

# beko

**Vstavaná rúra**  
Používateľská príručka  
**Forno incassato**  
Manuale Utente



BBIM17300BMPSF

385443203\_7/ SK/ IT/ R.AA/ 20/07/23 11:21  
7724086759

## Vitajte!

---

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniете niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

### **Symbody a ich popis v návode na obsluhu:**



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-  
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Obsah

<b>1 Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>4</b>	6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre .....	25
1.1 Zamýšľané použitie .....	4	6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre .....	25
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat .....	4	6.1.2 Mäso, ryby a hydina .....	28
1.3 Elektrická bezpečnosť .....	5	6.1.3 Grilovanie .....	29
1.4 Bezpečnosť dopravy .....	7	6.1.4 Testovanie potravín .....	30
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii .....	7	<b>7 Údržba a čistenie</b> .....	<b>31</b>
1.6 Bezpečnosť používania .....	7	7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	31
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty .	8	7.2 Čistiace príslušenstvo .....	33
1.8 Používanie príslušenstva .....	8	7.3 Čistenie ovládacieho panela .....	33
1.9 Bezpečnosť varenia .....	8	7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie).....	33
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia .....	9	7.5 Easy Steam čistenie .....	33
1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) .....	10	7.6 Vysokoteplotné samočistenie .....	34
<b>2 Pokyny na ochranu životného prostredia</b> .....	<b>10</b>	7.7 Čistenie dvierok rúry.....	36
2.1 Smernica o odpadoch .....	10	7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry .....	37
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku .	10	7.9 Čistenie lampy rúry.....	38
2.2 Informácie o balení .....	10	<b>8 Riešenie problémov</b> .....	<b>39</b>
2.3 Odporúčania pre úsporu energie .	11		
<b>3 Váš produkt</b> .....	<b>12</b>		
3.1 Predstavenie výrobku .....	12		
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku.....	12		
3.2.1 Ovládací panel .....	13		
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry .....	13		
3.3 Prevádzkové funkcie rúry .....	13		
3.4 Príslušenstvo k produktu .....	14		
3.5 Používanie príslušenstva produktu .....	15		
3.6 Technické špecifikácie .....	18		
<b>4 Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>19</b>		
4.1 Prvé nastavenie časovača .....	19		
4.2 Prvé čistenie.....	19		
<b>5 Používanie rúry</b> .....	<b>20</b>		
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry.....	20		
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry .....	20		
5.3 Nastavenia .....	23		
<b>6 Všeobecné informácie o pečení</b> ..	<b>24</b>		

## 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárske práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

### 1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na vykurovanie, ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

### 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti,

- alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách. produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
  - Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
  - Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
  - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
  - Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
  - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
  - Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
  - Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
  - V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



### 1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
  - Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
  - Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
  - Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
  - Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
  - Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
  - Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
  - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
  - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:
- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
  - Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
  - Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.

## 1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabalte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.

## 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).

- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.

## 1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.

- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textilie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

### 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospeljej osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.

- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

### 1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok výrobku poškodiť sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.

### 1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo



po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte mastný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy mastného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte mastný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použitom mastnom papieri. Nikdy neumiestňujte mastný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na

silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a mastné potraviny sa môžu vznietiť.



## 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškrabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

## 1.11 **Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)**

- Počas samočistenia sú povrchy teplejšie ako pri štandardnom používaní. Držte deti ďalej od spotrebiča.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- Počas samočistenia sa uvoľňuje dym v dôsledku spaľovania zvyškov potravín. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.

- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo a kuchynský riad. Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, počas prolysačného procesu ju nepoužívajte.

## 2 **Pokyny na ochranu životného prostredia**

### 2.1 **Smernica o odpadoch**

#### 2.1.1 **Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku**

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidá-

cia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

#### **Súlad so smernicou RoHS:**

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

### 2.2 **Informácie o balení**

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

### 2.3 Odporúčania pre úsporu energie

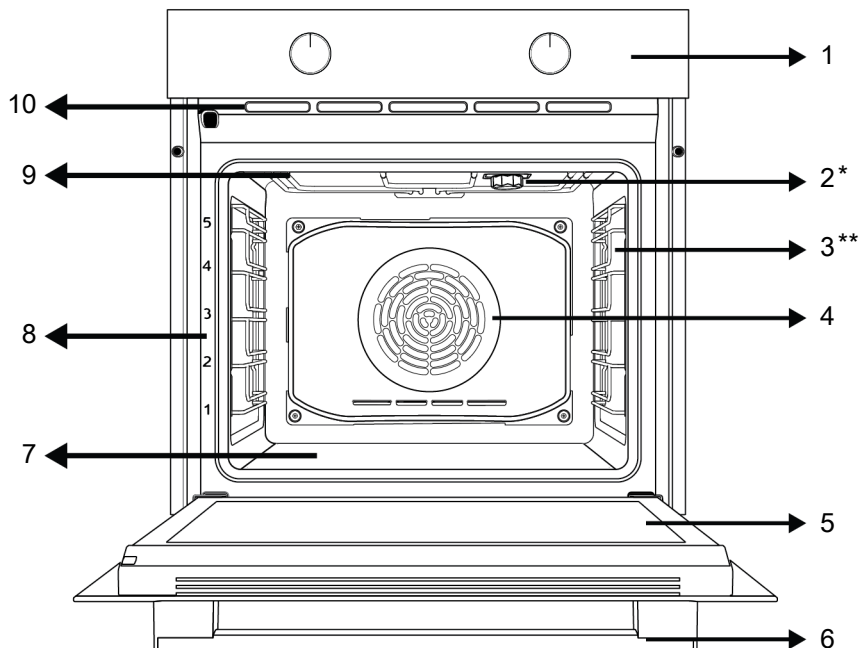
V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

## 3 Váš produkt

### 3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svietidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčné otvory

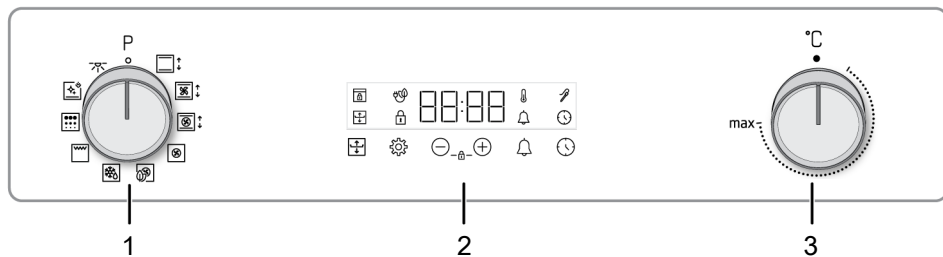
\* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

\*\* Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

### 3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

### 3.2.1 Ovládací panel



- 1 Gombík voľby funkcií  
3 Ovládač voľby teploty

- 2 Časovač

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátlačné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

### 3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

#### Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

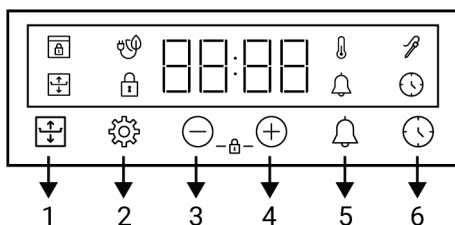
#### Ovládač teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

#### Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútrnú teplotu rúry môžete vidieť na displeji časovača. Rúra sa zahrieva, kým nedosiahne nastavenú teplotu a túto teplotu si udrží a 3-riadková animácia ohrevu bliká úplne vpravo. Keď teplota rúry dosiahne nastavenú hodnotu, táto animácia sa zastaví a vedľa nastavenej hodnoty teploty sa neustále zobrazuje symbol „C“.

#### Časovač



- 1 Flexibilné tlačidlo varenia
- 2 Tlačidlo nastavenia
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo alarmu
- 6 Tlačidlo nastavenia času

#### Symbyly na displeji











- : Symbol času pečenia
- : Flexibilný symbol varenia
- : Symbol alarmu
- : Symbol sondy na mäso \*
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
- : Symbol zámku dverí \*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

### 3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uve-

dené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Žiarovka v rúre	-	V rúre nefunguje žiadne vykurovacie teleso. Rozsvieti sa len kontrolka rúry.
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Vďaka rýchlo distribuovanému vzduchu pomocou tejto funkcie môžete plytké alebo bezolejové vyprážanie. Podrobné informácie nájdete v časti „“.
	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. Túto funkciu nájdete v špecifikáciách v časti Údržba a čistenie.

### 3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko prí-

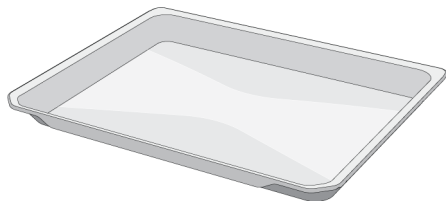
slušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

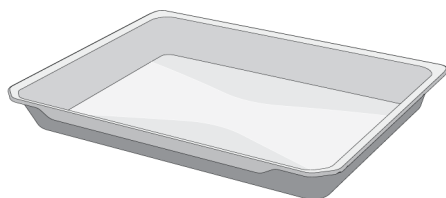
### Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



### Hlboký podnos

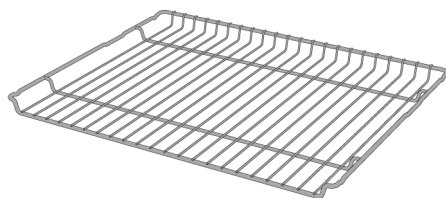
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



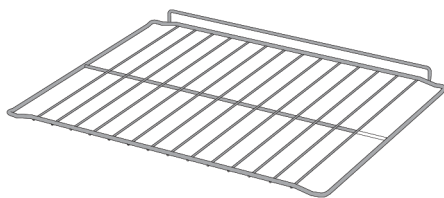
### Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

**Pri modeloch s drôtenými policami :**



**Pri modeloch bez drôtených políc :**

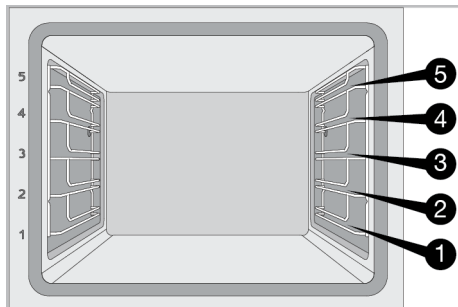


## 3.5 Používanie príslušenstva produktu

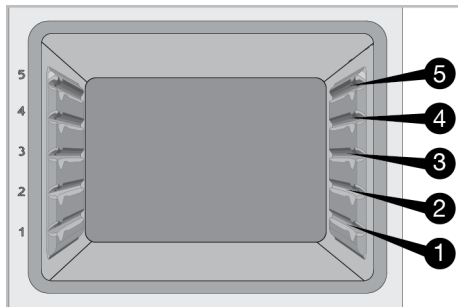
### Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

**Pri modeloch s drôtenými policami :**



**Pri modeloch bez drôtených políc :**

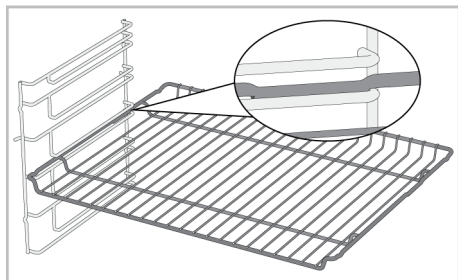


### Umiestnenie drôteného grilu na varné police

**Pri modeloch s drôtenými policami :**

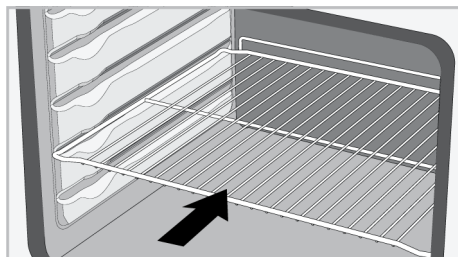
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený

gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



**Pri modeloch bez drôtených policí :**

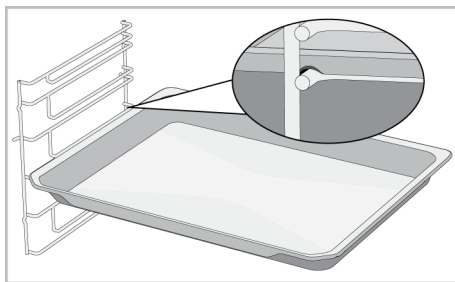
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



**Umiestnenie plechu na varné police**

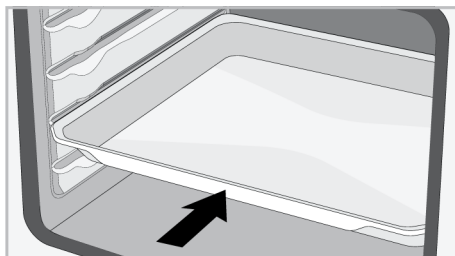
**Pri modeloch s drôtenými policami :**

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



**Pri modeloch bez drôtených policí :**

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.

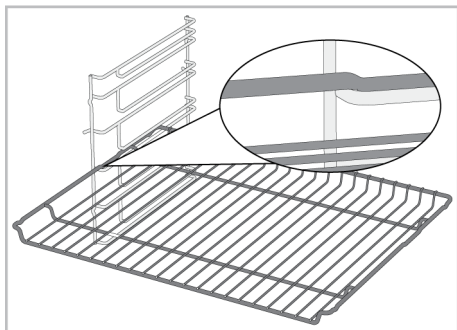


**Zastavovacia funkcia drôteného roštu**

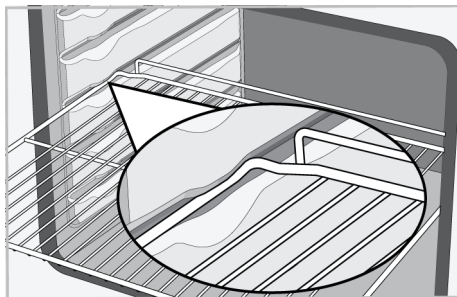
K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.



**Pri modeloch s drôtenými policami :**

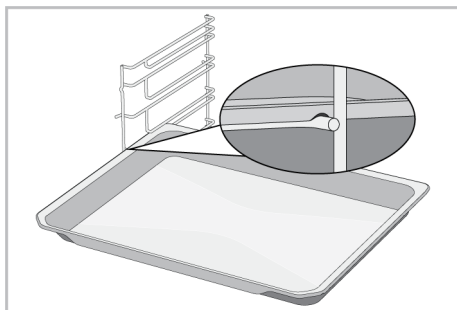


**Pri modeloch bez drôtených polic :**



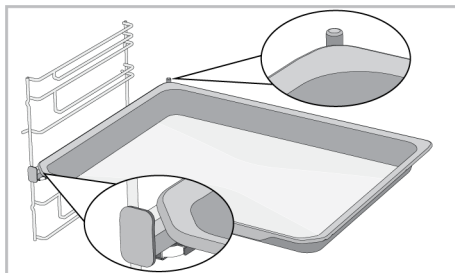
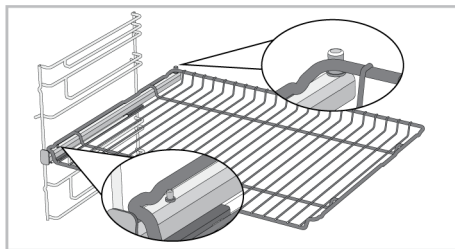
**Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami**

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



**Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely**

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajnic opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



### 3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštaláčn é rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba energie (kW)	3,3
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé gri-  
lovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

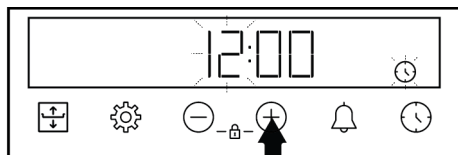
## 4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

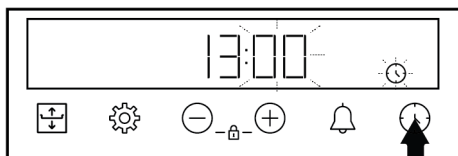
### 4.1 Prvé nastavenie časovača

**i** Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

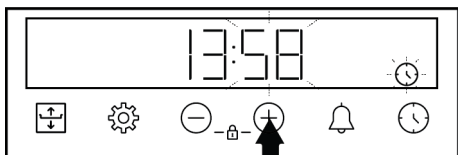
1. Pri prvom spustení rúry bude na displeji blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel ⊕/⊖.



3. Dotknite sa tlačidla ⌚ alebo ⚙, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykem tlačidiel ⊕/⊖ nastavíte minúty.



5. Potvrdíte nastavenia opätovným dotykem tlačidla ⌚.

⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol ⌚.

**i** Ak nie je nastavený prvý časovač, "12:00" a symbol ⌚ budú naďalej blikať a rúra sa nespustí. Aby vaša rúra fungovala, musíte potvrdiť denný čas nastavením denného času alebo dotykom tlačidla ⌚, keď je na displeji "12:00". Nastavenie denného času môžete neskôr zmeniť, ako je popísané v časti „Nastavenia“.

**i** V prípade výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

### 4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 13]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počakajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

#### Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

**UPOZORNENIE:** Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

**UPOZORNENIE:** Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho od-

stránenie stačí dobré vetranie. Vyhňte sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

## 5 Používanie rúry

### 5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

**Chladiaci ventilátor ( Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte. )**

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

### Osvetlenie rúry


Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

Pri niektorých funkciách pečenia sa lampa nikdy nezapína, aby sa šetrila energia.

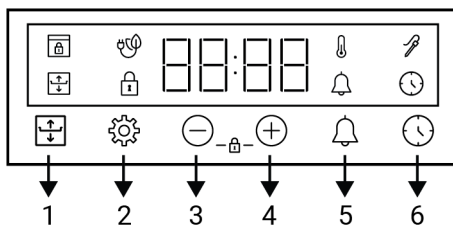
Ak chcete, aby kontrolka rúry svietila nepertržite, zvolte pomocou gombíka na výber funkcií prevádzkový stav "Žiarovka v rúre".

### 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

#### Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie





- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Budete musieť preprogramovať.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- Ak bolo vykonané akékoľvek nastavenie varenia, denný čas nie je možné upraviť.
- Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- V prípadoch, keď je nastavený čas varenia alebo čas ukončenia varenia; môžete ho automaticky zrušiť dlhým dotykom tlačidla .





#### Časovač



- 1 Flexibilné tlačidlo varenia
- 2 Tlačidlo nastavenia
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo alarmu
- 6 Tlačidlo nastavenia času

#### Symbody na displeji

-  : Symbol času pečenia
-  : Flexibilný symbol varenia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na mäso \*

-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
-  : Symbol zámku dverí \*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

## Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.



## Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

## Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry



Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo.

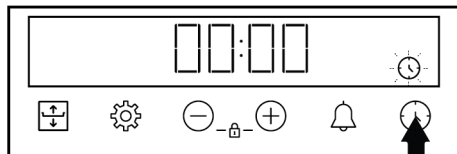





1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
  - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka volby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).


## Varenie nastavením času varenia;

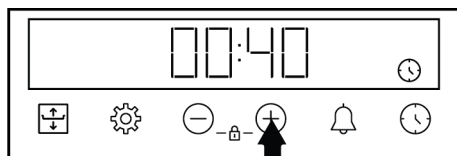
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na časovači.


1. Vyberte prevádzkovú funkciu varenia.
2. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.






 Po nastavení funkcie prevádzky a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút dotykom tlačidla  priamo pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas pomocou tlačidiel .

3. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel .




 Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.


4. Vložte jedlo do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka teploty.
  - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne.
5. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí "End" (Koniec), bliká symbol  a časovač pípe.

6. Výstražný zvuk znie dve minúty.  
Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovo výstrahu zastavíte. Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

### Flexibilné varenie (Flexi Crisp)


V prípadoch, keď chcete, aby horná alebo spodná časť viac zhnedla, môžete dosiahnuť lepšie pečenie pomocou funkcie "Flexibilné varenie (Flexi Crisp)". Pomocou tejto funkcie sa nastaví, aby sa počas varenia viac zahrieval horný alebo dolný povrch.

 Funkciu flexibilného varenia môžete využiť v prevádzkových funkciách Horné a spodné ohrievanie, Funkcia „3D“ a Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora, a to v rozmedzí teplôt 150 °C - 250 °C.

 Ak sa vykonajú zmeny teploty a funkcií, keď je funkcia flexibilného varenia aktívna, funkcia flexibilného varenia sa automaticky zruší.

### Flexibilný odporúčaný časový rozvrh varenia


Navrhované časy flexibilného varenia podľa času varenia, ktorý nastavíte pre funkciu flexibilného varenia, sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.


 Ak sa funkcia flexibilného varenia neukončí, po 15 minútach sa automaticky zruší.

Čas pečenia (min.)	Čas používania flexibilnej funkcie varenia (min.)
0 - 15	posledných 5
15 - 45	posledných 10
45 - vyššie	posledných 15

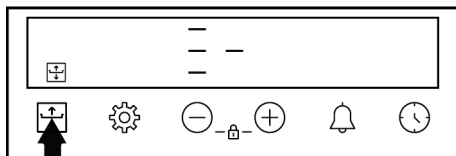
### Používanie funkcie flexibilného varenia:


1. Varenie začnite výberom prevádzkovej funkcie a teploty, pri ktorej je aktívna funkcia flexibilného varenia.

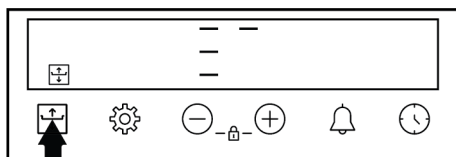
 Funkciu flexibilného varenia môžete používať bez nastavenia času varenia, ručným ovládaním alebo nastavením času varenia.


2. Pre povrch, ktorý chcete aby zhnedol, sa najprv raz dotknite tlačidla .

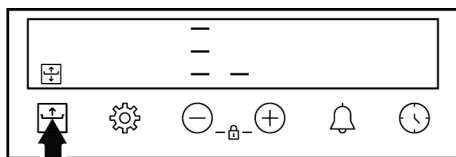
⇒ Pri prvom dotyku rúra pokračuje v normálnej prevádzke a na displeji sa zobrazí jeden stredný riadok vedľa 3 riadkov.





⇒ Opätovným dotykem tlačidla  sa aktivuje úroveň vyprážania na hornom povrchu a na displeji sa zobrazí jeden riadok hornej úrovne vedľa 3 riadkov.



⇒ Opätovným dotykem tlačidla  sa aktivuje úroveň vyprážania spodnej plochy a na spodnej úrovni sa zobrazí jeden riadok vedľa 3 riadkov na displeji.



3. Symbol  zostane svietiť, pričom uplynie čas varenia alebo zostávajúci čas varenia približne 5 sekúnd po vykonaní nastavenia.



**i** Ak chcete ručne zrušiť funkciu flexibilného varenia, stlačte tlačidlo , aby sa riadok úrovne vedľa 3 riadkov na displeji dostal na strednú úroveň.

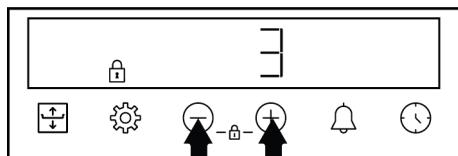
**i** Z hľadiska bezpečnosti varenia je funkcia flexibilného varenia aktívna maximálne 15 minút. Potom sa automaticky vráti na normálny stupeň varenia a symbol na displeji zmizne.



### 5.3 Nastavenia


#### Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Dotýkajte sa súčasne tlačidiel , kým sa na displeji nezobrazí symbol .






⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a začne sa odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa aktivuje zámok tlačidla. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

**i** Ak uvoľníte tlačidlo  pred koncom odpočítavania, zámok tlačidla sa neaktivuje.

**i** Keď je zámok tlačidiel zapnutý, nemôžno použiť tlačidlá časovača. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

#### Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Dotýkajte sa súčasne tlačidiel , kým z displeji nezmizne symbol .

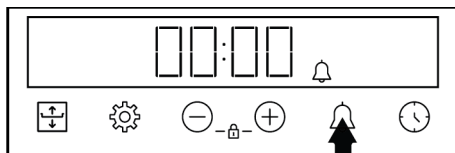
⇒ Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

#### Nastavenie alarmu

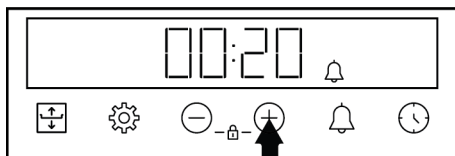
Časovač produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.


**i** Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


1. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí symbol tlačidla .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel .



⇒ Po nastavení času alarmu zostane svietiť symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.





3. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

#### Vypnutie alarmu


1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

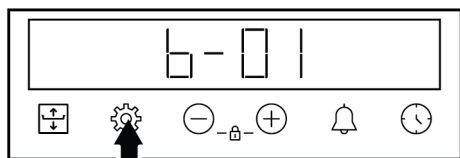
⇒ Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.



## Ak chcete zrušiť alarm;

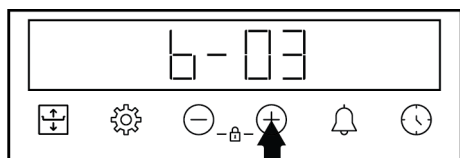
1. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol , čím vynulujete čas alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm dotykom tlačidla  po dlhú dobu.


## Nastavenie hlasitosti

1. Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí jedna z hodnôt **b-01-b-02-b-03**.




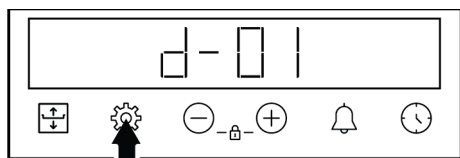
2. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel  / . (**b-01-b-02-b-03**)





- ⇒ Dotknite sa tlačidla  na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie hlasitosti sa po chvíli aktivuje.

## Nastavenie jasu displeja

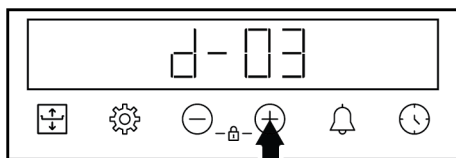
1. Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí jedna z hodnôt **d-01-d-02-d-03**.




2. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel  / . (**d-01-d-02-d-03**)

## 6 Všeobecné informácie o pečeni

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.



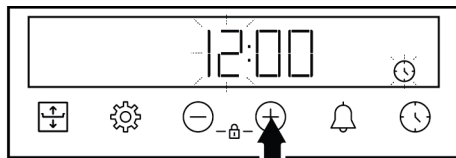
- ⇒ Dotknite sa tlačidla  na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie jasu sa po chvíli aktivuje.

## Zmena denného času

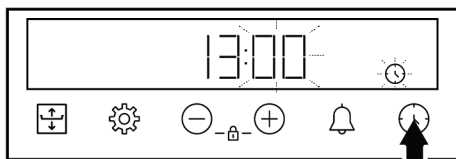
Na rúre môžete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .

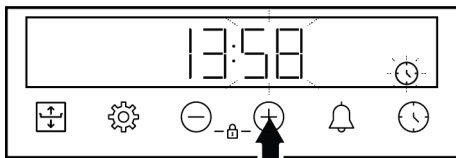
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel  / .





3. Dotknite sa tlačidla  alebo , aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel  /  nastavíte minúty.



5. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla .

- ⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol .



Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

## 6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepšiu výkonnosť varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.

- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu policičku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

### 6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

#### Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilhavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policica rúry je označená ako policica 1.

#### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepivé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

### Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.

- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

### Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami : 3 Pri modeloch bez drôtených polic : 2	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

### Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Pri modeloch s drôtenými policami :150 Pri modeloch bez drôtených polic :140	Pri modeloch s drôtenými policami : 25 ... 40 Pri modeloch bez drôtených polic : 30 ... 45
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	35 ... 45
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\*Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-  
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-  
otvárajte dverka rúry. Ak sa dverka ne-

otvoria, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	3	180	25 ... 35
Listkové cesto	Štandardný plech *	3	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	3	200	35 ... 45

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

## 6.1.2 Mäso, ryby a hydina

### Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčáta, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprázaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokry v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

### Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minút 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolenko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minút 250/ max, po 170	110 ... 120
Vyprázané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprázané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	2	15 minút 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\*Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### 6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

#### Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstávajú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masť potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

#### Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (telacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Telacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30

#### Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## 6.1.4 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

### Tabuľka na varenie testovacích jedál

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami : 3 Pri modeloch bez drôtených polic : 2	150	25 ... 35
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

## Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Pri modeloch s drôtenými policami :150 Pri modeloch bez drôtených políc :140	Pri modeloch s drôtenými policami : 25 ... 40 Pri modeloch bez drôtených políc : 30 ... 45
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\*Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.  
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## 7 Údržba a čistenie

### 7.1 Všeobecné informácie o čistení

#### Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

## **Inox - nerezové povrchy**

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkavätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škrvny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

## **Smaltované povrchy**

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Viď. "Easy Steam čistenie [► 33]").
- V prípade pretrvávajúcich škrvín môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

## **Katalytické povrchy**

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

## **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.



## Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

## 7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nekladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

## 7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovnepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

## 7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

### Čistenie bočných stien rúry

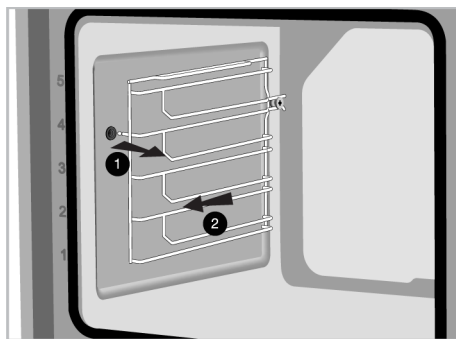
Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od

modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

### Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.

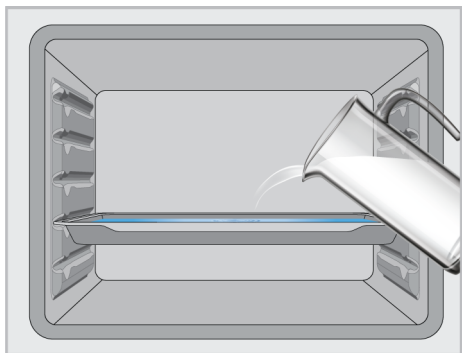


3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

## 7.5 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäkčené parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 15 minút.

Okamžite otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dverok buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dverok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dverok kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

\*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



## 7.6 Vysokoteplotné samočistenie

Rúra je vybavená funkciou pyrolýzy. Rúra sa zahreje na teplotu približne 420-480 °C a spaľuje, kým sa existujúce nečistoty nezmenia na popol. Môže sa vytvárať silný dym. Zabezpečte dobré vetranie. Čistenie pri vysokej teplote by sa malo vykonávať približne po každých 10 použitíach rúry.

### Všeobecné upozornenia



#### Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.



- Pred použitím funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak existujú). V prípade ich neodstránenia, sa príslušenstvo a bočné drôtené police poškodia.
- Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Ak nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Tesnenie dverí nečistite. Tesnenie zo sklenených vlákien je veľmi jemné a ľahko sa poškodí. Ak je tesnenie dverí poškodené, vymeňte ho za nové z autorizovaného servisu.

## Spustenie funkcie pyrolýzy:

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Vyberte funkciu "pyrolýza" (Pyrolýza).
  - ⇒ Na displeji bliká "**P2:00**". Ak je váš spotrebič vybavený funkciou Eco pyrolýza, na displeji sa najprv na 2 sekundy zobrazí správa "**Pro**" a potom začne blikat správa **P2:00**.



Ak sa na displeji nezobrazí hlásenie "**Pro**" a potom "**ECO**", váš spotrebič nie je vybavený funkciou Eco pyrolýza.




4. Otočte gombík teploty na najvyššiu teplotu "**max**" (maximálna).
5. Keď sa spustí funkcia pyrolýzy, rozsvieti sa "**P2:00**" a začne sa odpočítavať. Na displeji sa zobrazí čas pyrolýzy (2 hodiny). Túto dobu nie je možné zmeniť.
6. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol  a dverka rúry nie je možné otvoriť. Nevyvíjajte na rúčku silu, aby ste dverka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.
7. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „**Koniec**“.
8. Po zobrazení nápisu "**End**" (Koniec) na displeji otočte gombíky funkcií a teploty do polohy 0 (vypnuté), čím ukončíte proces.
9. Keď na displeji zmizne symbol , odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.
10. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvuková výstraha zastavíte.




Po ukončení funkcie pyrolýzy bude blokovanie dveriek aktívne, kým sa rúra neochladí na vhodnú teplotu. Ak chcete variť v tomto čase, na displeji sa zobrazí "**H**" a varenie nebude možné.

## Samočistiaca funkcia s vysokou teplotou - Eco pyrolýza (Liši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

- ✓ Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame použiť funkciu "Pyrolýza - ekonomický režim". "Pyrolýza - ekonomický režim" funkcia trvá kratšie ako funkcia Pyrolýza". Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia Pyrolýza - ekonomický režim" nemusí byť dostatočná. V takom prípade ju vyčistíte pomocou funkcie "Pyrolýza".

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Vyberte funkciu "pyrolýza" (Pyrolýza).
  - ⇒ Na displeji sa približne na 2 sekundy zobrazí správa "**P2:00**" a "**Pro**" a potom začne blikat správa **P2:00**.
4. Ťknite na tlačidlo  alebo  .
  - ⇒ Na displeji sa približne na 2 sekundy zobrazí správa "**ECO**" a potom začne blikat správa **P1:30**.
5. Otočte gombík teploty na najvyššiu teplotu "**max**" (maximálna).
6. Keď sa spustí funkcia pyrolýzy, rozsvieti sa **P1:30** a začne sa odpočítavaie. Na displeji sa zobrazí čas pyrolýzy (1,5 hodiny). Túto dobu nie je možné zmeniť.
7. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol  a dverka rúry nie je možné otvoriť. Nevyvíjajte na rúčku silu,

aby ste dvierka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.

- Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „**Koniec**“.
- Po zobrazení nápisu "**End**" (Koniec) na displeji otočte gombíky funkcií a teploty do polohy 0 (vypnuté), čím ukončíte proces.
- Keď na displeji zmizne symbol , odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.
- Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.



Po ukončení funkcie pyrolýzy bude blokovanie dvierok aktívne, kým sa rúra neochladí na vhodnú teplotu. Ak chcete variť v tomto čase, na displeji sa zobrazí "**H**" a varenie nebude možné.

## 7.7 Čistenie dvierok rúry

Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "**Demontáž dvierok rúry**" a "**Demontáž vnútorných skiel dvierok**". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo šponge a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

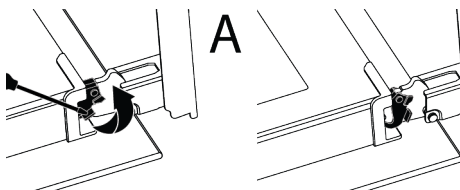


Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

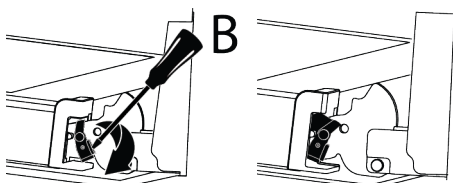
### Odstránenie dvierok rúry

- Otvorte dvierka rúry.
- Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.

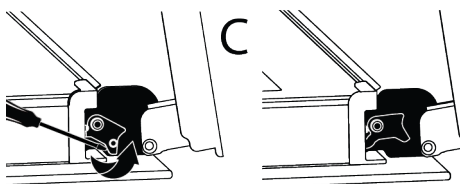
- Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobcu ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
- Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



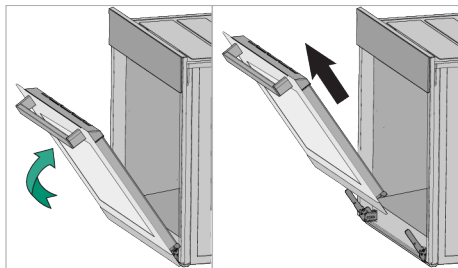
- Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



- Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



- Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



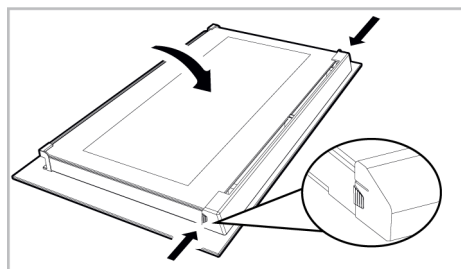
- Vyťahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

**i** Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezaбудnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

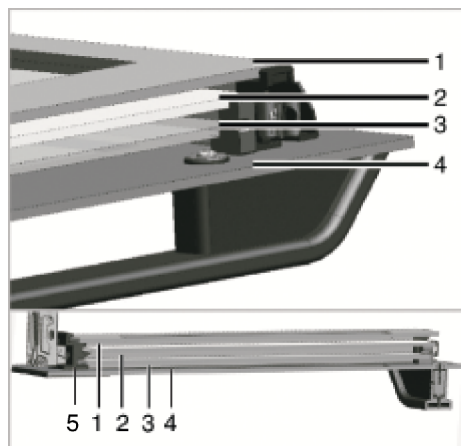
## 7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútročné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dvierka rúry.



2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



1 Vnútročné sklo

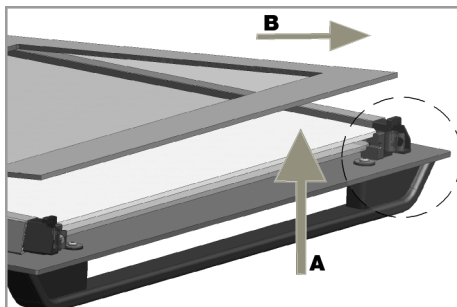
2 Druhé vnútročné sklo

3 Tretie vnútročné sklo

4 Vonkajšie sklo

5 Plastová štrbina na sklo - spodná časť

3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k "A" a potom ho vyberte ťahom smerom k "B".



4. Rovnaký postup zopakujte aj pri odstraňovaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dverí je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútročného skla nie je dôležité, pretože sú zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútročné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy všetkých vnútročných skiel stretli so spodnými plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".



Po vyčistení sa musia všetky sklá opäť zložiť.

## 7.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dverka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistíte ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

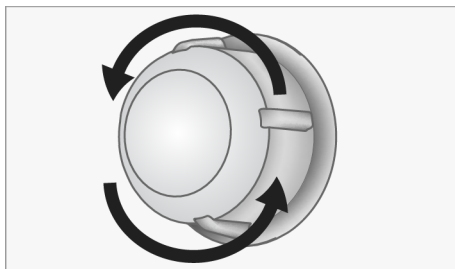
### Výmena lampy rúry

#### Všeobecné upozornenia

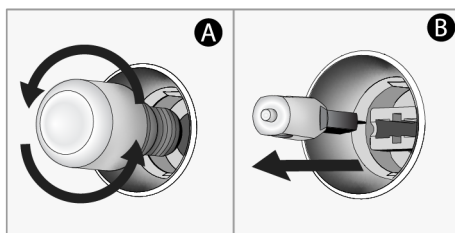
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravínarske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

#### Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



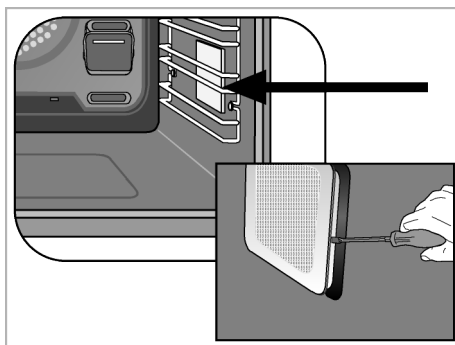
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



4. Nasadte späť sklenený kryt.

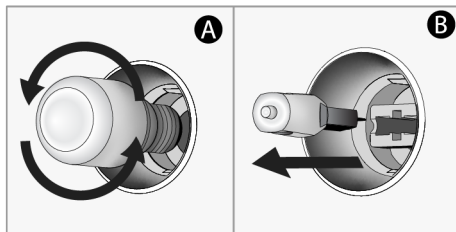
#### Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.

4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

## 8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

### Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

### Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

### Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

### Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

### Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.

- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

### Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



## Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>42</b>
1.1 Uso previsto .....	42
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici.....	42
1.3 Sicurezza elettrica .....	43
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	45
1.5 Installazione in sicurezza.....	45
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	45
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	46
1.8 Uso degli accessori .....	46
1.9 Sicurezza nella cottura.....	47
1.10 Maintenance and Cleaning Safety .....	47
1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi) .....	48
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente ....</b>	<b>49</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	49
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	49
2.2 Informazioni sull'imballaggio.....	49
2.3 Consigli per risparmiare energia..	49
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>50</b>
3.1 Presentazione del prodotto.....	50
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto .....	50
3.2.1 Pannello di controllo .....	51
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno.....	51
3.3 Funzioni operative del forno .....	52
3.4 Accessori del prodotto .....	52
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	53
3.6 Specifiche tecniche .....	56
<b>4 Primo utilizzo .....</b>	<b>57</b>
4.1 Prima impostazione del timer .....	57
4.2 Pulizia iniziale .....	57
<b>5 Utilizzo del forno .....</b>	<b>58</b>
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno .....	58
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno.....	58
5.3 Impostazioni .....	61
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>	<b>63</b>

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....	63
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno...	64
6.1.2 Carne, pesce e pollame.....	67
6.1.3 Grill.....	68
6.1.4 Alimenti di prova .....	69
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>71</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	71
7.2 Accessori per la pulizia .....	72
7.3 Pulizia del pannello di controllo ..	72
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....	72
7.5 Pulizia a vapore facile .....	73
7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura	74
7.7 Pulire lo sportello del forno.....	75
7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno .....	76
7.9 Pulizia della lampada del forno ...	77
<b>8 Risoluzione dei problemi.....</b>	<b>79</b>

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

---

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare, riscaldare la piastra, asciugare asciugamani o vestiti appendendoli alla maniglia.

### 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che

non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.

### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di

un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- Se il prodotto non dispone di un cavo di alimentazione, servirsi unicamente del cavo di alimentazione descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la

superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.

- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

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

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di con-

tatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).

- Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.

#### **1.4 Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

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

#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

#### **1.6 Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.

- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

### 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il pro-

- dotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si mette il cibo nel forno caldo, o si toglie il cibo dal forno caldo, ecc.

### 1.8 Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".

- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.



## 1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino

elementi del riscaldatore, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.

- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- Le superfici calde causano ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.
- Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.
- Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature auto-pulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.



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

- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
- Se è presente un piano cottura sopra il forno, non azionare il piano cottura durante la pirolisi.



## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità con la direttiva RoHS:

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

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti

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

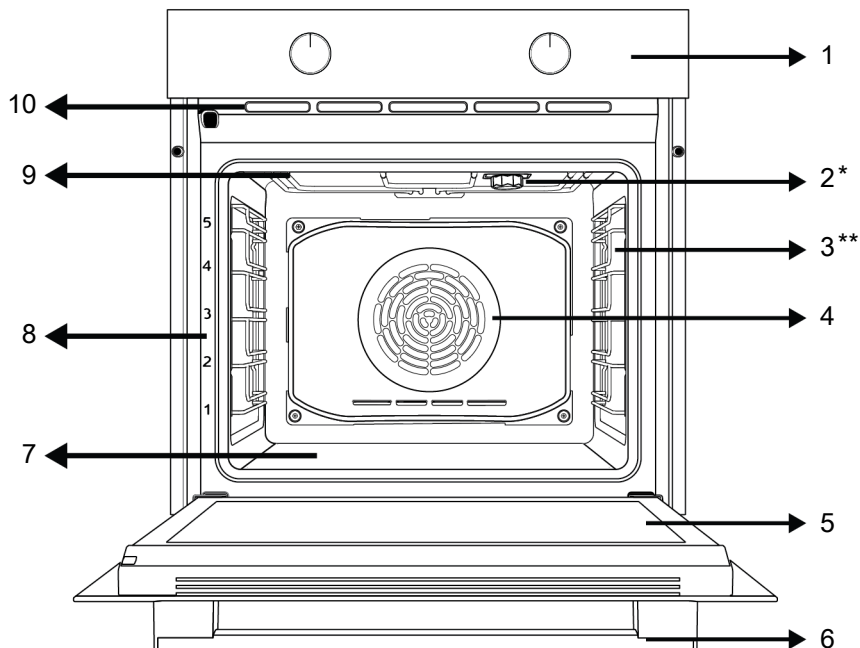
### 2.3 Consigli per risparmiare energia

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

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

## 3 Il prodotto

### 3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Fori di ventilazione

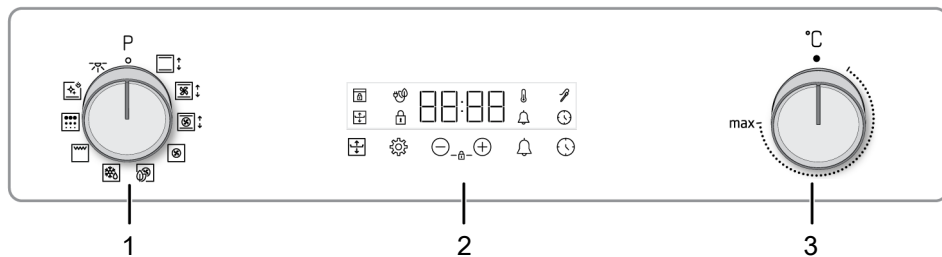
\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

\*\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

### 3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

### 3.2.1 Pannello di controllo



- 1 Manopola selezione funzione
- 3 Manopola di selezione della temperatura

- 2 Timer

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

### 3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

#### Manopola di selezione delle funzioni

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

#### Manopola della temperatura

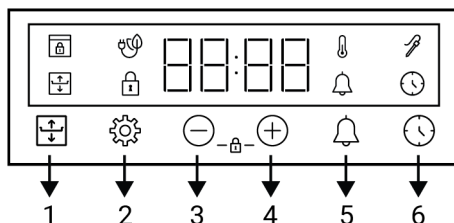
È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

#### Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile visualizzare la temperatura interna del forno sul display del timer. Il forno si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e la mantiene e l'animazione del riscaldamento a 3 righe lampeggia all'estrema destra. Quando la temperatura del forno raggiunge il valore imposta-

to, questa animazione si interrompe e accanto al valore di temperatura impostato compare costantemente il simbolo "C".

#### Timer



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

#### Simboli del display











- : Simbolo del tempo di cottura
- : Simbolo cottura flessibile
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo della sonda per la carne \*
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
- : Simbolo blocco sportello \*

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

### 3.3 Funzioni operative del forno

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

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

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Lampada del forno	-	Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno.
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.
	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Pirolisi	-	Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.

### 3.4 Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A se-

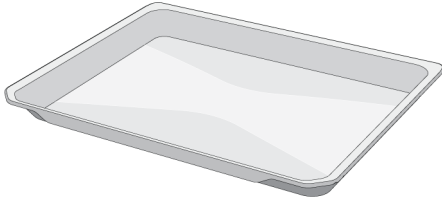
conda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

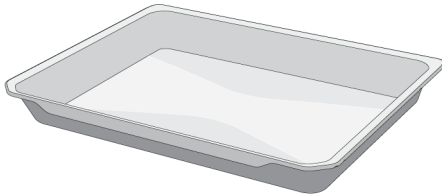
**Vassoio standard**

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



**Vassoio profondo**

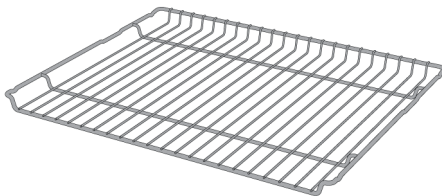
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



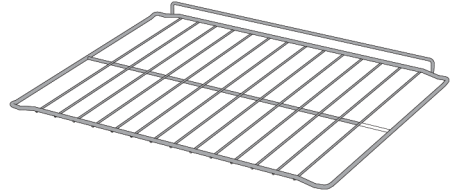
**Grill a filo**

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

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



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



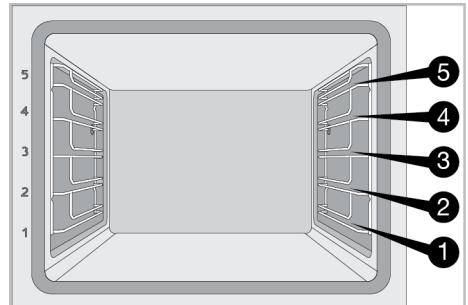
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

**3.5 Uso degli accessori del prodotto**

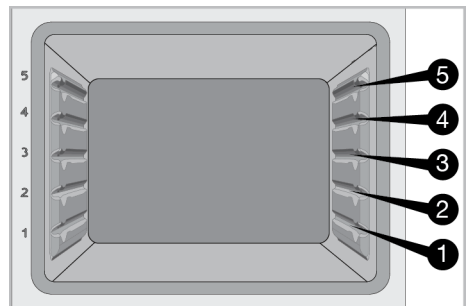
**Ripiani da cottura**

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

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

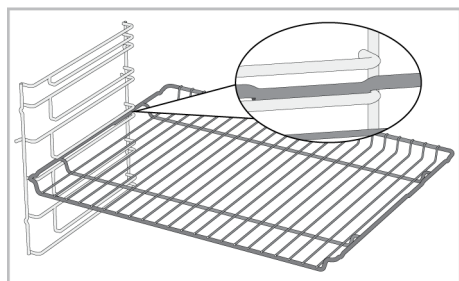


**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



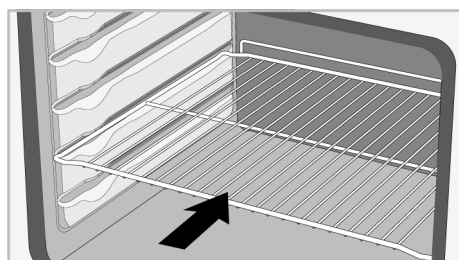
## Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

**Su modelli con ripiani in filo metallico :**  
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



## Su modelli senza ripiani in filo metallico :

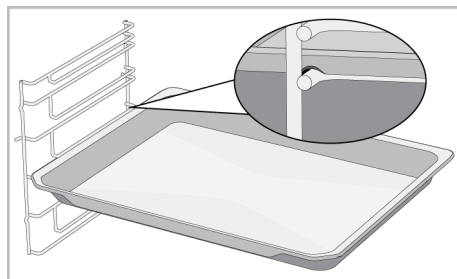
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



## Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

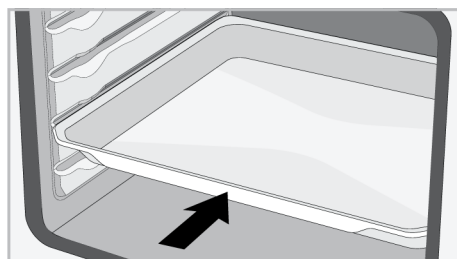
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**  
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua te-

nuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



## Su modelli senza ripiani in filo metallico :

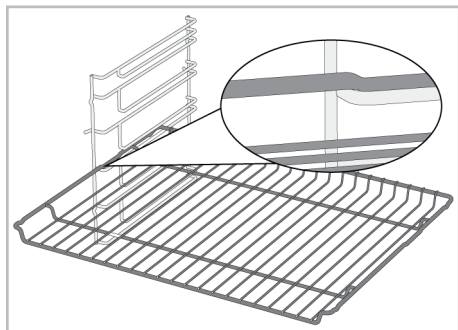
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



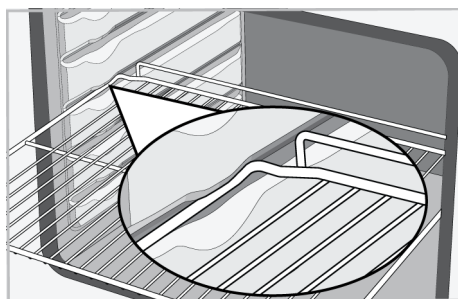
## Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

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

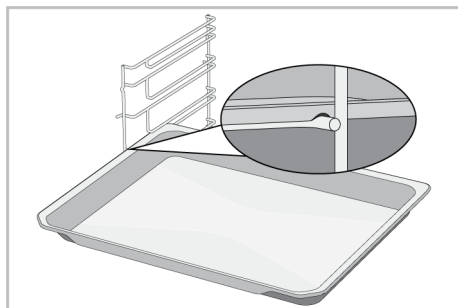


**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



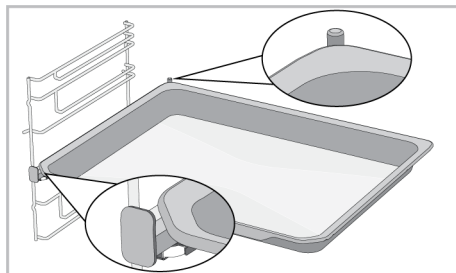
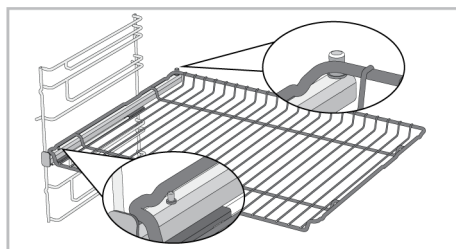
**Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico**

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



**Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche** Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



### 3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	595 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	3,3
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



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



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



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.






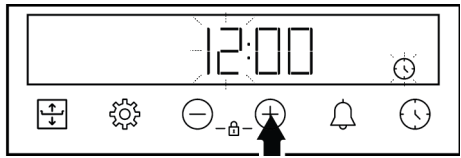
## 4 Primo utilizzo



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

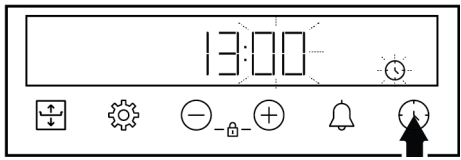
### 4.1 Prima impostazione del timer



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

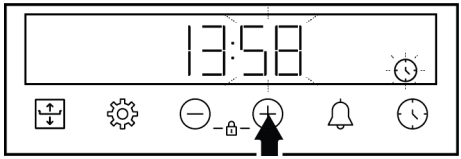
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo  lampeggeranno sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti  / .





3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.





4. Toccare i tasti  /  per impostare i minuti.



5. Confermare l'impostazione premendo il tasto .

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

**i** Se il primo timer non è impostato, "12:00" ed il simbolo  continueranno a lampeggiare ed il forno non si accenderà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto  quando è su "12:00". È possibile cambiare l'impostazione del giorno in un momento successivo come descritto nella sezione "Impostazioni".

**i** In caso di interruzione di corrente, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

### 4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno [▶ 52]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

#### Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

## 5 Utilizzo del forno

### 5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

#### Illuminazione del forno

La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

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

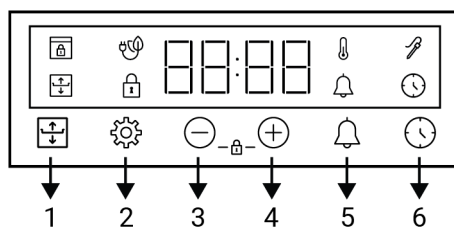
**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

### 5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

#### Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno









- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5 ore e 59 minuti. In caso di interruzione dell'alimentazione, il programma viene cancellato. Sarà necessario riprogrammare.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.
- Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
- Nei casi in cui il tempo di cottura o il tempo di fine cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto 🕒.

#### Timer



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

### Simboli del display

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo cottura flessibile
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo della sonda per la carne \*
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
-  : Simbolo blocco sportello \*

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

### Accensione del forno

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

### Spegnimento del forno

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



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

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





1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.

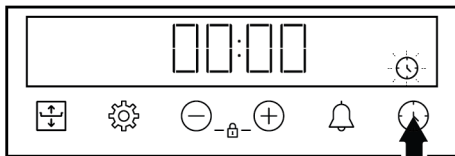
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.




⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà il simbolo . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo a cottura completata. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).


### Cottura con impostazione del tempo di cottura:

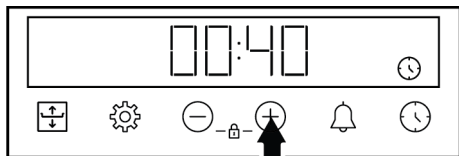
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

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



 Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti .

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti .



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

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato fa partire un conto alla rovescia e sul display appare il simbolo . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo scompare.

5. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display appare "End", il simbolo lampeggia e il timer emette un segnale acustico.

6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

### Cottura flessibile (Flexi Crisp)

Nel caso si voglia una maggiore doratura della parte superiore e inferiore di ciò che viene cucinato, utilizzare la funzione Cottura flessibile (Flexi Crisp). Con questa funzione viene effettuata una regolazione che consente di dare più calore alla superficie superiore o inferiore.

**i** È possibile utilizzare la funzione di cottura flessibile nelle funzioni operative Riscaldamento superiore e inferiore, Funzione "3D" e Riscaldamento a ventola superiore/inferiore, fra le temperature di 150°C-250°C.

**i** Se si modificano la temperatura e le funzioni mentre la funzione di cottura flessibile è attiva, la funzione di cottura flessibile viene annullata automaticamente..

**Tabella di cottura flessibile consigliata**  
I tempi di cottura flessibili suggeriti in base al tempo di cottura impostato per la funzione di cottura flessibile sono riportati nella tabella seguente.

**i** Se la funzione di cottura flessibile non viene terminata, verrà annullata automaticamente dopo 15 minuti.

Tempo di cottura (min.)	Funzione di cottura flessibile Tempo di utilizzo (min.)
0 - 15	ultimi 5
15 - 45	ultimi 10
45 - sopra	ultimi 15

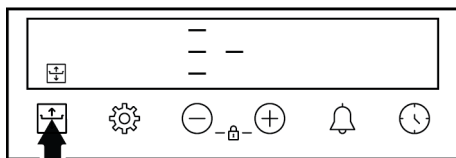
### Per utilizzare la funzione di cottura flessibile:


1. Avviare la cottura selezionando la funzione operativa e la temperatura in cui è attiva la funzione di cottura flessibile.

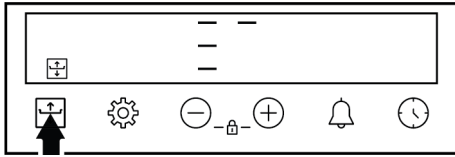
**i** È possibile utilizzare la funzione di cottura flessibile senza impostare il tempo di cottura, controllandola manualmente o impostando il tempo di cottura.


2. Per la superficie che si desidera dorare, toccare una volta il tasto .

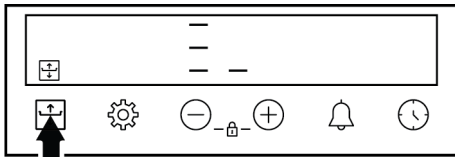
⇒ Al primo tocco, il forno continua a funzionare normalmente e sullo schermo appare una singola riga accanto a 3 righe.




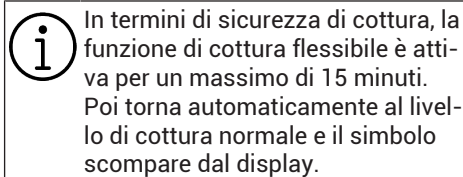
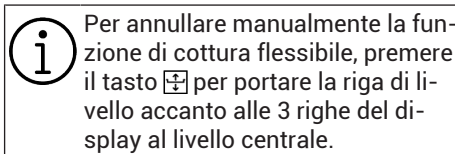
- ⇒ Toccando nuovamente il tasto  si attiva il livello di frittura della superficie superiore e sul display appare una singola riga di livello superiore accanto a 3 righe.



- ⇒ Toccando nuovamente il tasto  si attiva il livello di frittura della superficie inferiore e sul display viene visualizzata una singola riga sul livello inferiore accanto alle 3 righe.






3. Il simbolo  rimane acceso, con il tempo di cottura trascorso o il tempo di cottura rimanente, circa 5 secondi dopo aver effettuato l'impostazione.

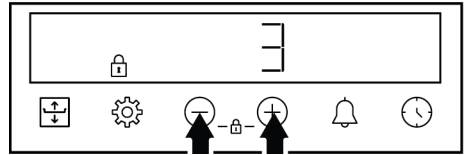




### 5.3 Impostazioni

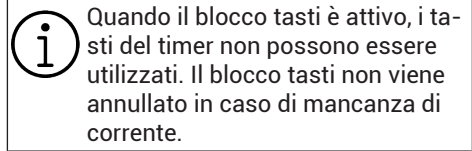
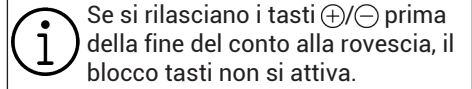
#### Attivazione del blocco tasti

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




1. Toccare contemporaneamente i tasti  / , fino a che sul display non compare il simbolo .




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



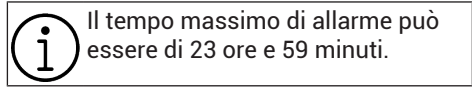
#### Disattivazione del blocco tasti



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

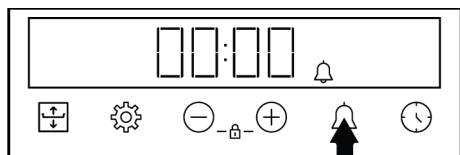
- ⇒ Dal display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

#### Impostazione dell'allarme

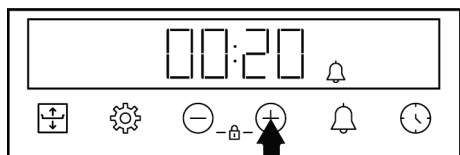
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il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





1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



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



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




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

### Spegnimento dell'allarme


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

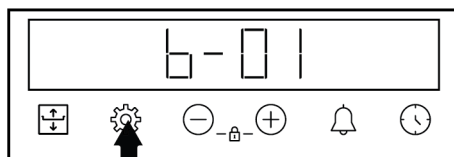
⇒ L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

### Se si vuole annullare l'allarme;

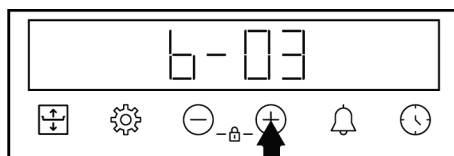
1. Per resettare l'ora dell'allarme, toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo . Toccare il tasto  $\ominus$  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare il timer toccando a lungo il tasto .


### Regolazione del volume

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




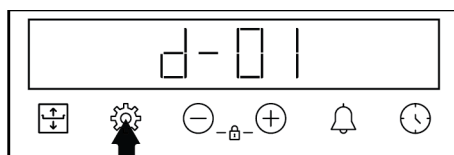
2. Impostare il livello desiderato con i tasti  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



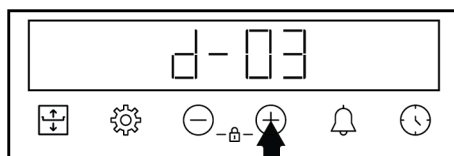
⇒ Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.


### Impostazione della luminosità del display

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







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

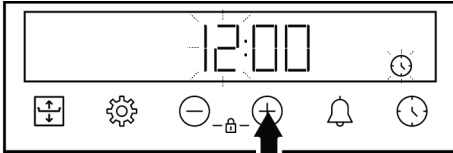




⇒ Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, la luminosità impostata diventa attiva.

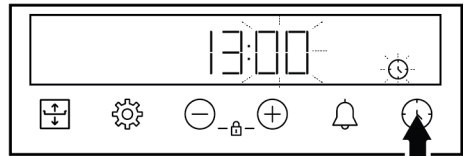
## Modificare l'ora del giorno

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

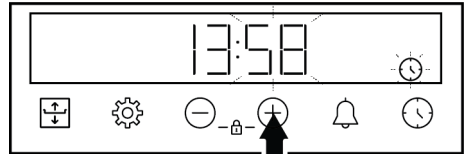
1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti  / .





3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti  /  per impostare i minuti.



5. Confermare l'impostazione premendo il tasto .

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

## 6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

### 6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.

- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

### **6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno**

#### **Informazioni di carattere generale**

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, antiaderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.

- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

#### **Consigli per la cottura di torte**

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

#### **Suggerimenti per la pasticceria**

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.



## Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

**IT**

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico : 3 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20

### Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	Su modelli con ripiani in filo metallico :150 Su modelli senza ripiani in filo metallico :140	Su modelli con ripiani in filo metallico : 25 ... 40 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 30 ... 45
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	35 ... 45
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

### Tabella di cottura con funzione operativa "Riscaldamento ventola eco"

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco" operating

- function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.
- Non preriscaldare nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard *	3	180	25 ... 35
Pasticceria	Vassoio standard *	3	200	45 ... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	3	200	35 ... 45

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

## 6.1.2 Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne fritta e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 170	110 ... 120
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

### 6.1.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

#### Avvertenze generali

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

#### Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250/max	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25

#### I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.  
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

### 6.1.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

#### Tabella di cottura per i pasti di prova

##### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico : 3 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

### Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	Su modelli con ripiani in filo metallico :150 Su modelli senza ripiani in filo metallico :140	Su modelli con ripiani in filo metallico : 25 ... 40 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 30 ... 45
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

### Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250/max	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.  
 Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

## 7 Manutenzione e pulizia

IT

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detersivo adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detersivo liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

#### Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 73]").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detersivo per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

### **Superfici catalitiche**

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

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

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

## **7.2 Accessori per la pulizia**

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

## **7.3 Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## **7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)**

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".



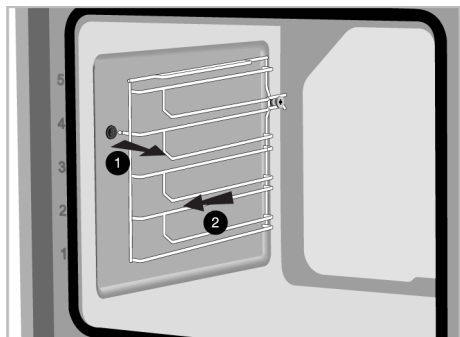
## Pulizia delle pareti laterali del forno

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

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

### Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



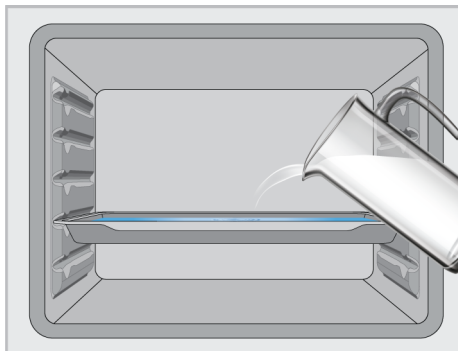
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

## 7.5 Pulizia a vapore facile

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

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

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



3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 15 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

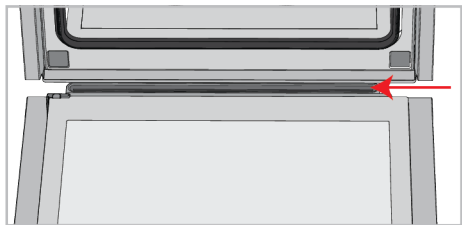
Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.



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

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un

accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



## 7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura

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

### Avvertenze generali




#### Le superfici calde causano ustioni!

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

- Prima di utilizzare la funzione di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori, la griglia telescopica e quelle laterali (se presenti). Se non dovessero essere rimossi, gli accessori e le griglie laterali potrebbero essere danneggiati.
- Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima della pulizia per evitare danni.


- Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra del vetro è molto delicata e potrebbe essere facilmente danneggiata. Se la guarnizione si danneggia, sostituirla con una nuova fornita da un rivenditore autorizzato.

### Per avviare la funzione di pirolisi:

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
3. Selezionare la funzione di "pirolisi" (Pirolisi) .
  - ⇒ Il simbolo "P2:00" lampeggia sullo schermo. Se l'elettrodomestico è dotato di una funzione Eco, il messaggio "Pro" appare sullo schermo per 2 secondi prima, e poi il messaggio P2:00 inizia a lampeggiare.
4. Impostare la manopola della temperatura al valore "max" (massimo) .
5. Quando la funzione di pirolisi inizia, "P2:00" si accende ed inizia il conto alla rovescia. Sul display viene mostrato il tempo della pirolisi (2 ore). Questo tempo non può essere modificato.
6. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo  appare sul display del timer e la porta del forno non può essere aperta. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.



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



7. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "**End**".
8. Dopo che "**End**" appare sul display, ruotare le manopole della funzione e della temperatura su 0 (off) per terminare il processo.
9. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.
10. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.



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

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

- ✓ Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "Pirolisi - modalità economy". "Pirolisi - modalità economy" impiega meno tempo rispetto alla funzione "Pirolisi". Se il forno è molto sporco, la funzione "Pirolisi - modalità economy" potrebbe non essere sufficiente. In questo caso pulirlo con la funzione "Pirolisi".
1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
  2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
  3. Selezionare la funzione di "pirolisi" (Pirolisi).
    - ⇒ Il messaggio "**P2:00**" e "**Pro**" appare sul display per circa 2 secondi e poi il messaggio **P2:00** inizia a lampeggiare.

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



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

## 7.7 Pulire lo sportello del forno

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato

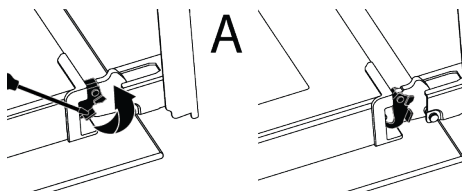
nelle sezioni "Rimuovere lo sportello del forno" e "Rimuovere i vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi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



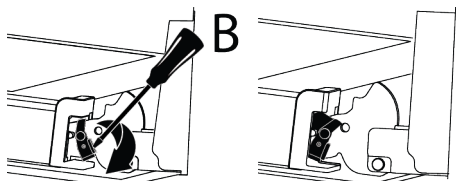
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

### Rimozione dello sportello del forno

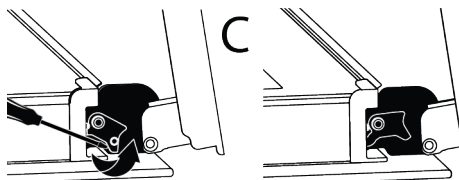
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



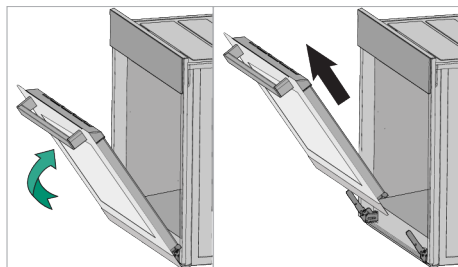
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



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

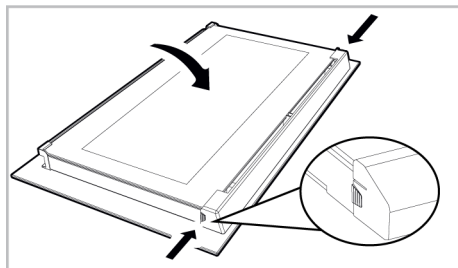


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

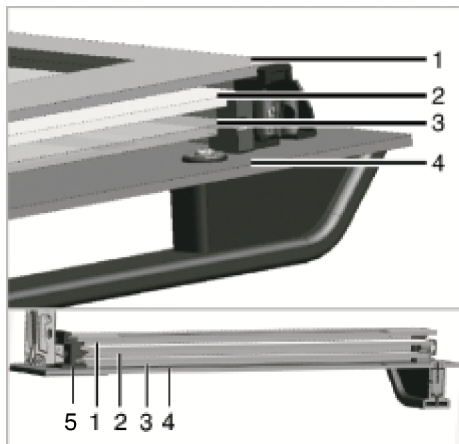
### 7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

1. Aprire lo sportello del forno.

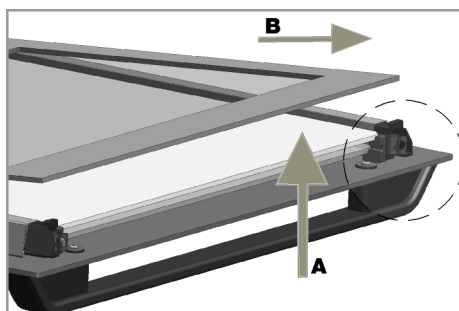


2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



- |   |  |   |                       |
|---|--|---|-----------------------|
| 1 | Vetro più interno                      | 2 | Secondo vetro interno |
| 3 | Terzo vetro interno                    | 4 | Vetro esterno         |
| 5 | Fessura di vetro in plastica-Inferiore |   |                       |

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




4. Ripetere lo stesso procedimento per la rimozione del secondo e terzo vetro.



Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di sostituire il secondo e il terzo vetro (2, 3). Come mostrato in figura, posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica.

L'ordine di attacco del secondo e del terzo vetro interno non è importante, in quanto sono intercambiabili.

Nel fissare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul secondo vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori di tutti i vetri interni perché coincidano con le fessure inferiori in plastica (5). Spingere il componente in plastica verso il telaio fino a quando non si sente un "click".

 Dopo la pulizia, tutti i vetri devono essere rimontati.

## 7.9 Pulizia della lampada del forno

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

### Sostituzione della lampada del forno

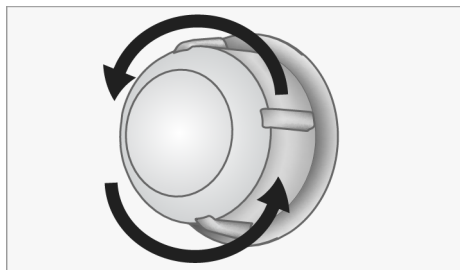
#### Avvertenze generali

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

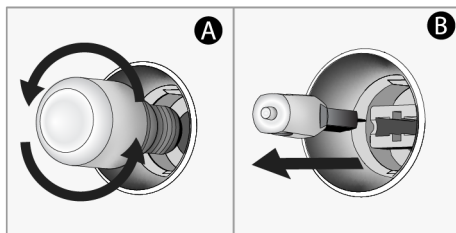
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili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

**Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,**

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



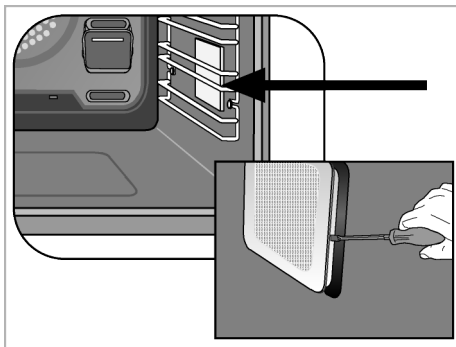
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



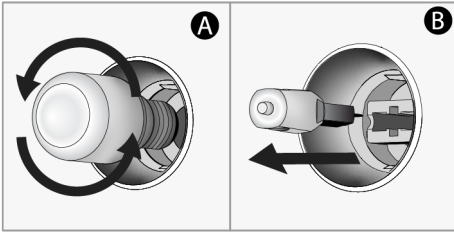
4. Rimontare il coperchio di vetro.

**Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,**

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



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



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

## 8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

### **Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua**

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

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

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

### **Il prodotto non funziona.**

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

### **La luce del forno non è accesa.**

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

### **Il forno non si scalda.**

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

