasti
- 🌡️ : Simbolo della temperatura
- ⚙️ : Simbolo delle impostazioni
- 🔒 : Simbolo blocco sportello \*

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

## Accensione del forno

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

## Spegnimento del forno

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

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

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



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

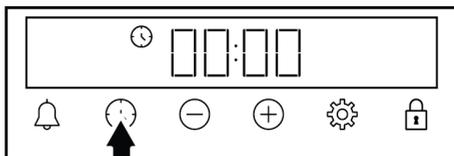
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà 🕒. Sul display compaiono il valore di temperatura impostato e le animazioni a 3

righe. Successivamente, viene visualizzato in ordine il tempo trascorso dall'inizio della cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata il simbolo 🕒 scompare e viene emesso un segnale acustico. L'animazione a 3 righe che appare sul display si interrompe e il simbolo C appare fisso accanto al valore della temperatura. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

## Cottura con impostazione del tempo di cottura:

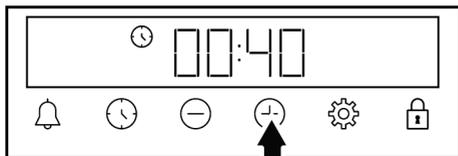
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

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



**i** Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto + per impostare il tempo di cottura su 30 minuti dopo aver impostato la funzione di cottura e la temperatura quindi usare i tasti +/ - per cambiare il tempo.

3. Impostare l'ora di cottura con i tasti +/ -.



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

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.
  - ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare . In ordine vengono visualizzati accanto ad esso il tempo di cottura, il valore della temperatura impostata e l'animazione a 3 righe. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata il simbolo  scompare e viene emesso un segnale acustico. L'animazione a 3 righe che appare sul display si interrompe e il simbolo C appare fisso accanto al valore della temperatura.
5. Quando il tempo di cottura si è esaurito, sul display viene mostrato il messaggio "End", il simbolo  lampeggia e il timer emette un segnale acustico.
6. L'avviso suona per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico. L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

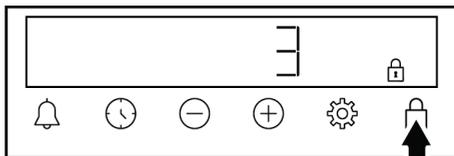
**i** Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, spegnere il forno portando la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off).

## 5.3 Impostazioni

### Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile salvaguardare il timer da interferenze.

1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display.



- ⇒ Sul display viene visualizzato il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia si attiva il blocco dei tasti. Quando si tocca un tasto qualsiasi dopo aver impostato il blocco tasti, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

**i** Se si rilascia il tasto  prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non si attiva.

**i** Quando il blocco tasti è attivo, i tasti del timer 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 il simbolo  non scompare dal display.
  - ⇒ Dal display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

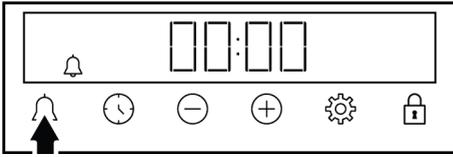
### Impostazione dell'allarme

È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene 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.

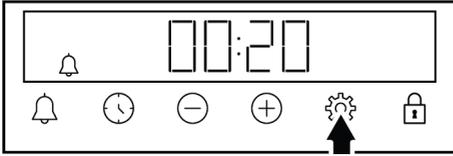


Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare il tasto fino a che non compare il simbolo sul display.



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.

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

### Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

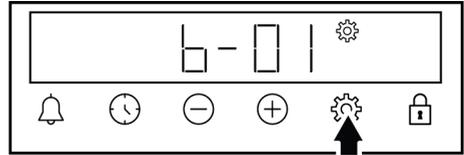
⇒ L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

### Se si vuole annullare l'allarme;

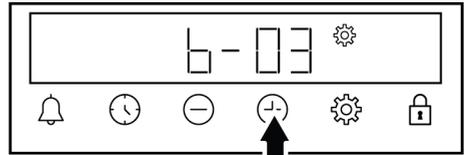
1. Per resettare l'ora dell'allarme, toccare il tasto finché sul display non appare il simbolo . Toccare il tasto  $\ominus$  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare l'allarme toccando a lungo il tasto .

### Regolazione del volume

1. Toccare il tasto finché sul display non compare uno dei valori **b-01-b-02-b-03** e il simbolo .



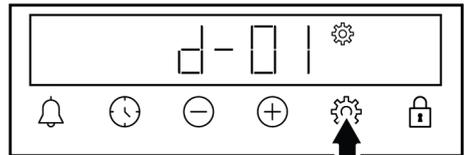
2. Impostare il livello desiderato con i tasti  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



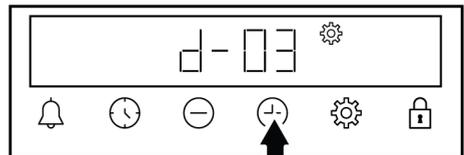
⇒ Toccare il tasto per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.

### Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto finché sul display non compare uno dei valori **d-01-d-02-d-03** e sul display appare il simbolo .



2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

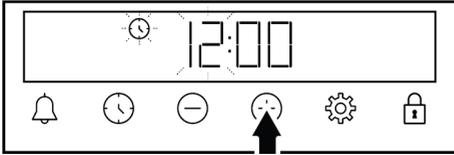


⇒ Toccare il tasto per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, la luminosità impostata diventa attiva.

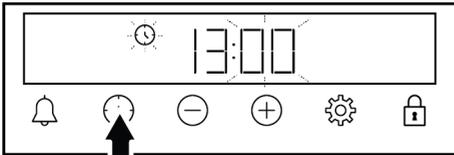
### Modificare l'ora del giorno

sul forno per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

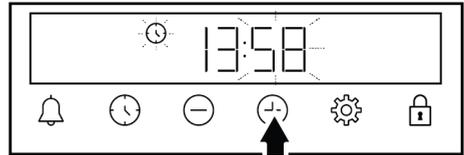
1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti /.



3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti / per impostare i minuti.



5. Confermare l'impostazione premendo il tasto .

⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo il simbolo scompare dal display.

## 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.

## 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.
- 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.

## Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

**IT**

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	Su modelli con ripiani in filo metallico : 3 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 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
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
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
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	2	200 ... 220	10 ... 20

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

### Suggerimenti per 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	Su modelli con ripiani in filo metallico :150 Su modelli senza ripiani in filo metallico :140	Su modelli con ripiani in filo metallico : 25 ... 40 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 30 ... 45
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	35 ... 45
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	180	30 ... 40
Biscotti	Vassoio standard *	3	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	3	220	40 ... 50
Panino rotondo	Vassoio standard *	3	200	30 ... 40

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

## 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 alla 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.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
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) (approssimativo.)
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 ... 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.

### 6.1.4 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) (approssimativo.)
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	Su modelli con ripiani in filo metallico : 3 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero 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	Su modelli con ripiani in filo metallico :150 Su modelli senza ripiani in filo metallico :140	Su modelli con ripiani in filo metallico : 25 ... 40 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 30 ... 45
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) (approssimativ.)
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 detersivi 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 usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi 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 (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).
- 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.
- Assicurarci 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 detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detersivo adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detersivo 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 detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi 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.
- Per le macchie più difficili, si può usare il detersivo per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi 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 saturata di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra 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 detersivo 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 detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detersivo. In caso contrario, potrebbero corrodere.

## **7.2 Accessori per la pulizia**

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

## **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**

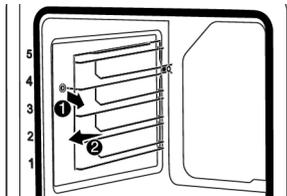
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, comple-

tare 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 Auto-pulizia ad alta temperatura

Il forno è dotato di una funzione di pirolisi. Il forno si riscalda fino ad una temperatura di circa 420-480°C e brucia fino a che lo sporco esistente non si trasforma in polvere. Potrebbe generarsi un forte fumo. Provvedere ad una buona ventilazione. La pulizia ad alta temperatura dovrebbe essere eseguita all'incirca ogni 10 utilizzi del forno.

#### Avvertenze generali



#### Le superfici calde causano ustioni!

Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.

- Prima di utilizzare la funzione di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori, la griglia telescopica e quelle laterali (se presenti). Se non dovessero essere rimossi, gli accessori e le griglie laterali potrebbero essere danneggiati.

- Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima della pulizia per evitare danni.
- Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra del vetro è molto delicata e potrebbe essere facilmente danneggiata. Se la guarnizione si danneggia, sostituirla con una nuova fornita da un rivenditore autorizzato.

#### Per avviare la funzione di pirolisi:

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
3. Selezionare la funzione di "pirolisi" (Pirolisi).

⇒ Il simbolo "P2:00" lampeggia sullo schermo. Se l'elettrodomestico è dotato di una funzione Eco, il messaggio "Pro" appare sullo schermo per 2 secondi prima, e poi il messaggio P2:00 inizia a lampeggiare.



Se sullo schermo non appaiono i messaggi "Pro" e poi "ECO", l'elettrodomestico non è dotato della funzione di pirolisi Eco.

4. Impostare la manopola della temperatura al valore "max" (massimo).
5. Quando la funzione di pirolisi inizia, "P2:00" si accende ed inizia il conto alla rovescia. Sul display viene mostrato il tempo della pirolisi (2 ore). Questo tempo non può essere modificato.

6. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo  appare sul display del timer e la porta del forno non può essere aperta. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.
  7. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "End".
  8. Dopo che "End" appare sul display, ruotare le manopole della funzione e della temperatura su 0 (off) per terminare il processo.
  9. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.
  10. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
  3. Selezionare la funzione di "pirolisi" (Pirolysi) .
    - ⇒ Il messaggio "P2:00" e "Pro" appare sul display per circa 2 secondi e poi il messaggio P2:00 inizia a lampeggiare.
  4. Toccare il tasto  o  .
    - ⇒ Il messaggio "ECO" viene mostrato sul display per circa 2 secondi e poi il messaggio P1:30 inizia a lampeggiare.
  5. Impostare la manopola della temperatura al valore "max" (massimo) .
  6. Quando la funzione di pirolisi inizia, "P1:30 si accende ed inizia il conto alla rovescia. Sul display viene mostrato il tempo della pirolisi (1,5 ore). Questo tempo non può essere modificato.
  7. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo  appare sul display del timer e la porta del forno non può essere aperta. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.



Una volta completata la funzione di pirolisi, il blocco dello sportello sarà attivo fino a quando il forno non si raffredda ad una temperatura adeguata. Se si desidera cucinare in questo momento, "H" apparirà sul display e non sarà possibile cucinare.

**Funzione di autopulizia con alta temperatura – Pirolisi eco (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)**

- ✓ Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "Pirolisi - modalità economy" . "Pirolisi - modalità economy" impiega meno tempo rispetto alla funzione Pirolisi" . Se il forno è molto sporco, la funzione "Pirolisi - modalità economy" potrebbe non essere sufficiente. In questo caso pulirlo con la funzione "Pirolisi" .
1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
  8. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "End".
  9. Dopo che "End" appare sul display, ruotare le manopole della funzione e della temperatura su 0 (off) per terminare il processo.
  10. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.
  11. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

**i** Una volta completata la funzione di pirolisi, il blocco dello sportello sarà attivo fino a quando il forno non si raffredda ad una temperatura adeguata. Se si desidera cucinare in questo momento, "H" apparirà sul display e non sarà possibile cucinare.

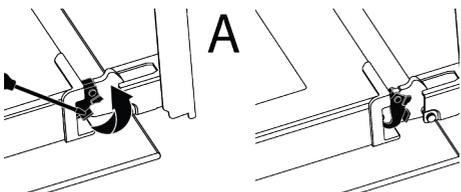
## 7.6 Pulire lo sportello del forno

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.

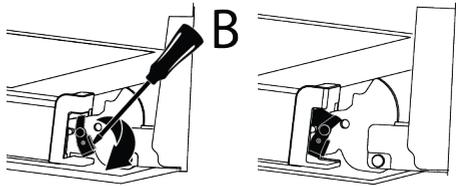
**i** Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

### Rimozione dello sportello del forno

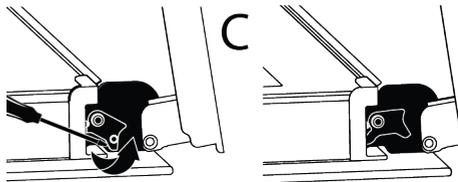
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



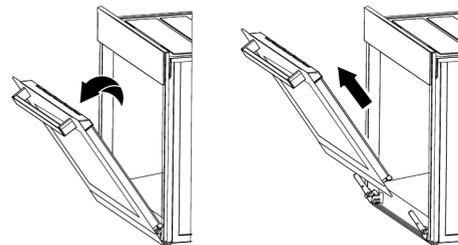
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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.

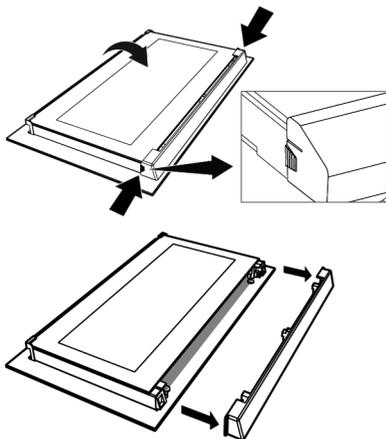
**i** Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

## 7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

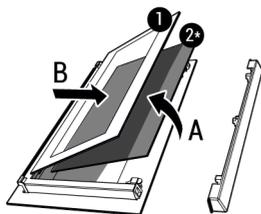
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

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

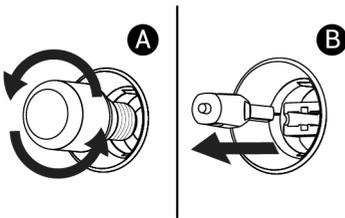
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno 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.



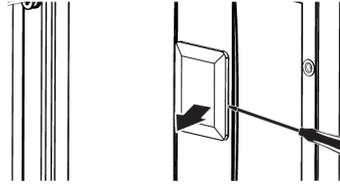
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



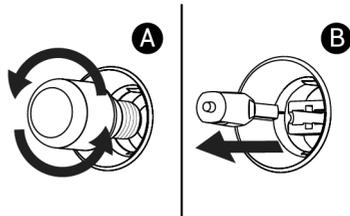
4. Rimontare il coperchio di vetro.

### 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.

- 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, 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, i riscaldatori non funzioneranno e la lampada non si accenderà.

### (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.

### Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
Errore 5	Errore di comunicazione della sonda per la carne	Contattare il servizio autorizzato per poter cucinare nuovamente con la sonda per la carne. Per poter cucinare normalmente senza la sonda per la carne nel forno, rimuovere la sonda per la carne e posizionare la manopola di selezione delle funzioni su off (0). Si potrà quindi continuare a cuocere senza la sonda per la carne.
Errore 1 - Errore 7	Errori di comunicazione	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 8 - Errore 27	Errori sensori	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 28 - Errore 31	Errori sonda per la carne	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 32 - Errore 41	Errori di riscaldamento del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 42 - Errore 58	Errore delle componenti del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 59 - Errore 64	Errori relativi al coperchio del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 65 - Errore 71	Errori relativi al vapore (nei forni con funzione vapore)	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
Errore 72 - Errore 80	Errori relativi all'hardware	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 81 - Errore 85	Errori relativi alla sicurezza del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 86 - Errore 88	Errori di connessione interna (nei forni con la funzione Homewhiz)	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 89 - Errore 92	Errori delle microonde (nei forni con la funzione microonde)	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 93 - Errore 99	Errori della scheda e del timer	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.





