

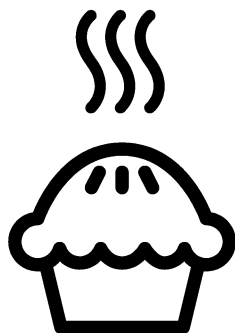


Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Forno incassato

Manuale utente



BIS25500XMS

RU / IT

285.4474.93/R.AC/25.11.2019/8-5

7793088602

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

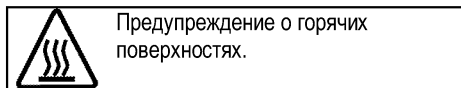
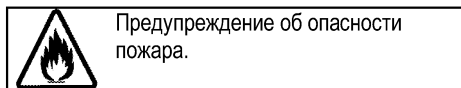
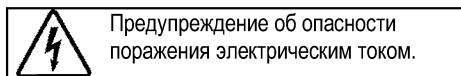
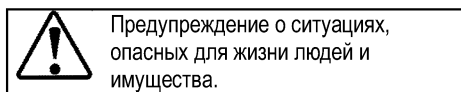
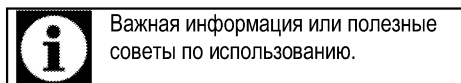
Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



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

Произведено в Турции

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

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	9
Безопасность детей	9
Утилизация старого изделия	10
Утилизация упаковочных материалов	10

2 Общие сведения **11**

Обзор	11
Содержание упаковки	12
Технические характеристики	13

3 Установка **14**

До начала установки	14
Установка и подключение	16
Для будущей транспортировки	18

4 Подготовка к эксплуатации **19**

Рекомендации по экономии электроэнергии	19
Подготовка к эксплуатации	19
Настройка времени	19
Очистка прибора перед началом эксплуатации	20
Первоначальный прогрев	20

5 Правила эксплуатации духовки **22**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	22
Правила эксплуатации электрической духовки	23
Режимы работы	25
Правила работы с панелью управления духового шкафа	29
Использование блокировки кнопок	31
Использование часов в качестве сигнального таймера	32
Время приготовления блюд	33
Программы	36
Меню настроек	40
Как пользоваться грилем	40
Время приготовления блюд на гриле	41

6 Уход и техническое обслуживание **42**

Общие сведения	42
Чистка панели управления	42
Чистка духовки	42
Снятие дверцы духового шкафа	44
Снятие внутреннего стекла дверцы	45
Замена лампочки освещения духового шкафа	46

7 Поиск и устранение неисправностей **47**

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой
внимательно прочтите
инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или

выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные

характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

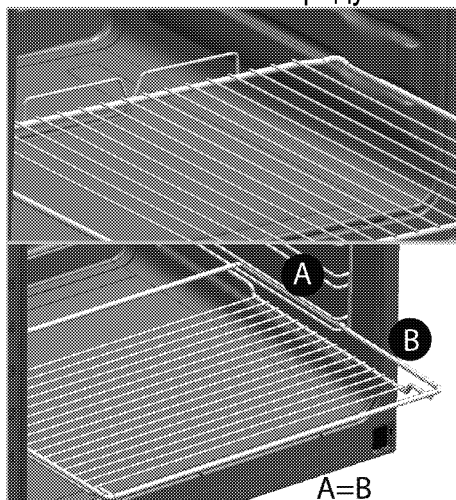
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые

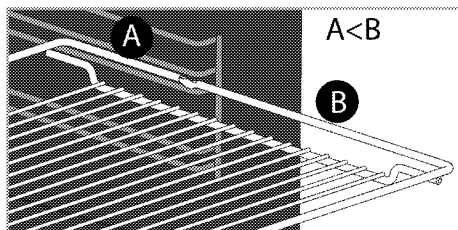
поверхности могут сильно нагреваться.

- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести

к поражению электрическим током.

- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих. Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.





- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для

выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.

- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

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

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушики полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке.

Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О

местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

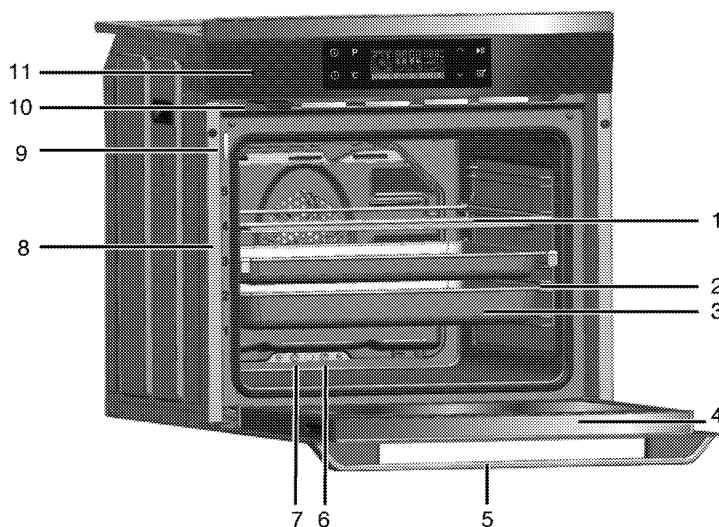
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

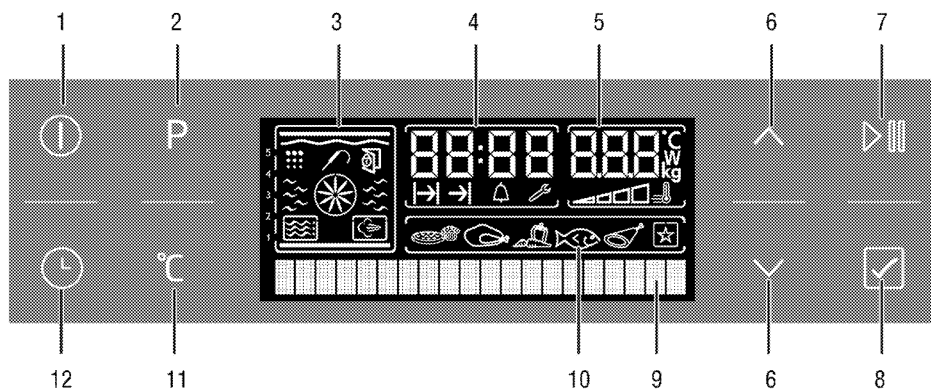
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Проволочная решетка | 7 Отверстия для выпуска избыточной влаги |
| 2 Полки | 8 Положения полок |
| 3 Противень | 9 Указатель уровня воды |
| 4 Передняя дверца | 10 Емкость |
| 5 Ручка дверцы | 11 Панель управления |
| 6 Трубка выхода пара | |



- | | |
|--|--|
| 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 8 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 2 Кнопка выбора программы | 9 Текстовый дисплей |
| 3 Функциональный дисплей | 10 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 4 Поле индикатора текущего времени | 11 Кнопка настройки температуры/веса и ускоренного разогрева |
| 5 Поле индикатора температуры/веса | 12 Кнопка времени и настроек |
| 6 Кнопки навигации и регулирования температуры-времени | |
| 7 Кнопка начала/прекращения приготовления | |

Содержание упаковки

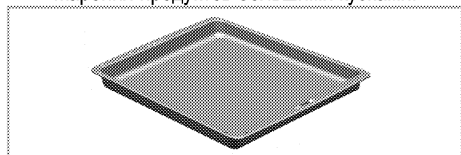


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

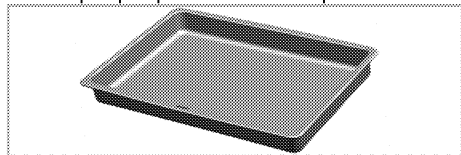
2. Стандартный противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



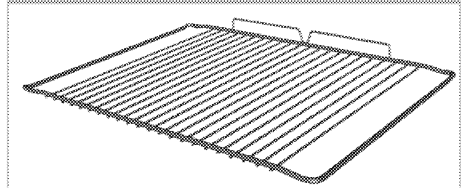
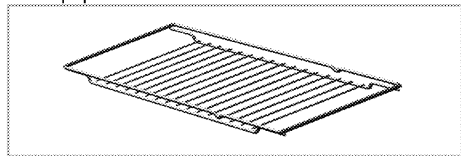
3. Глубокий противень

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



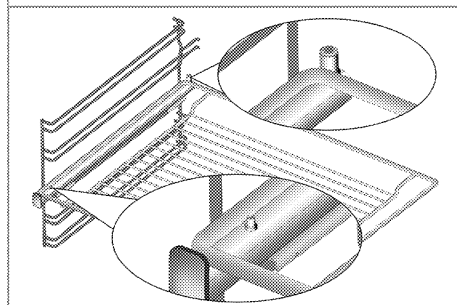
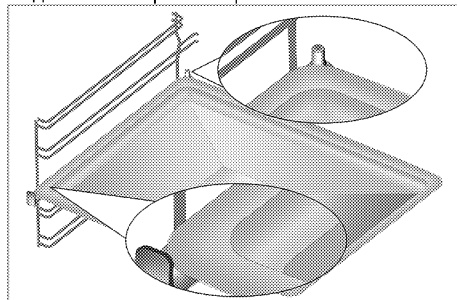
4. Решетка

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



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

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



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

** См. раздел *Установка*, стр. 14.



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



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



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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

До начала установки

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

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

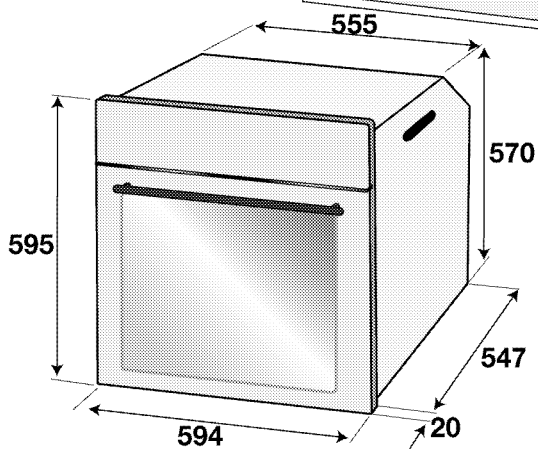
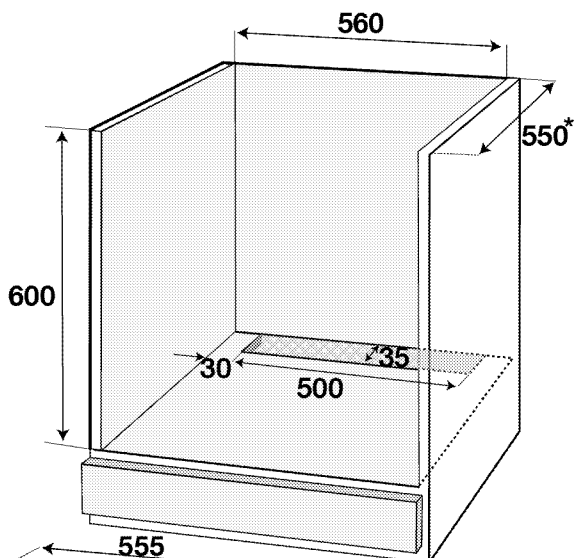
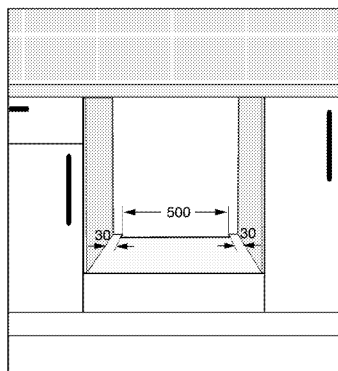
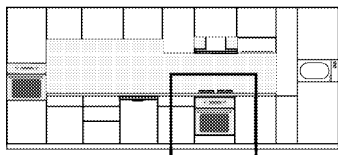
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.
- Для перемещения печи возьмитесь за пазы для переноски на обеих сторонах.
- Перед установкой печи извлеките все материалы и документы, находящиеся внутри нее.
- Размеры кухонной мебели должны соответствовать указанным на рисунке ниже. Для обеспечения достаточной вентиляции в задней части кухонной мебели необходимо выполнить отверстие, размер которого соответствует указанному на рисунке ниже.



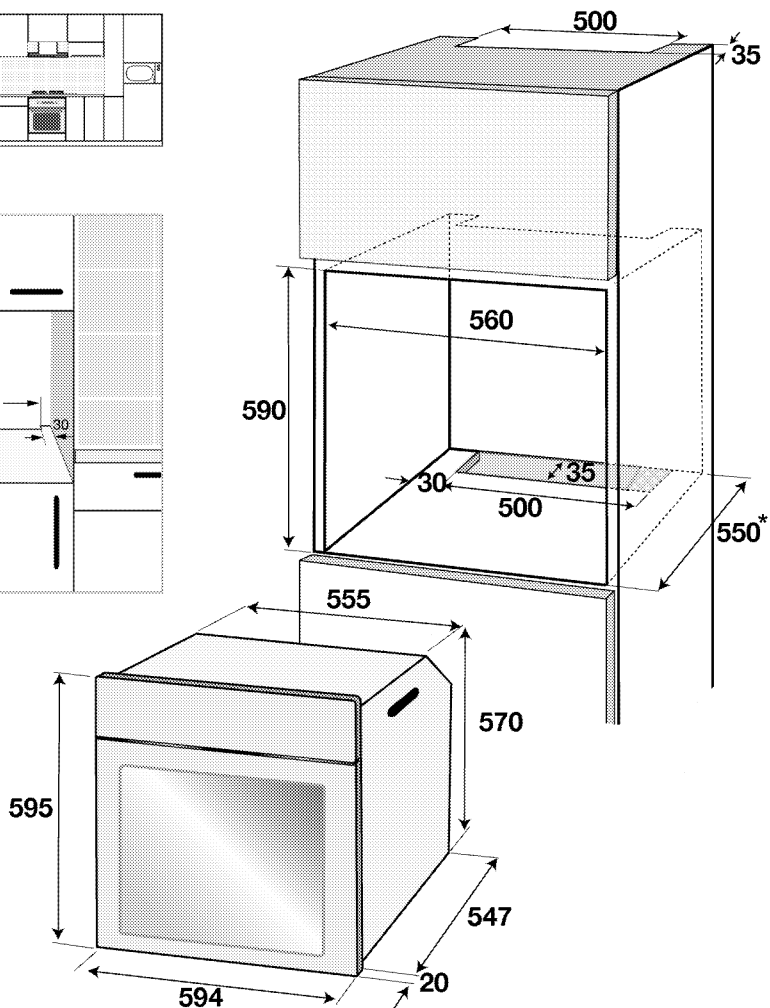
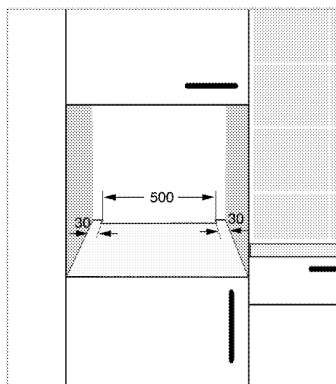
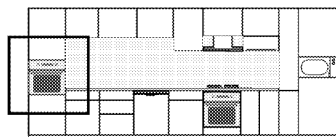
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



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



* МИН.



* мин.

Установка и подключение

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

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять

квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

**ОПАСНО:**

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



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

**ОПАСНО:**

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

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

**ОПАСНО:**

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

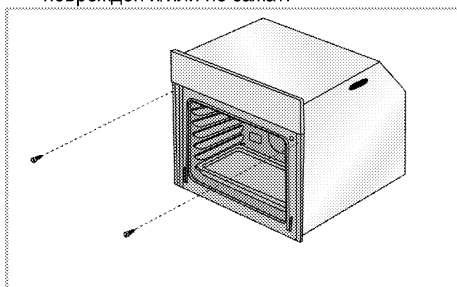


К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

Включите шнур питания в розетку.

Инструкция по монтажу

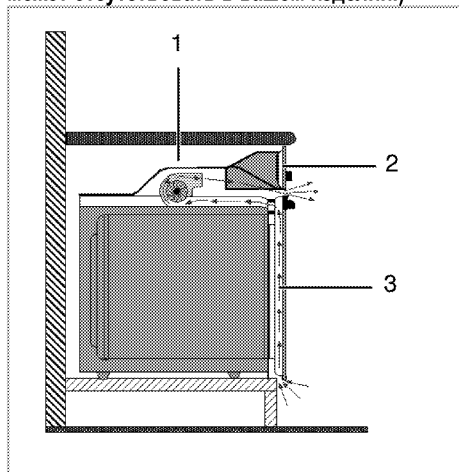
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

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

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



1 Вентилятор охлаждения

2 Панель управления

3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

Окончательная проверка

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

Для будущей транспортировки

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



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально. Не перемещайте изделие, если внутри находится вода. Перемещать изделие можно после слива имеющейся внутри воды.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

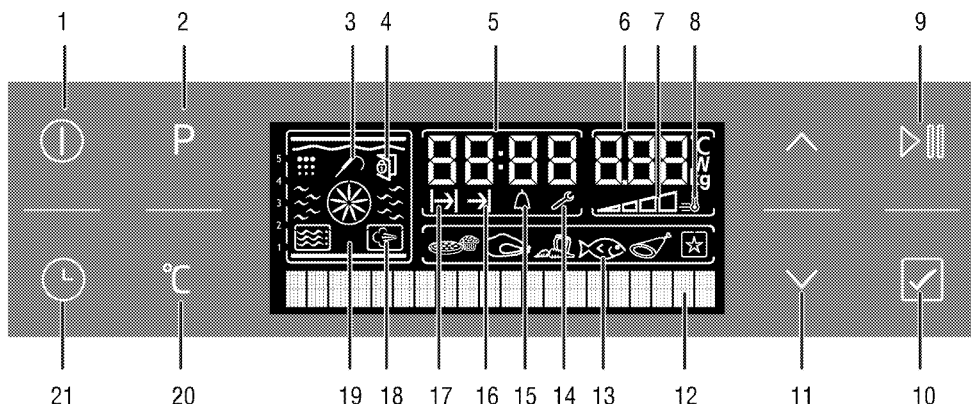
Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и сэкономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.

- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Подготовка к эксплуатации

Настройка времени

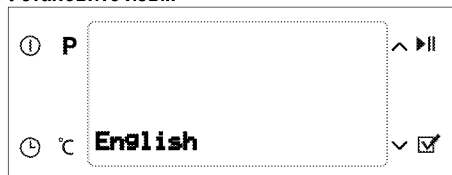


- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 12 | Текстовый дисплей |
| 2 | Кнопка выбора программы | 13 | Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 3 | Символ зонда готовности мяса (*) | 14 | Символ настроек |
| 4 | Символ блокировки дверцы (*) | 15 | Символ звукового сигнала |
| 5 | Поле индикатора текущего времени | 16 | Символ окончания времени приготовления |
| 6 | Поле индикатора температуры/веса | 17 | Символ времени приготовления |
| 7 | Символ внутренней температуры духового шкафа | 18 | Символ приготовления на пару (*) |
| 8 | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) | 19 | Функциональный дисплей |
| 9 | Кнопка начала/прекращения приготовления | 20 | Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева |
| 10 | Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов | 21 | Кнопка времени и настроек |
| 11 | Кнопки навигации и регулирования температуры-времени | * | (Может отличаться в зависимости от модели изделия.) |

Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.

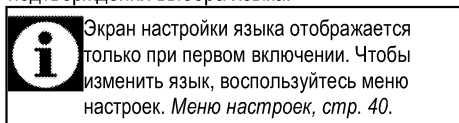
Перед установкой времени необходимо выбрать язык.

Установите язык

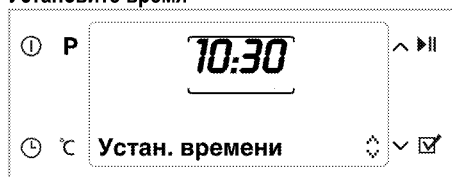


При первом включении духовки на текстовом дисплее (12) появится слово «русский». Слегка нажмите или (11) для выбора нужного

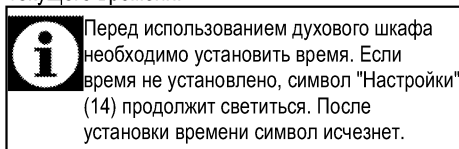
языка. (10) Слегка нажмите для подтверждения выбора языка.



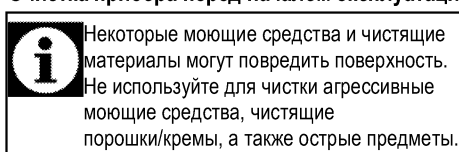
Установите время



После выбора языка на текстовом дисплее (12) появится Time setting (Настройка времени). Слегка нажмите или (11) для ввода текущего времени.



Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

Первоначальный прогрев

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
1. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 23).
2. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
3. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 23)

Чистка системы подачи пара

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите функцию "Steam + Fan heating" (Пар + Вент. нагрев)
4. Налейте в емкость (2) 350 мл воды. Описание использования функции "Пар + Вент. нагрев" см. в разделе *Режимы работы*, стр. 25.
5. Включите духовой шкаф примерно на один

час. Нажимайте кнопку каждый раз, когда на дисплее появляется сообщение

«Press to spray steam» (Нажмите, чтобы распылить пар).

6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 23)

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 40).

4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 40*)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

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

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

Советы по выпеканию

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

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.

- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

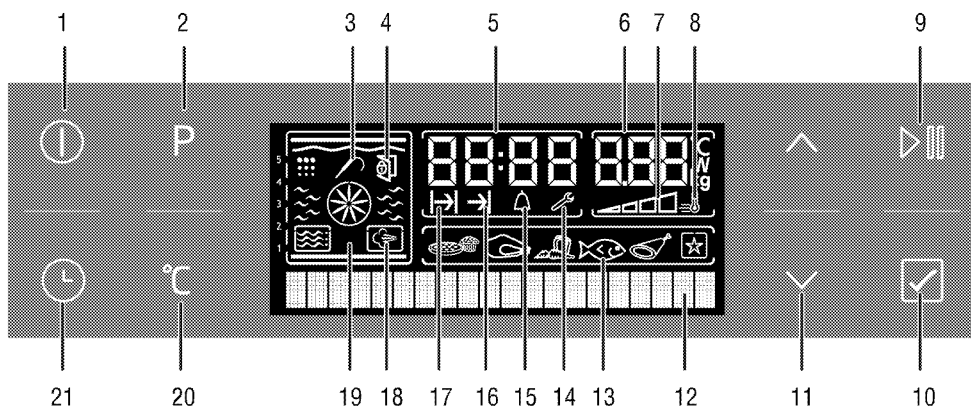


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

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

Правила эксплуатации электрической духовки

Панель управления

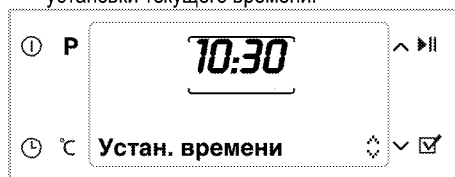


- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Кнопка выбора программы
- 3 Символ зонда готовности мяса (*)
- 4 Символ блокировки дверцы (*)
- 5 Поле индикатора текущего времени
- 6 Поле индикатора температуры/веса
- 7 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 9 Кнопка начала/прекращения приготовления
- 10 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 11 Кнопки навигации и регулирования температуры-времени
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Символ приготовления на пару (*)
- 19 Функциональный дисплей
- 20 Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева
- 21 Кнопка времени и настроек
- * (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Установите текущее время

При желании вы можете переустановить время.

1. Для установки текущего времени трижды нажмите кнопку установки времени и настроек (21), после чего на текстовом дисплее (12) появится надпись «Устан. времени». Духовка в это время должна быть выключена.
2. Слегка нажмите  или  (11) для установки текущего времени.

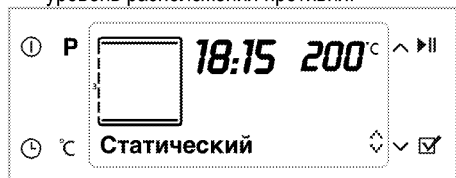


 Во время перебоев подачи электроэнергии, продолжающихся менее 20 минут, настройка времени сохранится в памяти. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Выберите температуру и режим работы

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1). При включении духового шкафа на функциональном дисплее (19) появятся верхний и нижний символы нагрева, а на текстовом дисплее (12) появится Static (Статический). В поле индикатора температуры/веса (6) появится

рекомендованная температура. На функциональном дисплее (19) появится обозначение активных нагревательных элементов, а также рекомендованный уровень расположения противня.

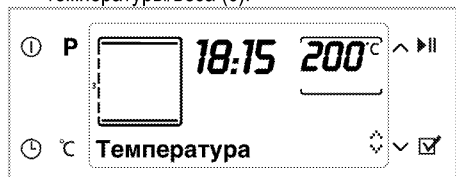


i Духовой шкаф автоматически выключится через 20 секунд, если на функциональном дисплее (19) не будет выполнено никаких настроек.

2. Выберите нужный режим работы с помощью кнопки или (11).

После выбора функции можно установить следующие параметры: Temperature (Температура), Cook time (Время приготовления), Cook end time (Время заверш. пригот.) и Booster (Ускор. разогрев).

3. 2. Чтобы увидеть на дисплее значение температуры, нажмите один раз кнопку «Temperature - Weight and Rapid Heating Setting» (Настройки температуры-веса и ускоренного разогрева) (20).
4. Нажимайте или (11), пока нужная температура не появится в поле индикатора температуры/веса (6).



5. Чтобы включить духовку в выбранном режиме, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».



i Если во время приготовления открыть дверцу, на дисплее появится сообщение Door open (Открыта дверца).

Выключение электрической духовки
Выключите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

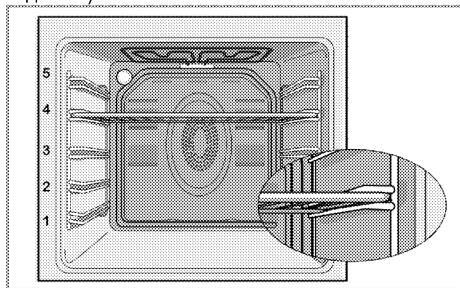


Таблица функций

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

i	Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.
i	По соображениям безопасности максимальная продолжительность функции Cook time (Время приготовления), которую можно установить, ограничена 6 часами во всех положениях, кроме функций Warm Keeping (Поддерж.в нагр.сост) и Low Temperature Cooking (Пригот.при низ темп).

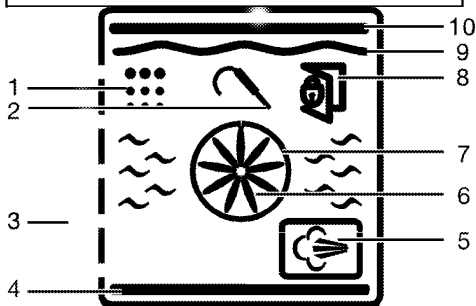
i Во время выполнения настроек соответствующие символы на дисплее мигают.

i В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

i Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

i Если в течение 20 секунд не будут нажаты никакие кнопки, духовой шкаф автоматически выключится.

i Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.



- 1 Позиция чистки (*)
- 2 Символ зонда готовности мяса (*)
- 3 Положения полок
- 4 Нижний нагревательный элемент
- 5 Символ приготовления на пару (*)
- 6 Турбовентилятор
- 7 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 8 Символ блокировки дверцы (*)
- 9 Нагревательный элемент гриля
- 10 Верхний нагревательный элемент

i Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Функция	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Static (Статический)	200	40-280
Static + Fan (Стат+вент)	175	40-280
Fan Heating (Нагрев + вентилятор)	180	40-250
Multi (3D) (Многофункц. (3-D))	205	40-250
Пицца	210	40-250
Full grill+Fan (Усил.гриль+вент) (большой гриль с вентилятором)	200	40-280
Усил. гриль	280	40-280
Гриль	280	40-280
Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим	180	160-220
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддерж.в нагрев.сост)	60	40-100
Low temperature cooking (Пригот.при низ темп)	80	50-150
Defrost (Размораживание)	-	-
Steam + Fan heating (Пар + Вент.нагрев)	180	150-280
Steam cleaning (Очистка паром)	-	-

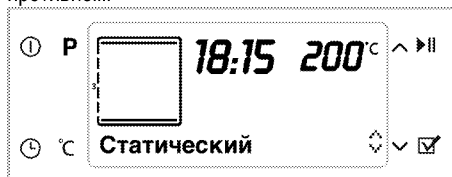
* Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Static (Статический)

Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для тортов, выпечки, а также кексов и запеканок в формах. Готовьте с одним противнем.



Стат+вент.

Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.



Приготовление с использованием вентилятора

Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.



Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

Многофункц. (3-D)

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



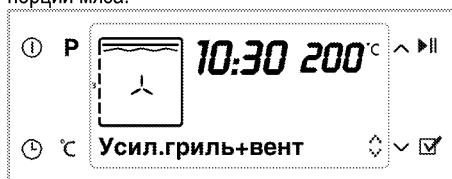
Вентил.+нижн.нагрев

Работает нижний нагревательный элемент и нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Подходит для приготовления пиццы.



Усил.гр+вент

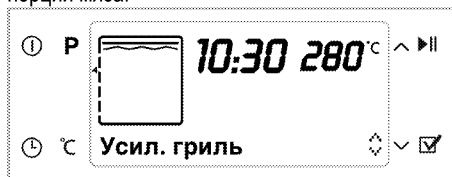
Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



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

Усил. гриль

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

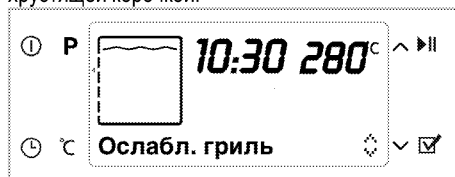


Усил. гриль

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

Гриль

Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.



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

Нагрев + вентилятор – экономичный режим

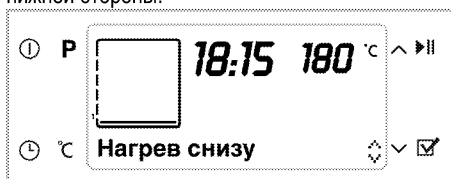
Для экономии электроэнергии можно воспользоваться этой функцией вместо функций приготовления с вентилятором в диапазоне температуры 160-220°C. Однако продолжительность приготовления немного увеличится.

Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".



Bottom Heating (Нагрев снизу)

Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.



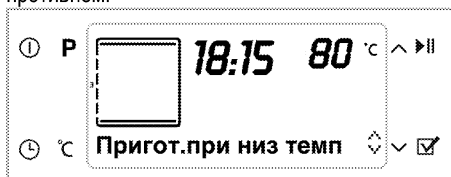
Поддерж.в нагр.сост

Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.



Low temperature cooking (Пригот.при низ темп)

Еда равномерно прогревается сверху донизу. Подходит для приготовления на малом огне печеного/жареного мяса кусками (телятины, баранины, птицы и пр.) в открытых контейнерах при низкой температуре. Функция обеспечивает, что мясо будет сочным и мягким внутри. Необходимо использовать виды мяса, соответствующие гигиеническим требованиям. Предварительно запекайте или обжарьте мясо со всех сторон на горячей сковороде, используя варочную панель или гриль. Предварительное запекание или обжарку мяса можно выполнять используя функцию «приготовления при низкой температуре». Готовьте только с одним противнем.



Defrost (Размораживание)

Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Применяется для оттаивания замороженных гранулированных продуктов медленно и при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.



Steam Turbo (Турбо-пар)

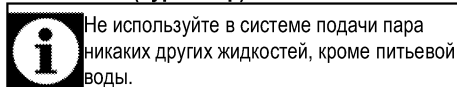
Помимо функции «Нагрев + вентилятор» при температуре 150-280°C, в процессе приготовления продуктов можно также использовать обработку паром, после того как температура в духовке достигнет заданной величины. Но время приготовления немного увеличится.

Эта функция позволяет вам готовить блюда, соответствующие вашему собственному вкусу, в отличие от блюд из автоматических меню.



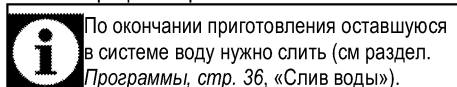
1. Нажмите кнопку (1).
2. Поместите блюдо в духовой шкаф.
3. Нажмите  или  (11) для выбора функции **Steam + Fan heating (Пар + Вент.нагрев)**. Затем запустите процесс приготовления, нажав кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). Если в системе нет воды, на дисплее появится сообщение **Fill with 350 ml water** (Налейте 350 мл воды). Наливайте воду в емкость для воды, которая входит в комплект, пока не прозвучит звуковой сигнал. Если воды достаточно, на дисплее появится сообщение **«Открытие дверки»**.

Steam Turbo (Турбо-пар)



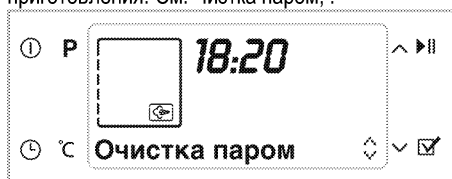
Закройте дверцу и отобразится сообщение **Cooking (Приготовление)**. По достижении заданной температуры появится сообщение

«Нажм , чт.распыл пар». Чтобы включить на 5 минут подачу пара в духовку, нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10). Вы можете подать пар 3 раза в любое время в течение процесса приготовления.



Чистка паром

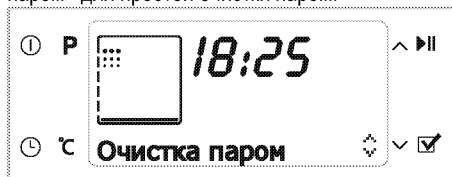
Этот режим предназначен для смягчения загрязнений внутри духовки по окончании приготовления. См. Чистка паром, .



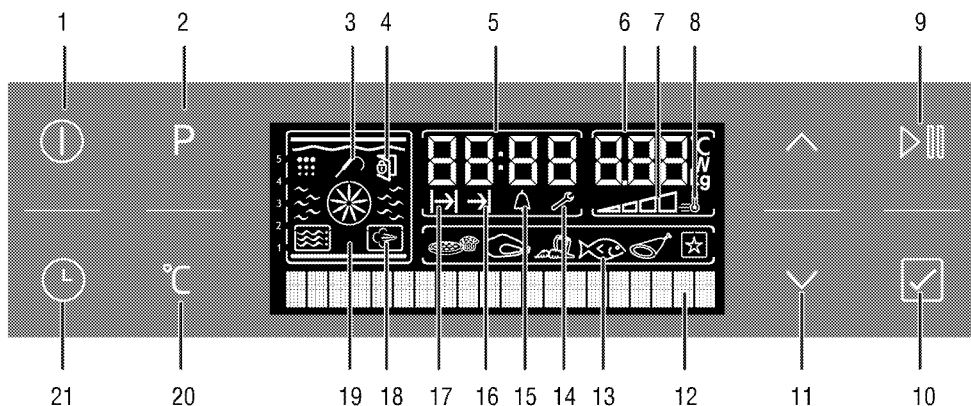
Простая очистка паром

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

Данная функция позволяет размягчить загрязнения (образовавшиеся не слишком давно) внутри духовки для упрощения ее очистки. См. раздел «Чистка — простая очистка паром» для простой очистки паром.



Правила работы с панелью управления духового шкафа



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Кнопка выбора программы
- 3 Символ зонда готовности мяса (*)
- 4 Символ блокировки дверцы (*)
- 5 Поле индикатора текущего времени
- 6 Поле индикатора температуры/веса
- 7 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 9 Кнопка начала/прекращения приготовления
- 10 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 11 Кнопки навигации и регулирования температуры-времени
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Символ приготовления на пару (*)
- 19 Функциональный дисплей
- 20 Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева
- 21 Кнопка времени и настроек
- * (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Включение полуавтоматического режима работы

В этом режиме работы можно задать период времени, в течение которого духовой шкаф будет работать (продолжительность приготовления).

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл (1).

2. Выберите нужную функцию с помощью кнопки  или  (11).
3. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21) один раз. При этом на текстовом дислее (12) появится надпись «Время приготовления» и начнет мигать индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).
4. Чтобы задать продолжительность приготовления, слегка нажмите кнопку  или  (11). После настройки продолжительности приготовления на дислее появится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).



5. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу.
6. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дислее появится надпись «Температура».
7. Чтобы установить температуру, нажимайте кнопку  или  (11).
8. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дислее появится надпись «Приготовление».

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (7).

9. По завершении приготовления на дисплее появится надпись **«Приятного аппетита... Нажм >||, чтобы продол»** и будет подан звуковой сигнал.
10. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Если нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка продолжит работу в выбранном режиме. Сигнал выключится.
11. Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Включение автоматического режима работы

В этом режиме можно задать продолжительность приготовления и время его окончания.

1. Включите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).
2. Выберите нужную функцию с помощью кнопки **^** или **✓** (11).
3. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21) один раз. При этом на текстовом дисплее (12) появится надпись **«Время приготовления»** и начнет мигать индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).
4. Чтобы задать продолжительность приготовления, слегка нажмите кнопку **^** или **✓** (11).

» После настройки продолжительности приготовления на дисплее появится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).

5. Для установки времени окончания приготовления последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на текстовом дисплее (12) не появится надпись **«Время заверш.пригот»**. При этом начнет мигать индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (16).



6. Чтобы задать время окончания приготовления, нажимайте кнопку **^** или **✓** (11).
- » После установки времени окончания приготовления на дисплее появится индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (16).
7. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу.
8. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись **«Температура»**. Чтобы установить температуру, нажимайте кнопку **^** или **✓** (11).
9. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись **«Ожидание»**.
- » Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.
10. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме, на дисплее появится надпись **«Приготовление»**, и духовка нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (7).

11. По завершении приготовления на дисплее появится надпись **«Приятного аппетита... Нажм >||, чтобы продол»** и будет подан звуковой сигнал.
12. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Если нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка продолжит работу в выбранном режиме. Сигнал выключится.

13. Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

i Чтобы отменить заданные настройки полуавтоматического или автоматического режима, необходимо сбросить продолжительность приготовления. При необходимости, можно выключить духовку, нажав кнопку Вкл./Выкл. (1).

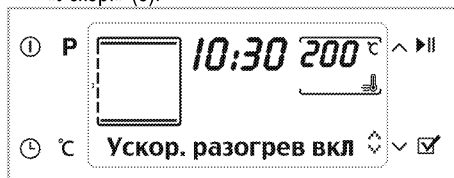
Настройка режима ускоренного разогрева

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.

i При выборе функций «Размораживание», «Медл. приготовление», «Поддерж.в нагр.сост» и «Пригот.при низ темп» режим ускоренного разогрева не используется. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

Выберите нужную функцию приготовления, а затем выполните следующие действия:

1. Последовательно нажимайте кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20), пока на дисплее не появится надпись «Ускор. разогрев выкл.».
2. Нажмите кнопку  (11). При этом на дисплее появится надпись «Ускор. разогрев вкл» и будет постоянно светиться индикатор «Ускор.» (8).



» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» (8) погаснет, и духовка вернется в режим, который был выбран до включения ускоренного разогрева.

3. Для отмены функции ускоренного разогрева последовательно нажимайте кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20), пока на дисплее не появится надпись «Ускор. разогрев вкл».

4. Нажмите кнопку  (11). При этом на дисплее появится надпись «Ускор. разогрев выкл.».



» Если после этого вернуться к экрану выбора функции, индикатор «Ускор.» (8) погаснет.

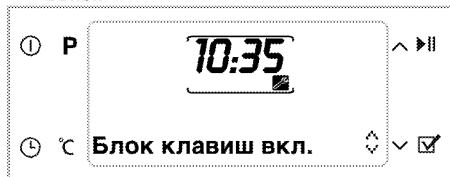
Использование блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

i Можно заблокировать кнопки как во время работы духового шкафа, так и в выключенном состоянии. Духовый шкаф можно выключить нажатием кнопки включения/выключения (1), даже когда блокировка кнопок задействована во время работы духового шкафа.

Включение блокировки кнопок

1. Последовательно нажимайте кнопку Time and Settings (Установка времени и настроек) (21), пока на дисплее не появится надпись «Блок клавиш выкл.».
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку  (11). После включения блокировки кнопок на дисплее появится надпись «Блок клавиш выкл.».



» После включения блокировки кнопок при нажатии любой кнопки, кроме кнопки , на дисплее будет появляться предупреждение «Блок клавиш вкл.».

i После включения функции Keylock (блокировка кнопок) кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии блокировка кнопок не будет отменена.

Отмена блокировки кнопок

1. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите кнопку  (11). На дисплее появится надпись «Блок клавиш выкл.».



Использование часов в качестве сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.

Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



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

Настройка звукового сигнала



1. Последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на дисплее не появится индикатор звукового сигнала (15).
2. Установите время с помощью кнопок  и  (11). После установки времени включения звукового сигнала индикатор звукового сигнала (15) останется включенным.
3. По истечении заданного времени индикатор звукового сигнала начнет мигать, и будет подан звуковой сигнал.
4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Отмена звукового сигнала

1. Последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на дисплее не появится индикатор звукового сигнала (15).
2. Нажимайте кнопку  (11), пока на дисплее не появятся цифры «00:00».

Время приготовления блюд



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

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один противень	Стандартный противень*		3	180	25 ... 30
Выпечка в форме	Один противень	Формы для кексов на решетке**		2	180	40 ... 50
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Печенье	Один противень	Противень для выпечки*		3	180	25 ... 30
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*		2	200	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 5-Стандартный противень*		1 - 5	200	45 ... 55

	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*		2	200	25 ... 35
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Закваска	Один противень	Стандартный противень*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один противень	Стеклянная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Один противень	Стандартный противень*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	10 ... 15
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 190	70 ... 90
	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30
Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев. * Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом. ** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.						

Таблица для пробного приготовления
Блюда, внесенные в настоящую таблицу
готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы

облегчить контролирующим организациям
процесс проверки продукта.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
песочное печенье	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	2 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	180	50 ... 60
	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	170	50 ... 60
	2 противня	1-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** 4-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на противне для выпечки**		1 - 4	170	50 ... 60

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

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

Нагрев + вентилятор – экономичный режим



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



Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*	3	160	25 ... 35
Печенье	Один противень	Стандартный противень*	3	200	30 ... 35
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*	3	200	40 ... 45
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*	3	200	40 ... 45

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

Советы по выпечке

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

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



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

Советы по приготовлению овощных блюд

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

Программы

Выбор функций для продуктов-полуфабрикатов

Меню «Автоприготовление» содержит список записанных в память блока управления программ приготовления блюд, рецепты которые специально разработаны профессиональными поварами.

В этом меню автоматически устанавливаются температура, положение полки, вес и функции приготовления.

Вес и время приготовления блюда при необходимости можно изменить.

Выбор рецептов из меню «Программы»

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Нажмите кнопку выбора программ (2), чтобы выбрать дисплей функции продуктов-полуфабрикатов. При этом на дисплее появится **Cakes&Breads&Tarts** (Пирожное), и будет выделен дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов (13).



3. Выберите нужный список блюд в меню автоприготовления («Пирожное», «Мясо птицы», «Мясо», «Рыба», «Спец. блюда», «Особые продукты») с помощью кнопок и (11).
4. Для подтверждения выбора списка блюд нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10).
5. Выберите в списке нужное блюдо («Печенье», «Саке» (Торт), «Мясо», «Маленький кекс» и т.д.) с помощью кнопок и (11).



6. Поставьте блюдо в духовку.
7. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».

Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9) в течение 20 секунд, духовка автоматически выключится.

8. По завершении приготовления на дисплее появится **Good appetite...** (Приятного аппетита...), и будет подан звуковой сигнал.

Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.

При переходах между пунктами списка блюд на дисплее отображается надпись «Назад», что дает возможность вернуться в меню верхнего уровня. Чтобы вернуться в верхнее меню, нажмите кнопку меню выбора продуктов-полуфабрикатов (10).

Прежде чем приступить к приготовлению блюда из меню автоприготовления, можно задать вес продуктов соответственно выбранному типу блюда. Для этого:

1. Нажимайте кнопку настройки температуры - веса и ускоренного разогрева (20), пока поле индикатора веса не начнет мигать.



2. Нажмите или (11) для установки веса.

Прежде чем приступить к приготовлению блюда из меню автоприготовления, можно задать вес продуктов соответственно выбранному типу блюда. Для этого:

1. Нажимайте кнопку настройки температуры - веса и ускоренного разогрева (20), пока поле индикатора веса не начнет мигать.
2. Чтобы задать вес продуктов, нажмите кнопку (11).

Меню автоприготовления:

Может отличаться в зависимости от моделей

Пирожное	Мясо птицы	Специальные блюда	Рыба	Мясо	Особые продукты
Печенье	Цып.,обжар. на гриле	Запеканка	Рыбное филе	Ростбиф	Брожение
Маленький кекс	Цыпленок, филе	Киши	Анчоус запеченный	Фрикадельки по-далянски	Йогурт
Шоколадный кекс		Сыр для макарон	Пикша (мерлан)		Сушеные яблоки
Бисквит		Лазанья	Филе лосося		Жареные каштаны
Яблочный штрудель		Мусака			
Яблочный пирог					

Чтобы выбрать функции приготовления продуктов-полуфабрикатов с паром:

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Последовательно нажимайте кнопку выбора программы (2), пока на дисплее не появится значок «Steam Cooking» (Приготовление на пару) (18). При этом на дисплее появится **Cakes&Breads&Tarts** (Пирожное).
3. Выберите нужный список блюд в меню автоприготовления («Пирожное», «Мясо птицы», «Мясо», «Рыба», «Спец. блюда», «Особые продукты») с помощью кнопок  и  (11).
4. Для подтверждения выбора списка блюд нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10).
5. Выберите в списке нужное блюдо («Печенье», «Cake» (Торт), «Мясо», «Маленький кекс» и т.д.) с помощью кнопок  и  (11).
6. Поставьте блюдо в духовку.
7. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9).
8. На дисплее появится надпись «**Налейте 350 мл воды**».



Опасно для здоровья!
Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.



Не заливайте горячую воду в контейнер для воды.

9. Откройте дверцу и долейте воду в отверстие для заливки. Во время заливки воды на дисплее появится предупреждение «**Открытие дверки**» и прозвучит сигнал.
10. Духовой шкаф начнет приготовление, и после закрытия дверцы на дисплее появится сообщение **Cooking** (Приготовление).
11. По завершении приготовления на дисплее появятся сообщения **Good appetite** (Приятного аппетита), **Please take the meal** (Дост. готов блюдо), и будет подан звуковой сигнал.
» Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.
12. Откройте дверцу духового шкафа и достаньте блюдо после окончания приготовления.

Как только дверца духовки будет закрыта, начнется **процесс автоматического парообразования**.

» При этом на дисплее появится сообщение **Disposing water** (Слив воды) с указанием необходимого для этого времени.

» Не следует использовать оставшуюся воду, так как это может нанести вред здоровью. При сливе воды загрязнения в духовке размягчаются и после приготовления их можно легко удалить.

» После слива воды протрите тряпкой внутреннюю поверхность духовки.

Использование контейнера для воды:

Контейнер для воды состоит из 2 частей. Верхняя часть служит для удаления накипи воды.

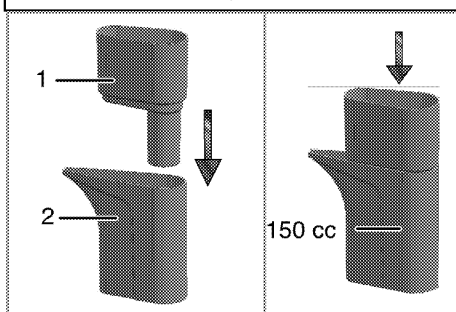
Соберите вместе верхнюю и нижнюю часть контейнера, как показано на рисунке.

Не наливайте более 150 мл, иначе вода не будет очищаться.

Снимите верхнюю часть и налейте воду в духовой шкаф из нижней части контейнера.



После каждых 4 использований удалите накипь из контейнера для воды с помощью следующей процедуры. Растворите 2 чайные ложки соли в стакане и вылейте в контейнер для воды. Затем промойте нижний контейнер.

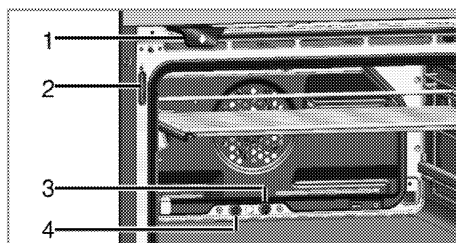


1 Верхняя часть

2 Нижняя часть

Добавление воды:

1. Возьмите емкость, показанную на рисунке (1).
2. Наливайте воду в контейнер, пока не услышите звуковой сигнал. Наблюдайте за количеством воды по указателю уровня воды (2).



- 1 Емкость
- 2 Указатель уровня воды
- 3 Трубка выхода пара
- 4 Трубка слива лишней воды



Система ожидает в течение не менее 10 минут, пока вы дольете воду. Если вы не дольете воду в течение 10 минут, духовой шкаф выключится.



Для чистки емкости достаньте ее из духового шкафа и промойте только водой.



При доливке воды уровень воды в емкости следует контролировать по указателю уровня. Если уровень воды превысит уровень заполнения емкости, лишняя вода прольется в духовой шкаф. Лишняя вода, пролившаяся в духовой шкаф, может повлиять на приготовление продуктов по автоматическим программам с использованием пара, а также привести к конденсации воды на дверце. Во избежание этого, прежде чем приступить к приготовлению пищи, удалите пролитую в духовой шкаф воду.



Если выключить духовку до окончания приготовления, не выбрав другую функцию приготовления в течение 2 минут, то при включении кнопкой Вкл./Выкл. (1) на текстовом дисплее появится сообщение **«Дост. готов блюдо. Вода испарится.»**. Слив воды начнется автоматически через приблизительно 1 минуту.



ВНИМАНИЕ!
Во время выпаривания воды дверца должна быть закрыта.

Меню автоприготовления блюд на пару:
 Может отличаться в зависимости от моделей

Пирожное	Мясо птицы	Специальные блюда	Рыба	Мясо
Пицца, св. тонк. корж	Цыпленок < 1600 г	Свежие овощи	Запеканка с форелью	Жареная баранина
Пицца, св. толст. корж	Цыпленок > 1600 г	Замороженные овощи, гратен		Баранья нога
Изделия из теста	Бедро индейки	Картофель в мундире		Тушеная телятина
Слоеный пирожок	Утка целиком			Тандури
Кекс				
Хлебцы				
Сдобная выпечка				
Рогалики				
Бух. хлеб (дрожжестое)				
Хлеб для сэндвичей				
Багет				
Булочки, заморожен.				

Меню настроек

Настройка яркости

Яркость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Яркость».
2. Имеется 4 уровня яркости, а именно: 1, 2, 3 и 4. Нажмите  или  (11) для выбора нужного уровня.



Уровень яркости уменьшается для экономии электроэнергии, когда духовой шкаф выключен. Он восстанавливается до заданного уровня при включении духового шкафа.

Настройка контрастности

Контрастность можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Контраст».
2. Имеется 4 уровня контрастности, а именно: 1, 2, 3 и 4. Нажмите  или  (11) для выбора нужного уровня.

Настройка громкости

Громкость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Громкость».
2. Имеется 3 уровня громкости, а именно: 0 (без звука), 1 и 2. Нажмите  или  (11) для выбора нужного уровня.

Настройка языка

Язык можно установить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не название языка, выбранного при последней настройке.
2. Нажмите  или  (11) для выбора нужного языка.
3. Подтвердите выбор кнопкой меню «Автоприготовление» (10).

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Выберите нужную функцию гриля, нажимая кнопки  или  (11).
3. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись «Температура». Нажмите  или  (11) для установки температуры.
4. Выключите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).



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

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	Решетка	4...5	250/max	20...25 мин. #
Курица (куски)	Решетка	4...5	250/max	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	Решетка	4...5	250/max	20...25 мин.
Ростбиф	Решетка	4...5	250/max	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	Решетка	4...5	250/max	25...30 мин. #
Гренки *	Решетка	4	250/max	1...3 мин.
# в зависимости от толщины *Разогрейте в течение 5 минут. **Если настройка температуры гриля в вашем изделии не предусмотрена, то гриль будет работать при максимальной температуре.				

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

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Гренки	Решетка	4	250/max	1...3 мин.
Тефтели (говядина) - 12 кусками	Решетка	4	250/max	25...35 мин.
Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле. Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5-6 минут.				

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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



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

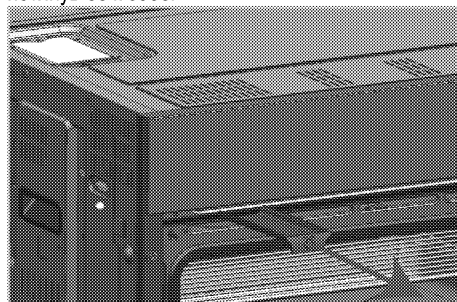


Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка емкости

Если потянуть емкость к себе, она остановится в определенном положении.

Если тянуть ее дальше, емкость выдвинется до второй точки ограничения и снова остановится. После этого можно вынуть емкость, снова потянув ее к себе.



Вынутую чашу можно промыть под струей воды.



Не используйте для чистки емкости химические средства. Мойте ее только чистой водой.

Чистка панели управления

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



Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

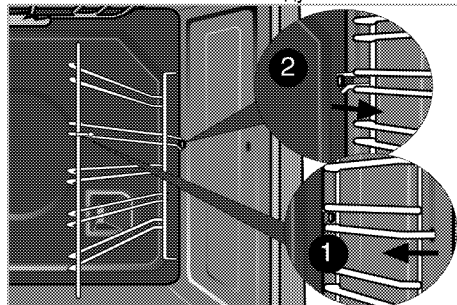
Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

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

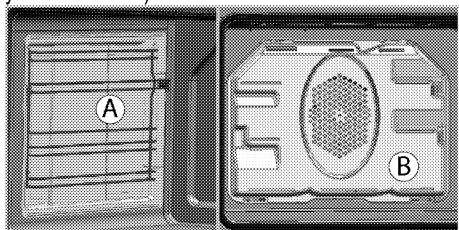
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

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



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

Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духовки, имеющие каталитическое покрытие, не следует чистить. Пористые поверхности стенок с каталитическим покрытием самоочищаются путем впитывания и разложения пролитого жира (на воду и углекислый газ).

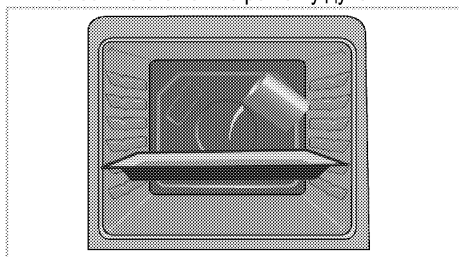


Простая очистка паром

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

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

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



3. Выберите функцию «Простая очистка паром». На экране появится время очистки, которое нельзя изменить. Можно установить время окончания данной функции очистки.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя

мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.



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

Чистка паром

Упрощает чистку, поскольку грязь (после недлительного ожидания) смягчается каплями воды, конденсирующимися внутри духовки после подачи пара в течение некоторого времени.



1. Включите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1)
2. Убедитесь в том, что вынули еду.
3. Нажмите кнопку или (11) для выбора режима "Чистка паром".
4. Чтобы начать чистку, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9).

Если в системе нет воды, на дисплее появится сообщение **"Налейте 150 мл воды"**.

5. Залейте 150 мл воды, используя контейнер для воды, поставляемый вместе с духовкой.



Опасно для здоровья!
 Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.

6. Если при закрытой дверце температура в духовке ниже 100°C, чистка начнется незамедлительно. Если при заливке воды и закрытой дверце температура в духовке не ниже 100°C, на экране отобразится сообщение **"Охлаждение"**.

Когда температура внутри духовки падает ниже 100°C, чистка начинается автоматически.



7. В начале чистки отображается сообщение "Чистка".

» Пар подается в духовку, пока в системе не закончится вода.

i С полностью заполненным контейнером подача пара длится около 35 минут. Если воды меньше, время сократится.

8. Когда вода закончится, отобразится сообщение "Протрите по-верхности".

9. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью.

По окончании чистки (как правило, когда заканчивается вода) оставшуюся воду следует обязательно слить. См. Меню программ, стр. 38, Слив воды.

Чистка дверцы духовки

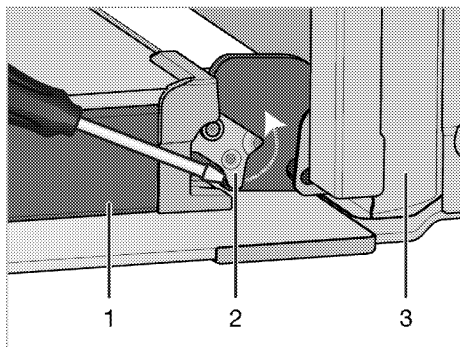
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

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

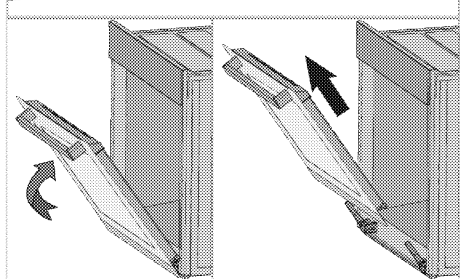
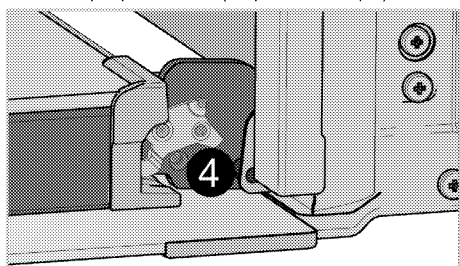
i Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе шарнира (2) на правой и левой сторонах передней двери, нажав на крючок, как показано на рисунке. Замок должен выглядеть как (4), когда он открыт.



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



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

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

Функция Soft Open & Soft Close

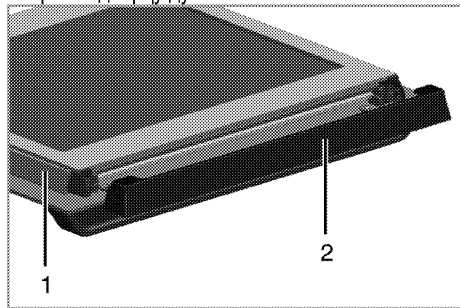
Некоторые модели могут включать функцию Soft Close & Soft Open. Функция «Soft Close» позволяет пользователю плавно закрывать дверцу духовки, доводя ее примерно на 15 см от закрытого положения и аккуратно надавливая на

нее. Автоматическая система заслонки помогает закрывать дверь мягко. Аналогичная особенность наблюдается, когда дверца печи полностью открыта; Примерно в 9 см от полностью открытого положения система демпфера срабатывает, что позволяет нежно открывать.

Снятие внутреннего стекла дверцы (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

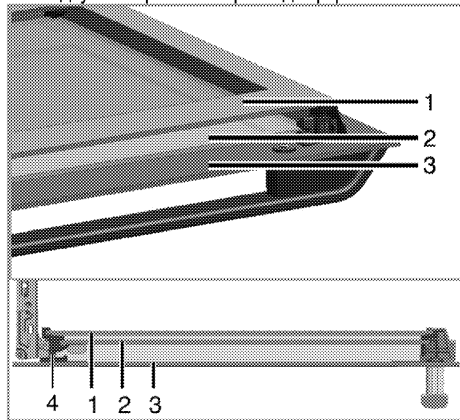
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

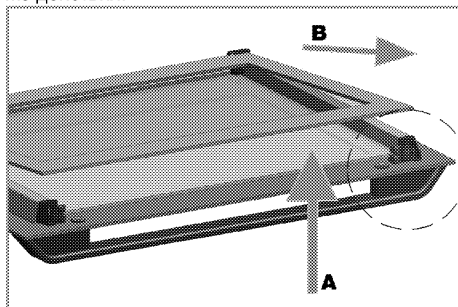
Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Первое внутреннее стекло
- 2 Внутреннее стекло
- 3 Внешнее стекло
- 4 Пластмассовый держатель стекла – нижний

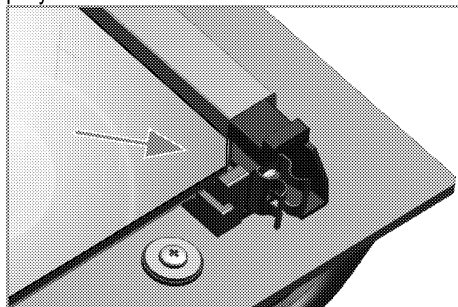
Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

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



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).

Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

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

Горячие поверхности могут причинить ожоги!



Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 °C. Дополнительные сведения см. в разделе *"Технические характеристики, стр. 13"*. Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



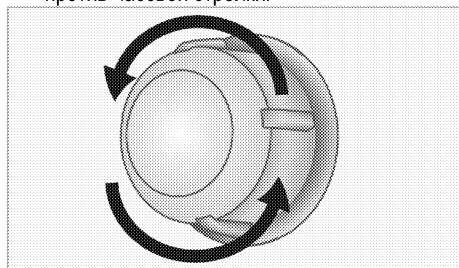
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



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

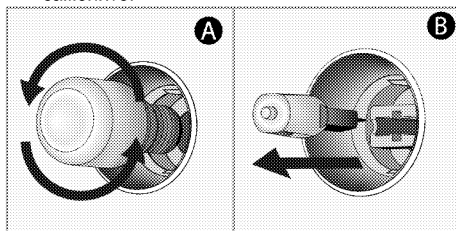
Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



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

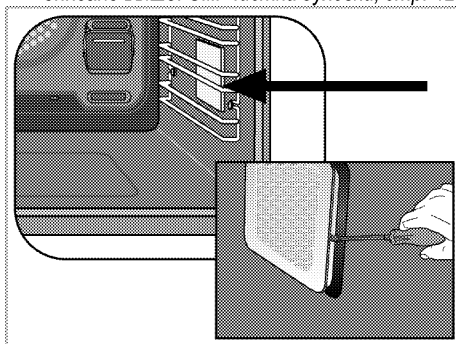
извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



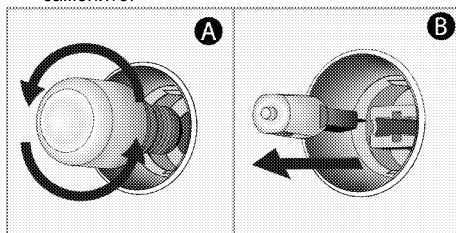
4. Установите на место стеклянный плафон.

Замена прямоугольной лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите проволочные направляющие, как описано выше. См. *Чистка духовки, стр. 42*.



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



5. Установите на место стеклянный плафон и проволочные направляющие.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

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

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 31)*

Освещение духовки не работает.

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

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

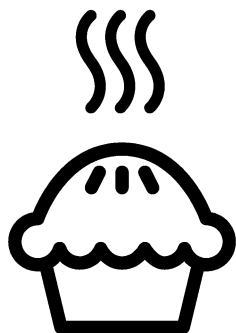


Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.



Forno incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

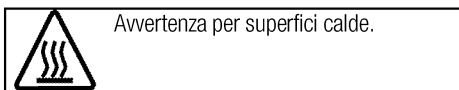
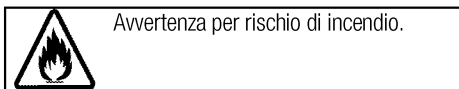
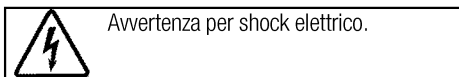
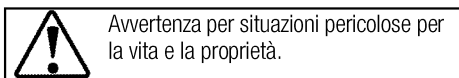
Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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	8
Smaltimento di vecchi prodotti.....	8
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	8

2 Informazioni generali 9

Panoramica.....	9
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.....	20
Modalità di funzionamento.....	22
Come utilizzare l'unità di controllo del forno.....	26
Uso del blocco tasti	28
Uso dell'orologio come sveglia	28
Tabella tempi di cottura	29
Funzioni guida alla cottura	32
Menu impostazioni	35
Come utilizzare il grill.....	36
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill.....	36

6 Manutenzione e cura 37

Informazioni generali	37
Pulizia del pannello di controllo	37
Pulizia del forno	37
Rimozione dello sportello del forno.	39
Rimozione del vetro interno dello sportello	40
Sostituzione della lampadina del forno.....	41

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 42

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in

"Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa,

secondo i regolamenti di costruzione.

- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

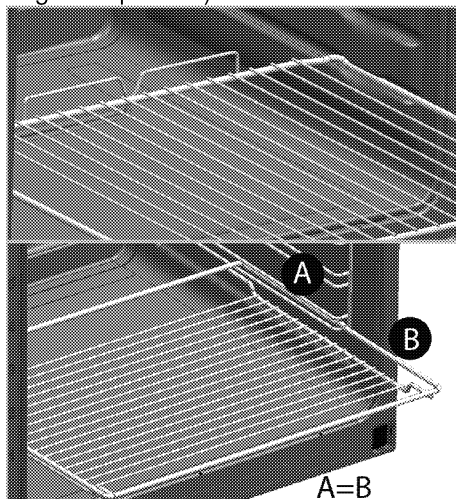
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che

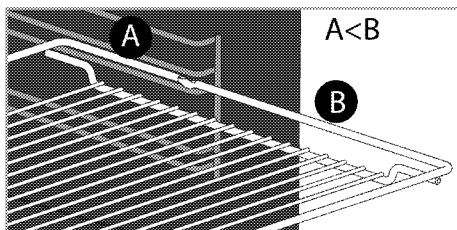
non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del

forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)
Inserimento corretto della griglia e delle teglie
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)





- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- 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, arrostito 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:

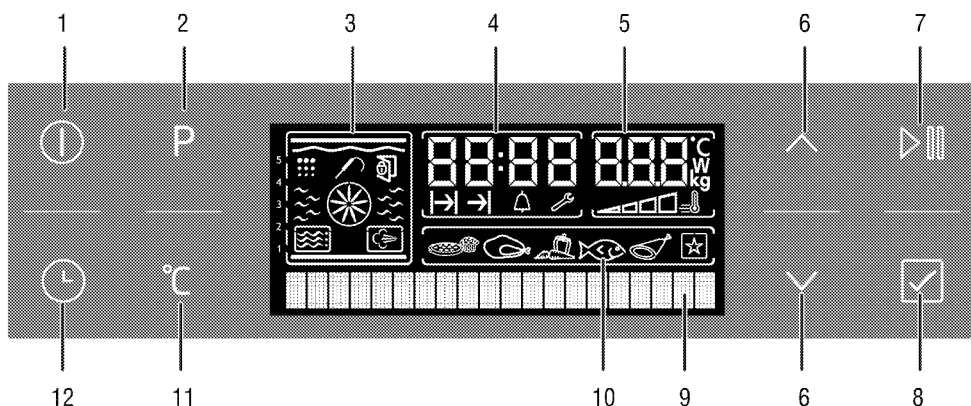
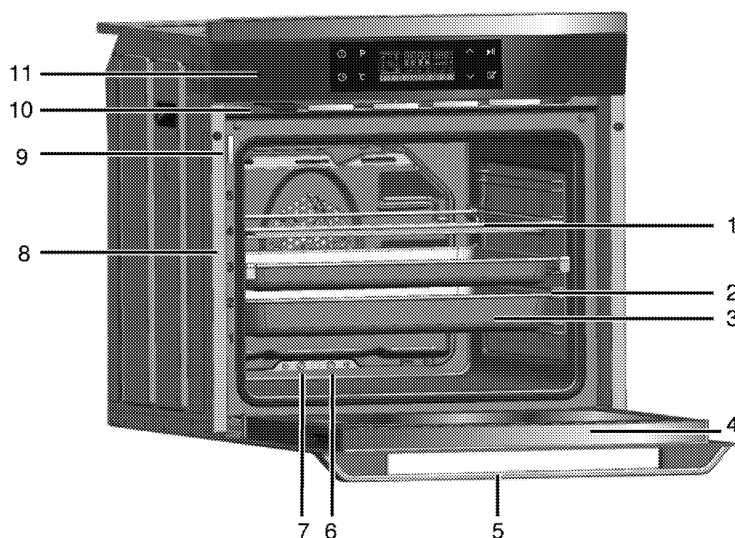
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

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 | Tasto ON/OFF | 7 | Tasto avvio/arresto cottura |
| 2 | Tasto di scelta del programma | 8 | Tasto selezione menu alimenti pronti |
| 3 | Display funzioni | 9 | Display testo |
| 4 | Campo indicatore ora corrente | 10 | Display di selezione menu alimenti pronti |
| 5 | Campo indicatore temperatura/peso | 11 | Tasto impostazione temperatura/peso/booster |
| 6 | Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione | 12 | Tasto ora e impostazioni |

Contenuto della confezione

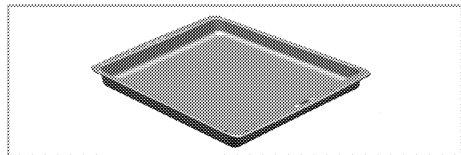


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

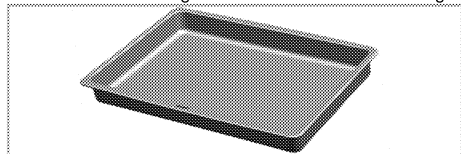
2. **Vassoio standard**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



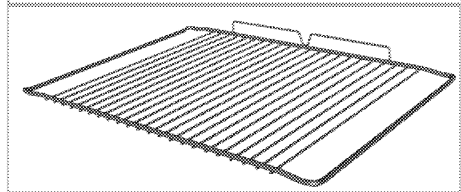
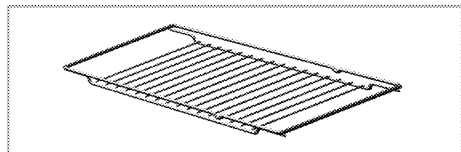
3. **Vassoio profondo**

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



4. **Grill metallico**

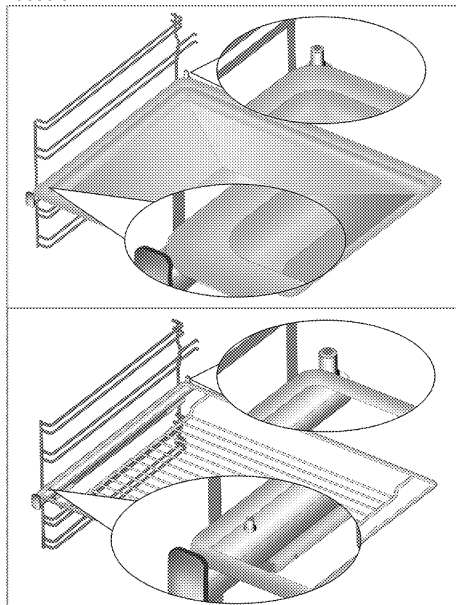
forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



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	3.1kW
Tipo/sezione cavo	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni 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).

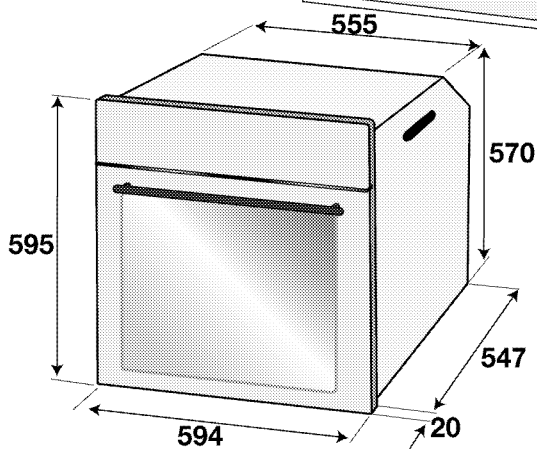
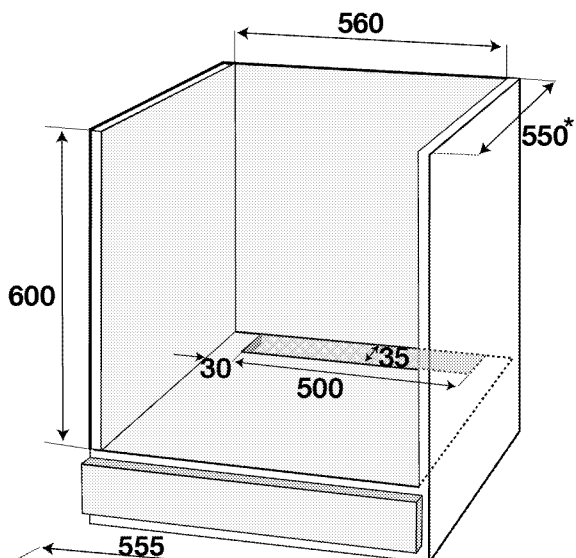
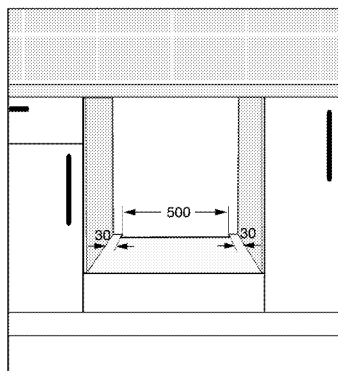
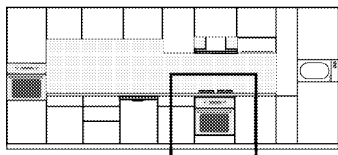
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno 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.



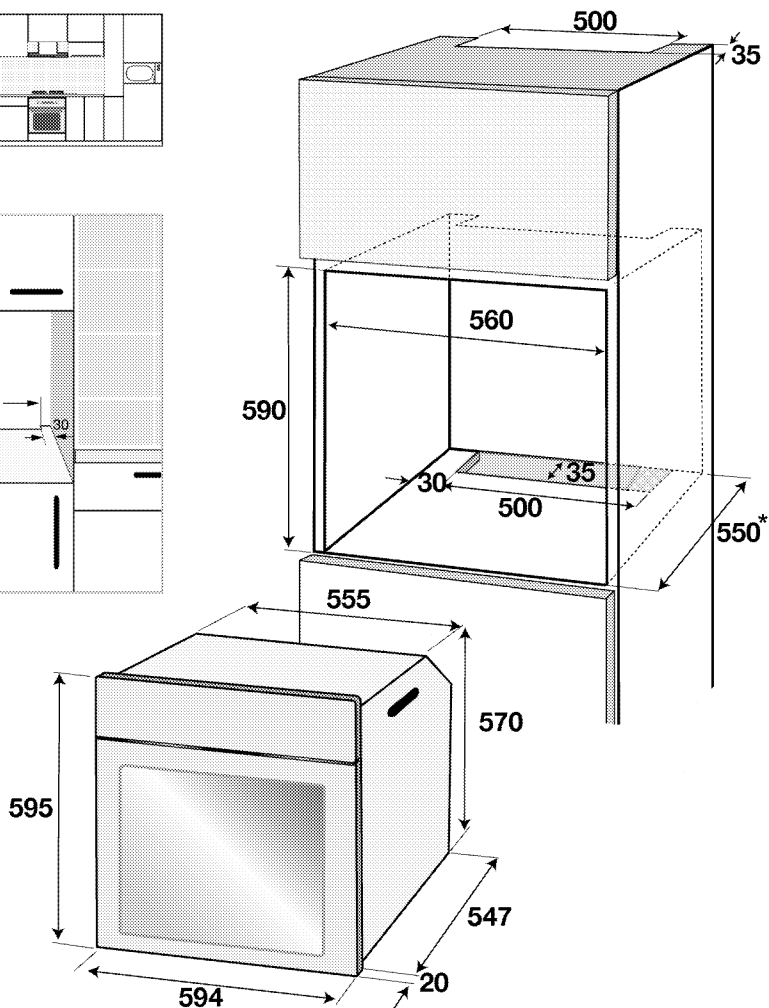
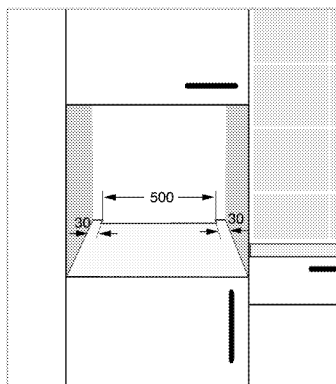
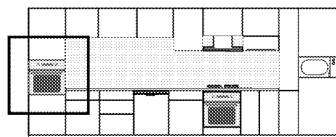
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



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!



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

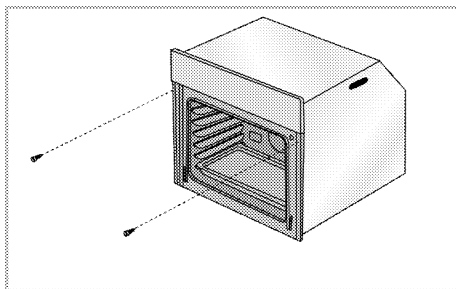


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

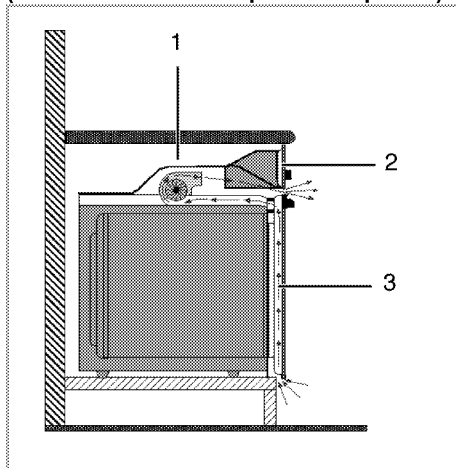
Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

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



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato. Dopo l'installazione, assicurarsi che le viti siano sufficientemente strette e che il forno non si muova. Il forno potrebbe ribaltarsi durante l'utilizzo se non installato secondo le istruzioni e se le viti non sono sufficientemente strette.

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

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

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



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.

Non spostare l'apparecchio quando contiene acqua. Si può spostare l'apparecchio dopo aver scaricato l'acqua all'interno.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

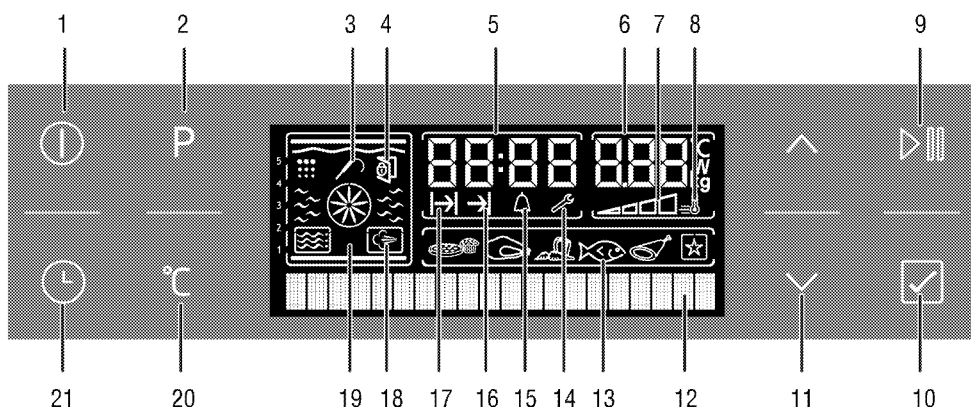
Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

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

- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Uso iniziale

Impostazione orario



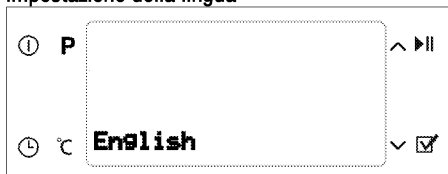
- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasto di scelta del programma
- 3 Simbolo sonda carne (*)
- 4 Simbolo blocco sportello (*)
- 5 Campo indicatore ora corrente
- 6 Campo indicatore temperatura/peso
- 7 Simbolo temperatura interna forno
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Tasto selezione menu alimenti pronti
- 11 Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura

- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Simbolo cottura a vapore (*)
- 19 Display funzioni
- 20 Tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido)
- 21 Tasto ora e impostazioni
- * (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.

Bisogna impostare la lingua prima dell'ora.

Impostazione della lingua



Quando si accende il forno per la prima volta, "English" compare sul display di testo (12). Premere  or  (11) leggermente per selezionare la lingua desiderata. (10) Premere  leggermente per confermare la scelta della lingua.



La schermata di impostazione della lingua compare solo durante l'avvio iniziale. Usare il menu Impostazioni per cambiare la lingua. Menu impostazioni, pagina 35.

Impostare l'ora.



Dopo aver selezionato la lingua, "Time setting" (impostazione ora) compare sul display di testo (12). Premere  or  (11) leggermente per immettere l'ora corrente.



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'ora non è impostata, il simbolo delle impostazioni (14) resta acceso. Questo simbolo scompare una volta che 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.
1. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 20*.
2. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
3. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 20*

Per pulire il sistema vapore:

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 funzione "Steam + Fan heating".
4. Aggiungere 350 cc di acqua nella brocca (2). Vedere, *Modalità di funzionamento, pagina 22*- Uso della funzione "Steam + Fan heating".
5. Far funzionare il forno per circa un'ora. Toccare il tasto  quando "Press  to spray steam" compare sul display.
6. Spegnerne il forno; vedere, *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 20*

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 36*.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 36*



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 arrostitire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.

- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

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

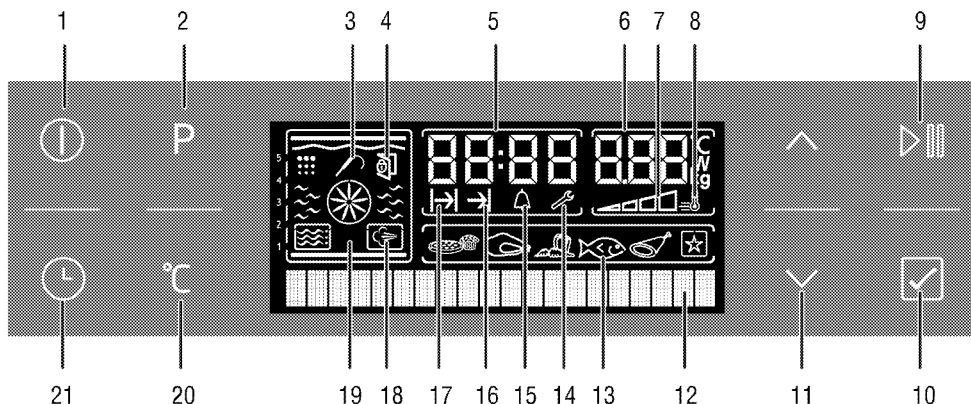
- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel 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

Pannello di controllo



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasto di scelta del programma
- 3 Simbolo sonda carne (*)
- 4 Simbolo blocco sportello (*)
- 5 Campo indicatore ora corrente
- 6 Campo indicatore temperatura/peso
- 7 Simbolo temperatura interna forno
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Tasto selezione menu alimenti pronti
- 11 Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Simbolo cottura a vapore (*)
- 19 Display funzioni
- 20 Tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido)
- 21 Tasto ora e impostazioni
- * (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Regolare l'ora corrente

Si può impostare di nuovo l'ora quando lo si desidera.

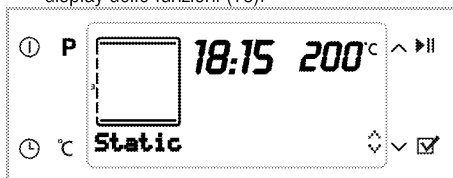
1. Per impostare l'ora corrente, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) tre volte finché "Set day time" (imposta l'ora del giorno) compare nel display testo (12) mentre il forno è spento.
2. Premere  o  (11) delicatamente per impostare l'ora corrente.



i Durante le assenze di elettricità che durano meno di 20 minuti, l'impostazione dell'ora resta in memoria. L'ora corrente non può essere modificata quando è in uso una delle funzioni del forno.

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno. Quando il forno si accende, le icone del riscaldamento superiore e inferiore compaiono nel display delle funzioni (19) e "Static" (statica) compare nel display del testo (12). La temperatura consigliata compare nel campo indicatore temperatura/peso (6). I riscaldatori attivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni (19).





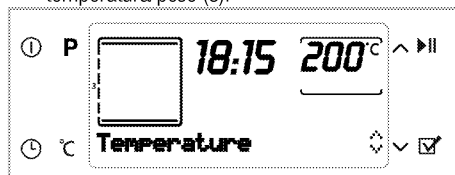
Il forno si spegne automaticamente entro 20 secondi se non è eseguita alcuna impostazione del forno nel display delle funzioni (19).

2. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare la modalità operativa desiderata.

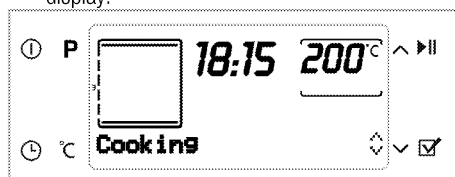
Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperature" (temperatura), "Cook time" (tempo di cottura), "Cook end time" (fine tempo di cottura) e "Booster" (booster) (riscaldamento rapido).

3. Premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per arrivare al display della temperatura.

4. Premere ∇ o $\wedge$ (11) finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso (6).



5. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare il forno con la funzione selezionata. "Cooking" (cottura) compare sul display.



Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, l'avvertenza "Door open" (sportello aperto) compare sul display.

Spegnimento del forno elettrico

Premere il tasto On/Off (1) per spegnere il forno.

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.)

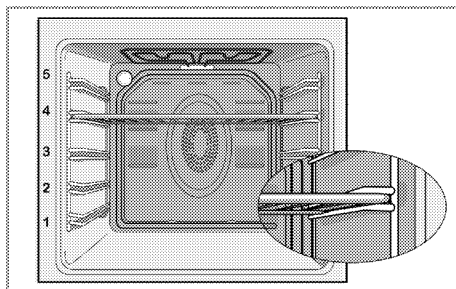
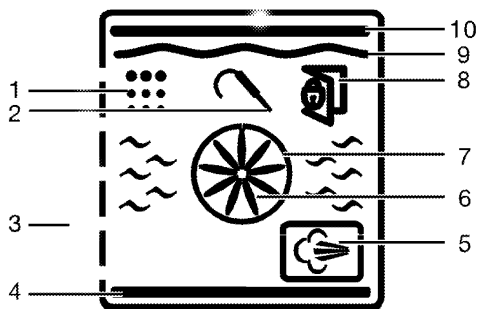


Tabella funzioni

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

	Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.
	Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Cook time" (tempo di cottura) è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Warm Keeping" (mantenere in caldo) e "Low temperature cooking" (cottura a bassa temperatura).
	Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano i relativi simboli.
	Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
	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.
	Se non viene premuto alcun tasto entro 20 secondi mentre si eseguono impostazioni sul forno, il forno si spegne.
	Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.



- 1 Posizione pulizia (*)
- 2 Simbolo sonda carne (*)
- 3 Posizioni ripiani
- 4 Riscaldatore posteriore
- 5 Simbolo cottura a vapore (*)
- 6 Ventola Boost
- 7 Riscaldatore Boost
- 8 Simbolo blocco sportello (*)
- 9 Riscaldatore grill
- 10 Riscaldatore superiore

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

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Defrost (sbrinamento)	-	-
Steam + Fan heating (vapore + riscaldamento ventola)	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.

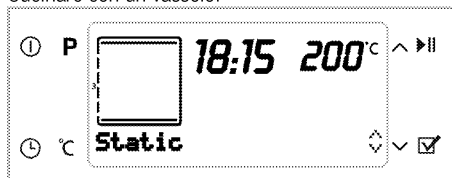
Modalità di funzionamento

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

Statica

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Si adatta a torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno.

Cucinare con un vassoio.



Static+fan (statica+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.



Fan assisted cooking (cottura assistita da ventola)

L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore 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.

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	200	40-280
Static + Fan (statica + ventola)	175	40-280
Fan Heating (riscaldamento ventola)	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Full grill+Fan (grill completo e ventola) (grill grande assistito da ventola)	200	40-280
Full grill (grill completo)	280	40-280
Grill	280	40-280
Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco	180	160-220
Bottom heating (riscaldamento inferiore)	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100
Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)	80	50-150

Fan assisted cooking (cottura assistita da ventola)



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

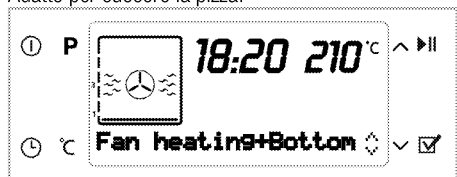
Multi (3-D) cooking (cottura Multi (3-D))

Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un vassoio.



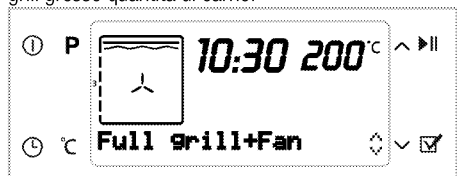
Risc.ventola+inf.

Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Adatto per cuocere la pizza.



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.

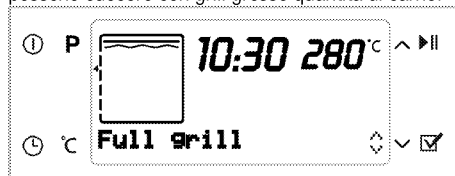


Full Grill+Fan (grill completo+ventola)

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

Full grill (grill completo)

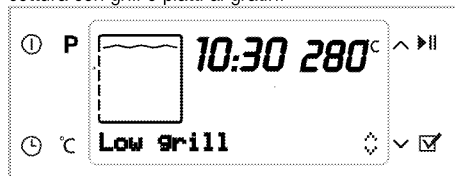
Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



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

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 della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

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'.

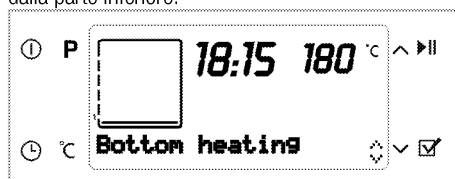
I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Riscaldamento ventola Eco" (riscaldamento eco- ventola).

Riscaldamento ventola Eco



Riscaldamento inferiore

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



Keep warm (mantenere in caldo)

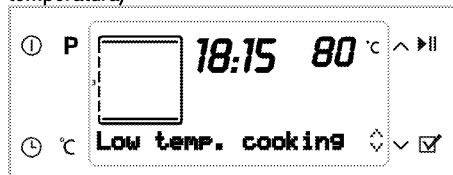
Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.



Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Adeguato per cottura lenta di carni arrostiti/scottate (vitello, agnello, pollame, ecc.) in un contenitore aperto a bassa temperatura. Questa funzione garantisce che la carne rimanga succosa e morbida all'interno. Utilizzare tipi di carne adeguati dal punto di vista igienico. Sul piano cottura, grill, ecc., pre-arrostire/scottare tutte le superfici della carne in una padella calda. La carne pre-arrostita/scottata può essere cotta a lungo con la funzione "cottura a bassa temperatura". Cucinare con un solo vassoio.

Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)



Sbrinamento

Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione.

Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.



Steam Turbo (turbo vapore)

Oltre alle funzioni di cottura eseguite usando Fan Heating (riscaldamento con ventola) tra 150-280 °C, è anche possibile avere l'opzione di applicare il vapore ai piatti dopo che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'.

Questa opzione consente di cuocere i piatti adatti al proprio gusto in modo diverso dai menu automatici.



Steam Turbo (turbo vapore)

1. Premere il tasto (1).
2. Mettere il piatto nel forno.
3. Premere  o  (11) per selezionare la funzione **"Steam + Fan heating"** (vapore+riscaldamento con ventola). Poi, premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura. Se non c'è acqua nel sistema, **"Fill with 350 ml water"** (riempire con 350 ml di acqua) compare sul display. Riempire l'acqua usando il contenitore d'acqua in dotazione con il forno finché si sente un allarme audio. Vedere Adding water (aggiunta acqua). **"Door open"** (sportello aperto) viene visualizzato quando si riempie una quantità di acqua sufficiente.



Non usare liquidi diversi da acqua potabile nel sistema a vapore.

Chiudere lo sportello e **"Cooking"** (cottura) viene

visualizzato. **"Press  to spray steam"** (premere per spruzzare vapore) compare quando viene raggiunta la temperatura impostata. Premere il tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti) (10) per rilasciare vapore nel forno per 5 minuti. Si può applicare il vapore per 3 volte ogni volta che lo si desidera durante il tempo di cottura.

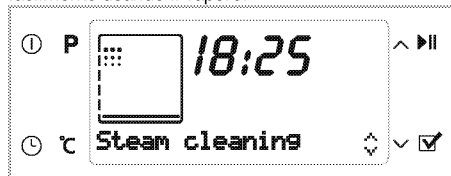


L'acqua che resta nel sistema deve essere scaricata alla fine della cottura. Vedere *Funzioni guida alla cottura, pagina 32*, Draining water (scarico dell'acqua).

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.

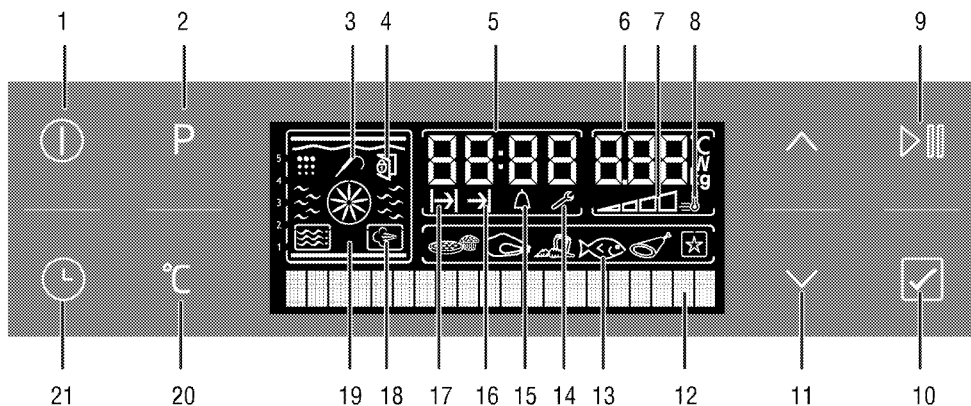


Pulizia con vapore

Questa modalità serve per ammorbidire lo sporco all'interno del forno dopo aver completato la cottura. Vedere Pulizia con vapore, .



Come utilizzare l'unità di controllo del forno



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasto di scelta del programma
- 3 Simbolo sonda carne (*)
- 4 Simbolo blocco sportello (*)
- 5 Campo indicatore ora corrente
- 6 Campo indicatore temperatura/peso
- 7 Simbolo temperatura interna forno
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Tasto selezione menu alimenti pronti
- 11 Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Simbolo cottura a vapore (*)
- 19 Display funzioni
- 20 Tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido)
- 21 Tasto ora e impostazioni
- * (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

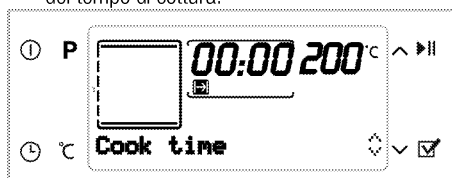
Attivare il funzionamento semi-automatico

In questa modalità di funzionamento, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
2. Premere  o  (11) per selezionare la funzione desiderata.
3. Per il tempo di cottura, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) per una volta per evidenziare "Cook Time" (tempo di cottura) nel

display testo (12). Il simbolo del tempo di cottura (17) lampeggia contemporaneamente.

4. Premere  o  (11) leggermente per impostare il tempo di cottura. Il simbolo del tempo di cottura (17) si visualizza dopo l'impostazione del tempo di cottura.



5. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
6. Per la temperatura di cottura, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per evidenziare **"Temperature" (temperatura)** nel display testo.
7. Premere  o  (11) per impostare la temperatura.
8. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura. **"Cooking"** (cottura) compare sul display.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.



Tutti i segmenti del simbolo della temperatura del forno interno (7) si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

9. Quando la cottura è completa, **"Good appetite... Press  to continue"** (Buon appetito...premere

per continuare) compare sul display e si sente un allarme.

10. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi. Se si preme il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno continua a funzionare nella modalità selezionata. L'allarme si arresta.
11. Se non si preme il tasto Start/Stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno si spegne automaticamente e viene visualizzata l'ora corrente.

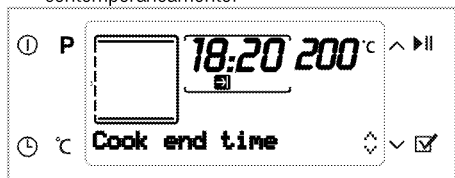
Passare al funzionamento completamente automatico

In questa modalità di funzionamento è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
2. Premere  o  (11) per selezionare la funzione desiderata.
3. Per il tempo di cottura, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) per una volta per evidenziare **"Cook time"** (tempo di cottura) nel display testo (12). Il simbolo del tempo di cottura (17) lampeggia contemporaneamente.
4. Premere  o  (11) leggermente per impostare il tempo di cottura.

» Il simbolo del tempo di cottura (17) si visualizza dopo l'impostazione del tempo di cottura.

5. Per la fine del tempo di cottura, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) per una volta per evidenziare **"Cook end time"** (fine tempo di cottura) nel display testo (12). Il simbolo di fine del tempo di cottura (16) lampeggia contemporaneamente.



6. Premere  o  (11) leggermente per impostare la fine del tempo di cottura.
- » Dopo aver impostato la fine del tempo di cottura, il simbolo di fine del tempo di cottura (16) compare sul display.
7. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
 8. Per la temperatura di cottura, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per evidenziare **"Temperature"** (temperatura) nel display testo.

Premere  o  (11) per impostare la temperatura.

9. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura. **"Waiting"** (in attesa) 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.
10. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura, **"Cooking"** (cottura) compare sul display e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.



Tutti i segmenti del simbolo della temperatura del forno interno (7) si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

11. Quando la cottura è completa, **"Good appetite... Press  to continue"** (Buon appetito...premere per continuare) compare sul display e si sente un allarme.
12. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi. Se si preme il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno continua a funzionare nella modalità selezionata. L'allarme si arresta.
13. Se non si preme il tasto Start/Stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno si spegne automaticamente e viene visualizzata l'ora corrente.



Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica o automatica dopo averle impostate, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Si può anche spegnere il forno premendo il tasto On/Off (1), se desiderato.

Impostazione del booster

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



La funzione booster non può essere selezionata durante sbrinatorio, cottura lenta, mantenere in caldo e cottura a bassa temperatura. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

1. Premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso

e riscaldamento rapido) (20) a brevi intervalli finché "Booster passive" (Booster passivo) compare sul display.

2. Premere  (11) per visualizzare 1 "Booster active" (Booster attivo). Il simbolo Booster (8) resta acceso.



» Il simbolo Booster (8) scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.

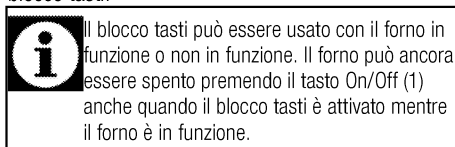
3. Per annullare la funzione Booster, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) a brevi intervalli finché "Booster active" (Booster attivo) compare sul display.
4. Premere  (11) per visualizzare 1 "Booster passive" (Booster passivo).



» Quando si ritorna al display di selezione della funzione dopo questa procedura, il simbolo Booster (8) scompare.

Uso del blocco tasti

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



Attivazione del blocco tasti

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché **Key lock passive** (blocco tasti passivo) compare sul display.
2. Premere  (11) per attivare il blocco tasti. Dopo aver attivato il blocco tasti, "**Key lock active**" (blocco tasti attivo) compare sul display.



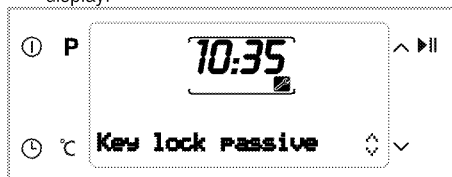
» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza "Keylock active" (blocco tasti attivo) compare sul display quando si preme qualsiasi tasto (tranne ).



Il tasti del forno non funzionano quando la funzione di blocco tasti è attivata. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Premere  (11) per attivare il blocco tasti. "**Key lock passive**" (blocco tasti passivo) compare sul display.



Uso dell'orologio come sveglia

Si può usare l'orologio 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. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



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

Per impostare l'allarme:



1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché il simbolo dell'allarme (15) compare sul display.
2. Premere  o  (11) per impostare l'ora. Il simbolo dell'allarme (15) resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.

- Quando giunge l'orario impostato, il simbolo della sveglia comincia a lampeggiare e si sente un segnale sonoro.
- Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

Per annullare l'allarme:

- Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché il simbolo dell'allarme (15) compare sul display.
- Premere  (11) finché "00:00" compare sul display.

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 vassoio	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio	Un vassoio	Vassoio standard*		3	180	25 ... 30
Dolci nello stampo	Un vassoio	Tortiera su grill metallico**		2	180	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		3	180	25 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	25 ... 35
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

Lievitati	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	35 ... 45
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 vassoi	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.

Piatto	Numero di vassoio	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	200	30 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	40 ... 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.

Funzioni guida alla cottura

Selezione le funzioni relative agli alimenti pronti

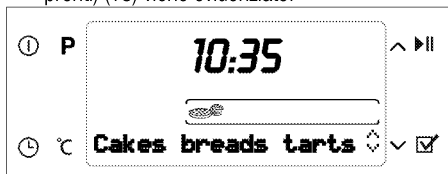
Il menu Convenience Foods (alimenti pronti) contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo.

In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.

Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale.

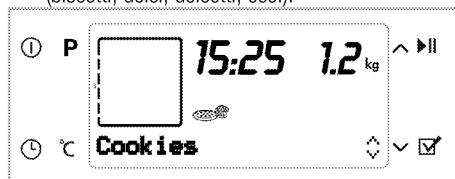
Per selezionare le funzioni di guida alla cottura:

- Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
- Premere il tasto Programme Selection (selezione programma) (2) per selezionare il display della funzione Convenience Food (alimenti pronti). In questa fase, **"Cakes&Breads&Tarts"** (dolci/pane/torte) compare sul display e il display Convenience Food Selection (selezione alimenti pronti) (13) viene evidenziato.



- Premere **✓** o **^** (11) per selezionare il menu principale degli alimenti pronti (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special) (dolci/pane/torte, pollame, carne, pesce, pasti speciali, specialità).
- Premere il tasto Convenience Food Menu Selection (10) (selezione menu alimenti pronti) per confermare il menu del pasto principale desiderato.

5. Premere  o  (11) per selezionare il pasto desiderato (Cookies, Cake, Small cake, ecc) (biscotti, dolci, dolcetti, ecc.).



6. Mettere il pasto nel forno.
7. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura. "Cooking" (cottura) compare sul display.

i Se non viene premuto il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) entro 20 secondi, il forno si spegne.

8. Quando il processo di cottura è completato, "Good appetite..." (buon appetito) compare sul display e si sente un allarme sonoro.

i Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.

i "Back" (indietro) compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Premere il tasto Convenience Food Menu Selection (10) (selezione menu alimenti pronti) per tornare al menu superiore.

Prima di cominciare a cucinare secondo il menu degli alimenti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

1. Premere il tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) finché il campo indicatore del peso comincia a lampeggiare.



2. Premere  o  (11) per impostare il peso. Prima di cominciare a cucinare secondo il menu degli alimenti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

1. Premere il tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) finché il campo indicatore del peso comincia a lampeggiare.
2. Premere il tasto (11) per impostare il peso.

Menu alimenti pronti:

Può variare a seconda dei modelli

Dolci/pane/torte	Pollame	Pasti speciali	Pesce	Carne	Specialità
Biscotti	Pollo, grigliato	In cassetta	Filetto di pesce	Arrosto di manzo	Fermentazione
Dolcetti	Pollo, filetto	Quiche	Alici al forno	Polpette Dalyan	Yogurt
Brownie		Pasta al formaggio	Eglefino (Merlans)		Mela essiccata
Pan di Spagna		Lasagna	Filetto di salmone		Castagne fritte
Strudel di mele		Moussaka			
Torta di mele					

Per selezionare la funzione per alimenti pronta assistita da vapore:

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
2. Premere il tasto Programme Selection (selezione programma) (2) a brevi intervalli finché il simbolo della cottura a vapore (18) compare sul display. A questo punto, "Cakes&Breads&Tarts" (dolci/pane/torte) compare sul display.
3. Premere  o  (11) per selezionare il menu principale degli alimenti pronti (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish,

Special meals, Special) (dolci/pane/torte, pollame, carne, pesce, pasti speciali, specialità).

4. Premere il tasto Convenience Food Menu Selection (10) (selezione menu alimenti pronti) per confermare il menu del pasto principale desiderato.
5. Premere  o  (11) per selezionare il pasto desiderato (Cookies, Cake, Small cake, ecc) (biscotti, dolci, dolcetti, ecc.).
6. Mettere il pasto nel forno.
7. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura.

8. **"Fill with 350 ml water"** (riempire con 350 ml di acqua) compare sul display.



Rischio per la salute!
Non usare liquidi diversi da acqua potabile
nel sistema a vapore.



Non riempire il contenitore dell'acqua con
acqua calda.

9. Aprire lo sportello e aggiungere acqua attraverso l'apposito ingresso. L'avvertenza **"Door open"** (sportello aperto) compare sul display insieme all'avvertenza audio quando si riempie l'acqua.
10. Il forno avvia la cottura e **"Cooking"** (cottura) compare sul display appena viene chiuso lo sportello.
11. Quando il processo di cottura è completato, **"Good appetite", "Please take the meal"** (Buon appetito) (Prendere il pasto) compare sul display e si sente un allarme sonoro.

» Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.

12. Aprire lo sportello del forno ed estrarre il pasto appena la cottura è completa.

Chiudere lo sportello del forno per avviare la funzione di **evaporazione automatica dell'acqua**.

» A questo punto, **"Disposing water"** (smaltimento acqua) e il tempo necessario compaiono sul display.

» Per la salute è importante non usare l'acqua rimanente poiché la qualità dell'acqua in attesa si deteriora. Lo scarico dell'acqua ammorbidisce lo sporco del forno e consente di rimuoverlo facilmente dopo la cottura.

» Pulire l'interno del forno con un panno dopo aver scaricato l'acqua.

Uso del contenitore dell'acqua:

Il contenitore dell'acqua si compone di 2 pezzi. La parte superiore rimuove il calcare dall'acqua.

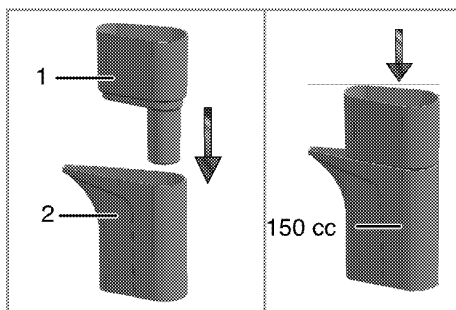
Montare le parti inferiore e superiore del contenitore secondo le illustrazioni.

Non riempire oltre 150 ml di acqua, altrimenti non si purifica.

Rimuovere la parte superiore e versare l'acqua nel forno con la parte inferiore.



Rimuovere il calcare dal contenitore dell'acqua applicando la procedura che segue una volta ogni 4 usi. Sciogliere 2 cucchiaini da tè di sale in un bicchiere e versare nel contenitore dell'acqua. E poi lavare il contenitore inferiore.

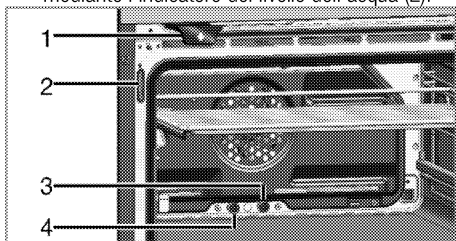


1 Parte superiore

2 Parte inferiore

Aggiunta acqua:

1. Tirare la brocca come illustrato in figura (1).
2. Versare l'acqua nel contenitore finché si sente il segnale sonoro. Osservare la quantità di acqua mediante l'indicatore del livello dell'acqua (2).



1 Brocca

2 Indicatore dell'acqua

3 Vapore in uscita dal tubo

4 Tubo di scarico dell'acqua in eccesso



Il sistema aspetta almeno 10 minuti per consentire l'aggiunta di acqua. Se non si aggiunge acqua in 10 minuti, il forno si spegne.



Per pulire la brocca, rimuoverla dal forno e lavare solo con acqua.

 Il livello dell'acqua nel serbatoio deve essere controllato mediante l'indicatore dell'acqua quando si aggiunge l'acqua. Se il livello d'acqua supera il livello serbatoio pieno, l'acqua in eccesso scorrerà nel forno. L'acqua in eccesso che scorre nel forno può influenzare la cottura nei programmi di cottura automatica assistiti da vapore e provocare condensa sullo sportello. Per evitarlo, rimuovere l'acqua in eccesso finita nel forno prima di avviare la cottura.

 Se il forno viene spento prima del completamento della cottura e non viene selezionata alcuna funzione di cottura entro 2 minuti, il messaggio **"Please take the meal. Water will evaporize."** (Prendere il pasto. L'acqua evaporerà) compare nel display di testo appena il forno viene acceso con il tasto On/Off (1). Lo smaltimento dell'acqua si avvia automaticamente dopo circa 1 minuto.



AVVERTENZA

Tenere lo sportello chiuso durante l'evaporazione dell'acqua.

Menu Steam assisted convenience food (funzione per alimenti pronta assistita da vapore):

Può variare a seconda dei modelli

Dolci/pane/torte	Pollame	Pasti speciali	Pesce	Carne
Pizza, base sottile	Pollo < 1600 gr	Verdure fresche	Trota in casseruola	Arrosto di agnello
Pizza, base doppia	Pollo > 1600 gr	Verdure congelate, gratinate		Cosciotto di agnello
Pasta lievitata	Tacchino, coscia	Jacket Potato		Arrosto di vitello
Vol au vent	Anatra, intera			Tandoori
Dolce alla frutta				
Short bread				
Pasta frolla				
Bagel				
Pagnotta (lievitata)				
Pane per sandwich				
Baguette				
Bread rolls, congelati				

Menu impostazioni

Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché "Brightness" (luminosità) compare sul display.
2. Ci sono 4 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3 e 4. Premere  o  (11) per selezionare il livello desiderato.



Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

Impostazione contrasto

Il contrasto può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché "Contrast" (contrasto) compare sul display.

2. Ci sono 4 livelli di contrasto, cioè 1, 2, 3 e 4. Premere  o  (11) per selezionare il livello desiderato.

Impostazione volume

Il volume può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché "Volume" (volume) compare sul display.
2. Ci sono 3 livelli di volume, cioè 0 (muto), 1 e 2. Premere  o  (11) per selezionare il livello desiderato.

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché l'ultima lingua selezionata compare sul display.
2. Premere  o  (11) per selezionare la lingua desiderata.
3. Confermare con il tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti) (10).

Come utilizzare il grill



ATTENZIONE

Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
2. Premere  o  (11) per selezionare la funzione grill desiderata.
3. Per la temperatura di cottura, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per evidenziare **"Temperature" (temperatura)** nel display testo. Premere  o  (11) per impostare la temperatura.
4. Premere il tasto On/Off (1) per spegnere 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.

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/max	20...25 min. [#]
Fettine di pollo	Grill metallico	4...5	250/max	25...35 min.
Costolette di agnello	Grill metallico	4...5	250/max	20...25 min.
Arrosto di manzo	Grill metallico	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Costolette di vitello	Grill metallico	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Tostare il pane *	Grill metallico	4	250/max	1...3 min.

[#] a seconda dello spessore

*Pre-riscaldare per 5 minuti.

**Se non è possibile regolare la temperatura del grill del prodotto, il grill funzionerà alla temperatura massima.

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/max	1...3 min.
Polpette (manzo) - 12 pezzi	Grill metallico	4	250/max	25...35 min.

Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale.

Si suggerisce di eseguire 5-6 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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



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.



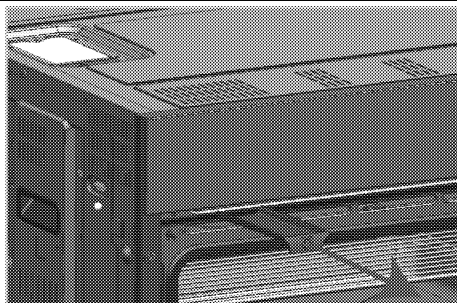
Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia della brocca

La brocca si ferma ad un certo punto quando la si tira verso di sé.

Quando si continua a tirare, arriva al secondo punto di arresto e si ferma di nuovo.

Se si continua a tirare dopo questo punto, esce fuori dalla sua posizione.



Si può pulire la brocca sotto l'acqua del rubinetto dopo averla rimossa.



Non usare materiali chimici quando si pulisce la brocca. Usare solo acqua.

Pulizia del pannello di controllo

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



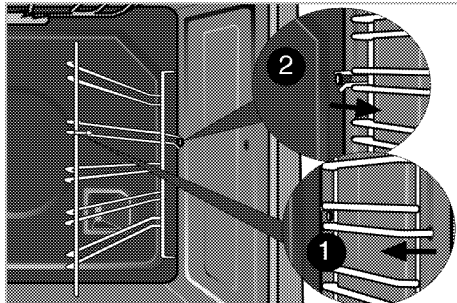
Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

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).

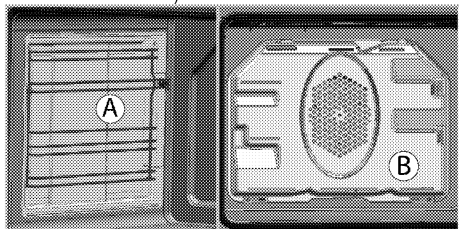
1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



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. Le superfici porose delle pareti catalitiche sono pulite automaticamente assorbendo e convertendo l'olio versato (vapore e biossido di carbonio).

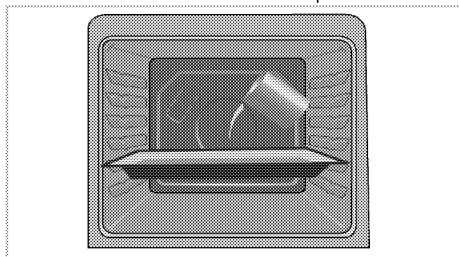


Facile pulizia con vapore

(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.

Pulizia con vapore

Assicura una pulizia facile perché lo sporco (se non viene lasciato a lungo) si ammorbidisce con le gocce d'acqua della condensa all'interno del forno dopo aver emesso vapore per un determinato periodo di tempo.



1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
2. Assicurarsi di aver rimosso gli alimenti.
3. Premere il tasto o (11) per selezionare la modalità **"Steam cleaning"** (pulizia con vapore).
4. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la pulizia.

Se non c'è acqua nel sistema, **"Fill with 150 ml water"** (riempire con 150 ml di acqua) compare sul display.

5. Riempire con 150 ml di acqua utilizzando il contenitore dell'acqua in dotazione con il forno.



Rischio per la salute!
Non usare liquidi diversi da acqua potabile nel sistema a vapore.

6. Se la temperatura all'interno del forno è inferiore a 100°C quando lo sportello è chiuso, la pulizia si avvia senza ritardo. Se la temperatura all'interno del forno non è inferiore a 100°C quando l'acqua è piena e lo sportello è chiuso, il messaggio **"Cooling"** (raffreddamento) compare sullo schermo.

Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto di 100°C, la pulizia si avvia automaticamente.



7. Quando la pulizia si avvia, si visualizza il messaggio **"Cleaning"** (pulizia).
» Il vapore viene rilasciato nel forno finché l'acqua del sistema si esaurisce.



Questa emissione di vapore dura circa 35 minuti quando il contenitore è completamente pieno. Durerà di meno, quando c'è meno acqua.

8. Quando l'acqua si esaurisce, viene visualizzato **"Wipe the surfaces"** (pulire le superfici).
9. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umidi.

Quando la pulizia è completa (generalmente l'acqua è esaurita), deve essere comunque scaricata l'acqua rimasta. Vedere le funzioni di guida alla cottura, *pagina 34*, Draining water (scarico dell'acqua).

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.



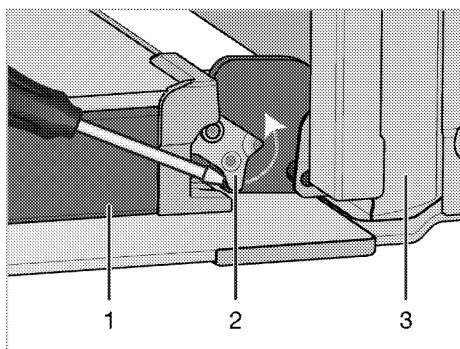
Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.



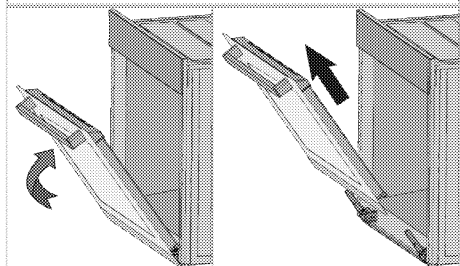
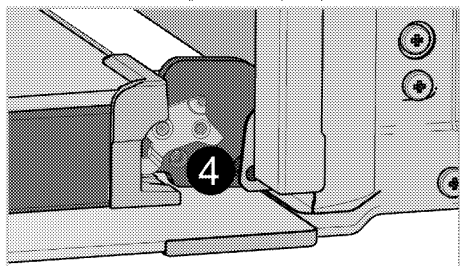
Il vetro interno dello sportello anteriore è rivestito con materiale facile da pulire. Non usare agenti pulenti abrasivi, raschietti duri in metallo, tamponi abrasivi o candeggina per pulire il coperchio di vetro poiché potrebbero graffiare la superficie. Questo potrebbe distruggere il materiale di rivestimento.

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

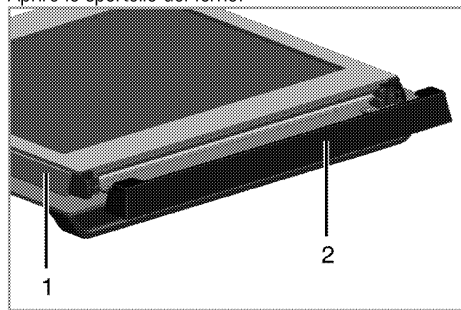
smorzamento automatico aiuta a chiudere la porta dolcemente. Una caratteristica simile è osservata mentre la porta del forno è completamente aperta; A circa 9 cm dalla posizione completamente aperta, il sistema di smorzamento si apre e consente un'apertura delicata.

Rimozione del vetro interno dello sportello

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

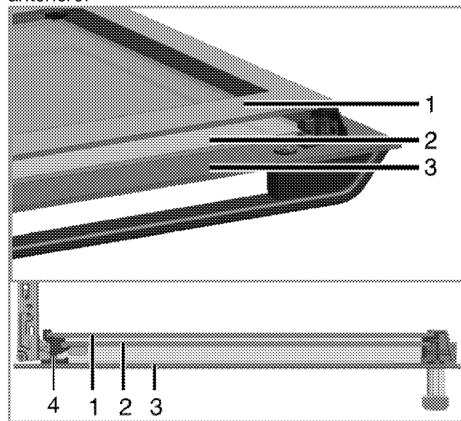
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

Aprire lo sportello del forno.



- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica

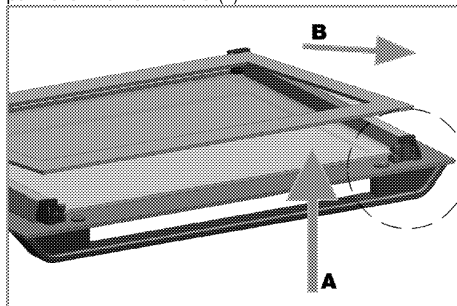
Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Pannello interno in vetro
- 3 Pannello esterno in vetro
- 4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

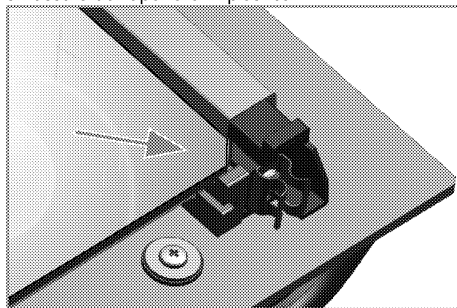
Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2).

Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.



Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

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 interno in vetro nell'apertura in plastica inferiore.

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!



La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche, pagina 11* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



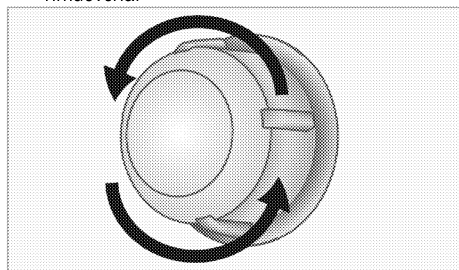
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



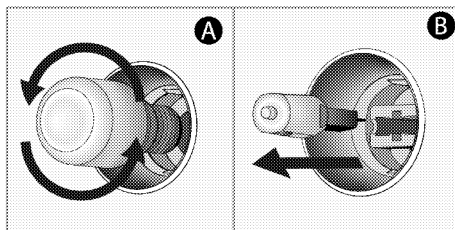
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

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.



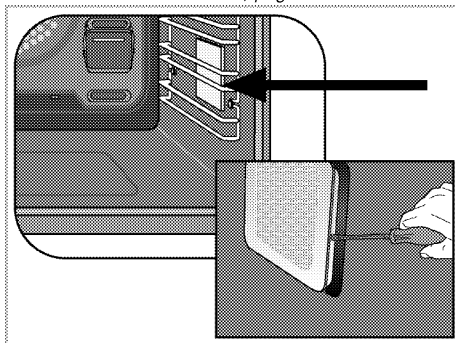
3. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



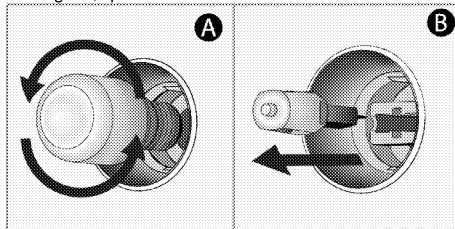
4. Installare il coperchio in vetro.

Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere *Pulizia del forno, pagina 37*.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.
4. 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.



5. Installare la copertura in vetro e poi le rastrelliere metalliche.

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.*
- Pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Potrebbe essere attivato il blocco tasti. Disattivarlo. (Vedere Uso del blocco tasti, pagina 28)*

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.

