



Forno incassato

Manuale Utente

Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv



BBVM13400XDS

385441429_3/ IT/ HU/ R.AG/ 27/12/23 16:09
7768287623

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	4	6.1.3 Grill	37
1.1 Uso previsto	4	6.1.4 Alimenti di prova	38
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	4	7 Manutenzione e pulizia	40
1.3 Sicurezza elettrica	5	7.1 Informazioni generiche per la pulizia	40
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7	7.2 Accessori per la pulizia	42
1.5 Installazione in sicurezza	8	7.3 Pulizia del pannello di controllo	42
1.6 Utilizzo in sicurezza	8	7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	42
1.7 Avvertenze sulla temperatura	9	7.5 Pulizia a vapore facile	42
1.8 Uso degli accessori	9	7.6 Pulire lo sportello del forno	43
1.9 Sicurezza nella cottura	9	7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	44
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	11	7.8 Pulizia della lampada del forno	45
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	11	8 Risoluzione dei problemi	46
2.1 Direttiva sui rifiuti	11		
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	11		
2.2 Informazioni sull'imballaggio	12		
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	12		
3 Il prodotto	13		
3.1 Presentazione del prodotto	13		
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	13		
3.2.1 Pannello di controllo	14		
3.3 Funzioni operative del forno	14		
3.4 Accessori del prodotto	17		
3.5 Uso degli accessori del prodotto .	18		
3.6 Specifiche tecniche	20		
4 Primo utilizzo	21		
4.1 Prima impostazione del timer	21		
4.2 Pulizia iniziale	21		
5 Utilizzo del forno	22		
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	22		
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	22		
5.3 Impostazioni	28		
6 Informazioni generali sulla cottura	31		
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	31		
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno ...	31		
6.1.2 Carne, pesce e pollame	36		



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-

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

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

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

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

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



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

1.5 Installazione in sicurezza

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

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

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

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

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

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

1.8 Uso degli accessori

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

1.9 Sicurezza nella cottura

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

- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:

- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a

quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.

- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri compo-

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

- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

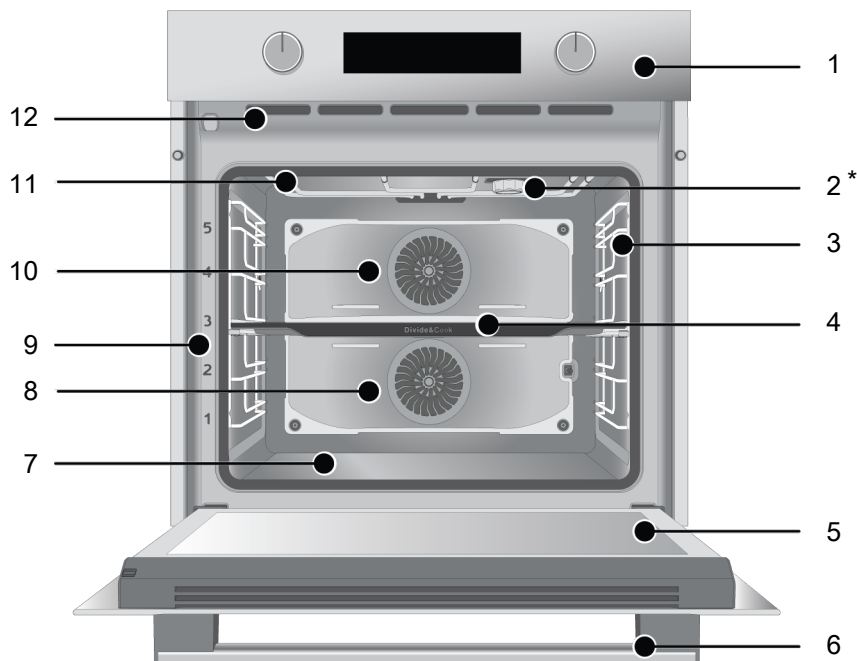
2.3 Consigli per risparmiare energia

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

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

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

3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Posizioni del ripiano

11 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Foglio divisorio

6 Maniglia

8 Motorino ventola inferiore (dietro alla piastra in acciaio)

10 Motorino ventola superiore (dietro alla piastra in acciaio)

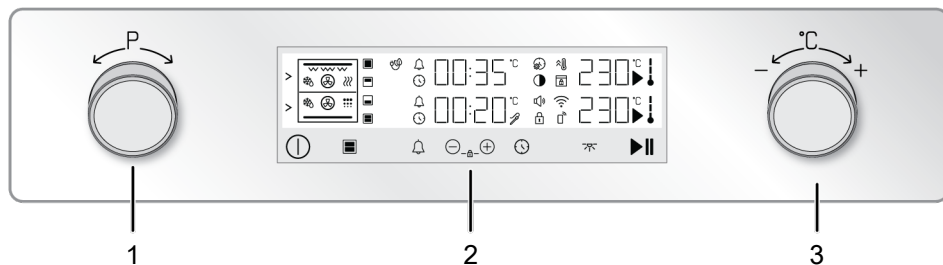
12 Fori di ventilazione

* 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.

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 Unità di controllo

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.

Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, toccare prima il tasto  e accendere il forno. Poi, ruotare la manopola di selezione delle funzioni a destra/sinistra.

Manopola temperatura

Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, toccare prima il tasto  e accendere il forno. Poi, ruotare la manopola di selezione della temperatura a destra/sinistra.

Indicatore della temperatura interna del forno

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

3.3 Funzioni operative del forno

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



Se il foglio di tramezzo viene inserito nel prodotto, le temperature massime di 280 °C scendono a 250 °C.

Simbolo della funzione			Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
Sezione singola grande	Sezione inferiore	Sezione superiore			
			Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	-	-	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
		-	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	-	-	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
			Riscaldamento ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei cibi e con diversi livelli di ripiano.
			Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, anziché usare la funzione di "Cottura turbo" nell'intervallo 160-220°C, sarà possibile utilizzare questa funzione. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. Quando è selezionata questa funzione, sullo schermo appare "ECO" per 2 secondi. Dopo 2 secondi, viene mostrato il valore di temperatura suggerito.
		-	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	-		Riscaldatore superiore+ventola	40-280	Il riscaldamento superiore e il riscaldamento con ventola sulla parete posteriore funzionano. L'aria calda viene distribuita meglio tramite la ventola rispetto al solo riscaldatore superiore.
	-	-	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.

	-		Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	-		Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	-		Grill completo a ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	-	-	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	-	-	Pulizia a vapore facile	-	Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Questa funzione permette di ammorbidire lo sporco all'interno del forno (che non deve essere comunque rimasto a lungo) e di pulirlo facilmente. Vedere la sezione pulizia per una facile pulizia a vapore.

Combinazioni di funzioni della sezione superiore e inferiore

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Simbolo della funzione	Descrizione della funzione
	Riscaldamento ventola + Riscaldamento ventola		Riscaldamento ventola + Riscaldamento inferiore		Grill completo + Riscaldamento ventola
	Riscaldamento ventola + Funzione pizza		Grill basso + Riscaldamento ventola		Funzionamento con ventola + Funzionamento con ventola

Intervallo di impostazione della temperatura di interoperabilità della sezione superiore-inferiore

La temperatura di una sezione è influenzata dall'impostazione della temperatura dell'altra sezione nei processi di cottura a doppia sezione. Per questo motivo ci sono delle restrizioni in base alle temperature regolate per le sezioni. Gli intervalli di temperatura che è possibile impostare per un'altra sezione sono riportati nelle tabelle seguenti in base alla temperatura impostata per una sezione.

Temperatura impostata per la sezione superiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione inferiore		Temperatura impostata per la sezione inferiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione superiore	
	Minima (°C)	Massima (°C)		Minima (°C)	Massima (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160

Temperatura impostata per la sezione superiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione inferiore		Temperatura impostata per la sezione Inferiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione superiore	
	Minima (°C)	Massima (°C)		Minima (°C)	Massima (°C)
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Sezioni di cottura del forno

È possibile cucinare in 4 modi diversi in diverse sezioni utilizzando il foglio divisorio nel proprio forno o tirando fuori il prodotto.

Sezione superiore



Si può cucinare solo nella sezione superiore. Adatta per la cottura alla griglia e di alimenti di piccole dimensioni. Quando è attiva la sezione superiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione superiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione superiore.

Sezione inferiore



Si può cucinare solo nella sezione inferiore. Adatta per cotture di alimenti di medie dimensioni. Quando è attiva la sezione inferiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione inferiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione Inferiore.

Sezione inferiore-superiore



Si può cucinare contemporaneamente nello scomparto superiore e in quello inferiore. È adatta per cucinare due diversi alimenti. Quando sono attive le sezioni superiore e

inferiore, sullo schermo appaiono separatamente le schermate della funzione, dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata specifiche di queste sezioni. Se entrambe le sezioni hanno i simboli > accanto alle schermate delle funzioni, entrambi gli scomparti sono attivi.

Sezione singola grande



Si può cucinare nella sezione singola grande. Adatta ad alimenti di grandi dimensioni e a cotture multiple. Quando lo scomparto singolo grande è attivo, la schermata delle funzioni per entrambe le sezioni è identificata in una singola sezione. Appaiono le schermate dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata per lo scomparto inferiore.

3.4 Accessori del prodotto

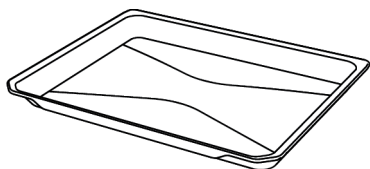
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



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.

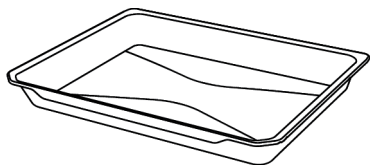
Vassoio standard

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



Vassoio profondo

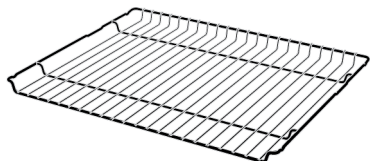
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



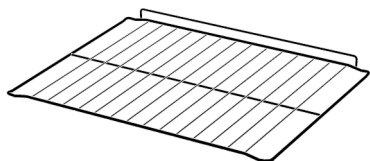
Grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



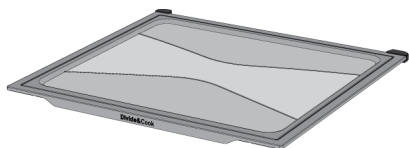
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

Foglio divisorio

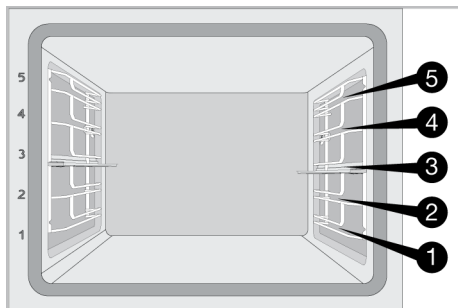
Viene utilizzato per dividere la sezione di cottura in due parti separate.



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.

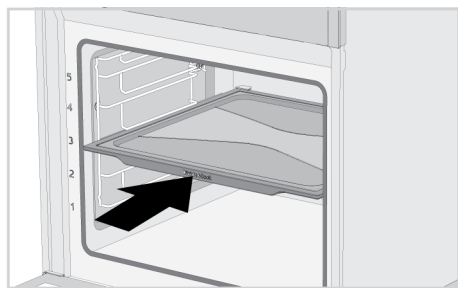


Posizionamento dello scomparto divisorio

Per cucinare solo nella parte superiore, inferiore o insieme nella parte inferiore e superiore del forno, posizionare il foglio divisorio come mostrato nella seguente figura sulla posizione della griglia 3.



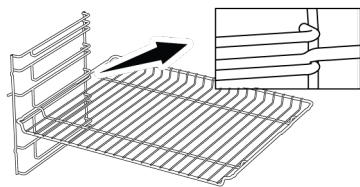
Prima di posizionare il foglio divisorio 3, adagiarlo alla fine della griglia in maniera uniforme e quindi inserirlo saldamente nel forno. Se lo si mette in posizione angolare, il foglio divisorio verrà danneggiato.



Posizionamento della griglia sui ripiani da cottura

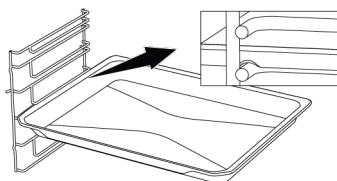
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul

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



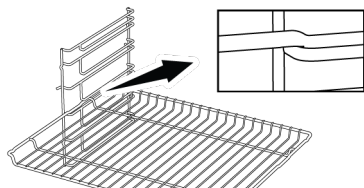
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

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



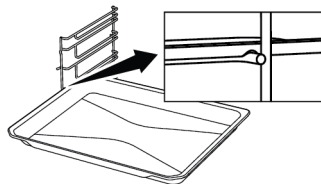
Funzione di arresto del grill a filo

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.



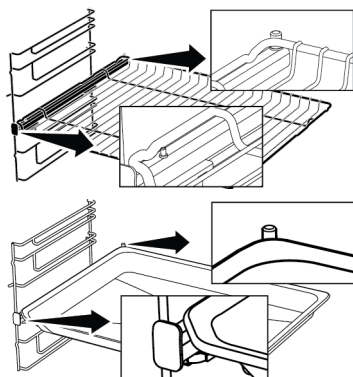
Funzione di arresto del vassoio

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 ²
Consumo energetico totale (kW)	2,8
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

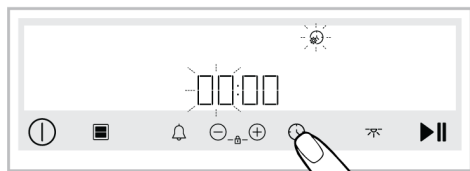
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

4.1 Prima impostazione del timer

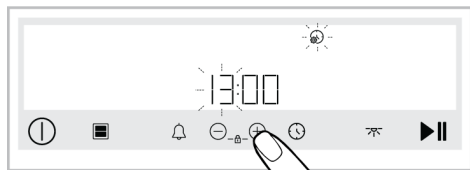
i Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, sul display viene mostrata l'ora del giorno impostata sul forno.
2. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
 - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3- 2- 1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.
3. Toccare i tasti / fino a che il simbolo  non compare sul display.
4. Per attivare il campo del timer toccare .

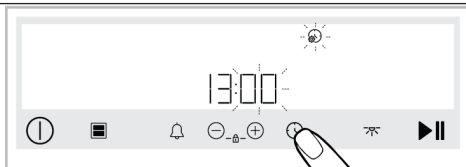
⇒ Il capo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display.



5. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti / e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .



⇒ Il capo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display.



6. Toccare i tasti / per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



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

i Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, il timer inizia il conteggio dalle 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 prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.

i Viene utilizzato per dividere la sezione di cottura in due parti separate.

3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

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.

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.

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

Se è presente il tasto  sul pannello di controllo: Nei casi in cui la lampada del forno si possa accendere o spegnere automaticamente, è possibile accendere e spegnere la lampada in qualsiasi momento toccando il tasto .

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

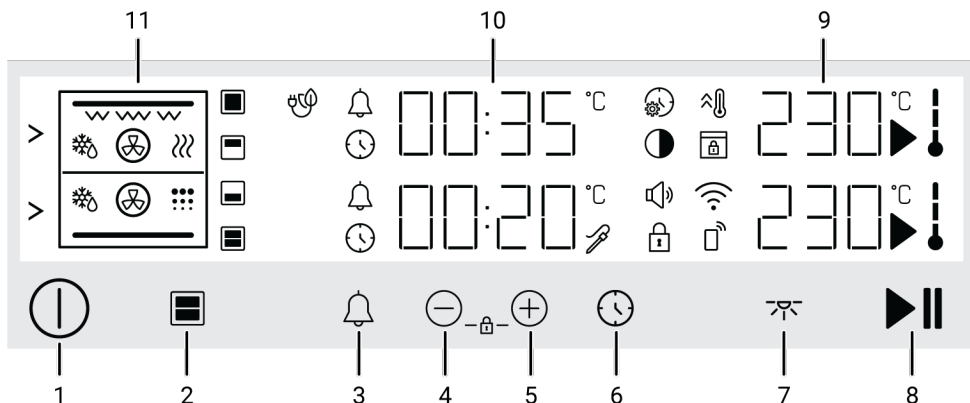
- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In

caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.

- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.

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

Unità di controllo



Tasti :

- 1 : Tasto On/Off
- 2 : Tasto di selezione della sezione cottura
- 3 : Tasto allarme
- 4 : Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 : Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 : Tasto Ora e impostazioni
- 7 : Tasto della lampada
- 8 : Tasto di avvio/arresto cottura

Aree indicatori :

- 9 : Area indicatore della temperatura
- 10 : Area indicatore dell'ora e della durata
- 11 : Visualizzazione delle funzioni

Simboli del display :

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo di cottura
-  : Simbolo della temperatura nel forno
-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Il simbolo blocco tasti

-  : Simbolo del livello di volume
-  : Simbolo luminosità
-  : Simbolo di sbrinatorio
-  : Simbolo del mantenimento del calore
-  : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
-  : Simbolo della sezione di cottura grande singola
-  : Simbolo della sezione di cottura inferiore
-  : Simbolo della sezione di cottura superiore
-  : Simbolo della sezione di cottura doppia
-  : Simbolo del telecomando
-  : Simbolo Wifi *
-  : Simbolo di auto-pulizia *
-  : Simbolo blocco sportello *
-  : Simbolo della sonda per la carne *

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

Accensione del forno

Accendere il forno toccando il tasto ①.

Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione singola grande. Se il foglio divisorio è inserito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore. La funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati quando il display è in questo stato.



Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 3 minuti e sul display appare l'ora del giorno.

Spegnimento del forno

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

Cucinare in una sezione grande, solo nella sezione inferiore o solo nella sezione superiore

- ✓ I passaggi seguenti descrivono la cottura nell'unica grande sezione, solo la parte inferiore o semplicemente la cottura nella parte superiore, reciprocamente.



Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto.

1. Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto. Se si vuole cucinare solo nella sezione inferiore o solo in quella superiore, installare il foglio dello scomparto intermedio.
2. Accendere il forno toccando il tasto ①.
 - ⇒ Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione singola grande. Se il foglio divisorio è inserito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore.

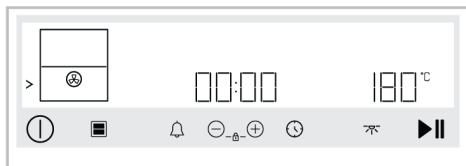


Illustrazione 1: Se il foglio divisorio è inserito:

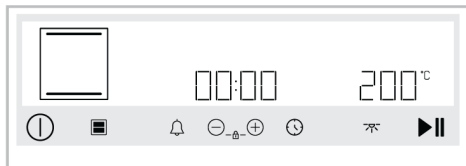
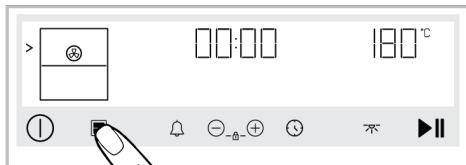


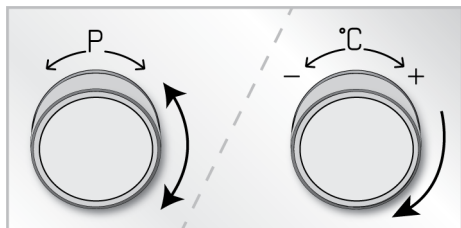
Illustrazione 2: Se il foglio divisorio non è inserito:

3. Quando il foglio divisorio è inserito, si attiva lo schermo della sezione di cottura dello scomparto inferiore. Per selezionare la sezione superiore, basta toccare il tasto

⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.



4. Quando la sezione di cottura che si desidera utilizzare è attiva, selezionare la funzione con cui si desidera cucinare con il pulsante di selezione della funzione.
5. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.



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

6. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto ►► per iniziare la cottura.



Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

- ⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare il tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

7. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

- ⇒ Sul display appare il simbolo ⌚.

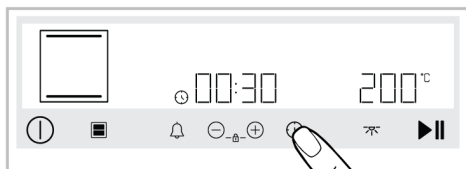


Illustrazione 3: Per la sezione singola grande:

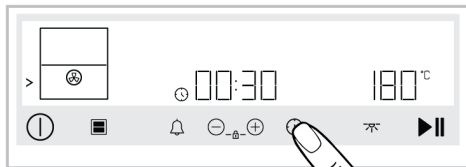


Illustrazione 4: Solo per la sezione inferiore:

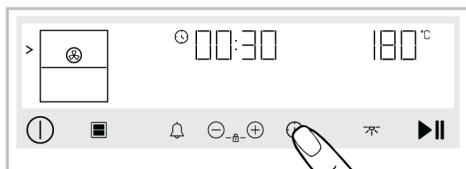


Illustrazione 5: Solo per la sezione superiore:



Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto ⊕ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti ⊕/⊖ per cambiare l'ora.

8. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.



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

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

- ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura

all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.

10. **Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura**, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►► per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

11. **Se si è cucinato impostando il tempo di cottura**, dopo l'impostazione del tempo di cottura, sullo schermo appare la dicitura "End", si avverte un segnale acustico e la cottura di arresta.

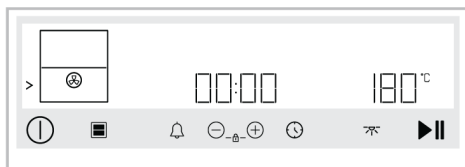
⇒ L'avviso suona per due minuti. Mentre si sente il segnale acustico ed appare il testo "End" sullo schermo, se si tocca il tasto ►► il forno continua a funzionare per un tempo indefinito. Il forno si spegne se il tasto ① viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

Cucinare contemporaneamente con la sezione inferiore e superiore

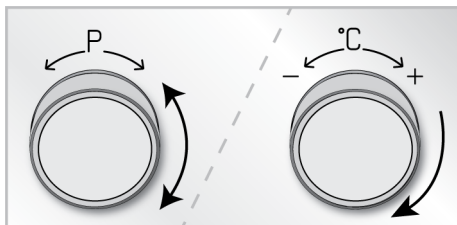
✓ I seguenti passi descrivono come cucinare diversi piatti contemporaneamente nella sezione inferiore e in quella superiore. Prima di iniziare a cucinare, stabilire le funzioni della sezione superiore e inferiore adatte ai propri alimenti. Vedere la sezione "**Funzioni operative del forno**" per le combinazioni delle funzioni dei ripiani superiore e inferiore.

1. Inserire il foglio divisorio e disporre i propri alimenti sui ripiani corrispondenti delle sezioni del forno in cui si cucinerà.
2. Accendere il forno toccando il tasto ①.

⇒ Dopo l'accensione del forno, sullo schermo viene visualizzata la prima funzione operativa della sezione inferiore.



3. Nella sezione inferiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.



⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.

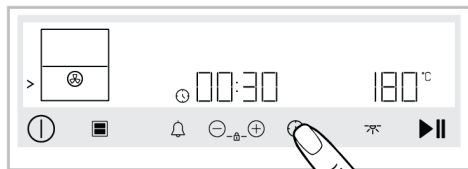
4. Se si vuole cucinare senza impostare il tempo di cottura, toccare il tasto ►► per iniziare la cottura.

i Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

⇒ La sezione inferiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

5. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

- ⇒ Il simbolo ⌚ appare sulla schermata di ora/durata della sezione inferiore.



i Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto ⊕ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti ⊕/⊖ per cambiare l'ora.

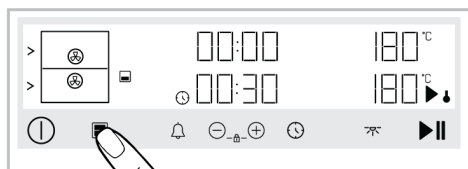
6. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

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

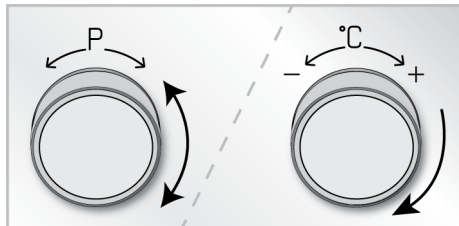
7. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ▶|| per avviare la cottura.

⇒ La sezione inferiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ▶ e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.

8. Per attivare la sezione superiore, toccare il tasto ■.



9. Nella sezione superiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.



⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.

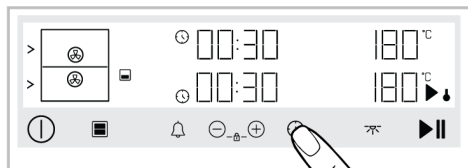
10. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto ▶|| per iniziare la cottura.

i Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

⇒ La sezione superiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ▶ e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

11. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

⇒ Il simbolo ⌚ appare sulla schermata di ora/durata della sezione superiore.



Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto $\oplus$ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti $\oplus/\ominus$ per cambiare l'ora.

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



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

13. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto $\blacktriangleright\parallel$ per avviare la cottura.

⇒ La sezione superiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli $\blacktriangleright$ e $\downarrow$. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo $\downarrow$.



14. Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegnerà automaticamente per entrambe le sezioni. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Terminare la cottura toccando il tasto $\blacktriangleright\parallel$, mentre la sezione, dove si è

completata la cottura è attiva. Quando la cottura dell'altra sezione è terminata, attivare prima l'altra sezione con il tasto $\blacksquare$ e toccare il tasto $\blacktriangleright\parallel$ per terminare la cottura. Se si vuole chiudere entrambe le sezioni, toccare il tasto $\textcircled{1}$ in modo tale da spegnere completamente il forno.

15. Se si è cucinato impostando il tempo di cottura, appare il testo "End" sulla schermata dell'indicatore di temperatura della sezione in cui il tempo di cottura è stato completato, si avverte il segnale acustico e la sezione interrompe la cottura. L'altra sezione continua a lavorare fino alla fine del tempo di cottura. Quando nell'altra sezione il tempo di cottura è completato, sullo schermo dell'indicatore di temperatura di quella sezione appare "End", si sente un avviso acustico e quello scomparto interrompe la cottura.

⇒ All'interno di ogni sezione, l'avviso suona per due minuti fino alla fine del periodo di allarme. Mentre si sente il segnale acustico ed appare il testo "End" sullo schermo, se si tocca il tasto $\blacktriangleright\parallel$ il forno continua a funzionare per un tempo indefinito. Il forno si spegne se il tasto $\textcircled{1}$ viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

5.3 Impostazioni

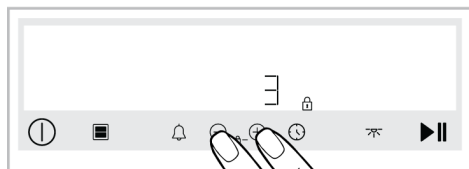


Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

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

1. Toccare contemporaneamente i tasti $\oplus/\ominus$, fino a che non compare il simbolo $\textcircled{1}$ sul display.



- ⇒ Sul display appare il simbolo  e il blocco dei tasti viene attivato. Quando, con il blocco tasti impostato, viene toccato qualsiasi tasto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

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

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare contemporaneamente i tasti  /  simultaneamente, fino a che il simbolo  non scompare dal display.

» Sul display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

Impostazione dell'allarme

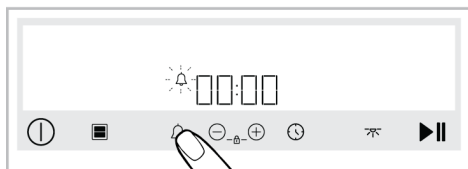
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.

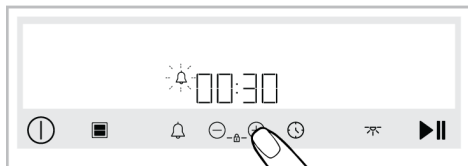
 Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare il tasto  per impostare il tempo del timer.

⇒ Sul display il simbolo  inizia a lampeggiare.



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti  / . Toccare nuovamente il tasto  per confermare l'impostazione.



- ⇒ Il simbolo  si illumina in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sul display. 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 acustico si arresta.

Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare il tasto  per resettare il timer. Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare l'allarme toccando a lungo il tasto .

Impostazione del volume

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

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

2. Toccare i tasti $\oplus/\ominus$ fino a che il simbolo $\mathbb{A}$ non compare sul display.
3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto $\odot$. (**b-1, b-2**)
4. Impostare il tono desiderato con i tasti $\oplus/\ominus$.
 - ⇒ L'impostazione del volume selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto $\odot$ per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione della luminosità del display

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

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto $\odot$ per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti $\oplus/\ominus$ fino a che sul display non compare $\bullet$
3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto $\odot$.
4. Impostare la luminosità desiderata con i tasti $\oplus/\ominus$. (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ L'impostazione della luminosità selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto $\odot$ per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

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

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto $\odot$ per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti $\oplus/\ominus$ fino a che il simbolo $\mathbb{A}$ non compare sul display.

3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto $\odot$.
4. Con i tasti $\oplus/\ominus$ cambiare l'impostazione da "OFF" a "ON" sul display.

⇒ L'impostazione selezionata del preriscaldamento rapido viene confermata immediatamente. Toccare il tasto per tornare al menu delle impostazioni.

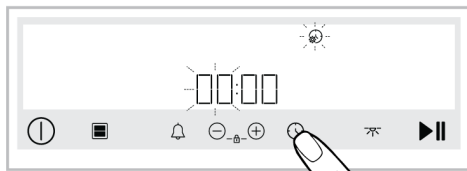


Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

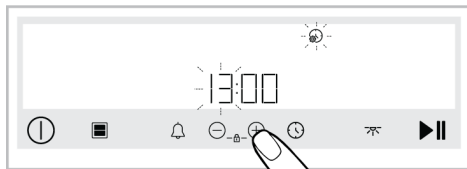
Modificare l'ora del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

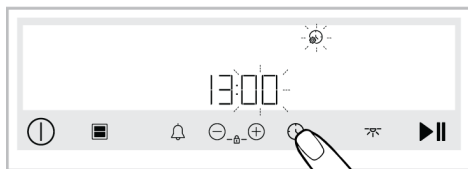
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto $\odot$ per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti $\oplus/\ominus$ fino a che il simbolo $\mathbb{A}$ non compare sul display.
3. Per attivare il campo del timer toccare $\odot$.
 - ⇒ Il capo dei timer e il simbolo $\mathbb{A}$ lampeggiano sul display.



4. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti $\oplus/\ominus$ e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto $\odot$.



⇒ Il capo dei minuti e il simbolo $\mathbb{A}$ lampeggiano sul display.



5. Toccare i tasti $\oplus/\ominus$ per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto $\odot$.

⇒ L'ora del giorno modificata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto $\odot$ per tornare al menu delle impostazioni.

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

- 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 ridurre 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 ridurre 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 farcitura che si utilizzerà per i pasticcini non sia eccessiva sul fondo del pasticcino. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticceria e cibi da forno nella sezione singola grande

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	190	40 ... 50
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	160	35 ... 45
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	160	35 ... 45

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	25 ... 35
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	35 ... 45
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	35 ... 45
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	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	60 ... 75
	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	60 ... 80
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	250 ... 280	8 ... 15
	Vassoio standard *	Funzione pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

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	1 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	160	35 ... 45
Biscotti	2 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	30 ... 40
Panino rotondo	2 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	30 ... 40

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno nella sezione superiore

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	4	190	45 ... 55
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	160	40 ... 50
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	4	170	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	180	35 ... 45

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno nella sezione inferiore

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	190	45 ... 55
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	160	40 ... 50
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

"Riscaldamento ventola eco" funzione operativa

- 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.

miare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.

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

Tabella di cottura "Riscaldamento ventola eco" per la funzione operativa in una singola grande sezione

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	2	160	35... 50
Biscotti	Vassoio standard *	3	200	30... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	2	200	35... 50

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Tabella di cottura per "Riscaldamento ventola eco" la funzione operativa nella sezione superiore grande

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	4	180	35... 50
Biscotti	Vassoio standard *	4	200	45... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	4	220	35... 50

* 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 dissossata 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 frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame in una sezione singola grande

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 210	65 ... 85
	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 210	65 ... 85
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
	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
	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.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione superiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	15 min. 250/max, dopo 210	80... 105
Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	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.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione inferiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	15 min. 250/max, dopo 210	70... 95
Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	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.
- **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 da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella grill per la sezione singola grande

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	2... 4

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.

Tabella grill per la sezione superiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	2... 4

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 in base alla norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per piatti test nella sezione singola grande

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
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	140	15... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	160	35 ... 45

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 superiore e inferiore	3	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	160	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	60 ... 75
	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	60 ... 80

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.)
Shortbread (biscotto dolce)	2 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	1 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	160	35 ... 45

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 grill per la sezione singola grande

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	2... 4

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.

La tabella di cottura per le sezioni superiore-inferiore

Sezione di cottura	Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Superiore	Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 50
Inferiore	Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 50
Superiore	Pollo intero	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	15 min. 250/ max, dopo 190	80... 100
Inferiore	Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	180	45 ... 55
Superiore	Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	4	180	45 ... 55
Inferiore	Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	200	20 ... 30
Superiore	Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	200	20 ... 30
Inferiore	Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	180	35 ... 50
Superiore	Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	180	30... 45
Inferiore	Pizza	Vassoio standard *	Pizza	2	250	10 ... 17

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.

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene

riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.

- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e

graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e 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.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare 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

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 42]").

- 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.
- 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.

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

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 detergenti 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".

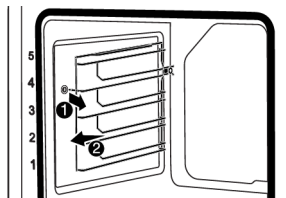
Pulizia delle pareti laterali del forno

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, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



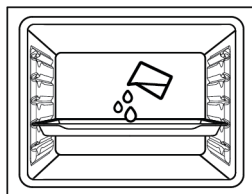
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

7.5 Pulizia a vapore facile

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

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.

2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



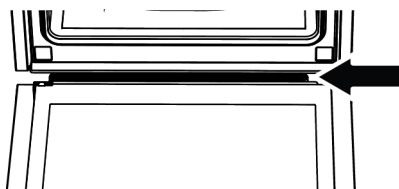
3. Selezionare la funzione di pulizia a vapore facile. Il tempo di pulizia appare sullo schermo e questa durata non può essere modificata.

Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido.

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

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

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



7.6 Pulire lo sportello del forno

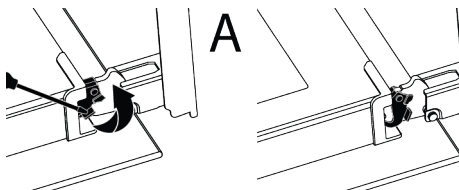
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni "**Rimuovere lo sportello del forno**" e "**Rimuovere i vetri interni dello sportello**". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.



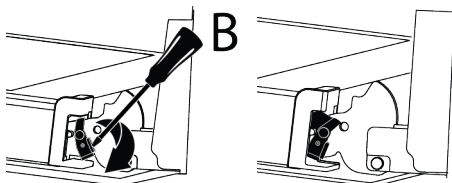
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candegina.

Rimozione dello sportello del forno

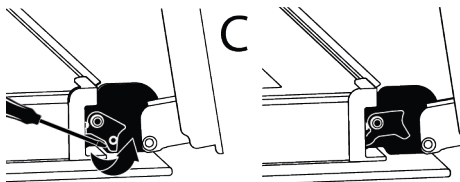
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



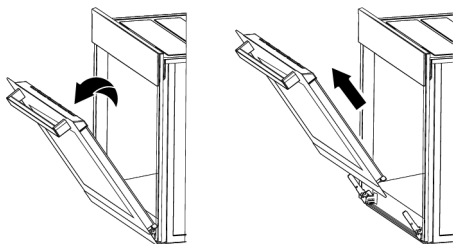
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



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

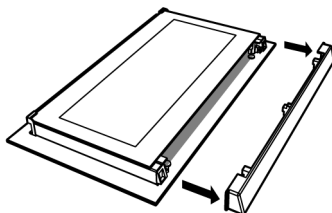
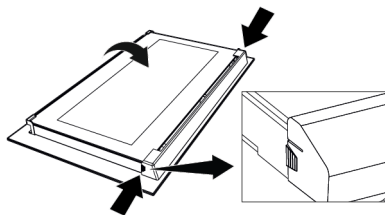


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

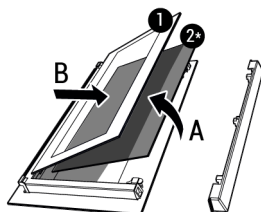
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

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



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso "A" e poi rimuoverlo tirando verso "B".



1 Vetro più interno

2* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.

7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

7.8 Pulizia della lampada del forno

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

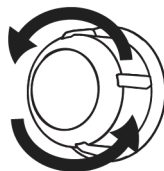
Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

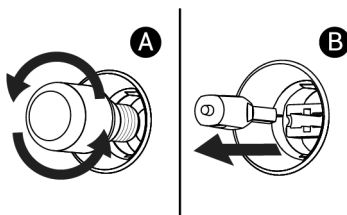
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



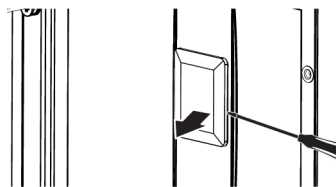
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



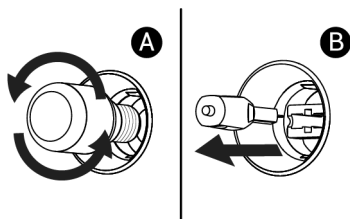
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non è accesa.

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

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- 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.

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

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

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

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

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módszerek ebben a kézikönyvben találhatók.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTE-
TÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások	50
1.1 Rendeltetésszerű használat	50
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	50
1.3 Elektromos biztonság	51
1.4 Szállítási biztonság	53
1.5 Telepítés biztonsága	54
1.6 A használat biztonsága	54
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések	55
1.8 Kiegészítők használata	55
1.9 A főzés biztonsága	55
1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás	57
2 Környezetvédelmi utasítások	57
2.1 Hulladékról szóló irányelv	57
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	57
2.2 Csomagolási információk	57
2.3 Energiatakarékosági ajánlások ..	57
3 Az Ön készüléke	59
3.1 Termék bemutatása	59
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata	59
3.2.1 Kezelőpanel	60
3.3 A sütő működési funkciói	60
3.4 Termék tartozékai	63
3.5 A termék tartozékainak használata	64
3.6 Műszaki adatok	66
4 Első használat	67
4.1 Először idő beállítás	67
4.2 Kezdeti tisztítás	67
5 A sütő használata	68
5.1 Általános információk a sütő használatához	68
5.2 A sütő vezérlőegységének működése	68
5.3 Beállítások	74
6 Általános információk a sütésről.	76
6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban	76

6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	77
6.1.2 Hús, hal és baromfi	80
6.1.3 Grill	82
6.1.4 Tesztelt ételek	83
7 Karbantartás és tisztítás	85
7.1 Általános tisztítási információk	85
7.2 Tisztító tartozékok	86
7.3 A kezelőpanel tisztítása	86
7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)	86
7.5 Easy Steam tisztítás	87
7.6 A sütőajtó tisztítása	87
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	88
7.8 A sütőlámpa tisztítása	89
8 Hibaelhárítás	90



1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültérben. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogahtyúra akasztásával.



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- A terméket nyolcéves és idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező

személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha kaptak eligazítást a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek ne játsszanak a termékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- A terméket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha valaki felügyeli őket, vagy ha megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekekre figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyerekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel és nem léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.

- Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés és fulladás veszélye áll fenn.

- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, és ne engedje, hogy gyerekek ráüljenek. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhetnek az ajtó zsanérjai.

- Az elhasználódott és használatatlan termékek kidobása előtt:

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és húzza ki a konnektorból.
2. Vágja le a tápkábelt, és húzza ki a dugóval együtt a termékből.
3. Tegyen óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a gyermekek ne juthassanak be a termékbe.
4. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a termékkel, amikor az üresjáratú üzemmódban van.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a

terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.

- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábelt nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak.

Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.

- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózatról, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábelrel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, megglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.



1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózatról.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosan ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték-eket, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy

a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.

- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.

1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.

- Soha ne használja a terméket, ha ítéloképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textíliákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.



1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a drótrács és a tálca megfelelően legyen elhelyezve a drótpolcokon. Részletes információkat a "**Tartozékok használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.



1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.



1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.

- A főzőterületen lévő ételmарadékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
 - Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
 - Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
 - Ne helyezzen sütőlemezeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hó károsíthatja a sütő alját.
- A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:
- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
 - Annak érdekében, hogy ne érijen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részeit. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
 - Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
 - Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
 - Csak a szükséges felületet fedje le a tálca belsejében.
 - Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
 - A termék fedelének kinyitásaakor megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.
 - Ha sütéshez grillrácsot használ, az alsó rácsra egy tálcát kell helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.
 - Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási

és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártal-

- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótyapapot vagy fehérítő anyagokat a elülső ajtó üveg tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcosodását és törését okozhatják.

matlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatók.

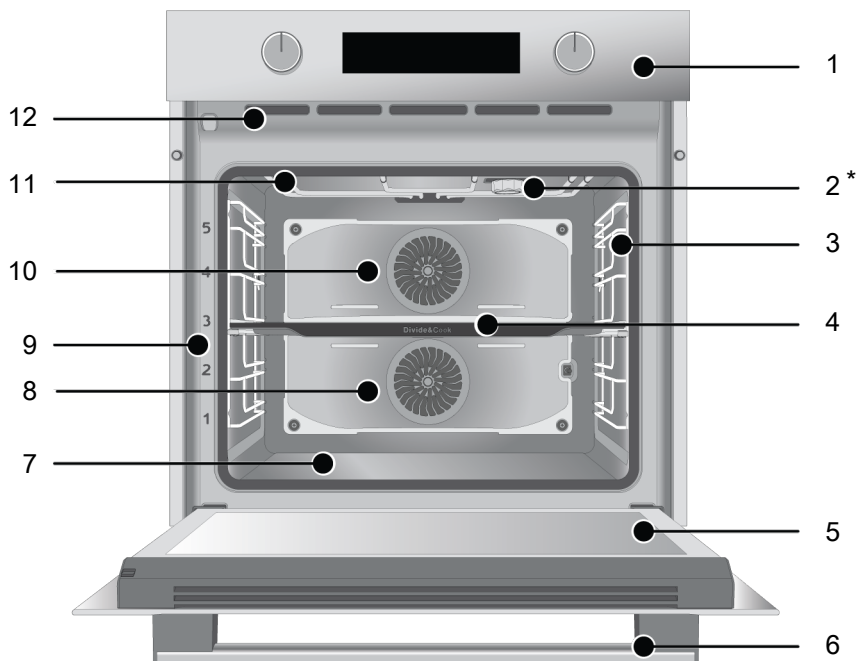
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatakarékosság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása

HU



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)

9 Polcpozíció

11 Felső fűtőtest

2 Lámpa

4 Elválasztó lap

6 Kezelés

8 Alsó ventilátor motor (az acéllemez mögött)

10 Felső ventilátor motor (az acéllemez mögött)

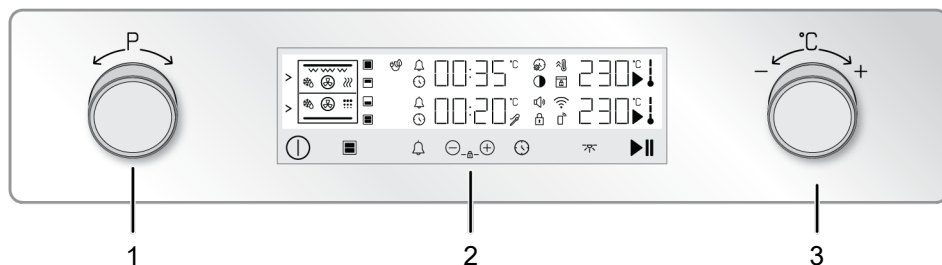
12 Szellőzőnyílások

* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.2.1 Kezelőpanel



1 Funkcióválasztó gomb

2 Vezérlőegység

3 Hőmérséklet kiválasztó gomb

Ha vannak a terméket vezérlő gomb, egyes modelleknél ezek a gombok nyomásra kijöhetnek (rejtett gombok). Az ezekkel a gombokkal elvégezhető beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. Miután elvégezte a beállítást, nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. A kiválasztáshoz először érintse meg a ① gombot, és kapcsolja be a sütőt. Ezután forgassa el a funkcióválasztó gombot jobbra / balra.

Hőmérséklet gomb

A hőmérsékletgombbal kiválaszthatja a főzéshez használni kívánt hőmérsékletet. A kiválasztáshoz először érintse meg a ① gombot, és kapcsolja be a sütőt. Ezután forgassa a hőmérsékletszabályozó gombot jobbra/balra.

Alsó-felső és egy nagy rész

Funkció szimbólum			Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
Egy nagy rész	Alsó rész	Felső rész			
			Működtetés ventilátorral	-	A sütő nincs felmelegítve. Csak a ventilátor (a hátsó falon) működik. A fagyasztott, szemcsés ételeket szobahőmérsékleten lassan kiolvasztjuk, a főtt ételeket lehűtjük. Egy egész húsdarab felolvasztásához hosszabb időre van szükség, mint a szemes élelmiszerek esetében.

Sütő belső hőmérsékletének kijelzője

A sütő belső hőmérsékletét a kijelzőn megjelenő belső hőmérséklet szimbólum mutatja. Amikor a sütés megkezdődik, a szimbólum látható a kijelzőn, és amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum minden szintje világít.

3.3 A sütő működési funkciói

A funkció táblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.



Ha a keresztelválasztó lapot a termékbe helyezik, a 280 °C-os maximális hőmérséklet 250 °C-ra csökken.

	-	-	Felső és alsó fűtés	40-280	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmas süteményekhez, péksüteményekhez vagy sütőformákban készült süteményekhez és pörkölttekhez. A főzés egyetlen tálcával történik.
		-	Alsó fűtés	40-220	Csak az alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmas olyan ételekhez, amelyeknek az alján barnulásra van szükségük.
	-	-	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétosztja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.
			Ventilátor fűtés	40-280	A ventilátoros fűtőberendezés által felmelegített forró levegő a ventilátorral egyenletesen és gyorsan oszlik el a sütőben. Alkalmas több tálcás sütésre különböző polcszinten.
			Eco ventilátor fűtés	160-220	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót a „Gyors sütés” helyett 160-220°C tartományban használhatja, de a főzési idő kissé hosszabb lesz. Ha ezt a funkciót választja, a képernyőn 2 másodpercig az „ECO” felirat jelenik meg. 2 másodperc múlva megjelenik a javasolt hőmérsékleti érték.
		-	Pizza funkció	40-280	Az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés működik. Pizza sütésére alkalmas.
	-		Felső melegítő + ventilátor	40-280	A felső fűtés és a ventilátoros fűtés a hátsó falon működik. A meleg levegő jobban eloszlik a ventilátor segítségével, mint csak a felső fűtőberendezés révén.
	-	-	„3D” funkció	40-280	A felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés funkciók működnek. A sült termék mindkét oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik.
	-		Alacsony grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő kis grill működik. Kisebb mennyiségek grillezésére alkalmas.
	-		Teljes grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.

	-		Légkeveréses teljes grill	40-280	A nagyméretű grillrács által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan szétosztja a sütőben. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	-	-	Melegen tartás	40-100	Arra szolgál, hogy az ételeket hosszú ideig tálalásra kész hőmérsékleten tartsa.
	-	-	Könnyű gőztisztítás	-	A termék típusától függően változhat. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő belsejében lévő szennyeződések (amelyek nem állnak fenn hosszú ideje) felpuhuljanak és könnyen megtisztíthatók legyenek. Az egyszerű gőztisztításról lásd a tisztítás fejezetet.

Felső-alsó rész működés közbeni funkciók kombinációi

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Funkció szimbólum	Funkció leírás	Funkció szimbólum	Funkció leírás
	Ventilátor fűtés + Ventilátor fűtés		Ventilátor fűtés + Alsó fűtés		Teljes grill + Ventilátor fűtés
	Ventilátor fűtés + Pizza funkció		Alacsony grill + Ventilátor fűtés		Működtetés ventilátorral + Működtetés ventilátorral

Felső-alsó rész átjárhatósági hőmérséklet-beállítási intervallumok

A két részben történő sütési folyamatoknál az egyik rész hőmérsékletét a másik rész hőmérsékletének beállítása befolyásolja. Emiatt a részekhez beállított hőmérsékletek szerint vannak korlátozások. A többi részhez beállítható hőmérsékleti intervallumokat a következő táblázatokban adjuk meg az egyik részhez beállított hőmérséklet alapján.

A felső részre beállított hőmérséklet (°C)	Az alsó részre beállítható hőmérséklet		Az alsó részre beállított hőmérséklet (°C)	A felső részre beállítható hőmérséklet	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Sütési részek

A sütőben lévő elválasztó lap segítségével vagy a termékből való kivételével 4 különböző módon, különböző részekben süthet.

Felső rész



Csak a felső részen lehet sütni. Alkalmas grillezésre és kis mennyiségek sütésére. Amikor a felső rész aktív, a képernyőn megjelenik a felső rész funkciója, a hőmérsékletjelző és az idő/időtartam kijelző képernyők. Ez a rész csak akkor aktív, ha a felső rész funkció képernyője mellett van egy > szimbólum.

Alsó rész



Csak az alsó részen lehet sütni. Alkalmas közepes mennyiségek sütésére. Amikor az alsó rész aktív, a képernyőn megjelenik az alsó rész funkciója, a hőmérsékletjelző és az idő/időtartam kijelző képernyők. Ez a rész csak akkor aktív, ha az alsó rész funkció képernyője mellett van egy > szimbólum.

Alsó-felső rész



Egyszerre süthet a felső és az alsó rekeszben. Alkalmas két különböző étel elkészítésére. Ha a felső és az alsó rész aktív, a képernyőn külön-külön jelennek meg az ezekre a részekre jellemző funkció, hőmérsékletjelző és idő/időtartam kijelző képernyők. Ha mindkét részben a funkcióképernyők mellett > szimbólumok jelennek meg, akkor mindkét rész aktív.

Egy nagy rész



Csak az egy nagy részben süthet. Alkalmas nagy mennyiségek és többféle étel sütésére. Ha az egy nagy rekesz aktív, mindkét

szekció funkcióképernyője egy részre van szabva. Megjelenik az alsó rekesz hőmérsékletjelző és idő/időtartam kijelző képernyője.

3.4 Termék tartozékai

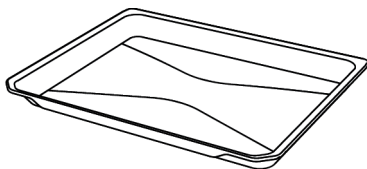
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



A készülék belsejében lévő tálca a hő hatására deformálódhat. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

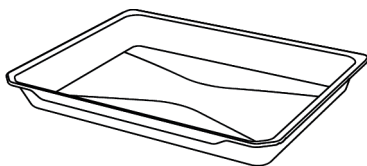
Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



Mély tálca

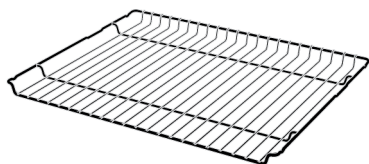
Süteményekhez, nagy darabok, szaftos ételek sütéséhez vagy grillezéskor a kifolyó olajok összegyűjtéséhez használják.



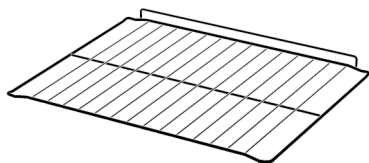
Grill rács

A sütéshez vagy a sütni és párolni kívánt ételeknek a kívánt polcra helyezéséhez használják.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

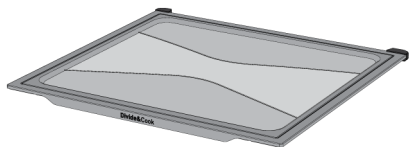


A rácsos polc nélküli modelleknél :



Elválasztó lap

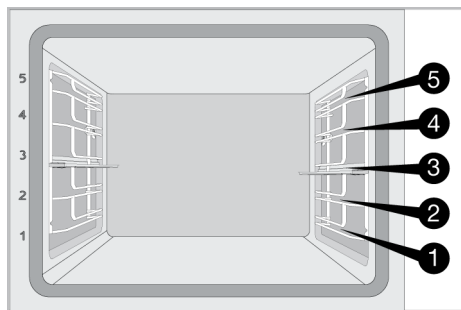
Arra szolgál, hogy a sütőrészt két különálló részre ossza.



3.5 A termék tartozékainak használata

Sütőpolcok

A sütőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő előlő keretén lévő számokból is láthatja.

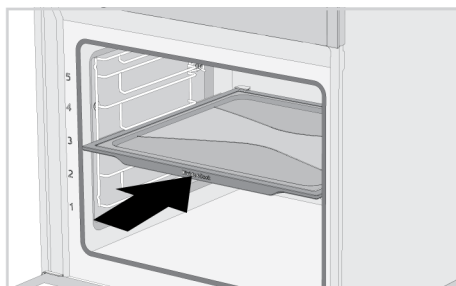


Az elválasztó lap elhelyezése

Ha csak a felső, az alsó vagy együttesen az alsó és a felső részen szeretne sütni a sütőben, helyezze az elválasztó lapot a következő ábrán látható módon a 3. rácshelyre.

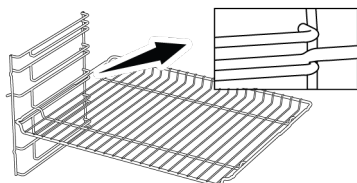


Mielőtt a 3. elválasztó lapot elhelyezné, egyenesen ültesse rá a rács végére, majd határozottan tolja be a sütőbe. Ha ferdén helyezi el, a keresztartó lemez megsérül.



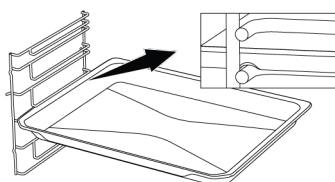
A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze a rácsos oldalsó polcokra. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az előlő oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a grillrácsot a rácspolc megállási pontján kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



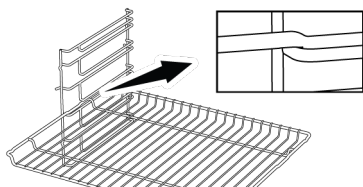
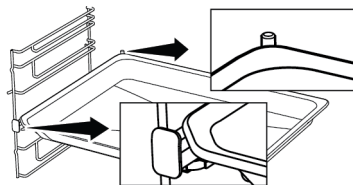
A tálcá elhelyezése a sütőpolcokon

Az is nagyon fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el a drótos oldalsó polcokon. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálcátartására szolgáló oldalának az előlő oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a tálcát a drótpolcon lévő megállító aljzaton kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



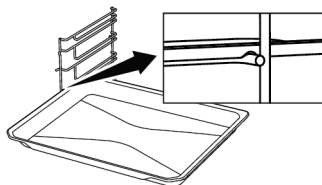
A grillrács megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrács kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kivetheti az ételt. A grillrács eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.



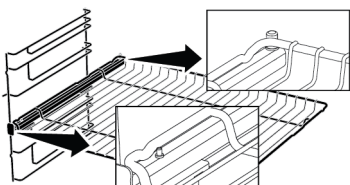
Tálca megállító funkció

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza maga felé, amíg eléri az elülső oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



A grillrács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken-A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálcák vagy a grillrács könnyen felszerelhető és eltávolítható. Ha tálcákat és grillrácsokat használ a teleszkópos sínekkel, ügyelni kell arra, hogy a teleszkópos sínek elülső és hátsó részén lévő csapok a rács és a tálca szélein nyugodjanak (lásd az ábrán).



3.6 Műszaki adatok

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595 /594 /567
A sütő beépítési méretei (magasság / szélesség / mélység) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes energiafogyasztás (kW)	2,8
Sütő típusa	Többfunkciós sütő

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a terméken vannak-e megfelelő funkciók vagy sem. 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelt dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

4.1 Először idő beállítás



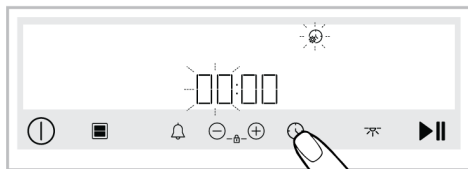
A sütő használata előtt mindig állítsa be a napi időt. Ha nem állítja be, egyes sütőmodellekben nem lehet sütni.

1. A sütő első indításakor a kijelzőn a sütőn beállított api idő jelenik meg.
2. A sütő kikapcsolt állapotában (amikor a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a gombot kb. 3 másodpercig.

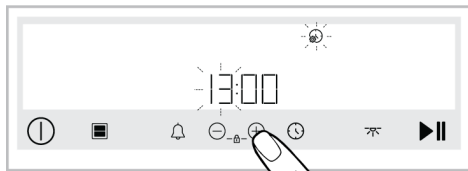
⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. A visszaszámlálás végeztével aktiválódik a beállítási menü.

3. Érintse meg a / gombokat, amíg a szimbólum megjelenik a kijelzőn.
4. Érintse meg a gombot az időzítő mező aktiválásához.

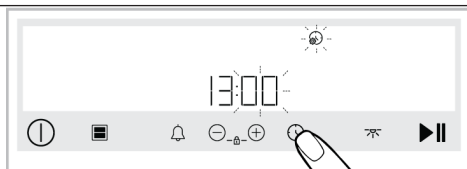
⇒ Az időzítő mező és a szimbólum villog a kijelzőn.



5. Állítsa be a napi időt a / gombok megérintésével, és a gomb megérintésével aktiválja a percek mezőt.



⇒ A perc mező és a szimbólum villog a kijelzőn.



6. Érintse meg a / gombokat a perc beállításához. Erősítse meg a beállítást a gomb megérintésével.



⇒ A napi idő beállítása és a szimbólum folyamatosan világít.



Ha az első időzítő beállítása nem történik meg, a napi idő 12:00-tól kezdődik. Később a napi időt megváltoztathatja a **"Beállítások"** részben leírtak szerint.



Hosszabb áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

4.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.



Arra szolgál, hogy a sütőrészt két különálló részre ossza.

3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése műkö-

dik. Lásd "A sütő működési funkciói". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.

5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

5 A sütő használata

5.1 Általános információk a sütő használatához

Hűtőventilátor (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne takarja le ezeket a szellőzőnyílásokat semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a süttőidőzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiába.

Sütő világítás

A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezd a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

Néhány sütési funkcióban a lámpa az energiatakarékosság érdekében soha nem kapcsol be.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

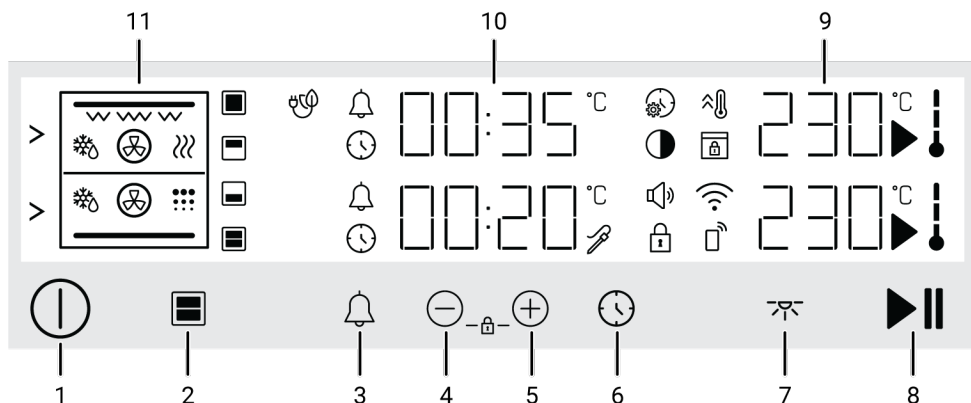
Ha a termék ajtaját a sütő működése közben vagy zárt helyzetben kinyitják, a sütő világítása automatikusan bekapcsol.

Ha található  gomb a kezelőpanelen: Abban az esetben, ha a sütő lámpa automatikusan be- vagy kikapcsol, a  gomb megérintésével bármikor be- és kikapcsolhatja a lámpát.

5.2 A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetései

- A sütési folyamatra beállítható maximális idő 5:59 óra. A melegen tart funkcióban ez az idő 23:59 óra. Áramszünet esetén az előre beállított sütés és a sütési időtartam törlődik.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Az elvégzett beállításokat el kell menteni, vagy a leírásban szereplő megfelelő gomb megérintésével, vagy rövid ideig tartó várakozással.
- Ha a sütési idő a sütés megkezdésekor van beállítva, a hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.
- Ha a vezérlőegységen a gyors előmelegítés beállítás aktív, akkor a sütés megkezdésekor a kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és a sütő eléri a gyors sütéshez beállított hőmérsékletet. A gyors előmelegítés beállításához lásd a "Beállítások" című részt.



Gombok :

- 1 : Ki-/bekapcsoló gomb
- 2 : Sütőszakasz kiválasztó gomb
- 3 : Riasztás gomb
- 4 : Csökkentés és tovább gomb
- 5 : Növelés és tovább gomb
- 6 : Idő és beállítások gomb
- 7 : Lámpa gomb
- 8 : Sütés indítás/leállítás gomb

Jelző területek :

- 9 : Hőmérséklet jelző terület
- 10 : Időzítő/időtartam-jelző terület
- 11 : Funkció kijelző

Szimbólumok megjelenítése :

- : Sütési idő szimbólum
- : Riasztás szimbólum
- : Sütés szimbólum
- : A sütőben lévő hőmérséklet szimbólum
- : Gyors melegítés (booster) szimbólum
- : Beállítások szimbólum
- : Nyomógomb zár szimbólum
- : Hangerőszint szimbólum
- : Fényerő szimbólum
- : Kioldasztás szimbólum
- : Melegen tartás szimbólum
- : Sütés öko ventilátorral szimbólum
- : Egy nagy sütési szakasz szimbólum
- : Alsó sütési szakasz szimbólum
- : Felső sütési szakasz szimbólum

- : Dupla sütési rész szimbólum
- : Vezérlő eltávolítás szimbólum
- : Wifi szimbólum *
- : Öntisztítás szimbólum *
- : Ajtó zár szimbólum *
- : Hússzonda szimbólum *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A sütő bekapcsolása

A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

Ha a sütő kinyitása után az elválasztó lap nincs betéve, a képernyőn megjelenik az egy nagy rész első működési funkciója. Ha az elválasztó lap be van helyezve, akkor az alsó rész első működési funkciója jelenik meg. Amikor a kijelző ebben az állapotban van, beállítható a működési funkció, a hőmérséklet és a sütési idő.

Ha ezen a kijelzőn nem történik beállítás, a sütő kb. 3 perc múlva kikapcsol, és a kijelzőn a napi idő jelenik meg.

A sütő kikapcsolása.

Kapcsolja ki a sütőt a ① gomb megérintésével. A kijelzőn megjelenik a napi idő.

Főzés egy nagy részben, csak az alsó részben vagy csak a felső részben

- ✓ A következő lépések az egy nagy részben, csak az alsó részben vagy csak a felső részben történő sütést írják le.

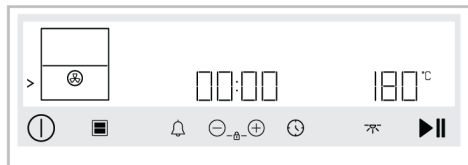


Ha egy nagy részben szeretne sütni, vegye ki a készülékből az elválasztó lapot.

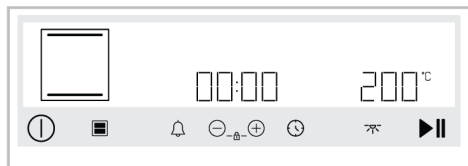
1. Ha egy nagy részben szeretne sütni, vegye ki a készülékből az elválasztó lapot. Ha csak az alsó vagy csak a felső részben szeretne főzni, szerelje fel a közbűső rekeszlapot.

2. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

- ⇒ Ha a sütő kinyitása után az elválasztó lap nincs betéve, a képernyőn megjelenik az egy nagy rész első működési funkciója. Ha az elválasztó lap be van helyezve, akkor az alsó rész első működési funkciója jelenik meg.



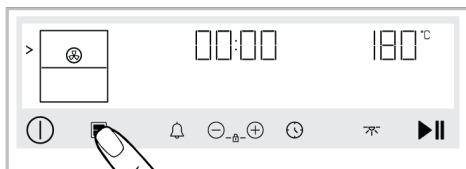
Illusztráció 1: Ha az elválasztó lap be van helyezve:



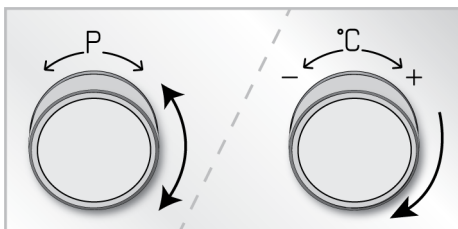
Illusztráció 2: Ha az elválasztó lap nincs be helyezve:

3. Ha az elválasztó lap be van helyezve, akkor az alsó rész sütési területének kijelzője aktív. Érintse meg a gombot a felső rész kiválasztásához.

- ⇒ A > szimbólum megjelenik a felső részhez tartozó funkcióképernyő mellett.



4. Amikor a kívánt sütő rész aktív, válassza ki a sütéshez szükséges funkciót a funkcióválasztó gombbal.
5. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott működési funkció előre beállított hőmérséklete. Ha meg akarja változtatni ezt a hőmérsékletet, állítsa be a kívánt sütő hőmérsékletet a hőmérséklet gombbal.



Ha a működési funkciót a működési funkció előre beállított hőmérsékletének módosítása után változtatja meg, a kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet jelenik meg. Ha azonban a kiválasztott hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési funkció legmagasabb hőmérséklete jelenik meg.

6. Ha a sütési idő beállítása nélkül szeretne sütni, érintse meg a gombot a sütés megkezdéséhez.



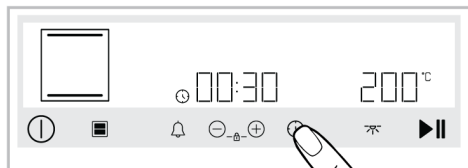
Ha a sütést a sütési idő beállítása nélkül indítja el, a sütő nem kapcsol ki automatikusan a sütés végén. A felhasználónak kell leállítania a sütést.

- ⇒ A sütő azonnal megkezdheti működését a kiválasztott funkcióval és hőmérséklettel, és a kijelzőn megjelenik az eltelt idő. A kijelzőn a és a szimbólumok jelennek meg.

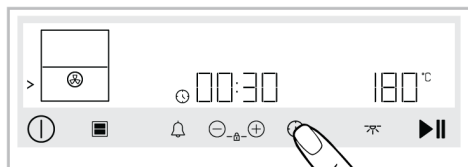
Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a ↓ szimbólum minden egyes szakasza kigyullad. A sütés megkezdése után eltelt idő megjelenik az időtartam/óra képernyőn.

7. Ha a sütési idő beállításával szeretne sütni, ismételten érintse meg a ⌚ gombot.

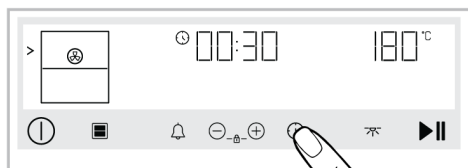
⇒ A kijelzőn megjelenik a ⌚ szimbólum.



Illusztráció 3: Egy nagy részhez:



Illusztráció 4: Csak az alsó részhez:



Illusztráció 5: Csak a felső részhez:

i A sütési idő gyors beállításához a működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a ⊕ gombot megérintve 30 percre állíthatja be a sütési időt, majd a ⊕/⊖ gombokkal módosíthatja az időt.

8. Állítsa be a sütési időt a ⊕/⊖ gombokkal.

i A sütési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után pedig 5 perccel nő.

9. A működési funkció, a hőmérséklet és a sütési idő beállítása után érintse meg a ▶|| gombot a sütés megkezdéséhez.

⇒ A sütő azonnal megkezdheti működését a kiválasztott működési funkcióval és hőmérséklettel. A kijelzőn beállított sütési idő visszaszámol. A kijelzőn a ▶ és a ↓ szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a ↓ szimbólum minden egyes szakasza kigyullad.

10. Ha a sütési idő beállítása nélkül süttött, a sütő nem kapcsol ki automatikusan. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Ha a sütés befejeződött, érintse meg a ▶|| gombot a sütés befejezéséhez, vagy a ⌚ gombot a sütő teljes kikapcsolásához.

11. Ha a főzési idő beállításával süttött, a beállított sütési idő letelte után a képernyőn megjelenik a „Vége” szöveg, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.

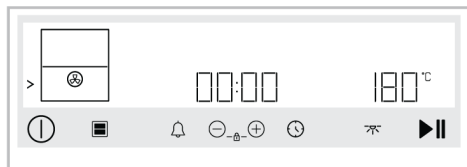
⇒ A figyelmeztetés két percig szól. Ha megérinti a gombot, amíg a hangjelzés szól és a kijelzőn a „Vége” szöveg ▶|| látható, a sütő korlátlan ideig tovább működik. Ha a megérinti a ⌚ gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken kívül bármelyik gombot megérinti, a hangjelzés megszűnik.

Sütés egyszerre az alsó és felső részben

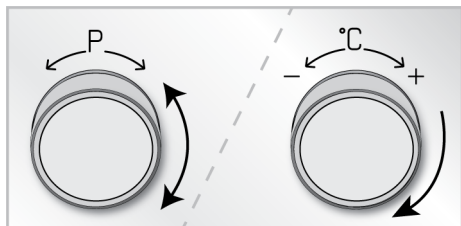
✓ A következő lépések leírják, hogyan kell a különböző ételeket együtt sütni az alsó és a felső részben. A sütés megkezdése előtt határozza meg az alsó és felső részeknek az ételek elkészítéséhez megfelelő funkcióit. A felső-alsó rész funkcióinak kombinációit lásd a „Sütőfunkciók” fejezetben.

1. Tegye be az elválasztó lapot, és helyezze az ételt azon sütőrészek megfelelő polcra, ahol sütni fog.
2. A ⌚ gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

- ⇒ A sütő bekapcsolása után a képernyőn megjelenik az alsó rész első működési funkciója.



3. Az alsó részen állítsa be a kívánt működési funkciót és hőmérsékletet a funkció- és hőmérsékletválasztó gombokkal.



- ⇒ A > szimbólum megjelenik a felső részhez tartozó funkcióképernyő mellett.

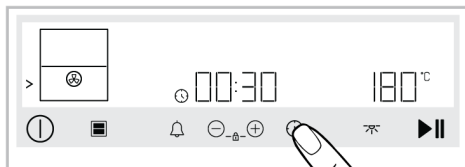
4. Ha a sütési idő beállítása nélkül szeretne sütni, érintse meg a ►► gombot a sütés megkezdéséhez.

i Ha a sütést a sütési idő beállítás nélkül indítja el, a sütő nem kapcsol ki automatikusan a sütés végén. A felhasználónak kell leállítania a sütést.

- ⇒ A sütő alsó része azonnal megkezd működését a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten, és a kijelzőn megjelenik az eltelt idő. A kijelzőn a ► és a ↓ szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a ↓ szimbólum minden egyes szakasza kigyullad. A sütés megkezdése után eltelt idő megjelenik az időtartam/óra képernyőn.

5. **Ha a sütési idő beállításával szeretne sütni**, ismételten érintse meg a ⌚ gombot.

- ⇒ A ⌚ szimbólum megjelenik az alsó részhez tartozó idő/időtartam képernyőn.



i A sütési idő gyors beállításához a működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a ⊕ gombot megérintve 30 percre állíthatja be a sütési időt, majd a ⊕/⊖ gombokkal módosíthatja az időt.

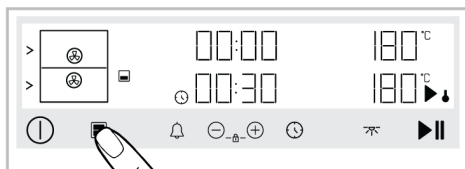
6. Állítsa be a sütési időt a ⊕/⊖ gombokkal.

i A sütési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után pedig 5 perccel nő.

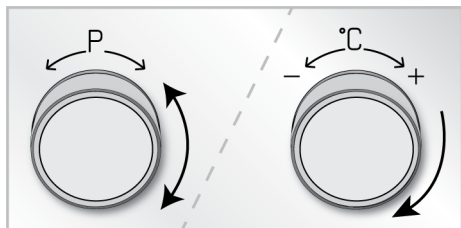
7. A működési funkció, a hőmérséklet és a sütési idő beállítása után érintse meg a ►► gombot a sütés megkezdéséhez.

- ⇒ A sütő alsó része azonnal megkezd működését a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten. A kijelzőn megjelenik a beállított sütési idő visszaszámlol. A kijelzőn a ► és a ↓ szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a ↓ szimbólum minden egyes szakasza kigyullad.

8. Érintse meg a ■ gombot a felső rész aktiválásához.



9. A felső részen állítsa be a kívánt működési funkciót és hőmérsékletet a funkció- és hőmérsékletválasztó gombokkal.



⇒ A **P** szimbólum megjelenik a felső részhez tartozó funkcióképernyő mellett.

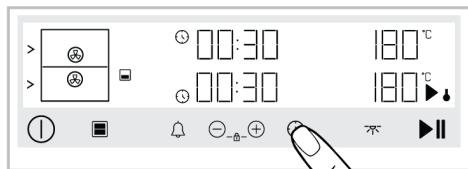
10. Ha a sütési idő beállítása nélkül szeretne sütni, érintse meg a **▶||** gombot a sütés megkezdéséhez.

i Ha a sütést a sütési idő beállítása nélkül indítja el, a sütő nem kapcsol ki automatikusan a sütés végén. A felhasználónak kell leállítania a sütést.

⇒ A sütő felső része azonnal megkezd működését a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten, és a kijelzőn megjelenik az eltelt idő. A kijelzőn a **▶** és a **↓** szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a **↓** szimbólum minden egyes szakasza kigyullad. A sütés megkezdése után eltelt idő megjelenik az időtartam/óra képernyőn.

11. Ha a sütési idő beállításával szeretne sütni, ismételten érintse meg a **⌚** gombot.

⇒ A **⌚** szimbólum megjelenik a felső részhez tartozó idő/időtartam képernyőn.



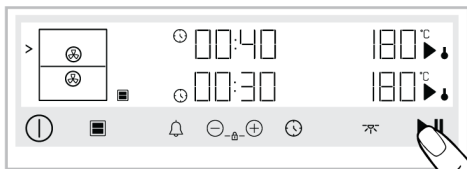
i A sütési idő gyors beállításához a működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a **⊕** gombot megérintve 30 percre állíthatja be a sütési időt, majd a **⊕/⊖** gombokkal módosíthatja az időt.

12. Állítsa be a sütési időt a **⊕/⊖ gombokkal.**

i A sütési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után pedig 5 perccel nő.

13. A működési funkció, a hőmérséklet és a sütési idő beállítása után érintse meg a **▶|| gombot a sütés megkezdéséhez.**

⇒ A sütő felső része azonnal megkezd működését a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten. A kijelzőn beállított sütési idő visszaszámol. A kijelzőn a **▶** és a **↓** szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a **↓** szimbólum minden egyes szakasza kigyullad.



14. Ha a sütési idő beállítása nélkül sütött, a sütő nem kapcsol ki automatikusan egyik részben sem. A sütést önnök kell irányítani és kikapcsolnia. Állítsa le a sütést a **▶||** gomb megérintésével, miközben az a rész, melyben befejeződött a sütés, aktív. Amikor a másik részben befejeződött a sütés, először aktiválja a másikat a **■** gombbal, és érintse meg a **▶||** gombot a sütés leállításához. Ha mindkét részt le szeretné zárni, a sütő teljes kikapcsolásához érintse meg a **⌚** gombot.

15. Ha a sütési idő beállításával főzött, a „Vége” szöveg megjelenik annak a résznek a hőmérséklet-jelző képernyőjén,

ahol a sütési idő lejárt, a hangjelzés megszólal, és az adott részben leáll sütés. A másik rész folytatja a működést a sütési idő végéig. Amikor a sütési idő a másik részben véget ér, a „Vége” szöveg megjelenik az adott rész hőmérséklet-jelző képernyőjén, hangjelzés hallható, és az adott részben leáll a sütés.

- ⇒ Az egyes részekben belül a riasztási idő végén két percig szól a figyelmeztetés. Ha megérinti a gombot, amíg a hangjelzés szól és a kijelzőn a „Vége” szöveg ▶▶ látható, a sütő korlátlan ideig tovább működik. Ha a megérinti a ① gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken kívül bármelyik gombot megérinti, a hangjelzés megszűnik.

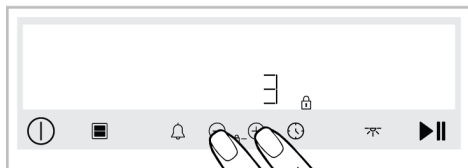
5.3 Beállítások

i A 3-2-1 visszaszámlálás a kijelzőn azokban a menükben vagy beállításokban jelenik meg, amelyeket hosszú ideig tartó megnyomással kell aktiválni. A visszaszámlálás lejártakor a megfelelő menü vagy beállítás aktiválódik.

A billentyűzár aktiválása

A gombzár funkció használatával megvédheti a vezérlőegység zavarását.

1. Érintse meg a ⊕/⊖ gombokat egyszerre, amíg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



- ⇒ A  szimbólum megjelenik a kijelzőn és a billentyűzár aktiválva van. Ha a gombzár beállítása után bármelyik gombot megérinti, hangjelzés hallható, és a  szimbólum villog.

i Amíg a gombzár be van kapcsolva, a vezérlőegység gombjai nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.

A gombzár deaktiválása

1. Érintse meg a ⊕/⊖ gombokat egyszerre, amíg a  szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
- » A  szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a gombzár ki van kapcsolva.

A hangjelzés beállítása

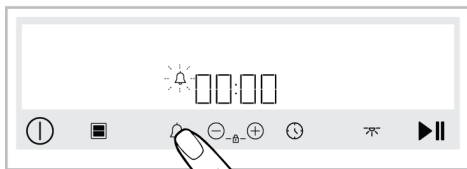
A termék vezérlőegységét a sütésen kívül bármilyen más figyelmeztetésre vagy emlékeztetőre is használhatja.

Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

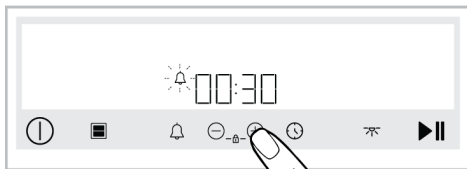
i A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.

1. Érintse meg a  gombot a figyelmeztetési periódus beállításához.

- ⇒ A kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.



2. A ⊕/⊖ gombokkal állítsa be a riasztás idejét. Érintse meg a  gombot a beállítás megerősítéséhez.



- ⇒ A  szimbólum folyamatosan világit, és a kijelzőn elkezd vissza-számlálni a riasztási idő. Ha az riasztási és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, a kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.
3. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.
- ⇒ A hangjelzés leáll.

Ha törölni szeretné a riasztást;

1. Érintse meg a  gombot a figyelmeztetési periódus törléséhez. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "00:00" szimbólum.
2. A riasztást a  gomb hosszú ideig történő megnyomásával is megszüntetheti.

Hangerő beállítás

Beállíthatja a vezérlőegység hangerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

1. A sütő kikapcsolt állapotában (amikor a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
2. Érintse meg a  gombokat, amíg a  meg nem jelenik a kijelzőn.
3. A  gomb ismételt megérintésével aktiválhatja a hangerő beállítását. **(b-1, b-2)**
4. A  gombokkal állítsa be a kívánt hangszínt.
- ⇒ A kiválasztott hangerő-beállítás azonnal megerősítésre kerül. Érintse meg a  gombot a beállítások menübe való visszatéréshez.

A kijelző fényerejének beállítása

Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

1. A sütő kikapcsolt állapotában (amikor a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
2. Érintse meg a  gombokat, amíg a  meg nem jelenik a kijelzőn.
3. A  gomb ismételt megérintésével aktiválhatja a fényerő beállítását.
4. A  gombokkal állítsa be a fényerőt. **(d-1, d-2, d-3)**
- ⇒ A kiválasztott fényerő-beállítás azonnal megerősítésre kerül. Érintse meg a  gombot a beállítások menübe való visszatéréshez.

Gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása

A sütetést a terméken automatikusan működtetheti a gyors előmelegítés funkcióval. Ehhez aktiválnia kell a gyors előmelegítés beállítását. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

1. A sütő kikapcsolt állapotában (amikor a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
2. Érintse meg a  gombokat, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Aktiválja a gyors előmelegítés (booster) beállítását a  gomb ismételt megérintésével.
4. A  gombokkal állítsa a kijelzőn az **"OFF"** beállítást **"ON"** értékre.
- ⇒ A kiválasztott gyors előmelegítési beállítás azonnal megerősítést nyer. Érintse meg a gombot a beállítások menübe való visszatéréshez.



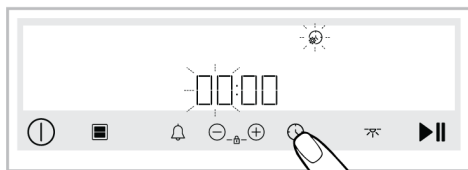
A gyors előmelegítés beállítását ugyanezzel az eljárással kapcsolhatja ki. A beállítás **"OFF"** állásba kapcsolásával megszüntetheti az automatikus gyors előmelegítés beállítását.

A napi idő megváltoztatása

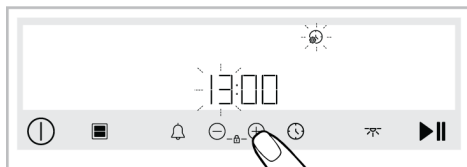
A korábban beállított napi idő módosításához

1. A sütő kikapcsolt állapotában (amikor a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
2. Érintse meg a $\oplus/\ominus$ gombokat, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Az időzítő mező aktiválásához érintse meg a vagy a  gombot.

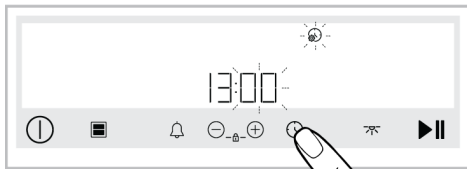
⇒ A kijelzőn villog a időzítő mező és a  szimbólum.



4. Állítsa be a napi időt a $\oplus/\ominus$ gombok megérintésével, és a  gomb megérintésével aktiválja a percek mezőt.



⇒ A kijelzőn villog a perc mező és a  szimbólum.



5. A perc beállításához érintse meg a $\oplus/\ominus$ gombokat. A  gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.
- ⇒ A kiválasztott napi időpont azonnal megerősítésre kerül. Érintse meg a  gombot a beállítások menübe való visszatéréshez.

6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.

- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési

sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.

- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagának frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafelék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.

- Helyezze az ételeket a sütési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal, és rövidítse le a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztához

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal, és rövidítse le a sütési időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcat.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a tűzhelynek megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Sütési táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez egy nagy részben

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	190	40 ... 50
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	160	35 ... 45
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	3	160	30 ... 40
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	3	160	35 ... 45
Süтик-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	25 ... 35
	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	30 ... 40
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	35 ... 45
	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	200	35 ... 45
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	60 ... 75
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	60 ... 80
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standard tálca *	Pizza funkció	3	250 ... 280	6 ... 12

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	1 - Standard tálca * 4 - Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	160	35 ... 45
Sütik-k	2 - Standard tálca * 4 - Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	170	30 ... 40
Zsemle	2 - Standard tálca * 4 - Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	180	30 ... 40

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Sütési táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez a felső részben

Javaslatok egy tepsivel történő sütés-hez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	4	190	45 ... 55
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	4	160	40 ... 50
Sütik-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	4	170	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	4	180	35 ... 45

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Sütési táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez az alsó részben

Javaslatok egy tepsivel történő sütés-hez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	1	190	45 ... 55
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	1	160	40 ... 50
Pizza	Standard tálca *	Pizza funkció	2	250 ... 280	10 ... 15

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

„Eco ventilátor fűtés” működési funkció

- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hő-

mérsékletet energiatakarékossági okokból optimalizálták, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

- A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban ne melegítsen elő.

Sütési táblázat „Eco ventilátor fűtés” működési funkcióhoz egy nagy részben

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca *	2	160	35 ... 50
Süti-k	Standard tálca *	3	200	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	2	200	35 ... 50

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

Sütési táblázat „Eco ventilátor fűtés” működési funkcióhoz a felső nagy részben

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca *	4	180	35 ... 50
Süti-k	Standard tálca *	4	200	45 ... 55
Zsemle	Standard tálca *	4	220	35 ... 50

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

6.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.
- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percig. A hús leve jobban eloszlik a sült húsban, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálban főzze meg.

Sütési táblázat húshoz, halhoz és baromfihoz egy nagy részben

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 210	65 ... 85
	Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.				
Pulyka (5.5 kg)	Grill rács *	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 210	65 ... 85
	Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.				
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tálca *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
	Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.				
Halak	Grill rács *	„3D” funkció	3	200	20 ... 30
	Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.				

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Sütési táblázat húshoz, halhoz és baromfihoz a felső részben

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Sült csirke (1,8-2 kg)	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	4	15 percek 250/ max, utána 210	80 ... 105
Halak	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	4	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Sütési táblázat húshoz, halhoz és baromfihoz az alsó részben

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Sült csirke (1,8-2 kg)	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	1	15 percek 250/ max, utána 210	70 ... 95
Halak	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	1	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

HU

6.1.3 Grill

A vörös hús, a hal és a baromfihús sütés közben gyorsan megbarnul, szép kéreg keletkezik és nem szárad ki. A filé, a nyárs, a kolbász és a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) szintén alkalmasak a grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhez. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

- A grillezéshez lehetőség szerint azonos vastagságú és súlyú darabokat készítsen.
- Helyezze ezeket a darabokat a grill rácsra vagy a grill rácsos tálcára úgy, hogy azok ne lógjanak túl a fűtőegység átmérőjén.
- A táblázatban megadott idők a vastagságtól függően eltérőek lehetnek.
- Csúsztassa be a grill rácsot vagy grill rácsos tálcát a kívánt szintre a sütőbe. Ha a grill rácson sūti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálcá legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálcá nem része a terméknek. Tegyen egy kis vizet a tálcára, hogy könnyebb legyen megtisztítani.

Grill táblázat egy nagy részhez

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinizott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	2 ... 4

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

Grill táblázat a felső részhez

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	2 ... 4

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

HU

6.1.4 Tesztelt ételek

Az ebben a főzési táblázatban szereplő átételek az EN 60350- 1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

Sütési táblázat tesztételekhez egyetlen nagy részben
Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálcá *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	3	140	15 ... 25
Aprósütemény	Standard tálcá *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	2	160	35 ... 45
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	3	160	30 ... 40
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	3	160	35 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	60 ... 75
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	60 ... 80

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	2 - Standard tálcá * 4 - Tészta tálcá *	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25
Aprósütemény	1 - Standard tálcá * 4 - Tészta tálcá *	Ventilátor fűtés	1 - 4	160	35 ... 45

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill táblázat egy nagy részhez

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	2 ... 4

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percg előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

Táblázat együtt sütéshez az alsó-felső szekcióban

Sütőrész	Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Felső	Aprósütemény	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 50
Alsó	Aprósütemény	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 50
Felső	Egész csirke	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	4	15 percek 250/ max, utána 190	80 ... 100
Alsó	Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	1	180	45 ... 55
Felső	Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	4	180	45 ... 55
Alsó	Halak	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	1	200	20 ... 30
Felső	Halak	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	4	200	20 ... 30
Alsó	Zsemle	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	1	180	35 ... 50
Felső	Zsemle	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	4	180	30 ... 45
Alsó	Pizza	Standard tálcá *	Pizza	2	250	10 ... 17

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

7 Karbantartás és tisztítás

7.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószeret közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- Ne használjon gőztisztító készüléket a tisztításhoz.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.

- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- Minden használat után tisztítsa meg a zománccfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik easy steam tisztítás funkcióval, akkor a könnyű, nem tartós szennyeződések esetében végezhet easy steam tisztítást. (Lásd "Easy Steam tisztítás ► 87").
- Tartós foltok esetén a termék márká weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.
- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománccfelületet.

Katalitikus felületek

- A főztér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falait nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetüknek köszönhetően magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni,

amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott ezen alkatrészek cseréje.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszál aszruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszál aszruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszál aszruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótpapjával vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel, vízköoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószeret a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

7.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató máséént nem rendelkeznek.

7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

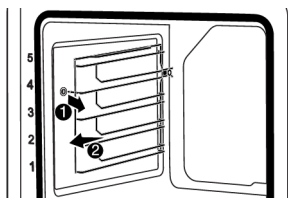
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfal felület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.

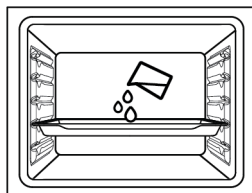


3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

7.5 Easy Steam tisztítás

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.



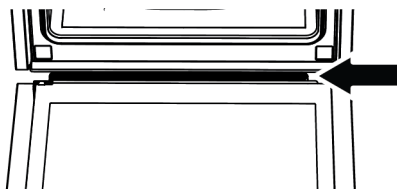
3. Válassza ki az EasySteam tisztítás funkciót. A kijelzőn megjelenik a tisztítási idő, és ez az időtartam nem változtatható.

Nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződések. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsapóghat. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

(A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.) A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tócsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



7.6 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "A sütőajtó eltávolítása" és "Az ajtó belső üvegének eltávolítása" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.



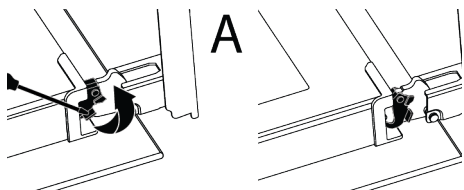
Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

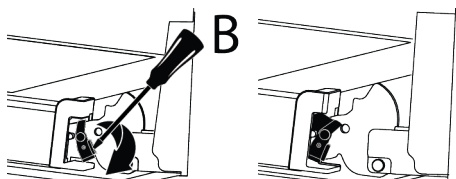
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.

3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.

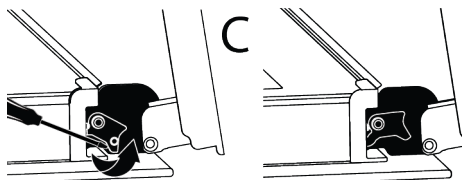
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál található.



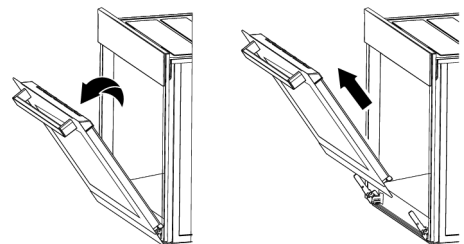
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtótípusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérból, és vegye ki.

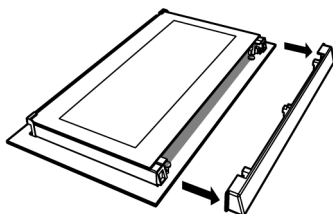
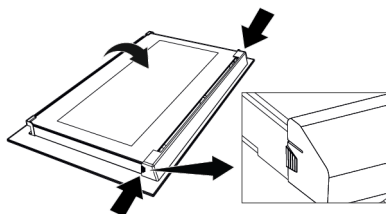


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljazaton lévő klip-szek záródjanak.

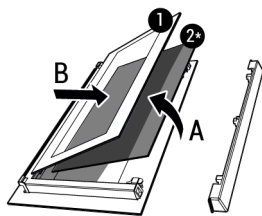
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Húzza magához az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget (1) az "A" irányába, majd a "B" irányába húzva vegye ki.



1 Legbelső üveg

2* Belső üveg (előfordulhat, hogy az Ön termékéhez nem áll rendelkezésre)

4. Ha a terméknek van belső üvege (2), ismétlje meg ugyanezt a folyamatot annak leválasztásához (2).
5. Az ajtó átcsoportosításának első lépése a belső üveg visszaszerelése (2). Helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével. (Ha a termék belső üveggel rendelkezik). A belső üveget (2) a legbelső üveghez (1) legközelebbi műanyag nyíláshoz kell rögzíteni.
6. A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy a legbelső üveg (1) alsó sarkait úgy helyezze el, hogy azok találkozzanak az alsó műanyag nyílásokkal.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.

7.8 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

A sütőlámpa cseréje

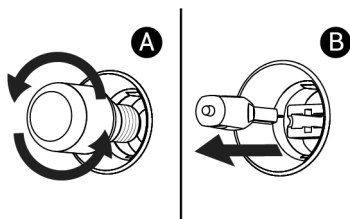
Általános figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
 - A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
 - A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
 - Az ebben a termékben használt lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.
- Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,**
1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
 2. Vegye le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



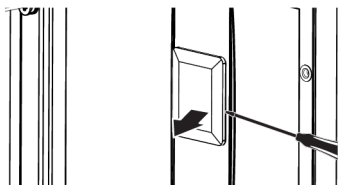
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.



8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

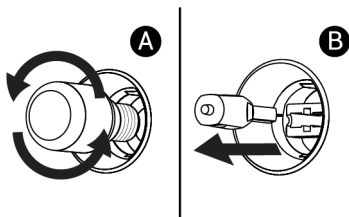
- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.

4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.

- Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja zárva van. Ha a sütőajtó 5 percnél tovább marad nyitva, a sütéshez beállított időbeállítás törlődik, és a fűtőtestek nem működnek.
- Az időzítővel ellátott modellek esetében az idő nincs beállítva. >>> Állítsa be az időt.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

(Időzítővel rendelkező modellek esetén) Az időzítő kijelzője villog, vagy az időzítő szimbólum nyitva maradt.

- Korábban áramszünet volt. >>> Állítsa be az időt / Kapcsolja ki a termék funkciógombjait, és ismét állítsa a kívánt pozícióba.

A főzés megkezdése után a ► szimbólum villog a kijelzőn, és hangjelzés hallható.

- Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja teljesen zárva van. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a hivatalos szervizhez.

