



Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Forno incassato

Manuale utente



BIM15300XPS

RU / IT

285.4484.28/R.AH/13.12.2021/6-5

7757782983

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко».

Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

| | |
|------------------------------------|----|
| Общие правила техники безопасности | 4 |
| Электробезопасность | 5 |
| Безопасность изделия | 7 |
| Использование по назначению | 10 |
| Безопасность детей | 10 |
| Утилизация старого изделия | 11 |
| Утилизация упаковочных материалов | 11 |

2 Общие сведения 12

| | |
|----------------------------|----|
| Обзор | 12 |
| Содержание упаковки | 13 |
| Технические характеристики | 15 |

3 Установка 16

| | |
|-----------------------------|----|
| До начала установки | 16 |
| Установка и подключение | 18 |
| Для будущей транспортировки | 20 |

4 Подготовка к эксплуатации 22

| | |
|---|----|
| Рекомендации по экономии электроэнергии | 22 |
| Подготовка к эксплуатации | 22 |
| Настройка времени | 22 |

| | |
|--|----|
| Очистка прибора перед началом эксплуатации | 23 |
| Первоначальный прогрев | 23 |

5 Правила эксплуатации духовки 25

| | |
|--|----|
| Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем | 25 |
| Правила эксплуатации электрической духовки | 26 |
| Режимы работы | 27 |
| Использование часов духовки | 29 |
| Время приготовления блюд | 34 |
| Как пользоваться грилем | 40 |
| Время приготовления блюд на гриле | 40 |

6 Уход и техническое обслуживание 42

| | |
|--|----|
| Общие сведения | 42 |
| Чистка панели управления | 42 |
| Чистка духовки | 42 |
| Очистка дверцы духовки | 45 |
| Снятие внутреннего стекла дверцы | 46 |
| Замена лампочки освещения духового шкафа | 47 |

7 Поиск и устранение неисправностей 49

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке

- влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
 - Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
 - Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.

- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
 - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
 - Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
 - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые

абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

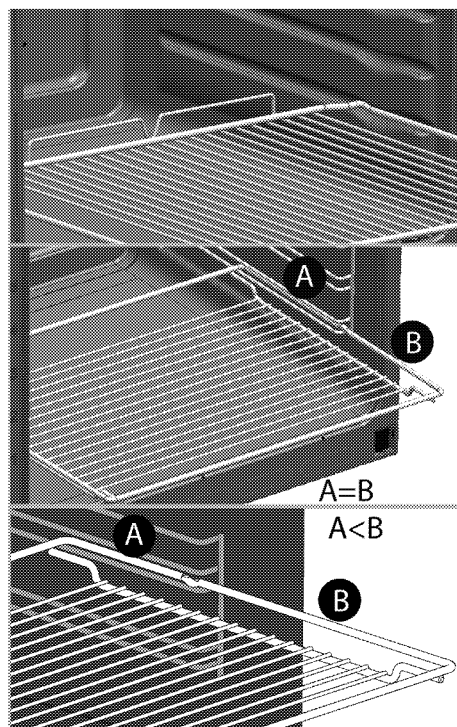
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих

Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие.

Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и

- поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - Перед циклом очистки удалите загрязнения с наружных поверхностей и внутренних стенок духового шкафа влажной тканью. Выньте из духового шкафа все принадлежности. Если в вашем устройстве есть приспособления, обладающие

- пиростойкостью (стойкостью к высокотемпературной самоочистке), нет необходимости извлекать их из духовки. см. *Содержание упаковки, стр. 13.*
- Горячие поверхности могут причинить ожоги! Не прикасайтесь к прибору во время его самоочистки и не подпускайте к нему детей. Удаляйте оставшиеся загрязнения не ранее, чем через 30 минут.
 - Во время пиролизической очистки поверхности могут быть более горячими, чем при обычном использовании. Не разрешайте детям приближаться к прибору.
 - Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
- Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.

- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушики полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на

ручках, а также для обогрева помещения.

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не

допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат

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

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

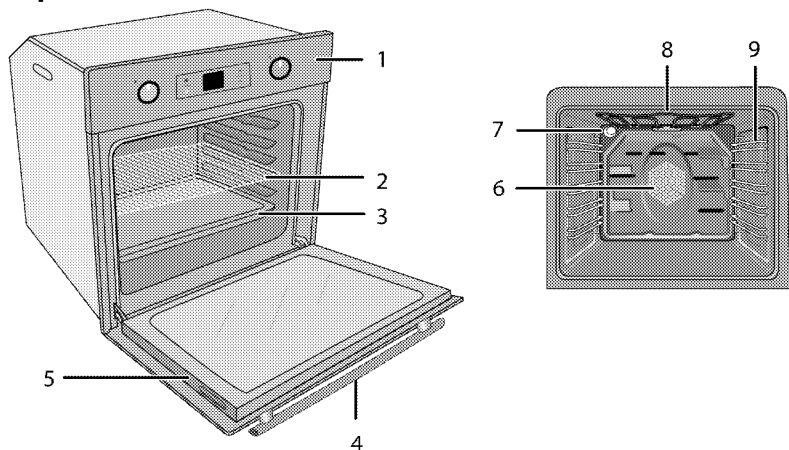
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

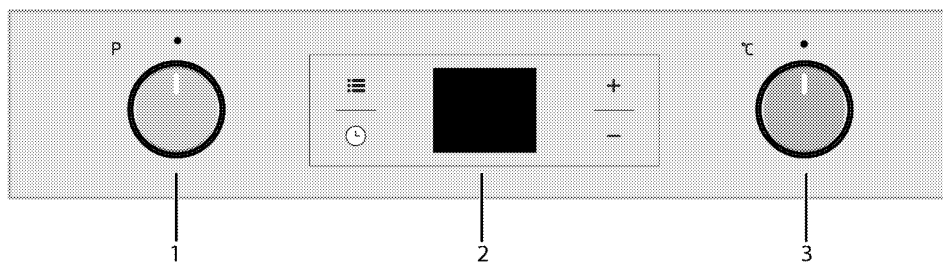
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



- 1 Панель управления
- 2 Проволочная решетка
- 3 Противень
- 4 Ручка дверцы
- 5 Дверца
- 6 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 7 Лампочка
- 8 Верхний нагревательный элемент
- 9 Положения полок



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Цифровой таймер
- 3 Ручка термостата

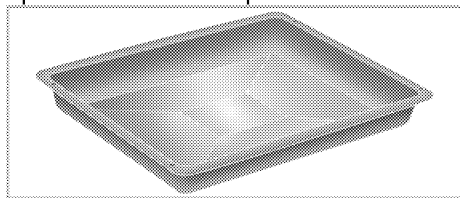
Содержание упаковки

i Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

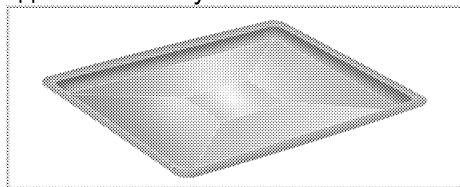
2. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



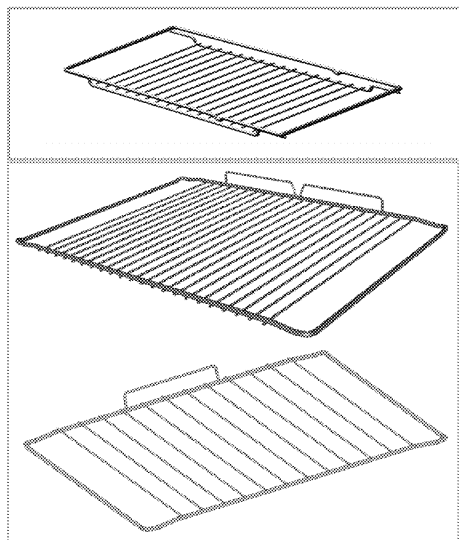
3. Противень для выпечки

Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.



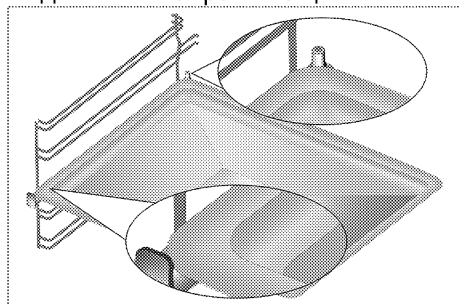
4. Решетка

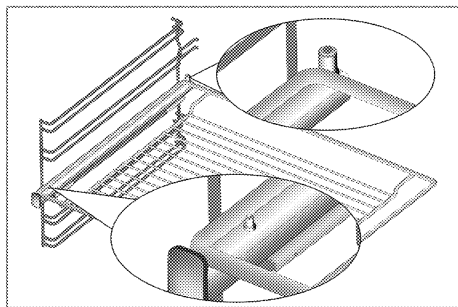
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

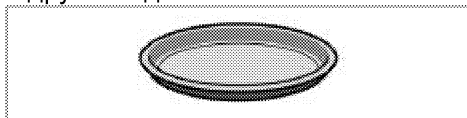
Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.





6. Противень для пиццы

Предназначен для выпечки пиццы и других изделий из теста.



Технические характеристики

| | |
|---|--|
| Напряжение/частота | 220-240 В ~ 50 Гц |
| Общая потребляемая мощность | 2.5 кВт |
| Тип кабеля/сечение | мин. H05VV-FG 3 x 1.5 мм ² |
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 595 мм/594 мм/567 мм |
| Установочные размеры (высота/ширина/глубина) | **590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм |
| Главный духовой шкаф | Многофункциональный духовой шкаф |
| Лампочка внутреннего освещения | 15/25 Вт |
| Гриль: потребляемая мощность | 2.2 кВт |
| Класс защиты -1 | |

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии). Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

- ** См. раздел *Установка*, стр. 16.

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

i Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

i Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

! Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

! Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

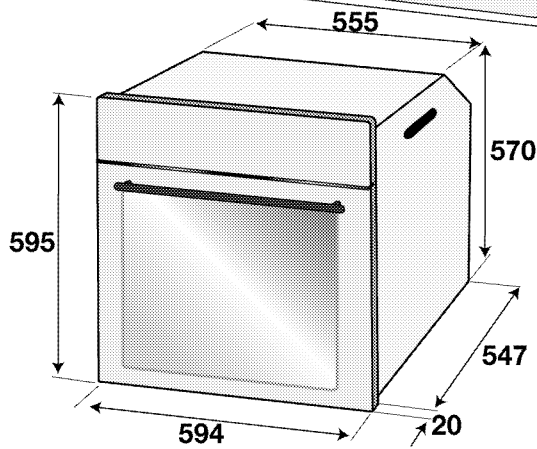
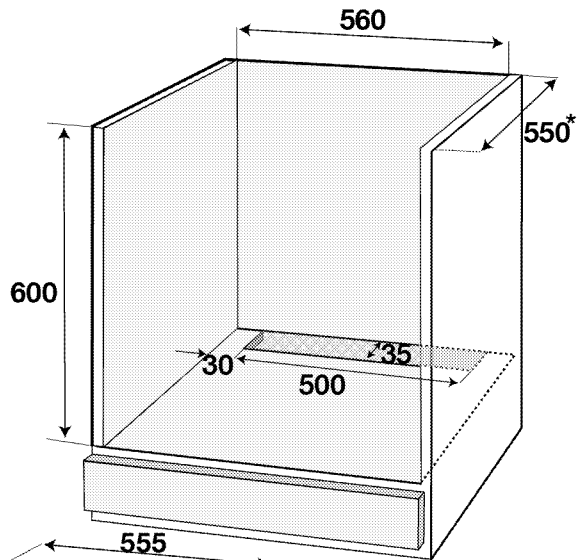
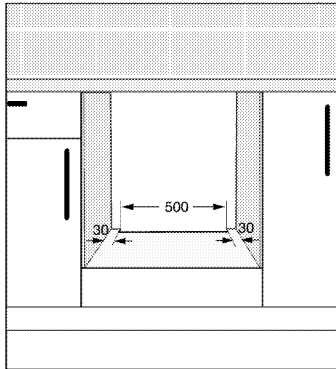
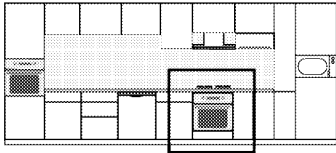
До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное

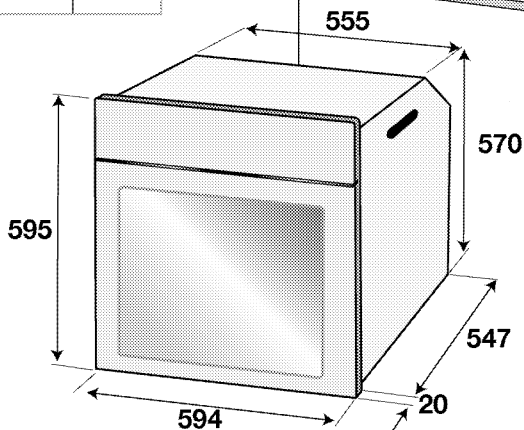
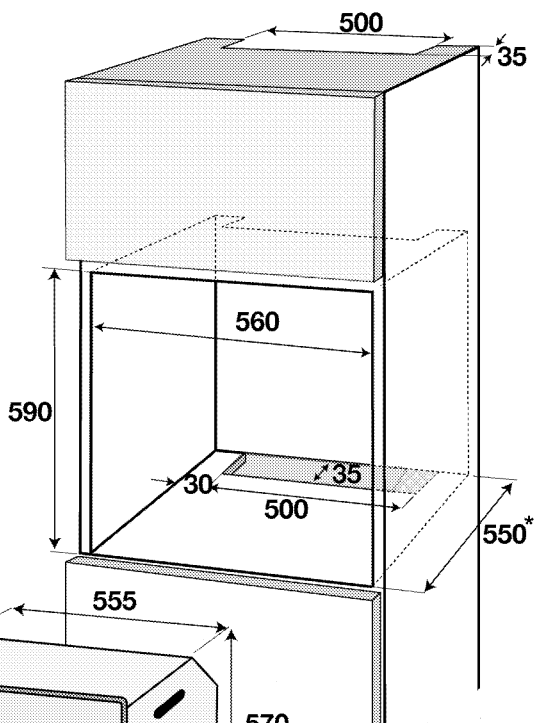
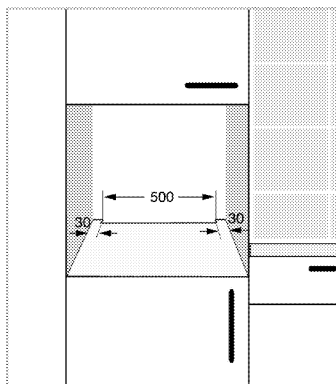
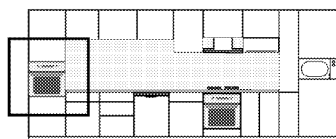
расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.
- Для перемещения печи возьмитесь за пазы для переноски на обеих сторонах.
- Перед установкой печи извлеките все материалы и документы, находящиеся внутри ее.
- Размеры кухонной мебели должны соответствовать указанным на рисунке ниже. Для обеспечения достаточной вентиляции в задней части кухонной мебели необходимо выполнить отверстие, размер которого соответствует указанному на рисунке ниже.
- i** Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

i Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



* МИН.



* мин.

Установка и подключение


- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.


Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим


номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в


соответствии с местными нормами и правилами.

 Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

 Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

 Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

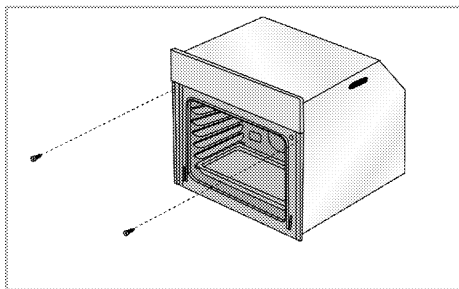
 К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

 При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

Включите шнур питания в розетку.

Инструкция по монтажу

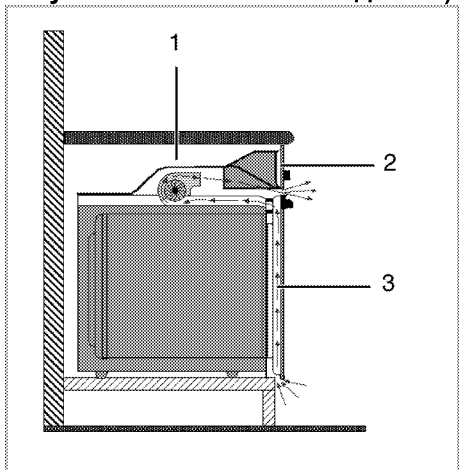
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.

- i** Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа. Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

- i** Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.

i Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

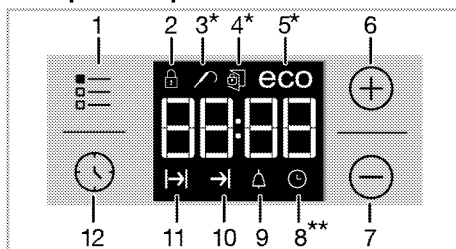
4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

Подготовка к эксплуатации Настройка времени




- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки кнопок от детей
- 3 Символ зонда готовности мяса
- 4 Символ блокировки дверцы
- 5 Символ экономного приготовления
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Индикатор «Clock» (Часы)
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления*
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)



* (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)


** Его положение на дисплее может меняться в зависимости от модели изделия.

i Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.


При первом включении устройства кнопками **+/-** установите время

суток. Подтвердите выполненные настройки, нажав на  символ.

 Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать 12:00, а также будет отображаться символ . После установки времени символ погаснет.

 При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 26).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 26).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 40).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 40).

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

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.

- Вставьте проволочную решетку или противень с решеткой в духовой шкаф на нужный уровень. Если продукты готовятся на проволочной решетке, то для сбора жира установите противень на нижний уровень. Используемый противень по размерам должен соответствовать площади, занимаемой готовящимися продуктами. Такой противень может не входить в комплект изделия. Для облегчения очистки противня налейте в него немного воды.

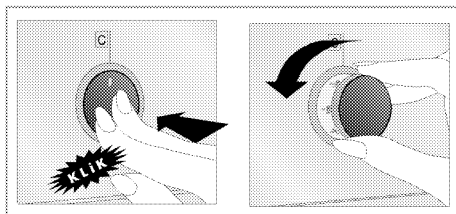


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

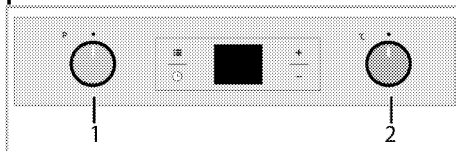
Эта духовка оснащена утапливаемыми ручками, которые выдвигаются при нажатии.

1. Для выполнения настройки прижмите ручку, а когда она выдвинется, поверните ее в нужное положение.



2. Когда процесс приготовления будет завершен, утопите ручку.

Выберите температуру и режим работы



- 1 Ручка выбора функции
 - 2 Ручка термостата
1. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
 2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
 - » Печь прогревается до заданной температуры и поддерживает ее, при этом мигают не менее трех крайних сегментов справа. Когда внутренняя температура печи достигает заданного значения, анимация индикатора прекращается, а на дисплее рядом со значением температуры загорается символ "C".

Выключение электрической духовки

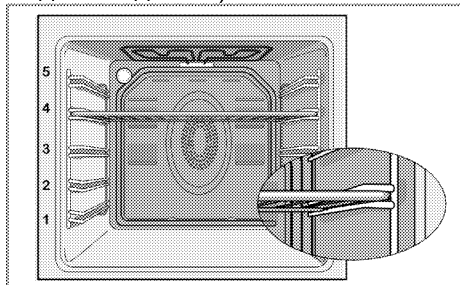
Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал,

выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.
(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Лампа освещения духовки



Духовой шкаф не нагревается. Включено только освещение духовки.

Чтобы камеры не нагревались, можно дополнительно использовать внешний охлаждающий вентилятор.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.



Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке).



Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями. Эта функция также упрощает очистку паром.

Нагрев + вентилятор – экономичный режим



Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160-220°C. Но время приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "**Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим**".

Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором, расположенный на задней стенке. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

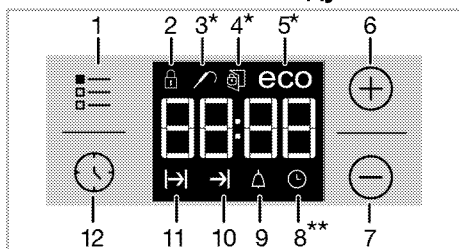
- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Pyrolysis (Пиролиз)



Эта функция предназначена для самоочистки духовки при высокой температуре. Чтобы воспользоваться этой функцией, прочитайте соответствующую инструкцию в разделе «Чистка и уход».

Использование часов духовки



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки кнопок от детей
- 3 Символ зонда готовности мяса
- 4 Символ блокировки дверцы
- 5 Символ экономного приготовления
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Индикатор «Clock» (Часы)
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления*
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)

* (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

** Его положение на дисплее может меняться в зависимости от модели изделия.

i Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

i Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы. Необходимо подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.

i Невозможно установить время суток, если параметры приготовления не установлены.

i Если установлено время приготовления, после начала готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

Таблица функций:

В таблице функций указаны режимы работы, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.





i Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

| Таблица функций | Диапазон температуры (°C) |
|-----------------------|---------------------------|
| Нагрев сверху и снизу | 40-280 |

| Таблица функций | Диапазон температуры (°C) |
|--|---------------------------|
| Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора | 40-280 |
| Fan Heating (Нагрев + вентилятор) | 40-280 |
| Функция «3D» (объемный нагрев) | 40-280 |
| Full grill (Усил. гриль) | 40-280 |
| Нагрев + вентилятор – экономичный режим | 160-220 |
| Нагрев снизу | 40-220 |

Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете настроить духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на таймере.









1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
3. Установите время приготовления с помощью кнопок **+** / **-**.
» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .
4. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.
» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления.  В некоторых моделях, обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные

части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

Установка более позднего времени окончания приготовления; (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Установив время приготовления на таймере, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

Длительность приготовления должна составлять не менее 1 минуты.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
3. Установите время приготовления с помощью кнопок **+** / **-**.
» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .
4. Чтобы на экране отобразилось время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
5. Используйте кнопки **+** / **-**, чтобы установить время окончания приготовления.
» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ  и символ . Как только начнется готовка, символ  погаснет.
6. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.

» Таймер духовки рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления. В некоторых моделях, обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.



7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец», и таймер издаст звуковой сигнал.

8. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал отключается и отображается заданная температура.

i Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовой шкаф снова будет готов к работе. Для выключения духового шкафа поверните регулятор температуры и ручку выбора функции в положение «0» (выкл.), чтобы предотвратить повторный запуск программы духового шкафа по окончании звукового сигнала.



Включение блокировки от детей

Функция защиты от детей используется для предотвращения использования прибора не под вашим надзором.

1. Коснитесь и удерживайте  пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее отображается "OFF" (ВЫКЛ.).



2. Нажмите кнопку  для блокировки кнопок от детей.

» После активации режима блокировки кнопок на дисплее отображается "On" (Вкл.), а символ  продолжает гореть. При переведении кнопки переключения функции в положение 0, на дисплее появится . При включении кнопки переключения функции на дисплее появится "STOP" СТОП.

Приготовление не доступно.

i При запуске блокировки от детей, цифровые часы не используются и продукт не доступен для выполнения приготовления. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок от детей не будет отменена.

Отключение блокировки от доступа детей

1. Коснитесь и удерживайте  пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее отображается "On" (Вкл.).



2. Отключение блокировки от детей нажатием **■**.


» После снятия блокировки кнопок от детей на дисплее появится надпись «OFF» (Выкл.).

Настройка звукового сигнала


Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения.


Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

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

2. Установите продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок **+** / **■**.

 Ручки выбора звукового сигнала, времени, яркости дисплея и температуры должны быть установлены в положении "0" (ВЫКЛ.).

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор  останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.



3. По истечении заданного временного интервала индикатор  начнет мигать, и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала


1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.


Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .


2. Нажмите и удерживайте кнопку **■**, пока на дисплее не отобразится «00:00».

 Будет показано время включения звукового сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение тона звукового сигнала



1. Касайтесь кнопки  пока не отобразится "b-1", "b-2" или "b-3".

2. С помощью кнопок **+** / **■** выберите нужный тон звукового сигнала.

3. Подтвердите с помощью  или через некоторое время заданное вами время будет активировано.

Изменение времени суток


Корректировка установленного времени суток:

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

2. Установите время суток при помощи кнопок **+** / **■**.

3. Установленное вами время скоро станет активным.


Настройка яркости экрана (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Коснитесь и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **d-01**, **d-02** или **d-03**, указывающие на уровень яркости.
 2. Установите нужную яркость при помощи кнопок **+** / **-**.
- » Установленное вами время скоро станет активным.


Экономичный режим


Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа. Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Установка экономичного режима

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).
- » На дисплее появится надпись **«OFF»** (Выкл.).
2. Включите экономичный режим, коснувшись кнопки **+**.
- » Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.), и начнет светиться индикатор **eco** (эко).

Отключение экономичного режима

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).
- » На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).
2. Отключите экономичный режим, коснувшись кнопки **-**.
- » После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись **«Off»** (Выкл.).









 При экономной функции вентилятора (при наличии), лампа в духовом шкафу не загорается для экономии энергии.










Время приготовления блюд














i Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение

i 1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------|----------------------|---|---|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Выпечка на противне | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Выпечка в форме | Один противень | Формы для кексов на решетке** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Пирожные | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 противня | 1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 противня | 1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Бисквит | Один противень | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Один противень | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|------------------|----------------------|---|---|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| | 2 противня | 1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Печенье | Один противень | Противень для выпечки* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 противня | 1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 противня | 1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Изделия из теста | Один противень | Стандартный противень* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 противня | 1-Противень для выпечки* 5-Стандартный противень* |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 противня | 1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Сдобная выпечка | Один противень | Стандартный противень* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 противня | 1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------------|----------------------|---|---|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| | 3 противня | 1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень* |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Закваска | Один противень | Стандартный противень* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Лазанья | Один противень | Стеклопанельная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Пицца | Один противень | Стандартный противень* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Бифштекс (куском)/жаркое | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Баранья нога (запеканка) | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 25 мин. 250/макс, затем 190 | 70 ... 90 |
| | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 25 мин. 250/макс, затем 190 | 60 ... 80 |
| Жареная курица (1,8-2 кг) | Один противень | Стандартный противень* |  | 2 | 15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Один противень | Стандартный противень* |  | 2 | 15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Индейка (5.5 кг) | Один противень | Стандартный противень* |  | 1 | 25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Один противень | Стандартный противень* |  | 1 | 25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Рыба | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |











Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.





* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

Таблица для пробного приготовления

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|------------------|----------------------|--|---|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| песочное печенье | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 противня | 1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 противня | 1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Пирожные | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 противня | 1-Противень для выпечки* 3- Стандартный противень* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 противня | 1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Бисквит | Один противень | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Один противень | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|--|----------------------|---|---|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| | 2 противня | 1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Яблочный пирог | Один противень | Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Один противень | Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 противня | 1-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** 4-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на противне для выпечки** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |
| <p>Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев. * Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом. ** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.</p> | | | | | | |

Нагрев + вентилятор – экономичный режим

i Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

i Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим". Если дверцу не открывать, произойдет оптимизация внутренней температуры для экономии энергии, и ее значение может отличаться от показания на дисплее.

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|------------------|----------------------|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Пирожные | Один противень | Стандартный противень* | 3 | 160 | 35 ... 45 |
| Печенье | Один противень | Стандартный противень* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Изделия из теста | Один противень | Стандартный противень* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Сдобная выпечка | Один противень | Стандартный противень* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.

- Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

i При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

Как пользоваться грилем



Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
 2. Затем установите нужную температуру жаренья.
 3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
- » Печь прогревается до заданной температуры и поддерживает ее, при этом мигают не менее трех крайних сегментов справа. Когда

Приготовление блюд на электрическом гриле

| Продукты | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Рекомендуемая температура (°C)** | Время приготовления на гриле (прибл.) |
|------------------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Рыба | Решетка | 4...5 | 250 | 20...25 мин. # |
| Курица (куски) | Решетка | 4...5 | 250 | 25...35 мин. |
| Отбивные из молодой баранины | Решетка | 4...5 | 250 | 20...25 мин. |
| Ростбиф | Решетка | 4...5 | 250 | 25...30 мин. # |
| Отбивные из телятины | Решетка | 4...5 | 250 | 25...30 мин. # |
| Гренки * | Решетка | 4 | 250 | 1...3 мин. |

в зависимости от толщины

*Разогрейте в течение 5 минут.

**Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.

внутренняя температура печи достигает заданного значения, анимация индикатора прекращается, а на дисплее рядом со значением температуры загорается символ “С”.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить

контролирующим организациям процесс проверки продукта.

| Продукты | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------------------|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Гренки | Решетка | 4 | 250 | 1...3 мин. |
| Тефтели (говядина) - 12 кусками | Решетка | 4 | 250 | 25...35 мин. |

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.
Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



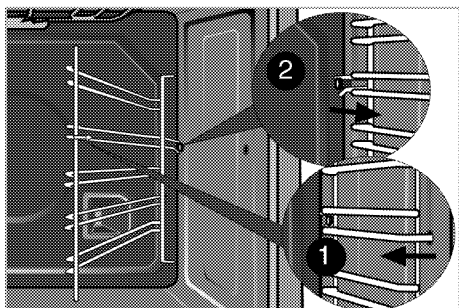
Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

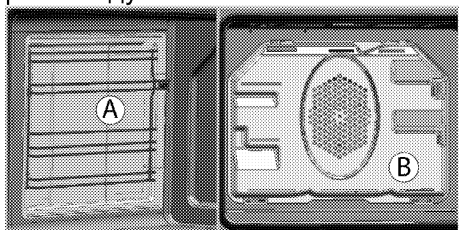
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



**Стенки с каталитическим покрытием
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

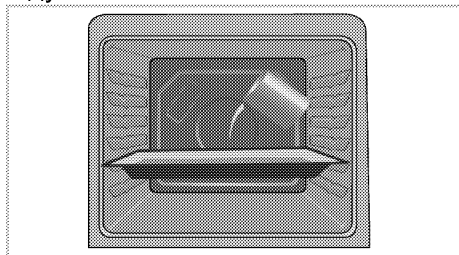
Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.



Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Установите духовку до легкого режима очистки паром и работайте на 100 ° C в течение 25 минут.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

i При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

Пиролитическая самоочистка



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Не прикасайтесь к прибору во время его самоочистки и не подпускайте к нему детей. Удаляйте оставшиеся загрязнения не ранее, чем через 30 минут.

Духовка снабжена системой пиролитической очистки, Духовка нагревается приблизительно до 430-480 °С, и все загрязнения сгорают дотла. При этом может образовываться много дыма, поэтому необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Процедуру пиролитиза следует проводить после каждого десятого использования духовки.


1. Выньте из духовки все принадлежности. В моделях с боковой направляющей; не забудьте снять боковые направляющие.

Если в вашем устройстве есть приспособления, обладающие пиростойкостью (стойкостью к высокотемпературной самоочистке), нет необходимости извлекать их из духовки.

2. Перед циклом очистки удалите загрязнения с наружных поверхностей и внутренних стенок духовки влажной тканью.



Не чистите прокладку дверцы. Стекловолоконная прокладка очень чувствительная, поэтому ее легко повредить. В случае повреждения прокладки дверцы духовки замените ее в авторизованной службе технического обслуживания.

3. «Pyrolysis» (Пиролиз)  Выберите функцию пиролитической очистки (самоочистка).


На дисплее будет моргать **P2:00**.

4. Установите **максимальную (самую высокую)** температуру с помощью регулятора температуры.

5. После запуска функции пиролиза, на экране загорится **P2:00** и начнется обратный отсчет.

6. Экономная функция пиролиза менее длительная, чем обычный пиролиз. Экономная функция пиролиза используется при небольшом загрязнении духовки.



Запуск экономной функции пиролиза: Если в настройках запущен экономный режим, экономная функция пиролиза запустится автоматически. На дисплее отображается **P1:30**. Если в настройках запущен экономный режим, можно выбрать функцию  и затем запустить его клавишами **+/-**.





Для запуска пиролитической самоочистки требуется перевести регулятор температуры в максимальное положение.

7. Продолжительность процесса самоочистки будет показана на дисплее (Может отличаться в зависимости от модели изделия.). Длительность этой процедуры нельзя отрегулировать.

Можно настроить время завершения цикла самоочистки.

8. Во время самоочистки невозможно

открыть дверцу духовки , а на дисплее часов появляется символ замка. Она блокируется до завершения процедуры пиролиза.

Не пытайтесь силой открыть замок дверцы ручкой , пока символ замка не исчезнет

9. По завершении процесса очистки устройство подает звуковой сигнал, а на экране отображается слово «End (Конец)».
10. После отображения слова «End (Конец)» для завершения процесса установите ручки функций и температуры в положение «0» (ВЫКЛ..)
11. По завершении цикла очистки удалите оставшиеся загрязнения водным раствором уксусной кислоты.

i Если после погасания слова **"End"** (Конец) ручки установки функции и температуры не установлены в положение «0» (ВЫКЛ.), повторно запускается функция пиролиза.

i После завершения функции пиролиза, дверь останется заблокированной пока духовка не остынет до нужной температуры. В течение этого периода на дисплее отображается сообщение **"Hot"** (Горячо) и приготовление осуществить невозможно.

Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

i Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

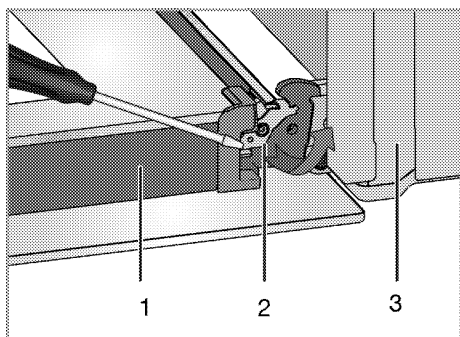
Очистка дверцы духовки

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

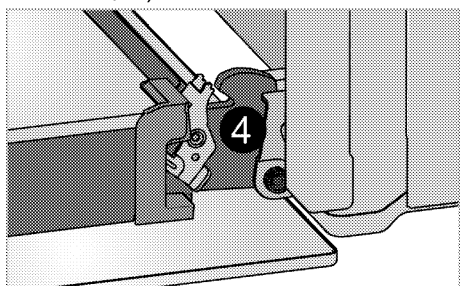
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани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

Снятие дверцы духового шкафа

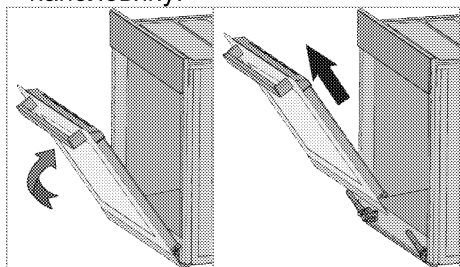
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



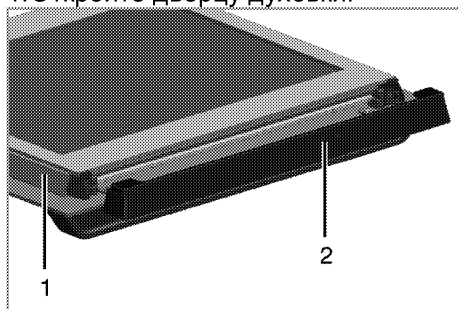
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петель.

i Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

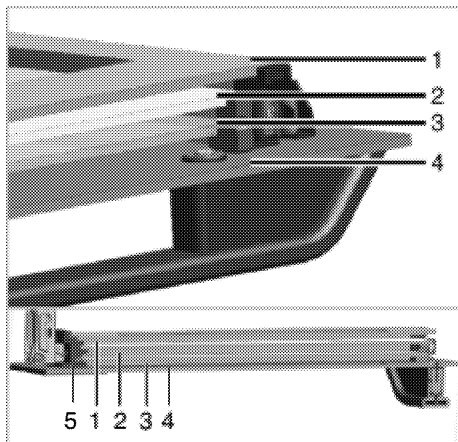
Снятие внутреннего стекла дверцы

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.

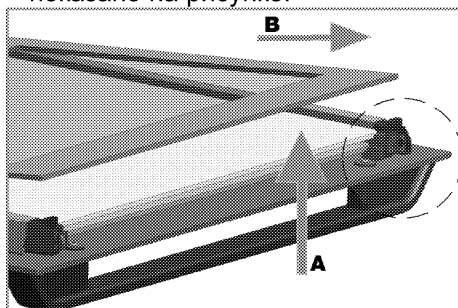


- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка
2. Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.

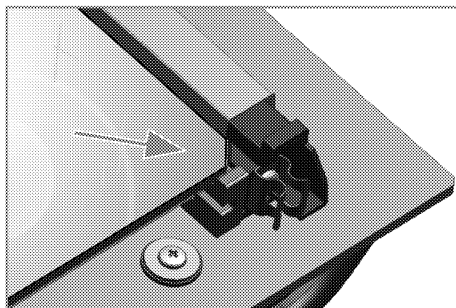


- 1 Первое внутреннее стекло
- 2 Второе внутреннее стекло
- 3 Третье внутреннее стекло
- 4 Внешнее стекло
- 5 Пластмассовый держатель стекла – нижний

3. Приподнимите первое внутреннее стекло в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



4. Чтобы вынуть второе и третье внутренние стекла, повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить второе и третье внутренние стекла (2, 3).

Вставляйте стекла таким образом, чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.

Второе и третье стекла являются взаимозаменяемыми, поэтому порядок установки не имеет значения.

Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена ко второму стеклу. Следите за тем, чтобы нижние углы всех внутренних стекол были правильно вставлены в нижние пластмассовые держатели (5).

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

i После чистки все стекла следует установить на место.

Замена лампочки освещения духового шкафа

! Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

i В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.

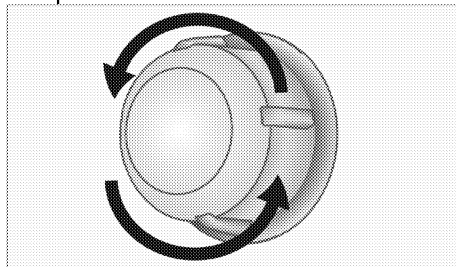
i Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

i Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.

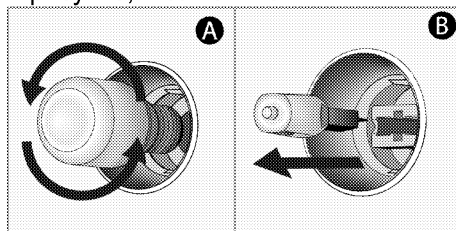
i Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.*
(В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на
горячую линию

8-800-200-23-56.

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

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



Forno incassato
Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia.

Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se

l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli.

Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale 4
 Sicurezza elettrica 5
 Sicurezza del prodotto..... 6
 Uso previsto 8
 Sicurezza dei bambini..... 9
 Smaltimento di vecchi prodotti 9
 Smaltimento del materiale di imballaggio... 9

2 Informazioni generali 10

Panoramica 10
 Contenuto della confezione..... 11
 Specifiche tecniche 12

3 Installazione 13

Prima della installazione 13
 Installazione e collegamento..... 15
 Smaltimento di vecchi prodotti 17

4 Preparazioni 18

Consigli per il risparmio energetico 18
 Uso iniziale..... 18
 Impostazione orario..... 18

Prima pulizia del prodotto..... 19
 Riscaldamento iniziale..... 19

5 Come utilizzare il forno 20

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill 20
 Come utilizzare il forno elettrico..... 21
 Modalità di funzionamento..... 21
 Uso dell'orologio del forno..... 23
 Tabella tempi di cottura..... 27
 Come utilizzare il grill..... 32
 Tabella tempi di cottura per la cottura con grill 32

6 Manutenzione e cura 33

Informazioni generali 33
 Pulizia del pannello di controllo 33
 Pulizia del forno 33
 Pulizia dello sportello del forno..... 36
 Rimozione del vetro interno dello sportello37
 Sostituzione della lampadina del forno..... 38

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 40

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte,

oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del

cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

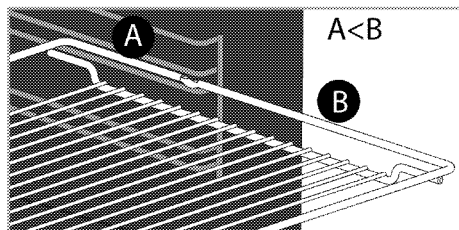
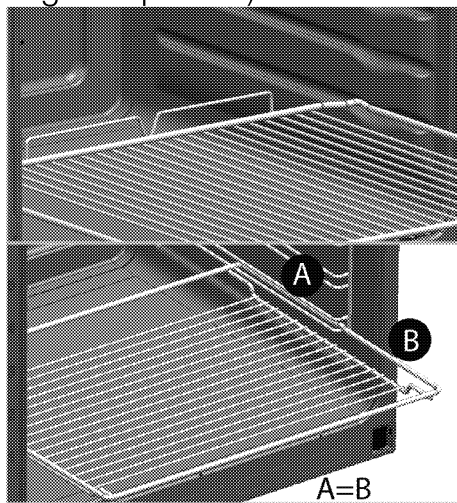
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche

nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.

- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Inserimento corretto della griglia e delle teglie
 E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- **AVVERTENZA:** Controllare che il cavo di alimentazione

dell'apparecchio sia scollegato o che l'interruttore sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare la possibilità di scarica elettrica.

- Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido. Rimuovere tutti gli accessori dall'interno del forno.

Se il prodotto è dotato di un accessorio Pyro proof (resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate), non è necessario rimuovere questi accessori dal forno. *vedere Contenuto della confezione, pagina 11.*

- Le superfici calde provocano ustioni! Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.
- Durante la pulizia pirolitica, le superfici possono diventare più calde rispetto all'utilizzo standard. Tenere i bambini a distanza.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte

decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostitire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

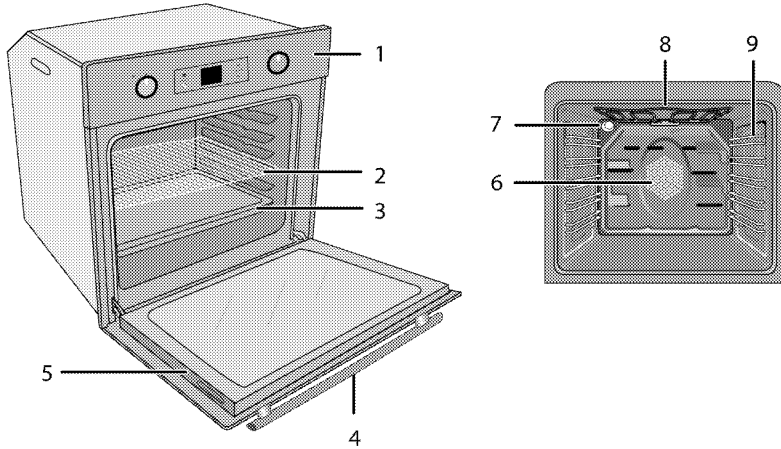
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

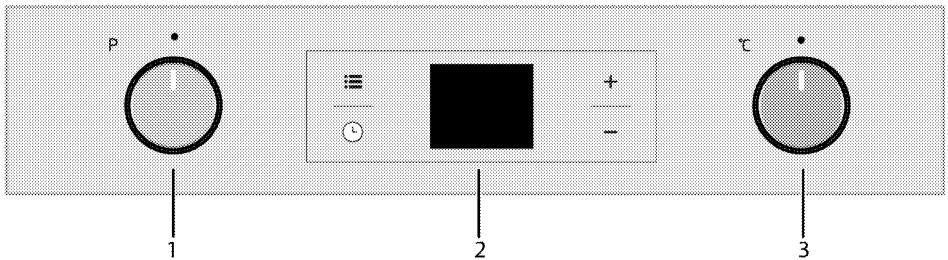
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Ripiano metallico
- 3 Vassoio
- 4 Maniglia
- 5 Sportello
- 6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
- 7 Lampadina
- 8 Elemento di riscaldamento superiore
- 9 Posizioni ripiani



- 1 Manopola funzione
- 2 Timer digitale
- 3 Manopola termostato

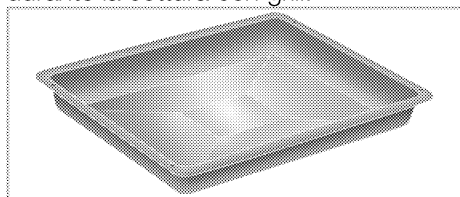
Contenuto della confezione

i Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. Manuale utente

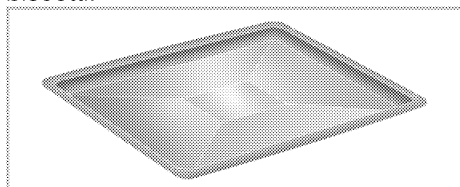
2. Vassoio profondo

Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



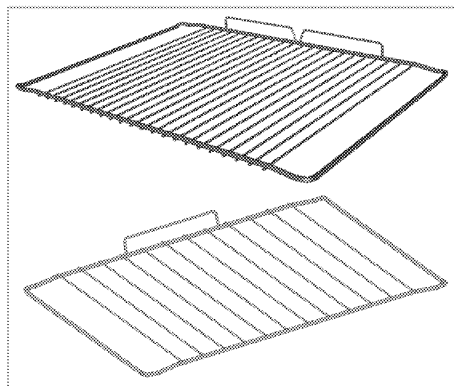
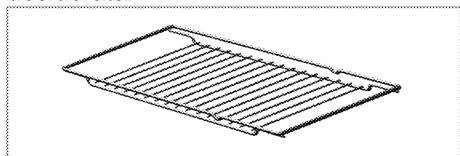
3. Vassoio per dolci

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



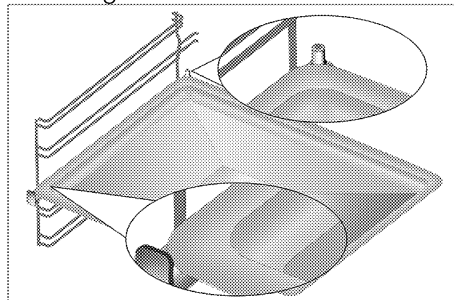
4. Grill metallico

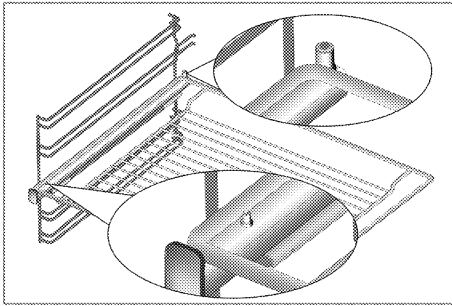
forno, da arrostire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



5. Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

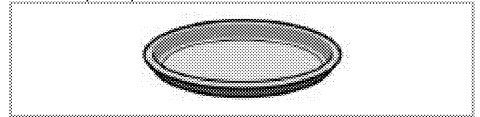
Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico. Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.





6. Vassoio per pizza

Usato per pizze e dolci.



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

Specifiche tecniche

| | |
|--|---|
| Tensione/frequenza | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Consumo energetico totale | 2.5 kW |
| Tipo/sezione cavo | min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm ² |
| Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità) | **590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Forno principale | Forno multifunzione |
| Lampadina interna | 15/25 W |
| Consumo energetico grill | 2.2 kW |

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente). La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione*, pagina 13.


i Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.


i Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.


i I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

 La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.



 Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

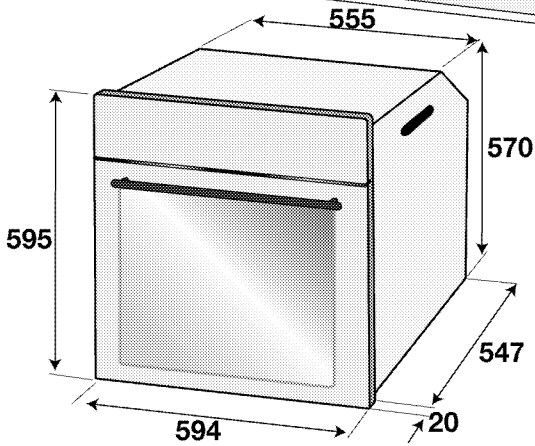
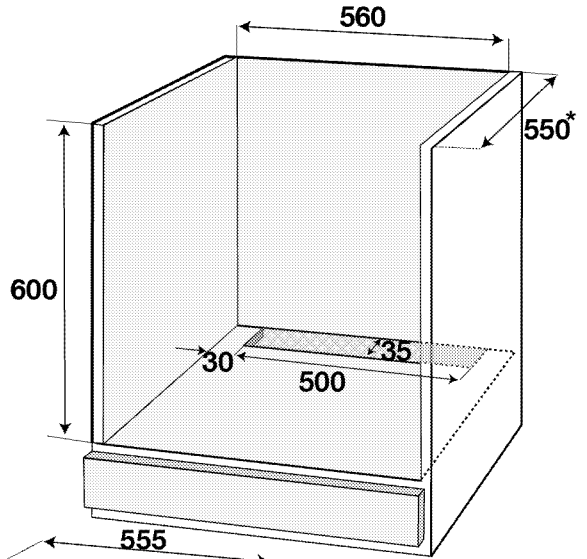
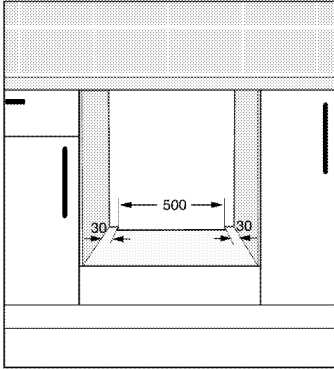
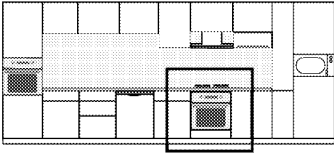
 Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.

Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

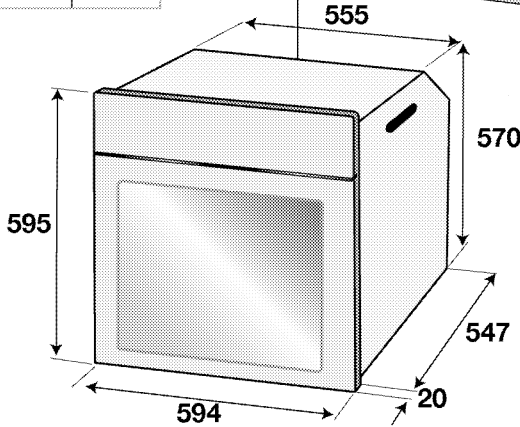
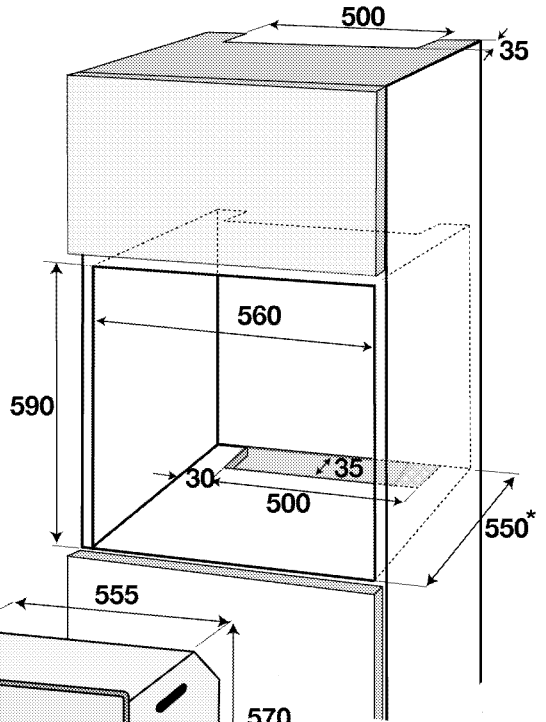
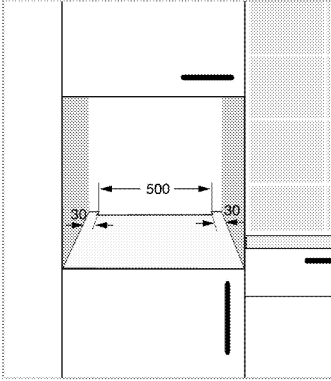
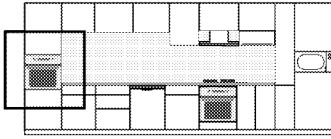
Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
 - Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
 - Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
 - Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.
 - Tenere il forno dalle aperture per maneggiarlo su entrambi i lati al fine di spostarlo.
 - Prima di installare il prodotto, rimuovere tutti i materiali e i documenti all'interno.
 - I mobili della cucina devono essere conformi alle dimensioni indicate nella figura seguente. Nella parte posteriore del mobile della cucina, deve essere ritagliata un'apertura delle dimensioni indicate nella figura seguente per garantire una ventilazione sufficiente.
-  Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.
-  Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



* min.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la

messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

! L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

! Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

! Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

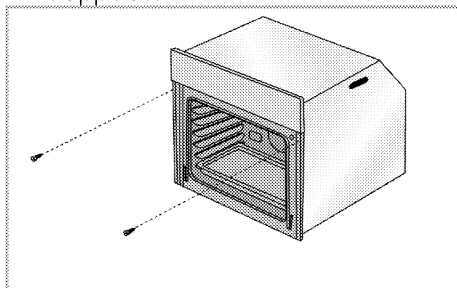
i Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

i Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

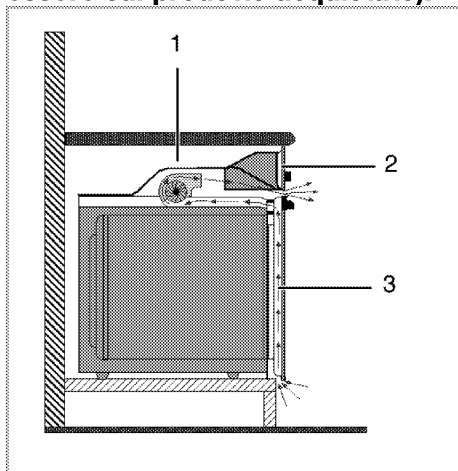
1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Dopo l'installazione, assicurarsi che le viti siano sufficientemente strette e che il forno non si muova. Il forno potrebbe ribaltarsi durante l'utilizzo se non installato secondo le istruzioni e se le viti non sono sufficientemente strette.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo
- 3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.

i La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
 - Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
 - Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.
- i** Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.
- i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

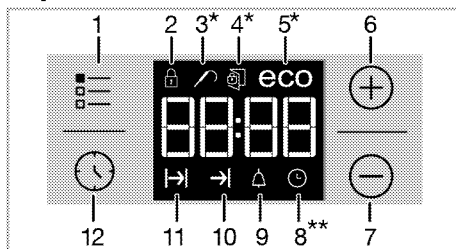
Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

Uso iniziale

Impostazione orario





- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco bambini
- 3 Simbolo sonda carne
- 4 Simbolo blocco sportello
- 5 Simbolo cottura economica
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo orologio
- 9 Simbolo allarme
- 10 Simbolo tempo di fine cottura*
- 11 Simbolo tempo di cottura
- 12 Tasto Program (programma)


* (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

** La sua posizione sul display può variare a seconda del modello del prodotto.


i Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

Premere i tasti **+/-** per impostare l'ora del giorno dopo aver acceso il forno per la prima volta. Confermare l'impostazione toccando il simbolo **🕒**.

 Se l'ora iniziale non è impostata, l'orologio inizia da 12:00 e viene visualizzata l'icona . L'icona scompare una volta impostata l'ora.

 Le impostazioni correnti di orario sono annullate se manca la corrente. Bisogna regolarle nuovamente.

Prima pulizia del prodotto

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

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.

 Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.


Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 21*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 21*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 32*.
4. Utilizzare il forno per circa 15 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 32*

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

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.

- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostitire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel

vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.

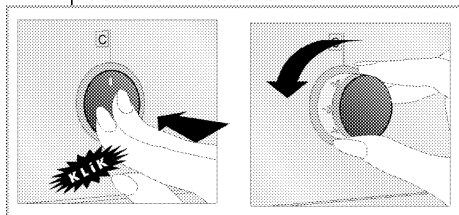


Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

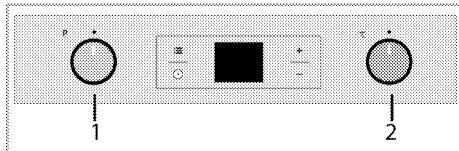
Il piano cottura è dotato di manopole a scomparsa che fuoriescono quando vengono premute.

1. Premere all'interno per far uscire la manopola e poi ruotarla per eseguire l'impostazione desiderata.



2. Quando il processo di cottura è completo, premere la manopola verso l'interno.

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento



- 1 Manopola funzione
- 2 Manopola termostato

1. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa desiderata.

2. Impostare la manopola Temperature (temperatura) sulla temperatura desiderata.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la mantiene e i tre simboli animati del riscaldamento allineati più a destra lampeggiano. Quando la temperatura interna del forno raggiunge il valore prefissato, l'animazione si ferma e il simbolo "C" si visualizza in modo fisso accanto al valore di temperatura impostato.

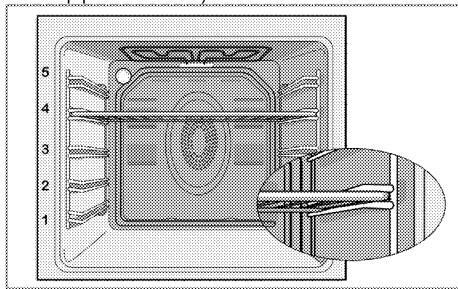
Spegnimento del forno elettrico

Portare manopola funzione e manopola temperature (temperatura) in posizione off (superiore).

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

Lampadina forno



Il forno non è riscaldato. Solo la lampadina del forno è accesa. Forse anche la valvola esterna di raffreddamento è in funzione per evitare il riscaldamento degli scomparti.

Riscaldamento superiore e inferiore



Il riscaldamento superiore e inferiore è in uso. Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Per esempio, questo è adatto per torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un solo vassoio.

Bottom heating (riscaldamento inferiore)



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.

Riscaldamento inferiore/superiore con ventola



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Cucinare con un solo vassoio.

Fan Heating (riscaldamento ventola)



Il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) è in funzione. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Nella maggior parte dei casi, non è necessario il preriscaldamento. Adatto alla cottura di alimenti su diversi livelli della rastrelliera. Adatto per cucinare con vassoi multipli. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.

Riscaldamento ventola Eco



Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione Fan Heating (riscaldamento con ventola) ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'. I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella 'Riscaldamento ventola Eco'.

Funzione "3D"



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un solo vassoio.

Full grill (grill completo)



Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

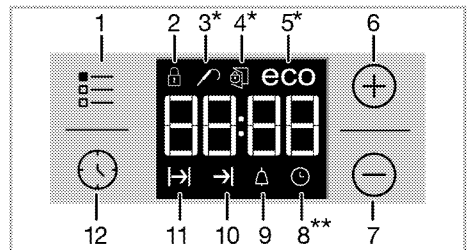
- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Pyrolysis (pirolisi)



Usata per consentire l'autopulizia del forno ad alta temperatura. Leggere la descrizione nella sezione "Cleaning and care" (pulizia e cura) per usare questa funzione.

Uso dell'orologio del forno



- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco bambini
- 3 Simbolo sonda carne
- 4 Simbolo blocco sportello
- 5 Simbolo cottura economica
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo orologio
- 9 Simbolo allarme
- 10 Simbolo tempo di fine cottura*
- 11 Simbolo tempo di cottura
- 12 Tasto Program (programma)

* (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

** La sua posizione sul display può variare a seconda del modello del prodotto.

i Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti.
Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

i Mentre si eseguono le impostazioni, sul display lampeggiano le relative icone. Bisogna aspettare un po' prima che le impostazioni siano efficaci.

i Se non viene eseguita alcuna impostazione di cottura, l'ora non può essere impostata.

i Il tempo rimanente viene visualizzato se il tempo di cottura è impostato all'avvio della cottura.

Tabella funzioni:

La tabella delle funzioni indica le funzioni operative che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.



i Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio!

| Tabella funzioni | Intervallo di temperatura (°C) |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Full grill (grill completo) | 40-280 |
| Riscaldamento ventola Eco | 160-220 |
| Riscald. inferiore | 40-220 |

Cottura mediante impostazione del tempo di cottura:

Si può impostare il forno in modo che si arresti alla fine del tempo specificato impostando il tempo di cottura sul timer.


1. Selezionare la funzione di cottura.

2. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per il tempo di cottura.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti **+** / **-**.

» » Dopo aver impostato il tempo di cottura, l'icona  compare in modo continuo sul display.

4. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. La cottura si avvia.

» Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia.  In alcuni modelli, Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia e tutte le parti dell'intervallo di tempo sono accese. Il tempo impostato per la cottura è suddiviso in 4 parti uguali e al termine di ciascuna parte di tempo, l'icona di quella parte si spegne. Così è possibile comprendere la percentuale di tempo di cottura rimanente rispetto al tempo di cottura totale.



Impostare la fine del tempo di cottura a un momento successivo; (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Dopo aver impostato il tempo di cottura sul timer, si può impostare per un momento successivo la fine del tempo di cottura.

| Tabella funzioni | Intervallo di temperatura (°C) |
|--|--------------------------------|
| Top and bottom heating (riscaldamento superiore e inferiore) | 40-280 |
| Fan supported bottom/top heating (riscaldamento inferiore/superiore con ventola) | 40-280 |
| Fan Heating (riscaldamento ventola) | 40-280 |
| "3D" function (funzione "3D") | 40-280 |



La durata regolata deve essere superiore a 1 minuto.

1. Selezionare la funzione di cottura.




2. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per il tempo di cottura.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti **+** / **-**.

» » Quando il tempo di cottura è impostato, l'icona  viene visualizzata sul display in modo continuo.


4. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per la fine del tempo di cottura.

5. Premere i tasti **+** / **-** per impostare la fine del tempo di cottura.

» Dopo aver impostato il tempo di cottura, l'icona  più l'icona  compaiono in modo continuo sul display. Quando la cottura inizia, l'icona  scompare.

6. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. La cottura si avvia.


» **Il timer del forno calcola l'orario di avvio deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.** La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura.

» Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia.  In alcuni modelli, il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia e tutte le parti dell'intervallo di tempo sono accese. Il tempo impostato per la cottura è suddiviso in 4 parti uguali e al termine di ciascuna parte di tempo, l'icona di quella parte si spegne. Così è possibile comprendere la percentuale di

tempo di cottura rimanente rispetto al tempo di cottura totale.

7. Quando il processo di cottura è completo, **"Fine"** compare sul display e il timer emette un allarme audio.

8. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi. L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato il valore impostato per la temperatura.

 Se si preme qualsiasi tasto alla fine dell'allarme audio, il forno riprende il funzionamento. Portare manopola funzione e manopola temperatura sulla posizione **"0"** (off) per spegnere il forno al fine di impedire il funzionamento del forno stesso alla fine dell'allarme.



Attivazione del blocco bambini


È possibile utilizzare la funzione blocco bambini per assicurarsi che il prodotto non sia usato senza supervisione.

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

» **"OFF"** compare sul display.


2. Premere **+** per attivare il blocco bambini.

» Quando il blocco bambino è attivato, **"On"** compare sul display e l'icona  resta accesa. Quando il pulsante funzione è in posizione **0**, sul display compare . Quando il pulsante funzione è abilitato, sul display appare **"STOP"**. L'apparecchio non cuoce.

 Con il blocco bambini abilitato non è possibile utilizzare i tasti dell'orologio digitale e l'apparecchio non cuoce. Il blocco bambini non verrà annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco bambini


1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .



- » "On" compare sul display.
- 2. Disabilitare il blocco bambini toccando .
- » "OFF" viene visualizzato dopo la disattivazione del blocco bambini.


Impostazione della sveglia



Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura. La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. Il timer emetterà un allarme audio al termine del tempo impostato.

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

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

2. Impostare la durata dell'allarme utilizzando i tasti  / .




 I tasti funzione per tono allarme, ora del giorno, luminosità display e temperatura devono essere in posizione 0 (OFF).


- » L'icona  resta acceso e l'ora dell'allarme compare sul display una volta che l'ora dell'allarme è impostato.
- 3. Alla fine dell'ora dell'allarme, l'icona  comincia a lampeggiare e si sente l'allarme audio.

Spegnimento dell'allarme





1. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi.
- » L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.

Annullamento dell'allarme;

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per annullare l'allarme.
2. Tenere premuto il tasto  finché viene visualizzato "00:00".





 Viene visualizzato l'orario della sveglia. Se orario della sveglia e tempo di cottura sono impostati insieme, sarà visualizzato il tempo più breve.

Modifica del tono dell'allarme

1. Toccare  finché "b-1" o "b-2" o "b-3" si visualizzano.
2. Regolare il tono desiderato per l'allarme con i tasti  / .
3. Confermare con  o l'ora impostata sarà attivata a breve.




Modifica dell'orario del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti  / .
3. L'ora impostata sarà attivata a breve.

Impostazione della luminosità dello schermo



(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Toccare  finché d-01 o d-02 o d-03 non compaiono sul display per la luminosità del display.
2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti  / .
- » L'ora impostata sarà attivata a breve.

Modalità Economy


È possibile risparmiare energia con la modalità Economy durante la cottura impostando l'orario di cottura nel forno. Questa modalità completa la cottura con la temperatura interna del forno spegnendo i riscaldatori prima della fine del tempo di cottura.

Impostazione modalità Economy

1. Toccare l'icona  finché sul display non compare l'icona  eco.
- » "OFF" compare sul display.

2. Attivare la modalità Economy toccando il tasto **+**.
- » Quando il blocco tasti è attivato, "On" compare sul display e l'icona eco resta accesa.

Disattivazione della modalità Economy

1. Toccare l'icona  finché sul display non compare l'icona **eco**.
- » "On" compare sul display.
2. Disattivare la modalità Economy toccando il tasto **-**.
- » "Off" viene visualizzato dopo la disattivazione del blocco tasti.











 In modalità ventola economica (se presente) la lampada del forno non si accenderà, per risparmiare energia.












Tabella tempi di cottura












 I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

Cottura al forno e arrosto

 La prima rastrelliera del forno è quella di **fondo**.

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|--------------------|------------------|---|---|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Dolci su vassoio | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Dolci nello stampo | Un vassoio | Tortiera su grill metallico** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Pan di Spagna | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|-----------------|------------------|---|---|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| | 2 vassoi | 1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio per dolci* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Pasta lievitata | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard* |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Pasta frolla | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Lievitati | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|--------------------------------------|------------------|---|--|------------------------|--|-------------------------------------|
| Lasagna | Un vassoio | Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Bistecca (intera) / Arrosto | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Cosciotto di agnello (in casseruola) | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, poi 190 | 70 ... 90 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, poi 190 | 60 ... 80 |
| Pollo arrosto (1,8-2 kg) | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 15 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 15 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Tacchino (5.5 kg) | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 1 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 1 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pesce | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per pasti di prova

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo

standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto.

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|---------------------------|------------------|---------------------|---|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Biscotto al burroscozzese | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|---------------|------------------|---|---------------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| | 2 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* | | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo* | | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio standard* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Pan di Spagna | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Torta di mele | Un vassoio | Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Un vassoio | Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** | | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 vassoi | 1-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** 4-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su vassoio da dolci** | | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.

Riscaldamento ventola Eco

i Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco.

i Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco. Se lo sportello non è aperto, la temperatura interna è ottimizzata al fine di risparmiare energia e potrebbe essere diversa da quella presente sul display.

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|-----------------|------------------|---------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio standard* | 3 | 160 | 35 ... 45 |
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio standard* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Pasta lievitata | Un vassoio | Vassoio standard* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Pasta frolla | Un vassoio | Vassoio standard* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10°C e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10°C e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.


- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.

i Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Come utilizzare il grill

-  Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill. Le superfici calde possono provocare ustioni!

Accensione del grill

1. Ruotare la manopola funzione sul simbolo del grill desiderato.
 2. Poi selezionare la temperatura del grill come desiderato.
 3. Se necessario, eseguire un pre-riscaldamento per circa 5 minuti.
- » Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la mantiene e i tre simboli animati del riscaldamento allineati più a destra lampeggiano. Quando la temperatura interna del forno raggiunge il valore prefissato, l'animazione si ferma e il simbolo "C" si visualizza in modo

Cottura con grill elettrico

| Alimenti | Accessorio da usare | Posizione rastrelliera | Temperatura consigliata (°C)** | Tempo cottura grill (circa) |
|-----------------------|---------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Pesce | Grill metallico | 4...5 | 250 | 20...25 min. # |
| Fettine di pollo | Grill metallico | 4...5 | 250 | 25...35 min. |
| Costolette di agnello | Grill metallico | 4...5 | 250 | 20...25 min. |
| Arrosti di manzo | Grill metallico | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Costolette di vitello | Grill metallico | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Tostare il pane * | Grill metallico | 4 | 250 | 1...3 min. |

a seconda dello spessore

*Pre-riscaldare per 5 minuti.

**Se non è possibile regolare la temperatura della griglia del prodotto, la griglia funzionerà alla temperatura consigliata.

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli

fisso accanto al valore di temperatura impostato.

Spegnimento del grill

1. Ruotare la manopola funzione in posizione Off (superiore).



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill


| Alimenti | Accessorio da usare | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|-----------------------------|---------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Pane per toast | Grill metallico | 4 | 250 | 1...3 min. |
| Polpette (manzo) - 12 pezzi | Grill metallico | 4 | 250 | 25...35 min. |


Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale.
Si suggerisce di eseguire 5 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.

6 Manutenzione e cura


Informazioni generali


La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

 Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia. C'è il rischio di shock elettrico!

 Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla. Le superfici calde possono provocare ustioni!


- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detersivo liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.

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

 Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del pannello di controllo

Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

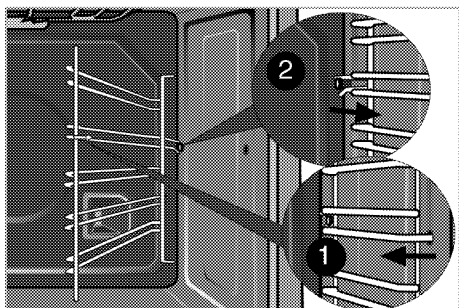
 Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

Per pulire la parete laterale (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

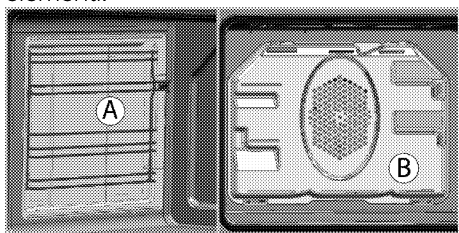
1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Pareti catalitiche

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

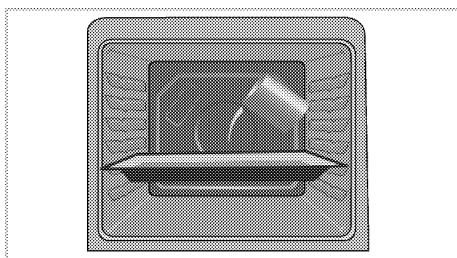
Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Grazie alla superficie perforata, le superfici catalitiche assorbono il grasso e, una volta che quest'ultimo ne riempie la superficie, iniziano a brillare. In questo caso si raccomanda di sostituire gli elementi.



Facile pulizia con vapore

Assicura una pulizia facile poiché lo sporco (se non è troppo vecchio) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e dalle gocce di acqua condensata sulle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio del forno e mettere il vassoio sul secondo ripiano del forno.



3. Impostare il forno in modalità facile pulizia con vapore e azionare a 100°C per 25 minuti.
4. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno bagnati.
5. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire lo sporco resistente e asciugare con un panno asciutto.

i Durante la modalità di pulizia a vapore rapida, l'acqua inserita nel vassoio per ammorbidire delicatamente i residui/lo sporco formati all'interno della cavità del forno evapora e forma condensa nella cavità e sul vetro interno dello sportello, in maniera tale da consentire all'acqua stessa di gocciolare una volta aperto lo sportello. Pulire la condensa non appena viene aperto lo sportello.

Autopulizia pirolitica

! Le superfici calde provocano ustioni!

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

Il forno è dotato di autopulizia pirolitica. Il forno si riscalda fino a circa 430-480 °C e lo sporco esistente viene bruciato fino a diventare cenere. Potrebbe svilupparsi una notevole quantità di fumo. Garantire una buona ventilazione. La pirolisi deve

essere utilizzata circa ogni 10 usi del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

Nei modelli con rastrelliera laterale; non dimenticare di estrarre le rastrelliere laterali.


Se il prodotto è dotato di un accessorio Pyro proof (resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate), non è necessario rimuovere questi accessori dal forno.

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

i Non pulire la guarnizione dello sportello.

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

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

3. "Pyrolysis"  (pirolisi) Selezionare la funzione pirolitica (autopulizia).


P2:00 lampeggia sul display.

4. Impostare la manopola della temperatura sulla **temperatura più alta (massima)**.

5. Una volta avviata la funzione di pirolisi, **P2:00** si accende in maniera costante e inizia il conto alla rovescia.

6. La funzione di pirolisi economica è più breve rispetto alla pirolisi normale. È possibile utilizzare la funzione di pirolisi economica nel forno poco sporco.

i Abilitare la funzione di pirolisi economica: Se nelle Impostazioni è abilitata la modalità Eco, la pirolisi Economica è già abilitata.



P1:30 compare sul display. Se nelle Impostazioni non è abilitata la funzione Eco, è possibile selezionare la funzione  e abilitarla quindi con i tasti **+/-**.

i L'autopulizia pirolitica non sarà avviata se la manopola della temperatura non è impostata sul valore massimo.

7. Il tempo della autopulizia compare sul display (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.). Questa durata non può essere regolata.

La fine del ciclo di autopulizia può essere regolata.

8. Non è possibile aprire lo sportello del

forno e il simbolo  del blocco compare sul display con l'ora corrente durante l'autopulizia. Resta bloccato per un po' dopo che finisce la funzione di pirolisi. Non forzare il blocco dello sportello con la maniglia finché scompare il simbolo  del blocco.

9. Il forno emette un'avvertenza audio al completamento del processo di pulizia e sullo schermo si visualizza Fine.

10. Dopo la visualizzazione di Fine, terminare il processo impostando i pulsanti di funzione e temperatura sulla posizione 0 (OFF).

11. Dopo ogni ciclo di pulizia, rimuovere i depositi di sporco con acqua e aceto.

i Quando **"Fine"** scompare, se i pulsanti di funzione e temperatura non sono stati impostati su 0 (OFF), la funzione pirolisi si avvia di nuovo.

i Una volta completata la funzione di pirolisi, il blocco sportello sarà attivo fino a quando il forno non si raffredda, raggiungendo una temperatura adeguata. Se si desidera cucinare qualcosa durante questo processo, verrà visualizzato **"Caldo"** e non sarà consentita la cottura.

Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

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

i Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Pulizia dello sportello del forno

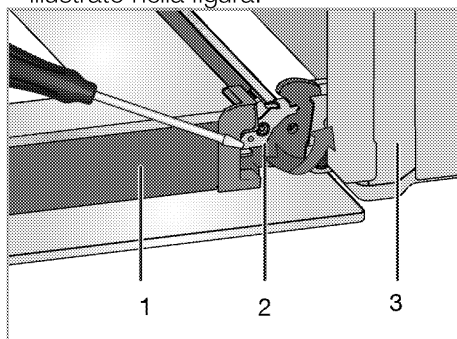
i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è

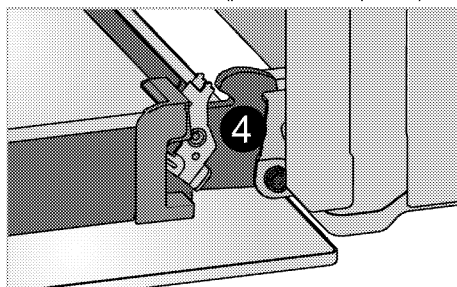
spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

Rimozione dello sportello del forno

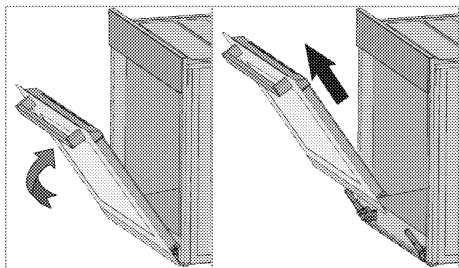
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello
- 2 Blocco cerniera (posizione chiusa)
- 3 Forno
- 4 Blocco cerniera (posizione aperta)



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

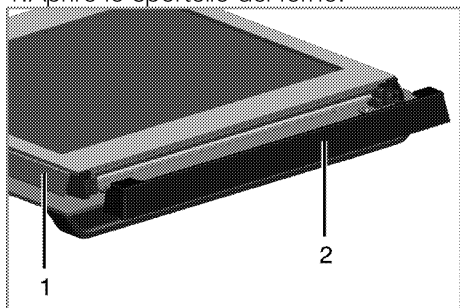
i I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

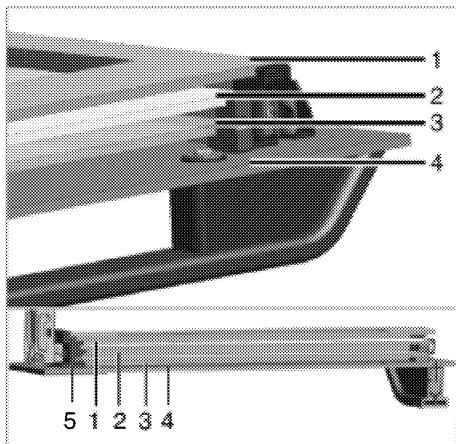
1. Aprire lo sportello del forno.



1 Struttura

2 Parte in plastica

2. Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



1 Pannello più interno in vetro

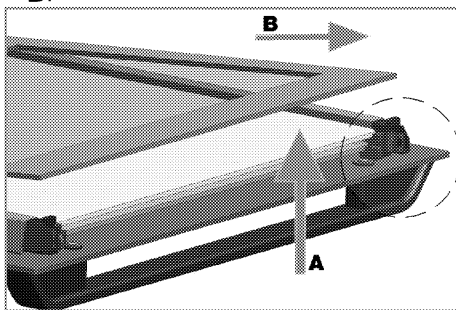
2 Secondo pannello interno in vetro

3 Terzo pannello interno in vetro

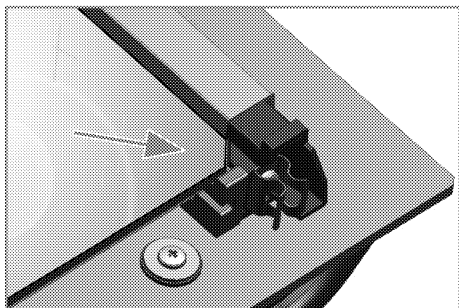
4 Pannello esterno in vetro

5 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

3. Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro in direzione **A** e tirare in direzione **B**.



4. Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il secondo e il terzo pannello interno in vetro.



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il secondo e il terzo pannello interno in vetro (2, 3). Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.

Poiché il secondo e il terzo pannello interno in vetro sono interscambiabili, l'ordine di installazione non è importante. Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il secondo pannello in vetro.

La cosa importante è posizionare gli angoli inferiori di tutti i pannelli interni in vetro nelle aperture in plastica inferiori (5). Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

i Tutti i pannelli in vetro devono essere reinstallati dopo la pulizia.

Sostituzione della lampadina del forno

! Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico. Le superfici calde possono provocare ustioni!

i In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.

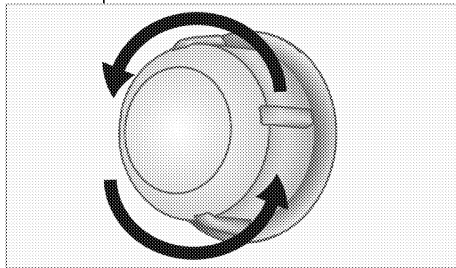
i La posizione della lampadine può variare dalla figura.

i Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.

i Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

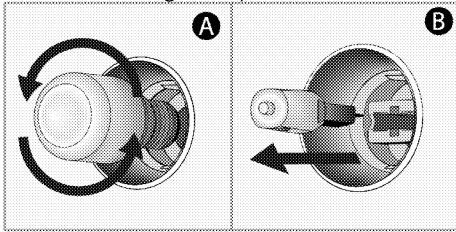
Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se

è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



4. Installare il coperchio in vetro.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Il forno non riscalda.

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. >>> *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- In modelli dotati di timer, il timer non è regolato. >>> *Regolare l'orario.* (In prodotti con forno a microonde, il timer controlla solo il forno a microonde).
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

(In modelli dotati di timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificata una precedente assenza di gas. >>> *Regolare l'ora / Spegnerne l'apparecchio e riaccenderlo.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

