



Forno incassato

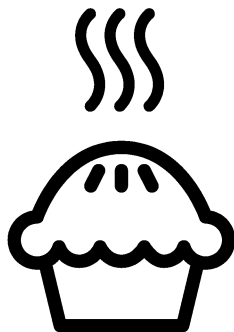
Manuale utente

Вбудована духовка

Посібник користувача

Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BIM24400WCS

IT / UK / BS

285.4474.84/RAE/25.11.2019/6-4

7759686701

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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale.....	4
Sicurezza elettrica.....	4
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto	7
Sicurezza dei bambini	7
Smaltimento di vecchi prodotti.....	8
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	8

2 Informazioni generali 9

Panoramica.....	9
Contenuto della confezione.....	10
Contenuto della confezione.....	10
Specifiche tecniche.....	11

3 Installazione 12

Prima della installazione.....	12
Installazione e collegamento.....	14
Smaltimento di vecchi prodotti.....	16

4 Preparazioni 17

Consigli per il risparmio energetico	17
Uso iniziale.....	17
Impostazione orario.....	17
Prima pulizia del prodotto	18
Riscaldamento iniziale.....	18

5 Come utilizzare il forno 19

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill.....	19
Come utilizzare il forno elettrico.....	19
Modalità di funzionamento	20
Come utilizzare l'unità di controllo del forno	22
Tabella tempi di cottura	26
Come utilizzare il grill.....	29
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill.....	29

6 Manutenzione e cura 30

Informazioni generali	30
Pulizia del pannello di controllo	30
Pulizia del forno	30
Rimozione dello sportello del forno.	31
Rimozione del vetro interno dello sportello	32
Sostituzione della lampadina del forno.....	32

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 34

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!
- 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

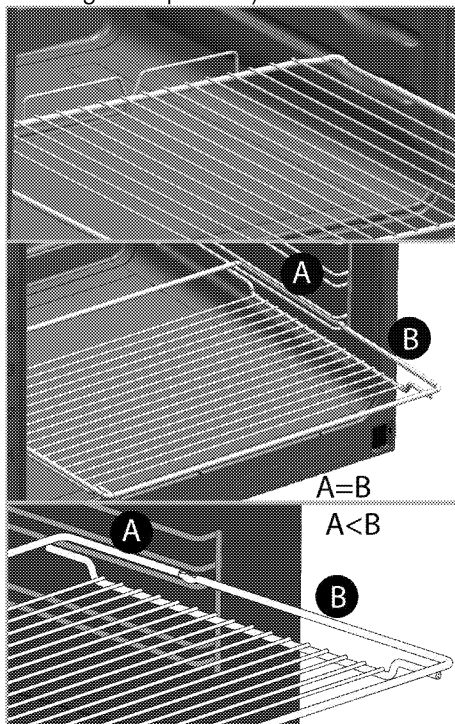
collegamenti possono danneggiarsi.

- 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.
- 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, arrostiti 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:

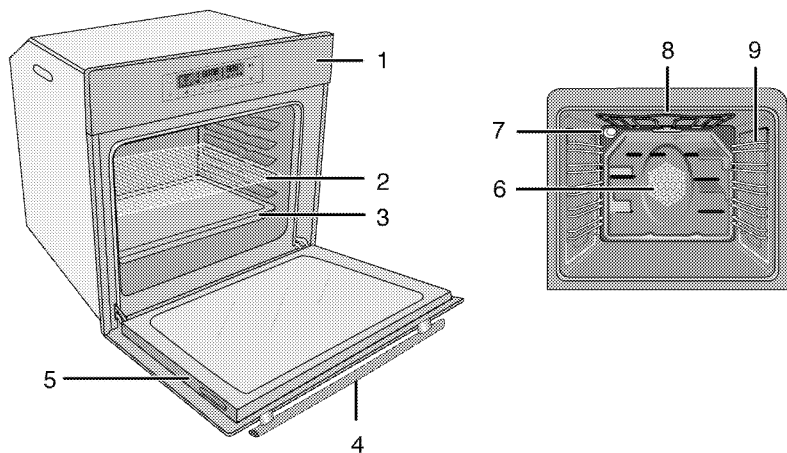
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

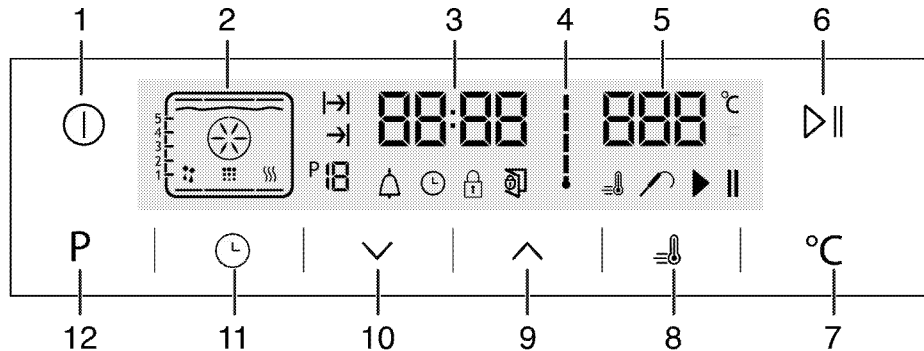
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



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



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Tasto ON/OFF | 7 | Tasto impostazione temperatura |
| 2 | Display funzioni | 8 | Simbolo Booster (preriscaldamento rapido) |
| 3 | Campo indicatore ora corrente | 9 | Tasto più |
| 4 | Simbolo temperatura interna forno | 10 | Tasto meno |
| 5 | Campo indicatore temperatura | 11 | Tasto regolazione |
| 6 | Tasto avvio/arresto cottura | 12 | Tasto Torna a display funzioni |

Contenuto della confezione

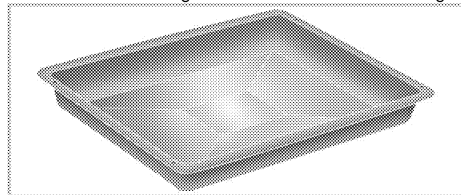


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

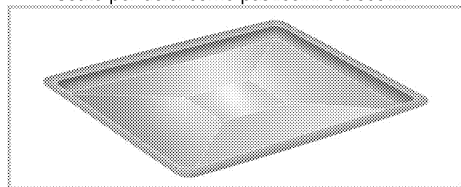
2. **Vassoio profondo**

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



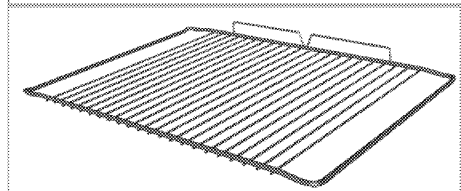
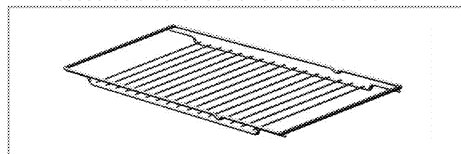
3. **Vassoio per dolci**

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



4. **Grill metallico**

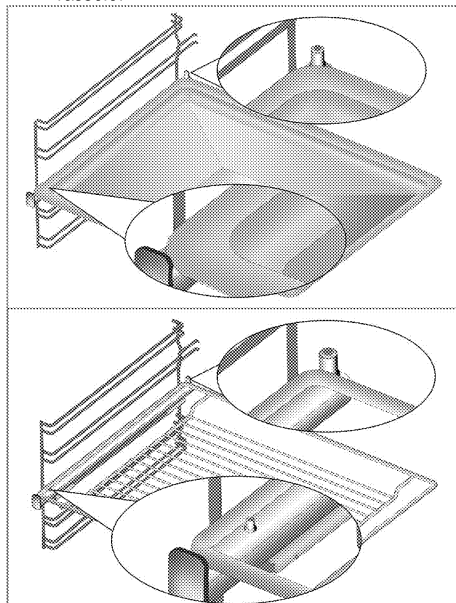
forno, da arrostitire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



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.



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	3.1 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05V-FG3 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 elettriche 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 12.



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



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



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.



PERICOLO:

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



PERICOLO:

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).

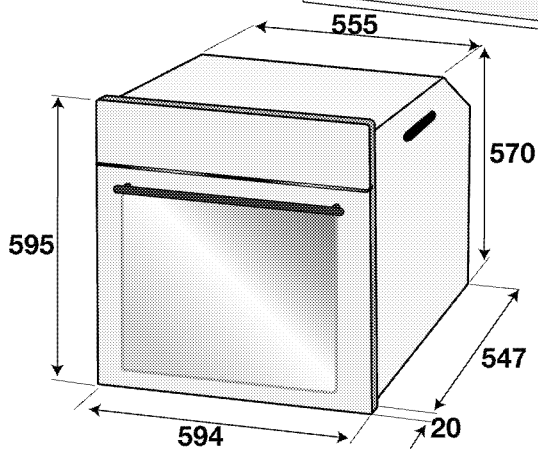
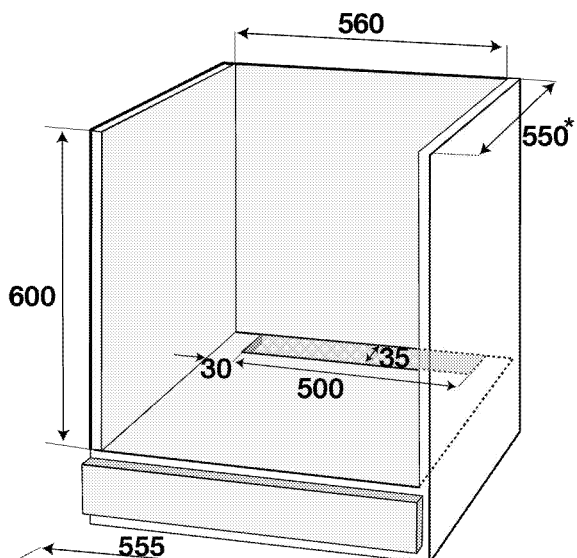
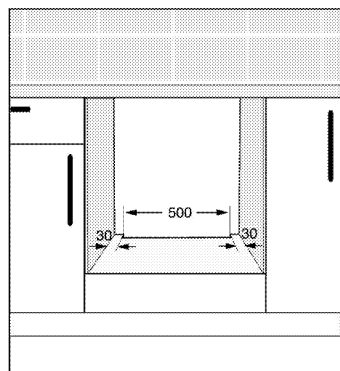
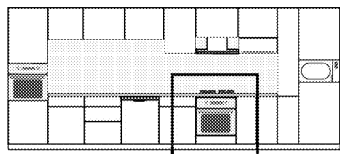
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.
- Tenere il forno dalle aperture per maneggiarlo su entrambi i lati al fine di spostarlo.
- 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.



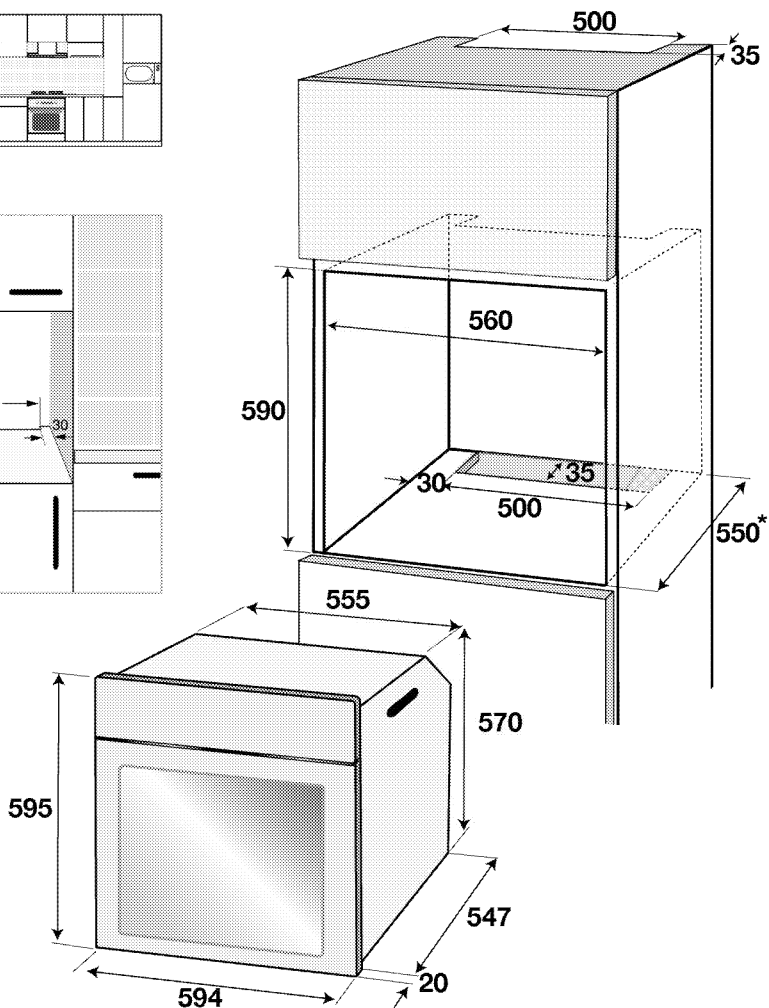
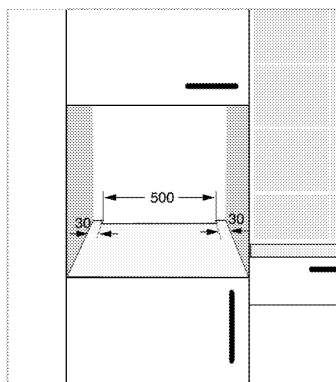
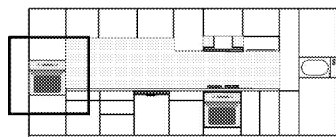
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



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.



PERICOLO:

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.

**PERICOLO:**

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".

**PERICOLO:**

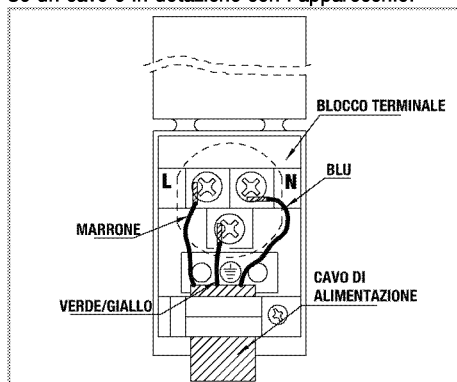
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

Collegamento del cavo di alimentazione

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.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

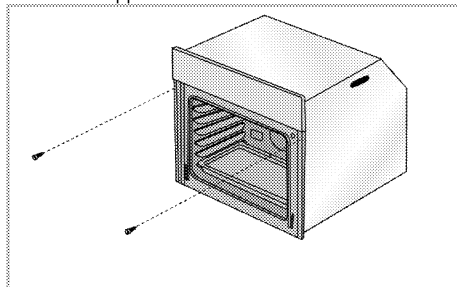
Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:

2. **Per il collegamento a fase singola**, collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
- » 0
- Cavo grigio/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/marrone = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)

Installazione dell'unità

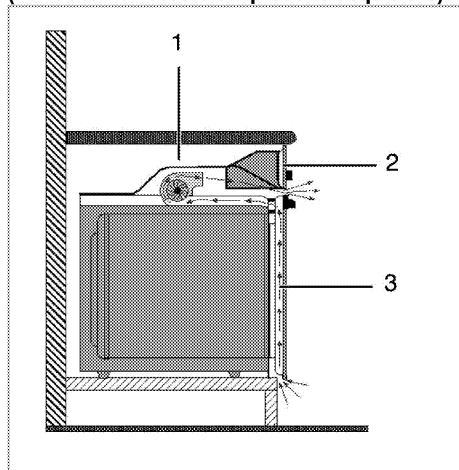
1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



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.



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.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



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:

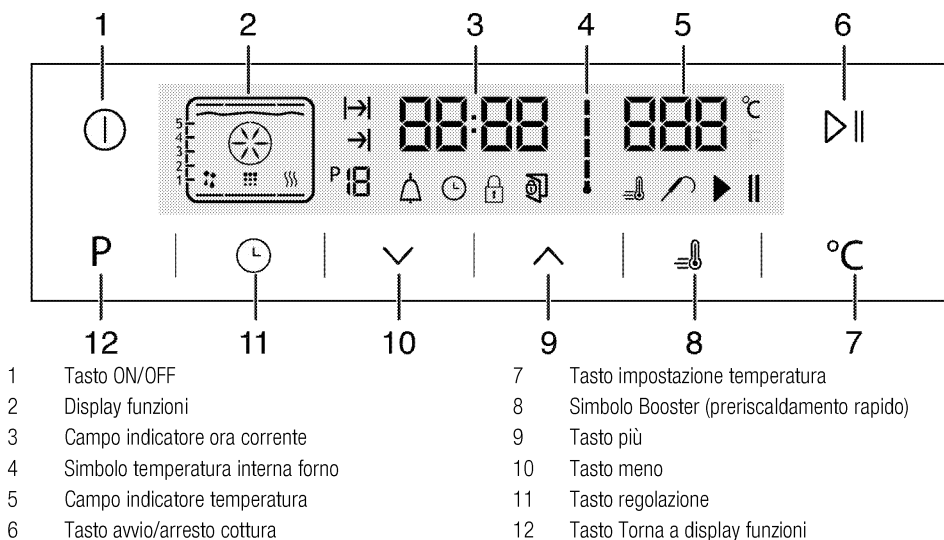
- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Se lo sportello non è aperto, la temperatura interna è ottimizzata al fine di risparmiare

energia in modalità di riscaldamento con ventola ECO FAN HEATING e potrebbe essere diversa da quella presente sul display.

- 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.

Uso iniziale

Impostazione orario



1. Al funzionamento iniziale del forno  si illumina il simbolo, toccare i tasti  /  per impostare l'ora.
2. Confermare l'impostazione toccando il simbolo  e attendere 4 secondi senza toccare i tasti per confermare.



Se l'orario corrente non è impostato, l'indicatore dell'ora comincia ad aumentare/spostarsi in avanti da **12:00**.  Il simbolo dell'orologio sarà attivato per indicare che l'ora corrente non è stata impostata. Questo simbolo scompare appena l'orario è impostato.

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.



ATTENZIONE

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.

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 29.
4. Utilizzare il forno per circa 15 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill*, pagina 29



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



ATTENZIONE

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.



PERICOLO:

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 arrostiti 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 grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul grill metallico, far scorrere il vassoio per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. 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

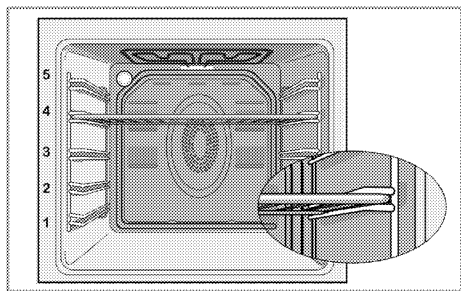
Spegnimento del forno elettrico

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.

1. Riscaldamento superiore e inferiore



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.

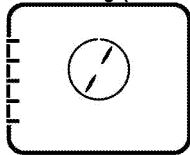
La posizione adatta per la rastrelliera viene visualizzata sullo schermo.

2. Riscaldamento inferiore/superiore con ventola



L'aria calda emessa dai riscaldatori inferiore e superiore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Cucinare con un vassoio.

3. Fan Heating (riscaldamento ventola)

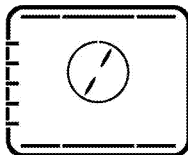


L'aria calda emessa dal riscaldatore assistito da ventola viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola.

Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.

i Quando lo sportello del forno è aperto, il motore della ventola non funziona per conservare l'aria calda all'interno.

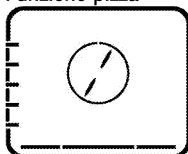
4. Funzione "3D"



Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi.

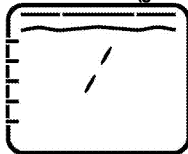
Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un solo vassoio.

5. Funzione pizza



Riscaldamento superiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Adatto per cuocere la pizza.

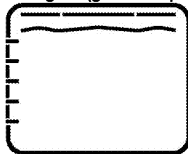
6. Full Grill+Fan (grill completo+ventola)



L'aria calda emessa dal grill completo viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. 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.

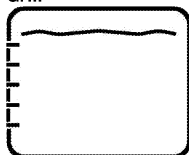
7. Full grill (grill completo)



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.

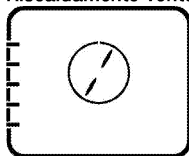
8. **Grill**



Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatti alla cottura con grill e piatti al gratin.

- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta sul ripiano sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

9. **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'.

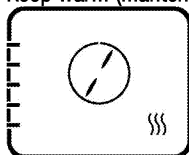
I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella 'Riscaldamento ventola Eco'.

10. **Bottom heating (riscaldamento inferiore)**



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.

11. **Keep warm (mantenere in caldo)**



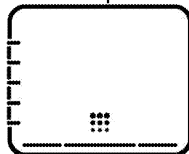
Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.

12. **Funzionamento con ventola**



Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione. Gli alimenti granulosi congelati sono scongelati lentamente a temperatura ambiente e gli alimenti cotti si raffreddano.

13. **Facile pulizia con vapore**
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



Questa funzione consente di ammorbidire e pulire facilmente lo sporco (che non è rimasto nel forno troppo a lungo). Vedere la sezione "Pulizia – Facile pulizia con vapore" per apprendere come pulire facilmente usando il vapore.

Come utilizzare l'unità di controllo del forno

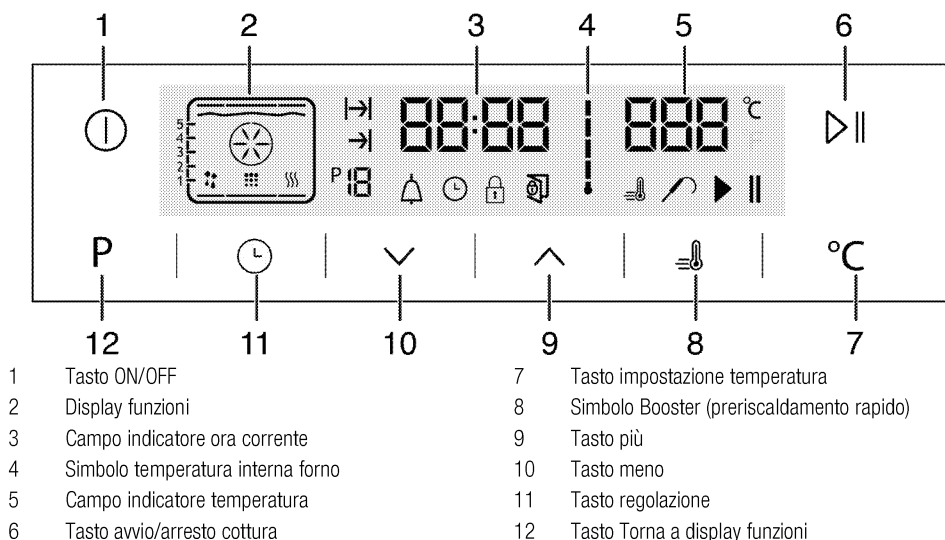
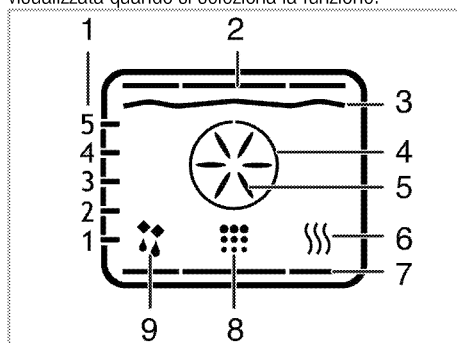


Tabella funzioni:

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime. La temperatura consigliata viene visualizzata quando si seleziona la funzione.



- 1 Posizioni ripiani
- 2 Riscaldatore superiore
- 3 Riscaldatore grill
- 4 Riscaldatore Boost
- 5 Ventola Boost
- 6 Mantenere in caldo
- 7 Riscaldatore posteriore
- 8 Posizione pulizia
- 9 Funzionamento con posizione ventola

- : Simbolo tempo di cottura
- : Simbolo tempo di fine cottura
- : Numero funzione
- : Simbolo allarme
- : Simbolo orologio
- : Simbolo blocco tasti
- : Simbolo sportello aperto
- : Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- : Simbolo sonda carne
- : Simbolo pausa cottura
- : Simbolo avvio cottura



Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio!

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 assisted cooking (cottura assistita da ventola)	40-280
"3D" function (funzione "3D")	40-280
Pizza function (funzione pizza)	40-280
Grill grande assistito da ventola	40-280
Grill completo	40-280
Grill inferiore	40-280
Riscaldamento ventola Eco	160-220
Riscald. inferiore	40-220
Mantenere in caldo	40-100
*La temperatura può essere impostata fino a 310°C nei modelli con funzione di autopulizia pirolitica (pirolisi)	



Il tempo di cottura massimo regolabile in tutte le modalità tranne warm keeping (mantenere in caldo) è limitato a 6 ore per motivi di sicurezza. Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.



Mentre si eseguono le regolazioni, sull'orologio lampeggia i relativi simboli.



L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.



Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Come utilizzare il forno

1. Toccare il tasto per circa 2 secondi per aprire il forno.

» La prima funzione operativa appare sul display dopo l'accensione del forno. Quando il display è in questa modalità, tempo di cottura, fine del tempo di cottura e funzione Booster (riscaldamento rapido) possono essere impostati.



Il forno si spegne automaticamente entro 20 secondi se non è eseguita alcuna impostazione del forno in questa schermata.

Cottura manuale selezionando temperatura e modalità di funzionamento

La cottura manuale è possibile selezionando temperatura e modalità di funzionamento specifica per il pasto, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti .
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante .
- » Il simbolo lampeggia.
4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .
6. Mettere il piatto nel forno.

7. Toccare il tasto per avviare la cottura se la temperatura e la funzione operativa sono adeguate. Il simbolo compare sul display.

» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

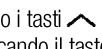
8. Il forno non si spegne automaticamente a causa della cottura manuale, senza impostare il tempo di cottura. Terminare la cottura toccando nuovamente il tasto .

» Il forno termina la cottura e sul display compare il simbolo .

9. Toccare il pulsante per circa 2 secondi per chiudere il forno.

Cottura mediante impostazione del tempo di cottura:

Assicurare lo spegnimento del forno selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento specifica per il pasto e l'impostazione del tempo di cottura, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante  per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti .
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante .
- » Il simbolo  lampeggia.
4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .
6. Toccare  finché sul display non compare il simbolo  per il tempo di cottura.
7. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti  e confermare l'impostazione toccando il tasto .

» Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo  viene visualizzato sul display in modo continuo.

8. Mettere il piatto nel forno.
9. Toccare  il tasto per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa e il tempo di cottura sono adeguate. Il simbolo  compare sul display.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura impostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato.

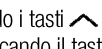
» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura impostato. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

10. Quando il processo di cottura è completato, "End" (fine) compare sul display e suona l'allarme.
11. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare l'allarme.

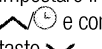
» L'allarme si ferma e il forno termina il funzionamento automaticamente.

Impostare la fine del tempo di cottura a un momento successivo;

Assicurare lo spegnimento automatico del forno selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento specifica per il pasto e l'impostazione del tempo di cottura e il termine della cottura in un'ora successiva, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante  per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti .
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante .
- » Il simbolo  lampeggia.
4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .
6. Toccare  finché sul display non compare il simbolo  per il tempo di cottura.
7. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti  e confermare l'impostazione toccando il tasto .

» Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo  viene visualizzato sul display in modo continuo.

8. Toccare  finché sul display non compare il simbolo  per il termine del tempo di cottura.
9. Impostare il tempo di cottura toccando i pulsanti  e confermare l'impostazione toccando il tasto .

» Una volta impostato il termine del tempo di cottura, il simbolo  viene visualizzato sul display in modo continuo.

10. Mettere il piatto nel forno.
11. Toccare  il tasto per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa, il tempo di cottura e il termine del tempo di cottura sono adeguate. Il simbolo  compare sul display.

» Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura 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 impostato. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

12. Quando il processo di cottura è completato, "End" (fine) compare sul display e suona l'allarme.
13. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare l'allarme.

» L'allarme si ferma e il forno termina il funzionamento automaticamente.



Se si desidera annullare solo il tempo di cottura o il tempo di cottura più il termine del tempo di cottura dopo averle impostate, è necessario reimpostare il tempo di cottura.

Impostazione del Booster (preriscaldamento rapido)

Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desiderata più facilmente.



La funzione Booster non può essere selezionata durante lo sbrinatorio, riscaldamento ventola eco, tenere caldo e la pulizia. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

1. Toccare il tasto  per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa, il tempo di cottura e il termine del tempo di cottura sono adeguate.
» Il simbolo  compare continuamente e l'impostazione Booster (pre-riscaldamento rapido) è attivata.
» Il simbolo Booster scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.
2. Toccare nuovamente il tasto  per annullare la funzione booster.

» Il simbolo  scompare e l'impostazione Booster (pre-riscaldamento rapido) viene disattivata.

Spegnimento del forno elettrico

Premere il tasto  per spegnere il forno.

Attivazione del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.

1. Toccare  finché sul display non compare il simbolo .
- » "OFF" compare sul display.
2. Premere  per attivare il blocco tasti.
- » Quando il blocco tasti è attivato, "On" compare sul display e il simbolo  resta acceso. Confermare toccando .



Il forno non funzionando quando il blocco tasti è attivato. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Per disattivare il blocco tasti, toccare il

1. Toccare  finché sul display non compare il simbolo .
- » "On" compare sul display.

2. Distivare il blocco tasti premendo il tasto .

» "OFF" compare quando il blocco tasti è attivato. Confermare toccando .



Il forno non funzionando quando la funzione blocco tasti è attivata. Le impostazioni di blocco tasti saranno annullate se manca la corrente.

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 il simbolo .



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

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

» Il simbolo  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, il simbolo  comincia a lampeggiare e si sente il segnale 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 il simbolo  per annullare l'allarme.
2. Tenere premuto il tasto  finché viene visualizzato "00:00".



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

Modifica dell'orario del giorno

1. Toccare il tasto  a brevi intervalli finché sul display non compare il simbolo .
2. Toccare i tasti  /  per impostare l'orario.
3. Confermare l'impostazione toccando il simbolo  e attendere 4 secondi senza toccare i tasti per confermare.



Le impostazioni correnti di orario sono annullate se manca la corrente. Bisogna regolarle nuovamente. L'ora corrente non può essere modificata quando è in uso una delle funzioni del forno.

Regolazione del volume

1. Quando il forno è in modalità Stand-by, toccare il tasto  con brevi intervalli finché 'VOL' compare sul display.
2. Premere i tasti  /  per impostare i toni L0, L1 o L2.
3. Premere il tasto  o attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare l'impostazione.

Regolazione dell'impostazione della lampadina Eco

1. Quando il forno è in modalità Stand-by, toccare il tasto  con brevi intervalli finché 'LP' compare sul display.

2. Premere i tasti  /  per impostare l'opzione On o ECO.
3. Premere il tasto  o attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare l'impostazione.
4. Se impostato su ON: mentre lo sportello del forno è aperto in modalità Stand-by e durante il funzionamento, la lampadina è accesa in modo continuo.
5. Se impostato su ECO: mentre lo sportello del forno è aperto in modalità Stand-by e durante il funzionamento, la lampadina è accesa e poi spenta dopo 15 secondi.

Se durante il funzionamento si tocca un tasto (tranne i tasti  e , la lampadina è accesa e poi spenta dopo 15 secondi.

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	Posizion e 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
	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*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

		5-Vassoio profondo*				
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
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
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	10 ... 15
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 vassoio	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Biscotto al burro-scozzese	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	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



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



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	25 ... 35
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 ° 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 ° 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.



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



ATTENZIONE

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

Accensione del grill

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante per aprire il forno.
 2. Toccare per selezionare la funzione grill desiderata.
 3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante .
- » Il simbolo lampeggia.

4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

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.
Arrosto 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 enti di controllo nella verifica del prodotto

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.

5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .

6. Toccare il tasto per avviare il grill se la temperatura e la funzione operativa sono adeguate. Il simbolo compare sul display.

» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

7. Terminare il grill toccando nuovamente il tasto .

» Il forno termina il grill e sul display compare il simbolo .

Spegnimento del grill

1. Toccare il pulsante per circa 2 secondi per chiudere il forno.



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.

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.

**PERICOLO:**

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

**PERICOLO:**

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo.
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 detergente 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.

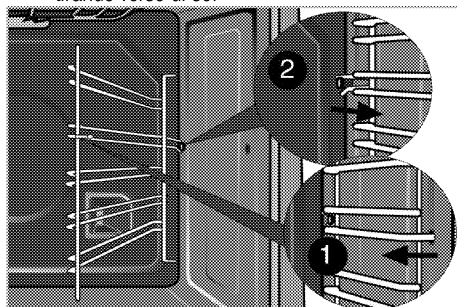
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

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).

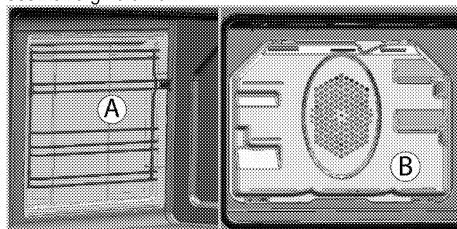
1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



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.

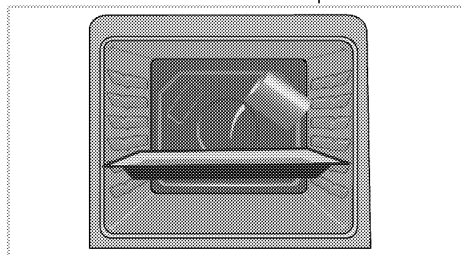


Facile pulizia con vapore

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

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. Selezionare la funzione di pulizia facile con vapore. La durata della pulizia compare sullo schermo e non può essere modificata. È possibile impostare l'ora di fine per questa funzione di pulizia.
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.



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.

Pulire lo sportello del forno

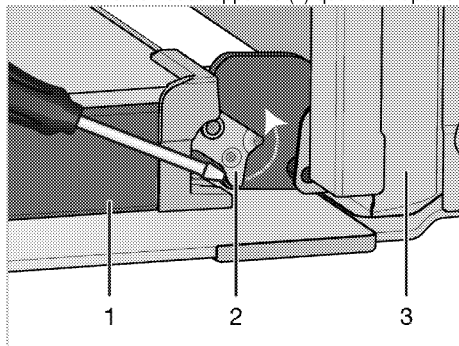
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.



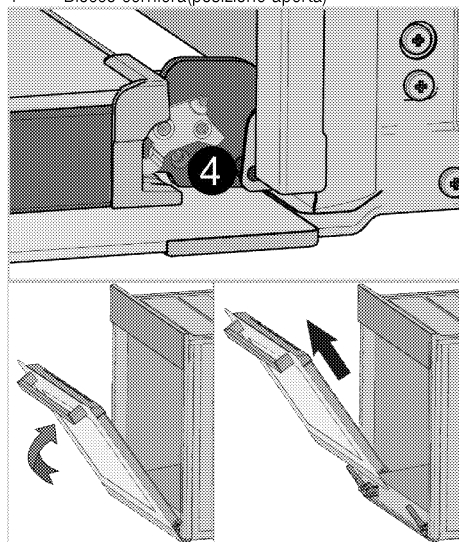
Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i fermagli sull'alloggiamento della cerniera (2) sui lati destro e sinistro dello sportello anteriore premendo sul gancio come illustrato nella figura. Il lucchetto dovrebbe apparire (4) quando è aperto.



- 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 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.

Funzione Soft Open & Soft Close

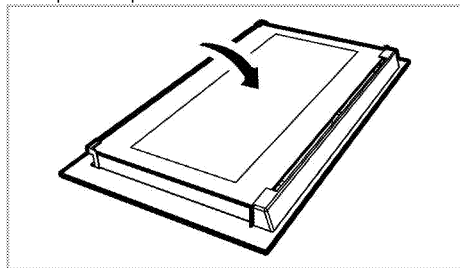
Alcuni modelli possono includere una funzione Soft Close e Soft Open. La funzione Soft Close consente all'utente di chiudere una porta del forno senza problemi portandola a circa 15 cm dalla posizione chiusa e spingendola delicatamente. Il sistema di smorzamento automatico aiuta a chiudere la porta dolcemente. Una caratteristica simile è osservata mentre la porta del forno è completamente aperta; A circa 9 cm dalla posizione completamente aperta, il sistema di smorzamento si apre e consente un'apertura delicata.

Rimozione del vetro interno dello sportello

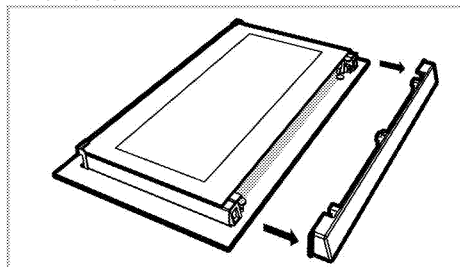
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

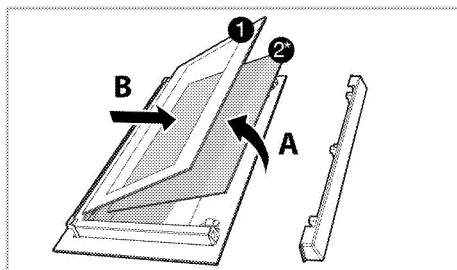
1. Aprire lo sportello del forno.



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



3. Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione A e tirare in direzione B.



1. Pannello più interno in vetro
- 2* Pannello interno in vetro (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).
4. Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno (2); Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).
5. Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2). Mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica. (Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno). Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).
6. Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro. La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello più interno in vetro (1) nell'apertura in plastica inferiore.
7. Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno



PERICOLO:

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!



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



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



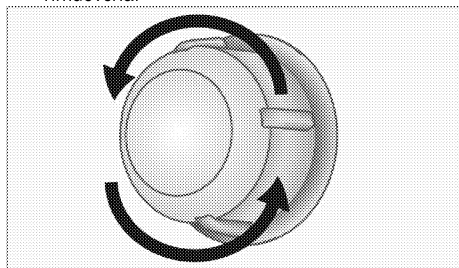
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



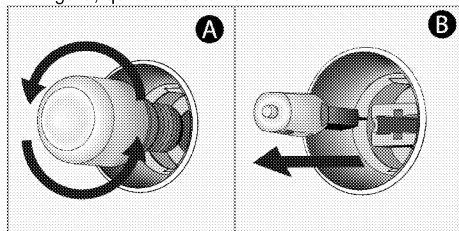
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

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.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

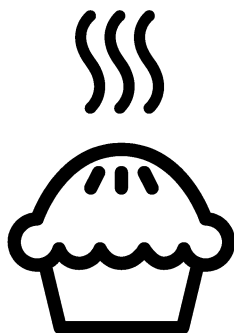


Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.



Вбудована духовка

Посібник користувача



UK

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища **4**

Загальні правила техніки безпеки	4
Електрична безпека	5
Безпека виробу	6
Призначення	8
Захист дітей	8
Утилізація старого приладу	9
Утилізація пакувальних матеріалів	9

2 Загальна Інформація **10**

Огляд	10
Вміст упаковки	11
Технічні характеристики	12

3 Установка **13**

До початку установки	13
Встановлення та підключення	15
Утилізація старого приладу	17

4 Підготовка **18**

Поради щодо збереження електроенергії	18
Початок використання	18
Налаштування часу	18
Початкове очищення виробу	19
Перше розігрівання	19

5 Використання духовки **20**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі	20
Використання електричної духової шафи	20
Робочі режими	21
Використання блоку управління духовки	23
Таблиця часу приготування	27
Використання гриля	30
Таблиця часу приготування на грилі	31

6 Догляд і технічне обслуговування **32**

Загальна інформація	32
Очищення панелі управління	32
Очищення духовки	32
Демонтаж дверцят духової шафи	33
Виймання внутрішнього скла дверцят	34
Заміна лампи освітлення духової шафи	35

7 Пошук та усунення несправностей **36**

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами

має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.

- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

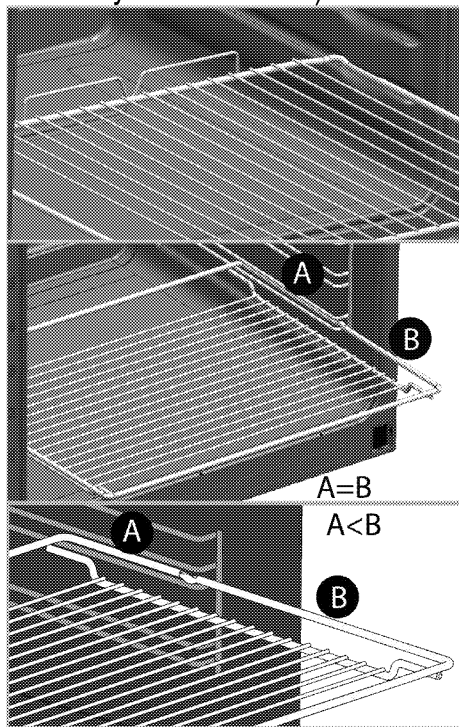
Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів,

оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.

- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

- (Залежить від моделі пристрою.)
Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.

- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- УВАГА: Перед зміною лампи переконайтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнуто, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які

збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сидати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

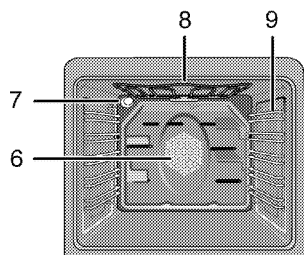
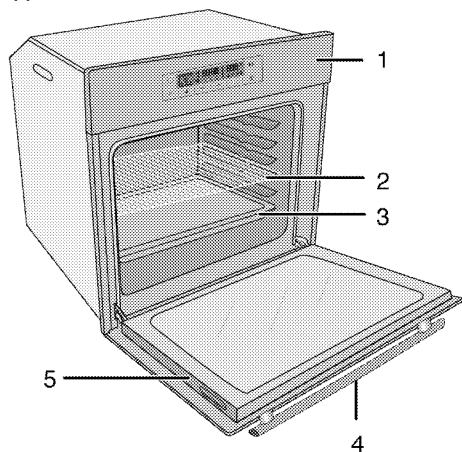
Відповідність Директиві щодо обмеження використання шкідливих речовин (RoHS)
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

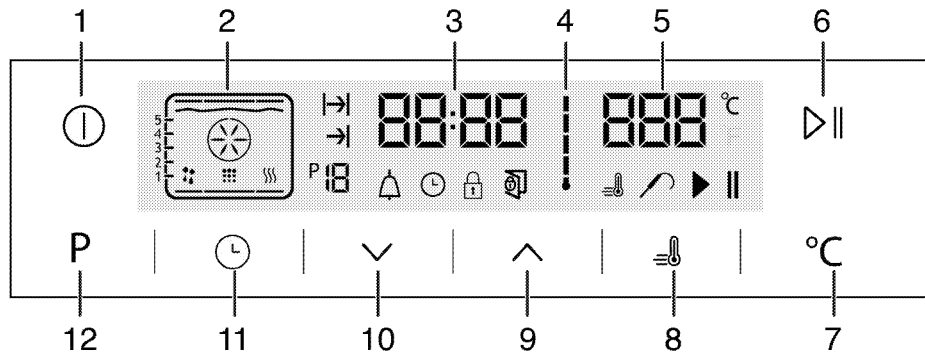
2 Загальна Інформація

Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Ручка
- 5 Дверцята

- 6 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
- 7 Лампочка
- 8 Верхній нагівальний елемент
- 9 Положення полиць



- 1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Символ температури всередині духової шафи
- 5 Поле індикатора температури
- 6 Кнопка початку/зупинки приготування

- 7 Кнопка регулювання температури
- 8 Символ швидкого нагівання (функція швидкого попереднього нагівання)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «мінус»
- 11 Кнопка налаштування
- 12 Кнопка повернення до дисплею функцій

Вміст упаковки

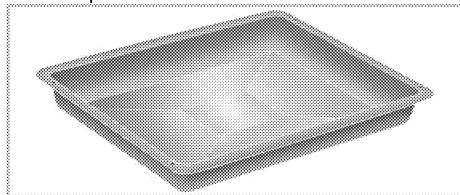


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

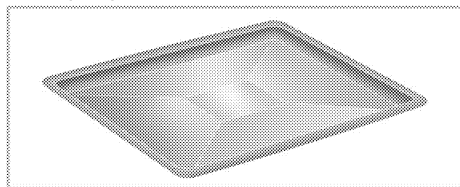
2. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



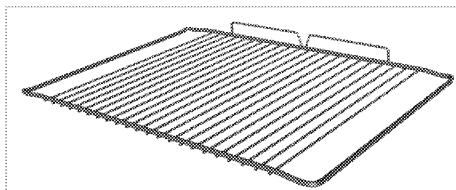
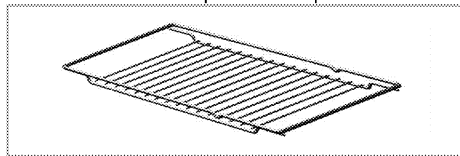
3. Деко для солодкої випічки

Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.



4. Решітчастий гриль

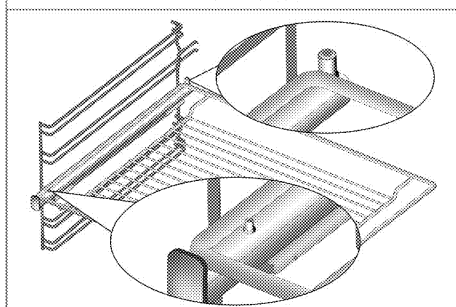
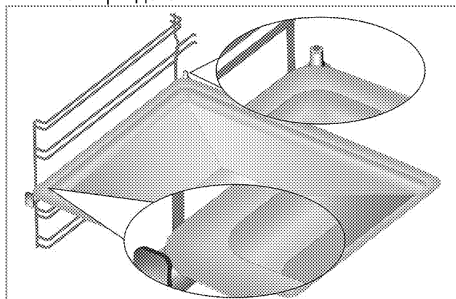
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3.1 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духова шафа	Багатофункціональна духова шафа
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

* Див. Установка, стор. 13.

*



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

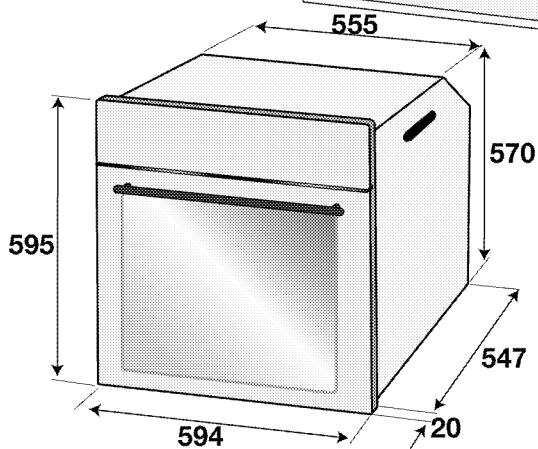
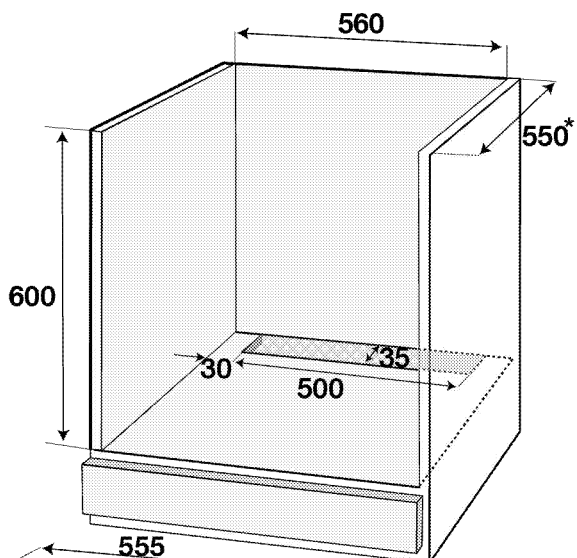
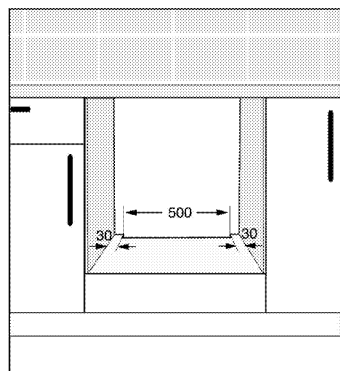
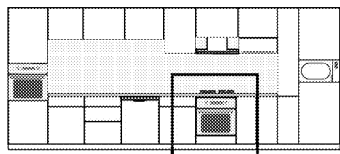
- Використовувати поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (втримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.
- Тримайте духову шафу за отвори для обробки, які розташовані з двох боків, щоб перемістити її.
- Перед встановленням продукту видаліть усі матеріали та документи із середини.
- Кухонні меблі повинні відповідати розмірам, наведеним на малюнку, представленою нижче. У задній частині кухонних меблів, для забезпечення достатньої вентиляції, отвір повинен бути вирізаним за розмірами, які наведені на малюнку нижче.



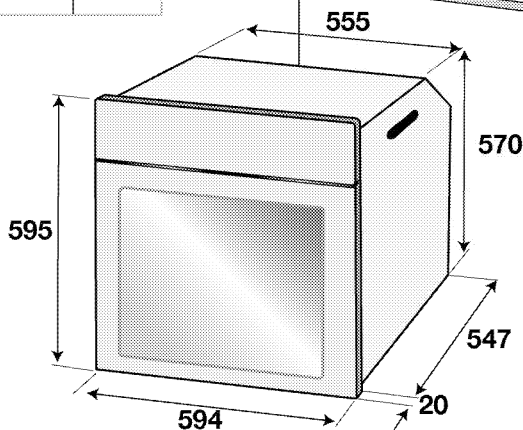
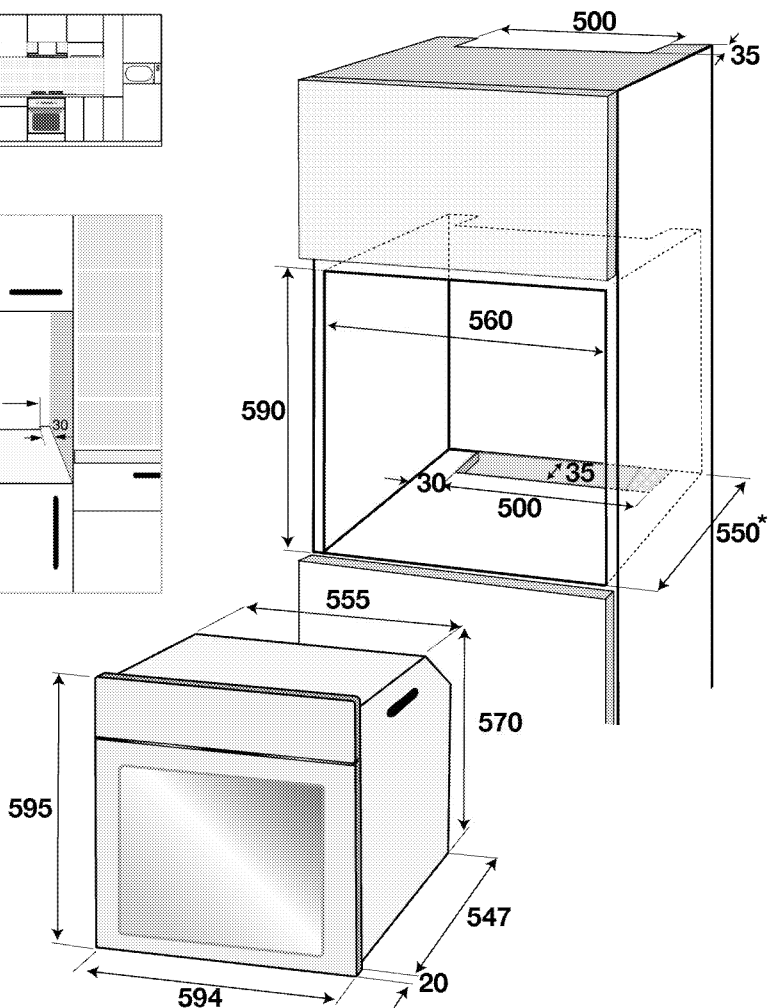
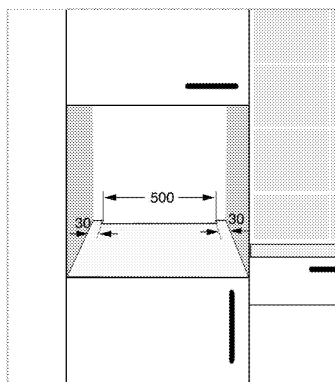
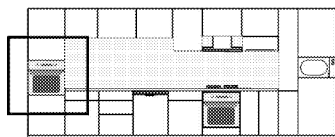
Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



* MiH.



* мін.

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.
Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

Під'єднання кабеля електроживлення



Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів).
Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:

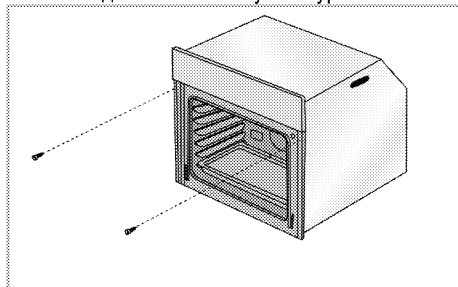


2. У разі однофазного підключення дроти слід під'єднувати, як показано нижче:

- Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
 - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
- » або
- сірий/Чорний кабель = L (Фаза)
 - Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)

Встановлення виробів

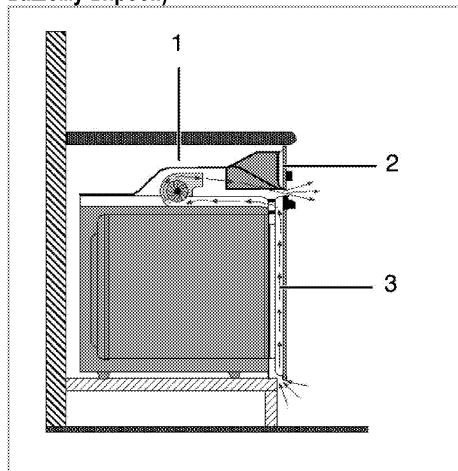
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Після встановлення виробу, переконайтеся, що шурупи достатньо затягнуті, а духовка шафа не рухається. Під час експлуатації духовка шафа може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкцій, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи. Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.

Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

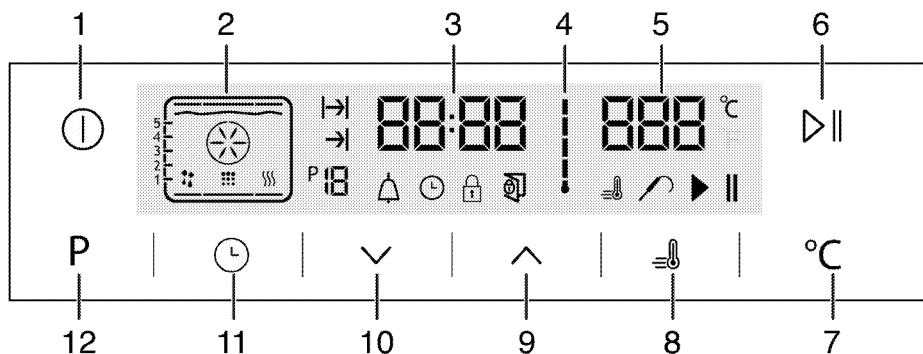
- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії в режимі ПРИМУСОВОГО

ОБІГРІВУ ЕКО і може відрізнитися від показаної на дисплеї.

- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духовка вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання

Налаштування часу



- 1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Символ температури всередині духової шафи
- 5 Поле індикатора температури
- 6 Кнопка початку/зупинки приготування
- 7 Кнопка регулювання температури
- 8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «мінус»
- 11 Кнопка налаштування
- 12 Кнопка повернення до дисплею функцій

1. Під час підготовки духовки до роботи відобразиться символ ⌚, торкніться клавіш $\wedge \vee$, щоб встановити години.
2. Торкніться символу ⌚ та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.

i Якщо поточний час не встановлено, індикатор часу розпочне відлік з **12:00**. На дисплеї відобразиться символ ⌚, вказуючи, що поточний час ще не був встановлений. Він зникне після налаштування часу.

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля*, стор. 30.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля*, стор. 30



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля.
- Не змінюйте положення решітки, якщо духову шафу гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

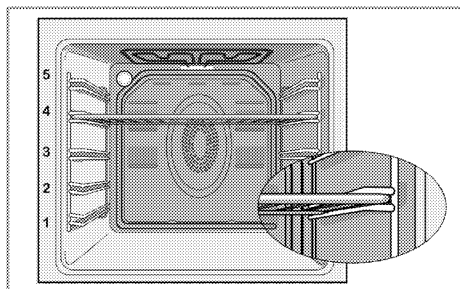
Вимкнення електричної духової шафи

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

1. Нагрівання згори та знизу



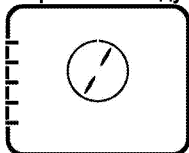
Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком. На екрані відобразиться відповідне положення решітки.

2. Нагрівання згори та знизу з обдуванням



За допомогою вентилятора гаряче повітря від верхнього та нижнього нагрівальних елементів рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Готуйте з одним піддоном.

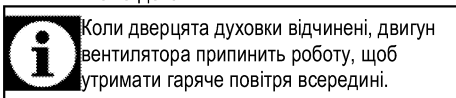
3. Нагрівання з обдуванням



За допомогою вентилятора гаряче повітря від нагрівального елемента рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи.

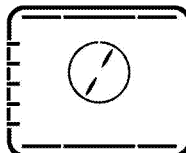
Рекомендовано застосовувати для приготування страв на решітках на різних рівнях. Попереднє розігрівання зазвичай не

потрібне. Підходить для приготування з кількома деками.



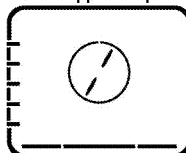
Коли дверцята духовки відчинені, двигун вентилятора припинить роботу, щоб утримати гаряче повітря всередині.

4. Режим «3D»



Працюють верхній та нижній нагрівальні елементи, а також вентилятор. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком.

5. Режим для піци



Працює нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Рекомендовано застосовувати для запікання піци.

6. Турбогриль + обдування



За допомогою вентилятора гаряче повітря від турбогриля швидко розповсюджується по всій духовій шафі. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

7. Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

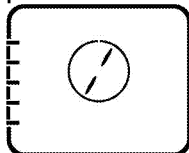
8. **Гриль**



Працює маленький гриль угорі духової шафи. Режим підходить для смаження на грилі та приготування панірованих страв.

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

9. **Нагрівання з вентилятором у економному режимі**



Для збереження електроенергії використовуйте цю функцію замість режимів приготування в діапазоні температур 160-220°C з обдуванням. Але час приготування трохи збільшиться.

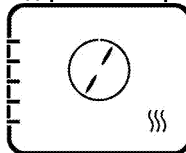
Значення часу приготування для цієї функції вказані в таблиці «**Нагрівання з вентилятором у економному режимі**».

10. **Нагрівання знизу**



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.

11. **Підтримка в нагрітому стані**



Застосовується для підтримання протягом тривалого часу страви в нагрітому стані, коли її можна подавати до столу.

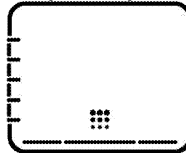
12. **Робота з вентилятором**



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

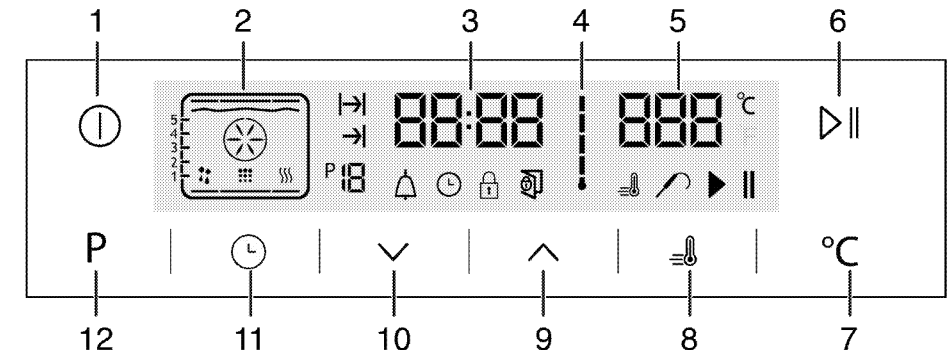
13. **Просте чищення парою**

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



Ця функція дозволяє (після нетривалого очікування) пом'якшити та легко очистити бруд в духовій печі. Для простого чищення паром див. розділ «Чищення — просте чищення паром».

Використання блоку управління духовки

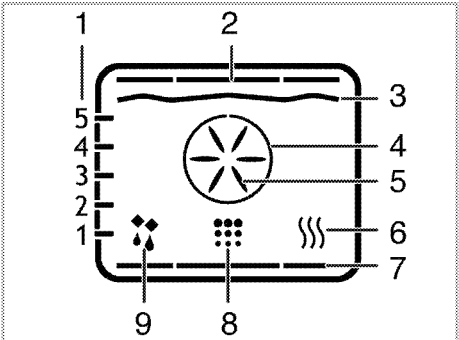


- 1 Кнопка УВИМК./ВИМКН.
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Символ температури всередині духової шафи
- 5 Поле індикатора температури
- 6 Кнопка початку/зупинки приготування
- 7 Кнопка регулювання температури
- 8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «мінус»
- 11 Кнопка налаштування
- 12 Кнопка повернення до дисплею функцій

- : Символ часу приготування
- : Символ завершення часу приготування
- : Номер функції
- : Символ звукового сигналу
- : Символ годинника
- : Символ блокування кнопок
- : Символ відкритих дверцят
- : Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- : Символ зонда готовності м'яса
- : Символ паузи приготування
- : Символ початку приготування

Таблиця режимів:

У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій. Рекомендована температура відображається при виборі функції.



- 1 Положення полиць
- 2 Верхній нагівальний елемент
- 3 Нагівальний елемент гриля
- 4 Прискорене нагрівання
- 5 Прискорене охолодження
- 6 Підтримка в нагрітому стані
- 7 Нижній нагівальний елемент
- 8 Положення чистки
- 9 Положення роботи з вентилятором

Функції залежать від моделі пристрою!

Таблиця режимів	Діапазон температур (°C)
Нагрівання згори та знизу	40-280
Нагрівання згори та знизу з обдуванням	40-280
Приготування з використанням вентилятора	40-280
Режим «3D»	40-280
Режим для піци	40-280
Великий гриль з використанням вентилятора	40-280
Турбогриль	40-280
Нижній гриль	40-280

Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний)	160-220
Нагрівання низу	40-220
Підтримка в нагрітому стані	40-100
*У моделях з функцією піролітичного самоочищення (піролізу) можна встановити температуру до 310 °C	

-  З міркувань безпеки в усіх режимах, за винятком режиму підтримки в нагрітому стані, не можна задати час приготування, який перевищує 6 годин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
-  Під час налаштування на годиннику блиматимуть відповідні символи.
-  Не можна виставляти поточний час, коли духова шафа виконує якусь функцію або під час напівавтоматичного або автоматичного програмування духової шафи.
-  Навіть якщо духовка вимкнена, коли її дверцята відчинені, світиться лампа духовки.

Використання духової шафи

1. Торкніться клавіші  та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб відкрити духовку.
» Після того, як духовка увімкнеться, перший режим роботи буде відображений на дисплеї. Коли дисплей перебуває в такому стані, можна задавати час приготування, час завершення приготування і вмикати функцію швидкого нагрівання.

-  Через 20 секунд духовка автоматично вимкнеться, якщо за цей час не буде зроблено жодних налаштувань.

Ручні налаштування температури й робочого режиму

Ви можете готувати, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, не встановлюючи тривалість приготування.

1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .

3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіші .
- » Символ  заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіші .
6. Поставте страву в духовку.
7. Торкніться клавіші  II, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.
8. Духовка не вимкнеться автоматично, оскільки в режимі ручного налаштування параметрів приготування не був встановлений час приготування. Щоб закінчити приготування, натисніть клавішу  II.
- » Духовка завершить приготування, на дисплеї з'явиться символ .
9. Торкніться клавіші  та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб закрити духовку.

Приготування через встановлення часу приготування;

Ви можете впевнитись, що духовка вимкнеться, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, встановлюючи тривалість приготування, або розпочавши приготування з ручним налаштуванням параметрів приготування без встановлення часу приготування.

1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіші .
- » Символ  заблимає.

4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіші .
6. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь  доки на дисплеї не з'явиться символ .
7. Встановіть час приготування, торкаючись  /  та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіші .
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .
8. Поставте страву в духовку.
9. Торкніться клавіші  II, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення обраного часу приготування.
- » Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.
10. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End»(Готово) і лунає звуковий сигнал.
11. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші.
- » Сигнал буде вимкнено, духовка автоматично завершить роботу.
- Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;**
Ви можете впевнитись, що духовка буде працювати та вимкнеться автоматично, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, встановлюючи тривалість приготування та час закінчення приготування, або розпочавши приготування з ручним налаштуванням параметрів приготування без встановлення часу приготування.
1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіші .
- » Символ  заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіші .
6. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь  доки на дисплеї не з'явиться символ .
7. Встановіть час приготування, торкаючись  /  та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіші .
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .
8. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь  доки на дисплеї не з'явиться символ .
9. Встановіть час приготування, торкаючись клавіш  та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіші .
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .
10. Поставте страву в духовку.
11. Торкніться клавіші  II, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування шляхом віднімання часу приготування від часу завершення приготування. Коли настане час початку приготування, духовка шафа увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.
12. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End»(Готово) і лунає звуковий сигнал.
13. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші.

» Сигнал буде вимкнено, духовка автоматично завершить роботу.



Якщо ви хочете скасувати лише час приготування або час приготування та час завершення приготування після їх встановлення, скиньте час приготування.

Налаштування швидкого попереднього нагрівання

Функція швидкого попереднього нагрівання дає змогу швидше досягнути потрібної температури в духовій шафі.



У режимах розморожування, Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний), підтримки в нагрітому стані та очищення функція швидкого попереднього нагрівання не працює. У разі перебоїв електроживлення параметри швидкого попереднього нагрівання скасовуються.

1. Торкніться клавіші після встановлення температури, режиму, часу приготування та часу закінчення приготування.

» На дисплеї відобразиться символ та функція швидкого попереднього нагрівання буде увімкнена.

» Символ швидкого попереднього нагрівання зникає, щойно в духовій шафі встановиться потрібна температура. Після цього духову шафу знову переходить у режим, у якому вона перебувала до цього.

2. Торкніться клавіші повторно, щоб відмінити функцію швидкого попереднього нагрівання.

» На дисплеї відобразиться символ та функція швидкого попереднього нагрівання буде вимкнена.

Вимкнення електричної духової шафи

Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку .

Вмикання блокування клавіш

Використання клавіш духової шафи можна запобігти, увімкнувши функцію блокування клавіш.

1. Торкайтесь клавіші доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «OFF» (Вимкнуто).

2. Натисніть кнопку (1), щоб увімкнути блокування клавіш.

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ світиться. Підтвердіть налаштування, торкнувшись .



Якщо увімкнено функцію блокування клавіш, клавіші духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування клавіш скасовано не буде.

Щоб деактивувати функцію блокування клавіш, торкніться

1. Торкайтесь клавіші доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «On» (Увімкнено).

2. Відключіть блокування клавіш, натиснувши кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «OFF» (Вимкнуто). Підтвердіть налаштування, торкнувшись .



Якщо увімкнено функцію блокування клавіш, клавіші духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

Налаштування сигналу таймера-будильника

Таймер пристрою можна використовувати для попередження чи нагадування незалежно від програми приготування.

Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духову шафу. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.

1. Торкайтесь клавіші доки на дисплеї не з'явиться символ .



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою клавіш .

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.

3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

Вимкнення звукового сигналу

1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкайтесь клавіші  доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Натисніть й утримуйте клавішу , поки не відобразиться «00:00».



Відобразиться час подання сигналу таймера. У разі одночасного встановлення часу подання сигналу таймера та часу приготування відображатиметься менший час.

Зміна часу дня

1. Швидко торкайтесь клавіші  доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час, торкаючись клавіш  .
3. Торкніться символу  та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно. Поточний час не можна змінити, коли духовка виконує задану програму.

Регулювання гучності

1. Коли духовка знаходиться у режимі очікування, з короткими інтервалами торкайтесь кнопки  до появи на дисплеї напису «VOL» (ГУЧН.).
2. Натисніть кнопки   для вибору одного з типів сигналу L0, L1 та L2.
3. Щоб підтвердити налаштування, натисніть кнопку  або зачекайте 4 секунди, не торкаючись кнопок.

Відрегулюйте лампу для роботи в Економічному режимі.

1. Коли духовка знаходиться у режимі очікування, з короткими інтервалами торкайтесь кнопки  до появи на дисплеї напису «LP» (ЛАМП.).
2. Натисніть кнопки   для вибору функцій Увімк. чи Економічного режиму.
3. Щоб підтвердити налаштування, натисніть кнопку  або зачекайте 4 секунди, не торкаючись кнопок.
4. У разі вибору функції ON (УВІМК.): доки відкриті дверцята духової шафи, що знаходиться у режимі очікування, і під час експлуатації лампа постійно УВІМКЕНА.
5. У разі вибору функції ECO (Екон. режим): доки відкриті дверцята духової шафи, що знаходиться у режимі очікування, і під час експлуатації лампа ВИМКАЄТЬСЯ, а потім ВИМКАЄТЬСЯ через 15 секунд.

У разі натиснення будь-якої кнопки під час експлуатації (окрім кнопок  і ) лампа ВИМКАЄТЬСЯ, а потім ВИМКАЄТЬСЯ через 15 секунд.

Таблиця часу приготування



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирогов на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35

	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180	25 ... 30
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямокутна форма для випікання на гриль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	10 ... 15
Біфштекс (цільний)/печення	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190	70 ... 90
	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів. * Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом. ** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.						

Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деко діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60
	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	170	50 ... 60
	2 піддона	1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріль для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 4	170	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці акcesуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Нагрівання з вентилятором у економному режимі



Не змінюйте значення температури під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі".



Не відкривайте дверцята під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі". Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії і може відрізнятись від показаної на дисплеї.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*	3	160	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Стандартне деко*	3	180	25 ... 35
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	45 ... 55
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	35 ... 45

* Ці акcesуари можуть не постачатися з виробом.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.

- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
 2. Оберіть необхідний режим грилю, торкаючись клавіш .
 3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіши .
- » Символ  заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
 5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіши .
 6. Торкніться клавіши  II, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові

активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

7. Щоб закінчити приготування, натисніть клавішу ► || ще раз.

» Духовка завершить приготування, на дисплеї з'явиться символ ||.

Вимкнення гриля

1. Торкніться клавіші ① та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб закрити духовку.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Аksesуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4...5	250	20...25 хв. *
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4...5	250	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4...5	250	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4...5	250	25...30 хв. *
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4...5	250	25...30 хв. *
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250	1...3 хв.

* залежно від товщини
 *Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин
 **Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути полегшити контролюючій організації процес приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб перевірки продукту.

Страва	Аksesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250	25...35 мін.

Перевіряйте страву після 2/3 від загального часу жарки.
 Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спростує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



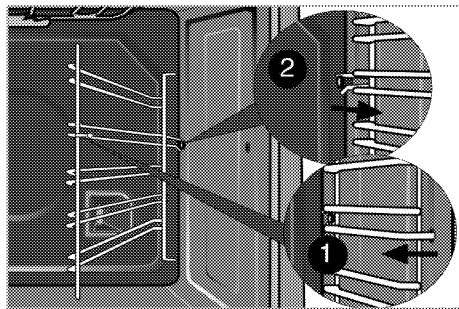
Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

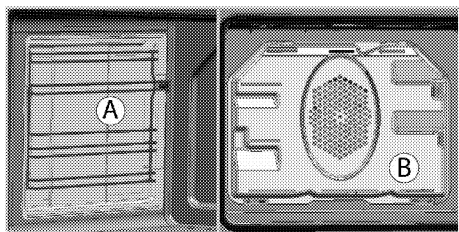
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.

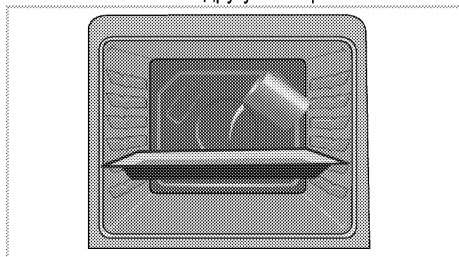


Просте чищення паром

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Виберіть функцію простого чищення паром. На екрані відобразиться тривалість чищення, її не можна змінити. Ви можете встановити час завершення виконання функції чищення.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Стійкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

i Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішні поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

Очищення дверцят духовки

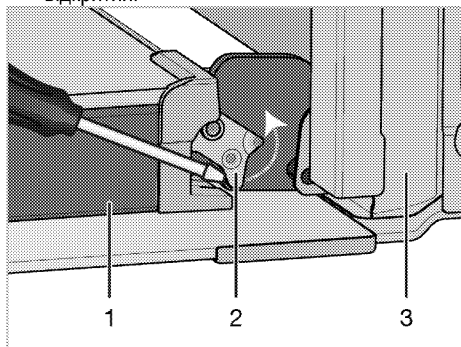
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



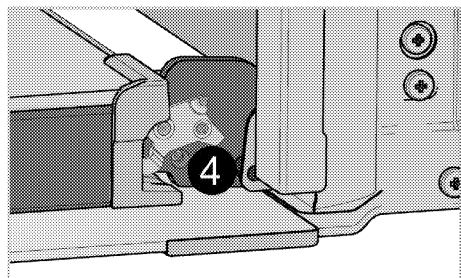
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подрпати поверхню та пошкодити скло.

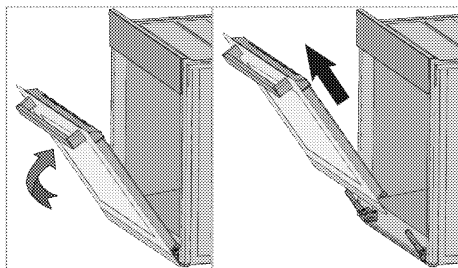
Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте затискачі на корпусі шарніра (2) на правій та лівій сторонах передніх дверей, натиснувши на гачок, як показано на малюнку. Замок повинен виглядати як (4), коли він відкритий.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)





3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.



Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петель.

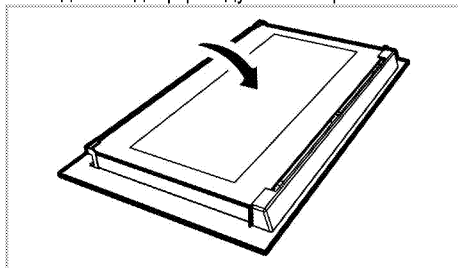
Функція "Soft Open & Soft Close"

Деякі моделі можуть включати функцію "Soft Close & Soft Open". Функція Soft Close дозволяє користувачеві гладко закрити дверцята дверцят, приблизно до 15 см від закритого положення та обережно натискаючи її. Автоматична демпферна система дозволяє м'яко закрити двері. Подібна особливість спостерігається, коли двері духовки повністю відкриті; Приблизно 9 см від повністю відкритого положення система заслінки забезпечує легке відкриття.

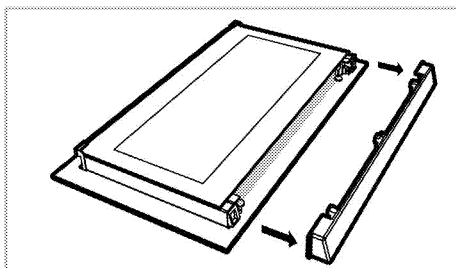
Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

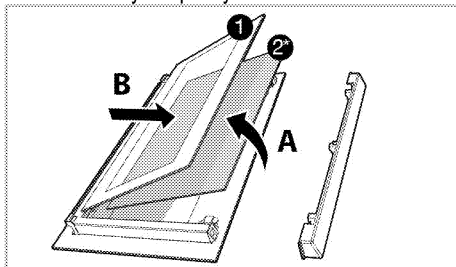
1. Відчиніть дверцята духової шафи.



2. Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



3. Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.



- 1 Найглибша скляна панель
- 2* Найглибша скляна панель . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
4. Якщо пристрій має середню скляну панель(2); Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).
5. Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі. (Якщо пристрій має середню скляну панель). внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).
6. Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі. Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.
7. Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.



Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.



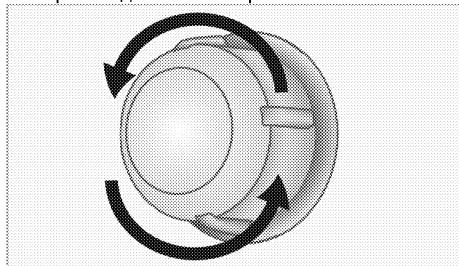
Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °C.



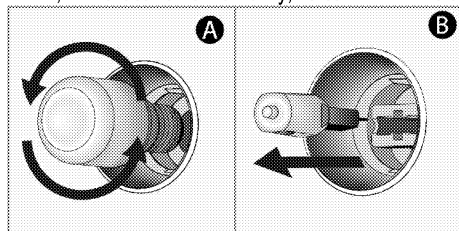
У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °C. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

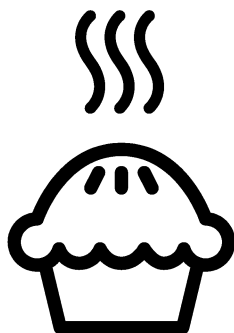
Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

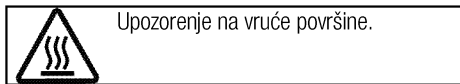
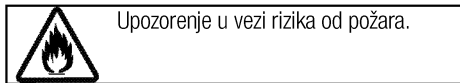
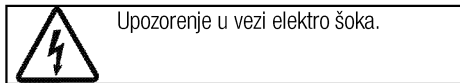
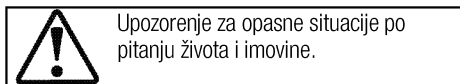
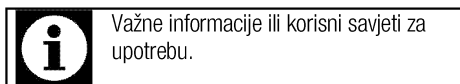
Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



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

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš **4**

Opće mjere sigurnosti	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena upotreba.....	7
Sigurnost za djecu	7
Odlaganje starog proizvoda.....	8
Odlaganje materijala za pakovanje	8

2 Opće informacije **9**

Pregled	9
Sadržaj pakovanja.....	10
Sadržaj pakovanja.....	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija **12**

Prije instalacije	12
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje starog proizvoda.....	16

4 Priprema **17**

Savjeti za uštedu energije.....	17
Prva upotreba.....	17
Podešavanje vremena	17
Prvo čišćenje uređaja.....	18
Početno zagrijavanje	18

5 Kako rukovati pećnicom **19**

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju	19
Kako rukovati električnom pećnicom.....	19
Načini rada	19
Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice	21
Tabela vremena kuhanja.....	25
Kako rukovati roštiljom	29
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja	29

6 Održavanje i njega **30**

Opšte informacije	30
Čišćenje kontrolne ploče.....	30
Čišćenje pećnice.....	30
Skidanje vrata pećnice.....	31
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima	32
Zamjena svjetla u pećnici.....	32

7 Rješavanje problema **34**

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbijedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod,

takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve

probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.

- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se

mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.

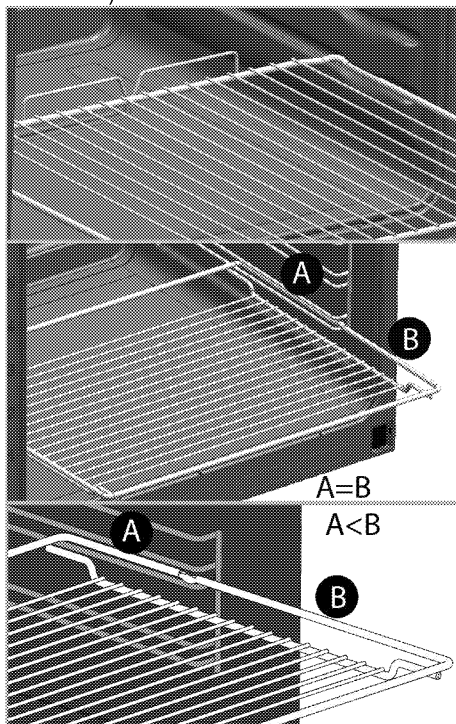
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrelli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.

- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)
Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku
Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili

pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak

dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijnih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.

- UPOZORENJE: Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u

druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.

- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

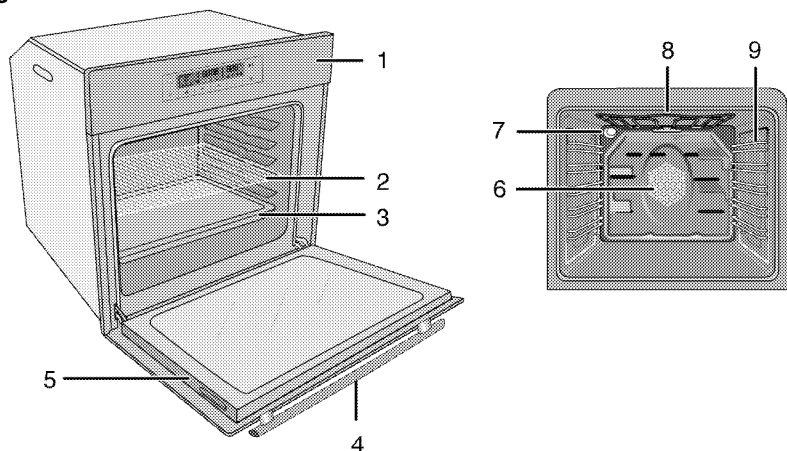
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

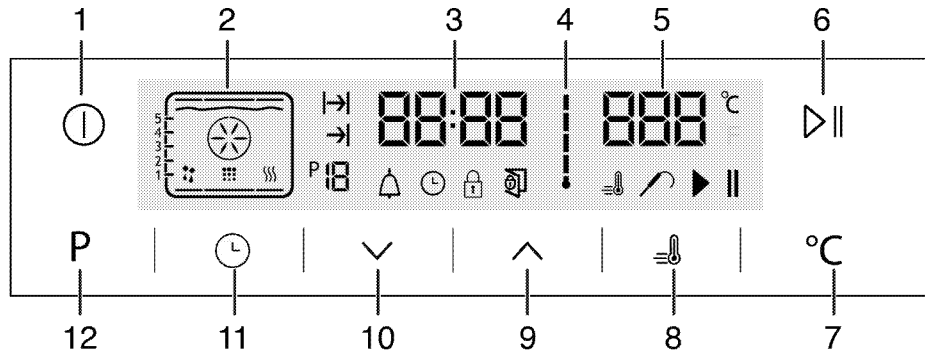
- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

2 Opće informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Upravljačka ploča | 6 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičani nosač | 7 | Lampa |
| 3 | Pladanj | 8 | Grijni element na vrhu |
| 4 | Drška | 9 | Položaji police |
| 5 | Vrata | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE | 7 | Tipka za podešavanje temperature |
| 2 | Funkcijski ekran | 8 | Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje) |
| 3 | Polje pokazivača trenutnog vremena | 9 | Tipka plus |
| 4 | Simbol unutrašnje temperature pećnice | 10 | Tipka minus |
| 5 | Polje indikatora temperature | 11 | Tipka za podešavanje |
| 6 | Start/stop tipka za kuhanje | 12 | Tipka za povratak na funkciju displeja |

Sadržaj pakovanja

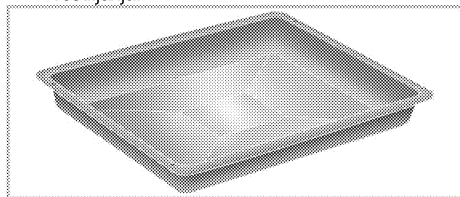


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. Uputstvo za upotrebu

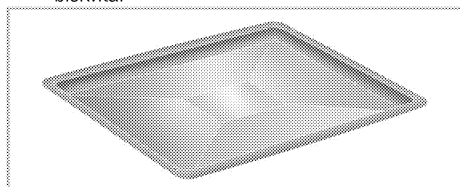
2. Duboki pladanj

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



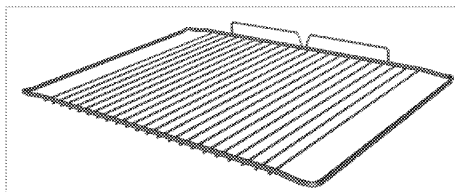
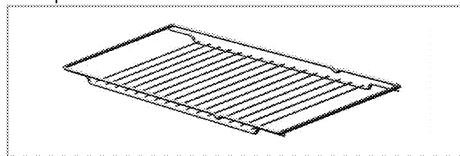
3. Pladanj za tijesto

Upotrebljava se za peciva poput suhih kolačića i biskvita.



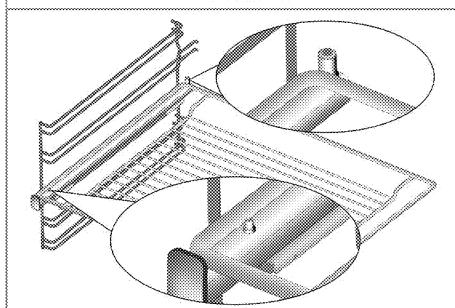
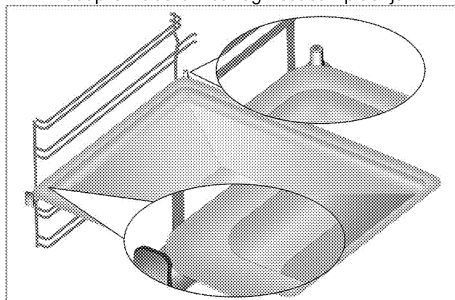
4. Rešetka roštilja

Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	3.1 kW
Vrsta kabela/poprečni presjek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

#

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje). Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.

**

Pogledajte . *Instalacija, Stranica 12.*



Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.



Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.



Vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



OPASNOST:

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Uređaj je namijenjen za instaliranje u komercijalno dostupnim kuhinjskim kabinetima. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

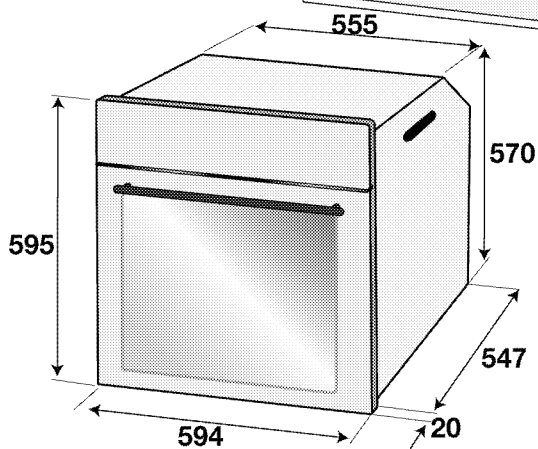
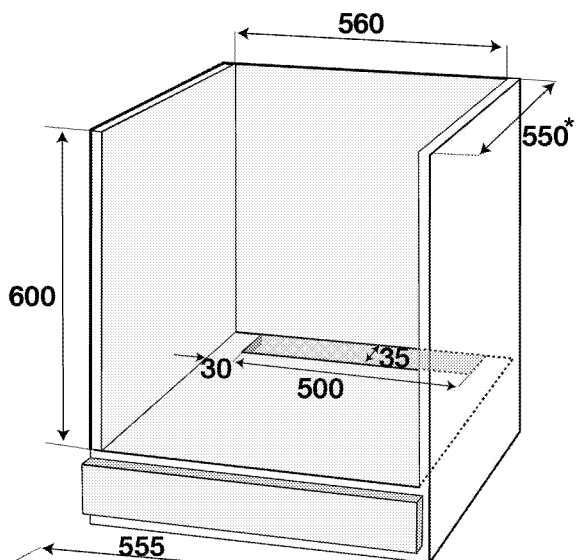
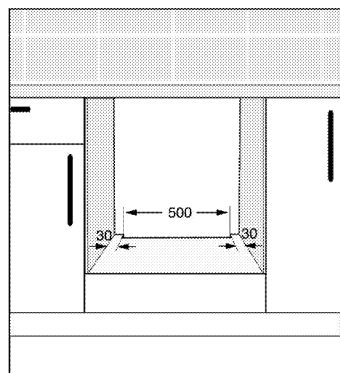
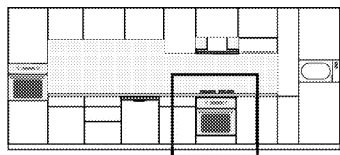
- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Držite pećnicu za drške s obje strane da biste je pomjerali.
- Prije postavke proizvoda izvadite sve materijale i dokumente iznutra.
- Kuhinjski namještaj mora biti u skladu s dimenzijama navedenim na donjoj slici. Na stražnjem dijelu kuhinjskog namještaja potrebno je otvoriti otvor s dimenzijama navedenim na donjoj slici kako bi se osigurala dovoljna ventilacija.



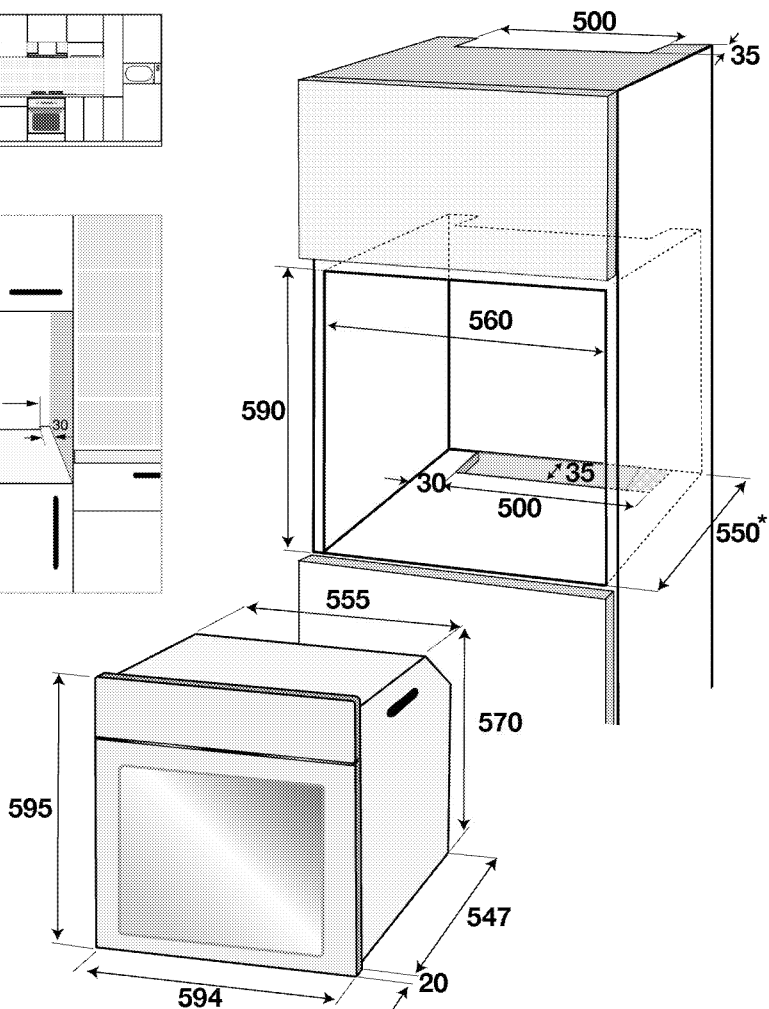
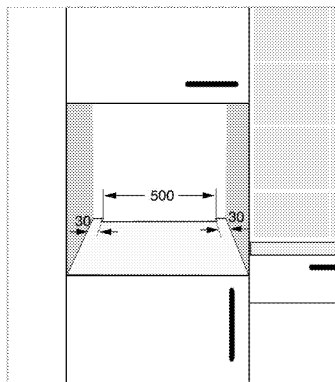
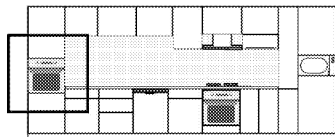
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.



Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarim pravilima instalacije.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog

korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.



OPASNOST:

Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

**OPASNOST:**

Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Otvorite prednja vrata da vidite etiketu o tipu.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

**OPASNOST:**

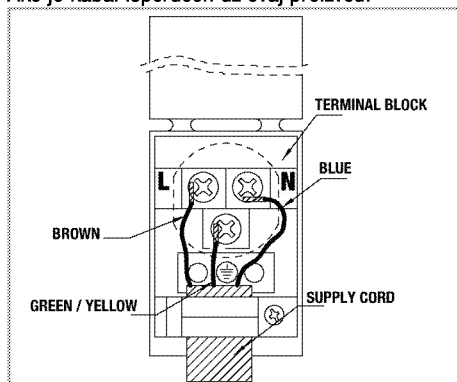
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

Spajanje napojnog kabla

Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravajte ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:

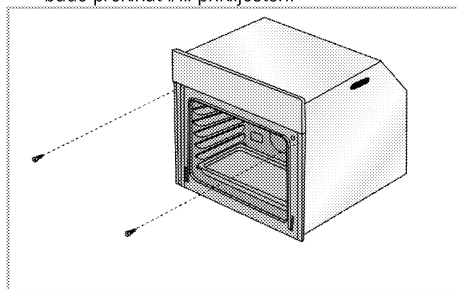
2. **Za jednofazno spajanje**, spojite žice kao što je označeno ispod:

- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
 - Plava/sed žica = N (Nula)
 - Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)
- » ili

- sed/Crna žica = L (Faza)
- Plava/Smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)

Instalacija proizvoda

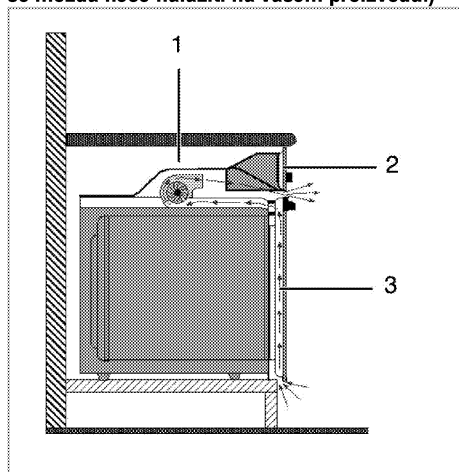
1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano.

Nakon postavke proverite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tokom upotrebe ako nije postavljena prema uputstvima i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



- 1 Ventilator za hlađenje
- 2 Upravljačka ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator hladi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.

i Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključi. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama

Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.



Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.



Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

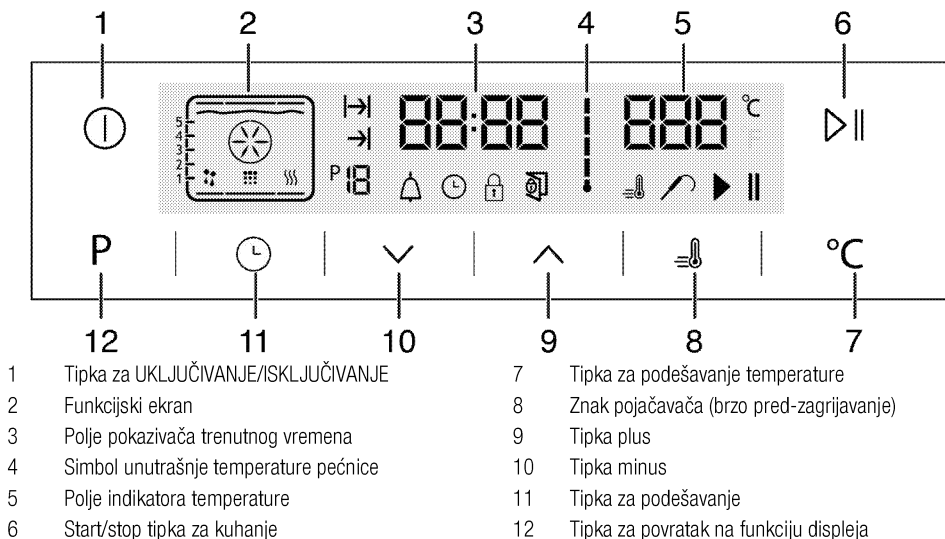
- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura je optimizirana radi uštede energije na način rada

ZAGRIJAVANJE ECO VENTILATOROM i može se razlikovati u odnosu na displej.

- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrznete zamrznuta jela prije kuhanja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



1. Kod inicijalnog rada pećnice ⌚ simbol svijetli, dodirnite  /  tipke da podesite sat.
2. Potvrdite postavke dodirom ⌚ simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.



Ako trenutno vrijeme nije podešeno, indikator vremena će početi s povećavanjem/kretanjem prema gore od **12:00**. ⌚ simbol će biti aktiviran kako bi pokazao da trenutno vrijeme nije podešeno. To će nestati čim se vrijeme podesi.

Prvo čišćenje uređaja



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom*, Stranica 28.
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom*, Stranica 28



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para. Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju полицu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začinima poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju полицu u pladnju otpornom na toplotu.

Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koru i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni raznjici i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

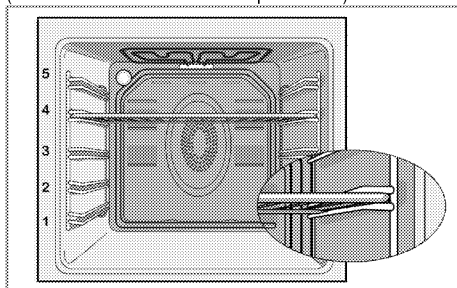
- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetci ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite rešetku ili pleh za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na rešetci, gurnite pleh za pečenje na donju полицu kako bi se pokupila masnoća. Dodajte malo vode u pleh za pečenje radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Kako rukovati električnom pećnicom Isključivanje električne pećnice

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici. Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja. (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

1. **Gornje i donje zagrijavanje**



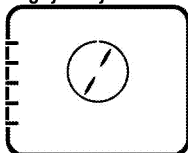
Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom. Odgovarajući položaj nosača će biti prikazan na ekranu.

2. **Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom**



Topli zrak zagrijan stražnjim i gornjim grijačima ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

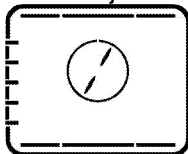
3. **Zagrijavanje ventilatorom**



Topli zrak zagrijan grijačem potpomognutim ventilatorom ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Podesno za pripremanje jela na različitim nivoima nosača, a prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno. Podesno za pripremanje hrane na više plehova.

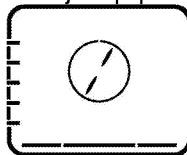
 Kada su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće raditi da bi se topli zrak zadržao u unutrašnjosti.

4. **"3D" funkcija**



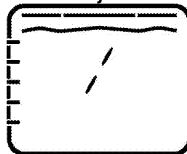
Zagrijavanje gornje i donje strane i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda okolo. Kuhanje samo sa jednim plehom.

5. **Funkcija za pripremanje pizze**



Zagrijavanje donje strane i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji. Podesno za pečenje pizze.

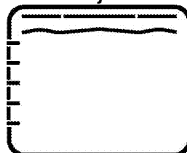
6. **Puni roštilj+ventilator**



Topli zrak zagrijan punim roštiljom raspoređuje se veoma brzo u pećnici uz pomoć ventilatora. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

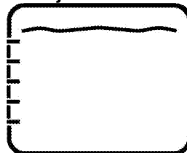
7. **Puni roštilj**



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

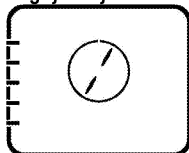
8. **Roštilj**



Mali roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Pogodno za roštiljanje i gratinirana jela.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

9. Zagrijavanje eko ventilatorom



Za uštedu energije, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvodili korištenjem zagrijavanja ventilatorom na temperaturnom opsegu 160-220°C. No, vrijeme kuhanja će se malo povećati.

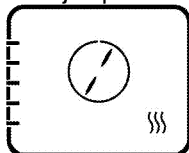
Vremena kuhanja vezana za ovu funkciju prikazana su u tabeli "Zagrijavanje eko ventilatorom".

10. Zagrijavanje dna



Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.

11. Čuvanje toplote



Koristi se za čuvanje hrane na određenoj temperaturi spremne za serviranje na dugi vremenski period.

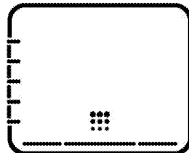
12. Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi.

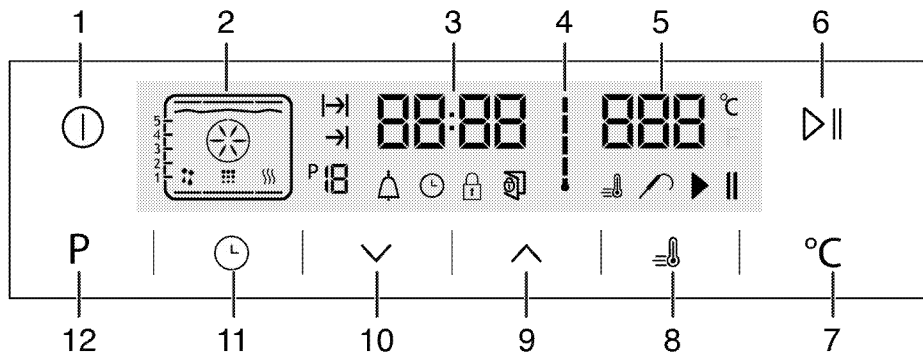
13. Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



Ova funkcija omogućava da se prijavština (koja ne stoji predugo) u pećnici omekša i da se lako očisti. Pogledajte odjeljak "Čišćenje - lako čišćenje parom" da biste jednostavno čistili parom.

Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice



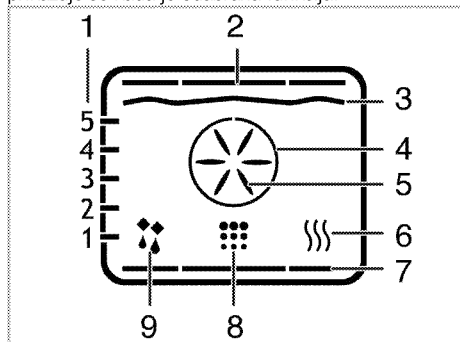
- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)

- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja

-  : Simbol vremena kuhanja
 : Simbol vremena završetka kuhanja
 : Broj funkcije
 : Simbol za alarm
 : Simbol sata
 : Simbol zaključane tipke
 : Simbol otvorenih vrata
 : Znak pojačavača (brzo predzagrijavanje)
 : Znak sonde za meso
 : Simbol pauze kuhanja
 : Simbol početka kuhanja

Tabela funkcija:

Tabela funkcija ukazuje na funkcije koje mogu biti korištene u pećnici i njihove odnosne maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je odabrana funkcija.



- 1 Položaji police
- 2 Gornji grijač
- 3 Grijač za roštilj
- 4 Pomoćni grijač
- 5 Pomoćni ventilator
- 6 Čuvanje toplote
- 7 Zagrijavanje dna
- 8 Položaj čišćenja
- 9 Rad sa položajem ventilatora

i Funkcije se razlikuju ovisno od modela proizvoda!

Tabela funkcija	Opseg temperature (°C)
Gornje i donje grijanje	40-280
Grijanje dna/vrha	40-280
potpomognuto ventilatorom	
Kuhanje potpomognuto ventilatorom	40-280
"3D" funkcija	40-280
Funkcija za pizzu	40-280
Veliki roštilj potpomognut ventilatorom	40-280

Puni roštilj	40-280
Donji roštilj	40-280
Grijanje eco ventilatorom	160-220
Grijanje dna	40-220
Održavanje toplote	40-100

*Temperaturu je moguće podesiti do 310 °C u modelima s funkcijom piroličkog samočišćenja (piroliza)

i Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u režimima osim održavanja toplote je ograničeno na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. Program će biti otkazan u slučaju nestanka struje. Morate ponovo programirati pećnicu.

i Dok pravite bilo kakva podešavanja, odnosno simboli na satu će treperiti.

i Trenutno vrijeme se ne može podesiti dok pećnica radi u bilo kojoj funkciji, ili ako je podešeno poluautomatsko ili automatsko programiranje na pećnici.

i Čak i ako je pećnica isključena, lampica pećnice svijetli kada su vrata pećnice otvorena.

Kako rukovati pećnicom

1. Dodirnite  tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.

» Prvo se pojavljuje funkcija za rad na displeju nakon što se pećnica uključi. Kada je displej u ovom režimu, vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja i funkcija pojačavača (brzo zagrijavanje) se mogu podesiti.

i Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nikakve postavke pećnice nisu učinjene na ovom ekranu.

Manualno kuhanje odabirom temperature i funkcije rada

Možete kuhati tako što ćete odabrati temepreaturu i funkciju rada koja su specifični za vaše jelo, manualno kontrolišući bez podešavanja dužine trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  tipke.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.
- »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.

6. Stavite vaše jelo u pećnicu.
 7. Dodirnite  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.
- » Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.
8. Pećnica se ne isključuje automatski zbog manualnog načina kuhanja bez podešavanja vremena kuhanja. Možete završiti kuhanje ponovnim dodirom na  tipku.
- » Pećnica završava kuhanje i  simbol se pojavljuje na displeju.

9. Dodirnite  tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;

Možete osigurati da se pećnica isključuje odabirom temperature i funkcije rada koji su specifični za vaše jelo i podešavanjem vremena kuhanja, manualno kontrolišući podešavanje vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
 2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  tipke.
 3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.
- »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
 5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.
 6. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.
 7. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8. Stavite vaše jelo u pećnicu.
 9. Dodirnite  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada i vrijeme kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.
- » Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

10. Nakon što se proces kuhanja završi, "End" se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.

11. Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.

» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.

Podešavanje vremena završetka kuhanja na kasnije vrijeme;

Možete osigurati da pećnica radi i da se isključuje automatski tako što ćete podesiti temperaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja na kasnije vrijeme, manualno kontrolišući bez podešavanja vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
 2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  tipke.
 3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.
- »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
 5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.
 6. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.
 7. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme završetka kuhanja.
9. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme završetka kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

10. Stavite vaše jelo u pećnicu.

11. Dodirnite  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Programator pećnice automatski računa vrijeme početka za kuhanje oduzimajući vrijeme kuhanja od vremena završetka kuhanja koje ste podesili. Odabrani način rada je aktiviran kada je početak vremena kuhanja dospio i pećnica je zagrijana do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

12. Nakon što se proces kuhanja završi, **"End"** se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.
 13. Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.
- » Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.



Ako želite otkazati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja plus vremena završetka kuhanja nakon što ste ih podesili, trebate resetovati vrijeme kuhanja.

Podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje)

Koristite funkciju pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) kako biste učinili da pećnica brže dosegne željenu temperaturu.



Pojačivač nije moguće odabrati u položajima za odmrzavanje, grijanje eco ventilatorom, održavanje toplote i čišćenje. Postavke pojačivača će biti otkazane u slučaju prekida napajanja.

1. Dodirnite  tipku nakon podešavanja temperature, funkcija rada, vremena kuhanja i vremena završetka kuhanja.
- »  simbol se pojavljuje neprestano i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je omogućeno.
- » Simbol pojačivača nestaje čim pećnica dostigne željenu temperaturu i pećnica nastavlja s radom u funkciji u kojoj je bila prije funkcije pojačivača.
2. Dodirnite ponovo  tipku da biste otkazali funkciju pojačivača.
- »  simbol nestaje i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je onemogućeno.

Isključivanje električne pećnice

Dodirnite  tipku da biste isključili pećnicu.

Aktiviranje tipke za zaključavanje

Možete srpiječiti mijenjanje zadanih parametara na pećnici aktiviranjem funkcije za zaključavanje tipku.

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.
- » **"OFF"** će se pojaviti na displeju.
2. Pritisnite  da biste aktivirali zaključavanje tipki.

» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, **"On"** se pojavljuje na displeju i  simbol ostaje upaljen. Potvrdite dodriom na .



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Da biste deaktivirali zaključavanje tipki, dodirnite

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.
- » **"On"** će se pojaviti na displeju.
2. Onemogućite zaključavanje tipki pritiskom na  tipku.
- » **"OFF"** će se pojaviti kada se zaključavanje tipki deaktivira. Potvrdite dodriom na .



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija zaključavanja tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju prekida napajanja.

Podešavanje sata za alarm

Možete koristiti programator proizvoda za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim programa kuhanja. Sat za alarm nema utjecaj na funkcije pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kada želite okrenuti hranu u pećnici u određenom vremenu. Programator će vam dati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti   tipke.
- »  simbol će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju kada je vrijeme alarma podešeno.
3. Na kraju vremena alarma,  simbol počinje treperiti i zvučno upozorenje se oglašava.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava tokom 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se utišati i trenutno vrijeme će biti prikazano.

Otkazivanje alarma;

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju da biste otkazali alarm.
2. Pritisnite i držite  tipku dok se **"00:00"** ne prikaže.



Vrijeme alarma će biti prikazano. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni podudarno, najkraće vrijeme će biti prikazano.

Mijenjanje vremena tokom dana

1. Dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se  simbol ne pojavi na displeju.
2. Dodirnite  /  tipke da podesite sate.
3. Potvrdite postavke dodiranjem  simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.



Postavke trenutnog vremena su otkazane u slučaju nestanka struje. Potrebno je ponovno podesiti. Trenutno vrijeme se ne može mijenjati kada je bilo koja od funkcija pećnice u upotrebi.

Podežavanje glasnoće

1. Dok je pećnica u stanju mirovanja, dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'VOL' na displeju.
2. Pritisnite  /  tipke da podesite jedan od L0, L1 ili L2 tonova.
3. Pritisnite  tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku

Prilagođavanje postavke za eko lampicu

1. Dok je pećnica u stanju mirovanja, dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'LP' na displeju.

2. Pritisnite  /  tipke da podesite On ili ECO opciju.
3. Pritisnite  tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku
4. Kada je podešeno na ON; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA kontinuirano.
5. Kada je podešeno na ECO; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

Ako se dodirne bilo koja tipka tokom rada (osim  i  tipki) lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

Tabela vremena kuhanja



Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

Pečenje i prženje



1. polica pećnice je donjapolica.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Filovana testenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	10 ... 15
Govedi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.
* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.
** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40

	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja* 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	50 ... 60
	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja* 4-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	170	50 ... 60

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Zagrijavanje eko ventilatorom



Nemojte mijenjati temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu.



Nemojte otvarati vrata tokom kuhanja u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu. Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura je optimizirana radi uštede energije i može se razlikovati u odnosu na displej.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	180	25 ... 35
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	45 ... 55
Filovana tijestina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	35 ... 45

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10.
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhan dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.



Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

Kako rukovati roštiljom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Dodirnite  da odaberete željenu funkciju roštilja.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirnom na  tipku.
- »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirnom na  tipku.
6. Dodirnite  tipku da počnete roštiljanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4...5	250	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min.
Govede pečenje	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa

EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim

institucijama da testiraju proizvode

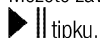
Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5 minuta za prženje svake vrste hrane.

do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

7. Možete završiti roštiljanje ponovnim dodirnom na



» Pećnica završava roštiljanje i  simbol se pojavljuje na displeju.

Isključivanje roštilja

1. Dodirnite  tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



OPASNOST:

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



OPASNOST:

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisao nakon čišćenja i sve što je prolijevano da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niži za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.



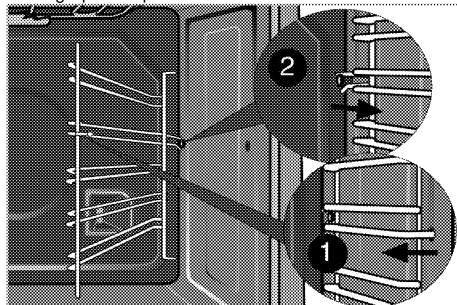
Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

Čišćenje bočnih zidova (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

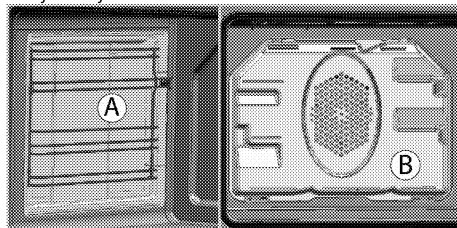
1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



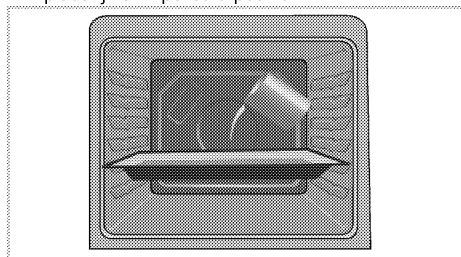
Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.

2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Odaberite funkciju za lagano čišćenje parom. Vrijeme trajanja čišćenja će se pojaviti na ekranu i dato vrijeme nije moguće promijeniti. Možete podesiti vrijeme završetka za ovu funkciju čišćenja.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojaća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.



U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šuplinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Čišćenje vrata pećnice

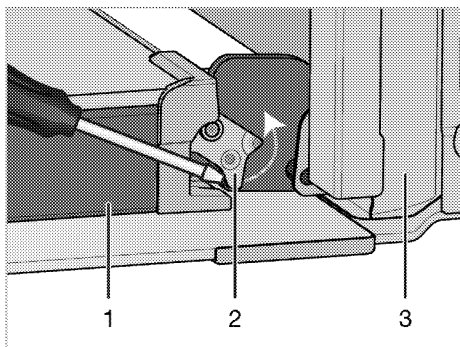
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.



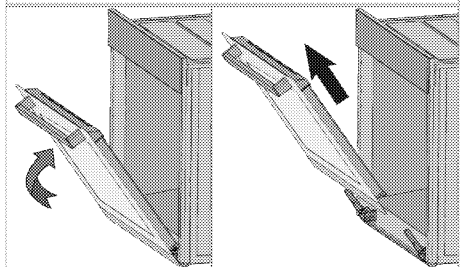
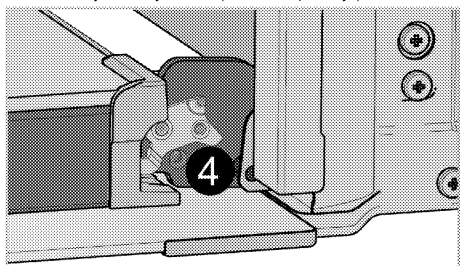
Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgubiti površina i uništiti staklo.

Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite klipove na kućištu zgloba (2) sa desne strane i lijeve strane prednjih vrata pritiskom na kuku kao što je prikazano na slici. Brava bi trebalo da izgleda (4) kada je otvorena.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke (zatvorena pozicija)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.



Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Soft Open & Soft Close funkciju

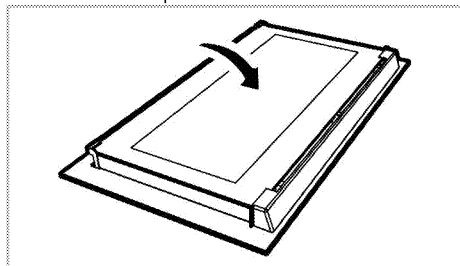
Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pećnice približavajući ga oko 15 cm od zatvorenog položaja i nežno ga gura. Sistem automatske klapne pomaže u bloku zatvaranja vrata. Slična karakteristika se primjećuje dok su vrata pećnice u potpunosti otvorena; Otpirike 9 cm od potpuno otvorenog položaja, sistem zatvarača zagreva i omogućava nežno otvaranje.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

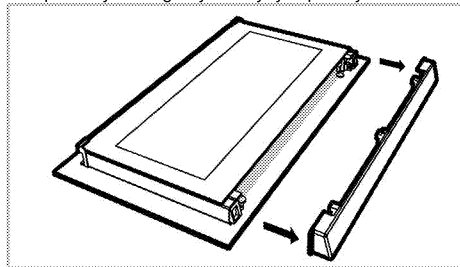
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

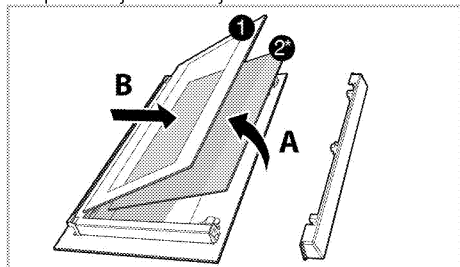
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru A i povucite je van u smjeru B.



1. Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2* Unutrašnja staklena ploča (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom (2); ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2). postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog proreza. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prorez u blizini najskrovitije staklene ploče (1).
6. Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da se donji ugao najskrovitija (unutrašnja) staklena ploče (1) smjesti u donji plastični prorez.
7. Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik".

Zamjena svjetla u pećnici



OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!



Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.



Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvijetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.



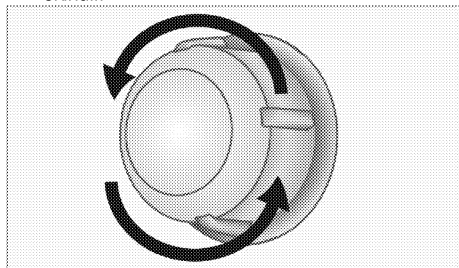
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.



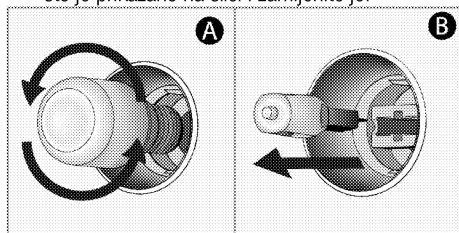
U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

7 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablju.*

Svjetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak i ako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.

