

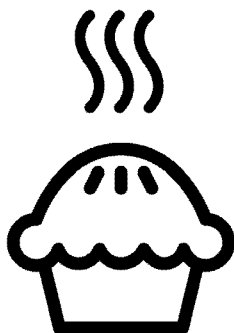


## **Forno incassato**

Manuale utente

**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**BBIM12400XCS**

**IT / RU**

385.4413.75/R.AA/5.08.2021/5-2

7768382114

## Gentile Cliente,

### Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla sicurezza 4**

Scopo di utilizzo ..... 4  
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici ..... 5  
 Sicurezza elettrica ..... 5  
 Sicurezza nel trasporto ..... 7  
 Installazione in sicurezza ..... 7  
 Utilizzo in sicurezza ..... 8  
 Avvertenze sulla temperatura ..... 8  
 Uso degli accessori ..... 9  
 Sicurezza nella cottura ..... 9  
 Manutenzione e pulizia in sicurezza ..... 10

**2 Istruzioni relative all'ambiente 11**

Regolamentazione sui rifiuti ..... 11  
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti ..... 11  
 Smaltimento del materiale di imballaggio ..... 11  
 Consigli per risparmiare energia ..... 11

**3 Il prodotto 12**

Introduzione del prodotto ..... 12  
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto ..... 13  
 Controllo del forno ..... 13  
 Funzioni operative del forno ..... 15  
 Accessori del prodotto ..... 17  
 Uso degli accessori ..... 18  
 Specifiche tecniche ..... 21

**4 Primo utilizzo 22**

Prima impostazione dell'ora ..... 22  
 Prima pulizia ..... 22

**5 Come utilizzare il forno 24**

Informazioni generiche sull'uso del forno ..... 24  
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno ..... 24  
 Impostazioni ..... 30

**6 Informazioni generali sulla cottura 35**

Avvertenze generiche sulla cottura in forno ..... 35  
 Pasticcini e alimenti da forno ..... 35  
 Carne, pesce e pollame ..... 38  
 Grill ..... 39  
 Alimenti di prova ..... 40

**7 Manutenzione e cura 41**

Informazioni generiche per la pulizia ..... 41  
 Pulizia degli accessori ..... 42  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 42  
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) ..... 43  
 Pulizia a vapore facile ..... 43  
 Pulizia dello sportello del forno ..... 44  
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno ..... 46  
 Pulizia della lampada del forno ..... 46

**8 Risoluzione dei problemi 49**

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
  - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
  - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
  - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la 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 cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
  - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠** **Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
  - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in 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 in genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

## **Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli 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 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.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.

## **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 una stufa). Se 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 tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di

collegamento specificato 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 il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da

specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

- **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 tuo prodotto ha una 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 contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



### **Sicurezza nel 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.



### **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.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.



### **Utilizzo in sicurezza**

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto 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 il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.

- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono e si stringono quando si apre e si chiude lo sportello. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.



### **Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli 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 suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.
- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.



### **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.



### **Sicurezza nella cottura**

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.
- 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 tenere il cibo in forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione accumulata potrebbe causare lo scoppio del recipiente.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le

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

grassi potrebbero prendere fuoco.



### **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- 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 alle funzioni durante il funzionamento.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità alla Direttiva RoHS:

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

### Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili.

Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

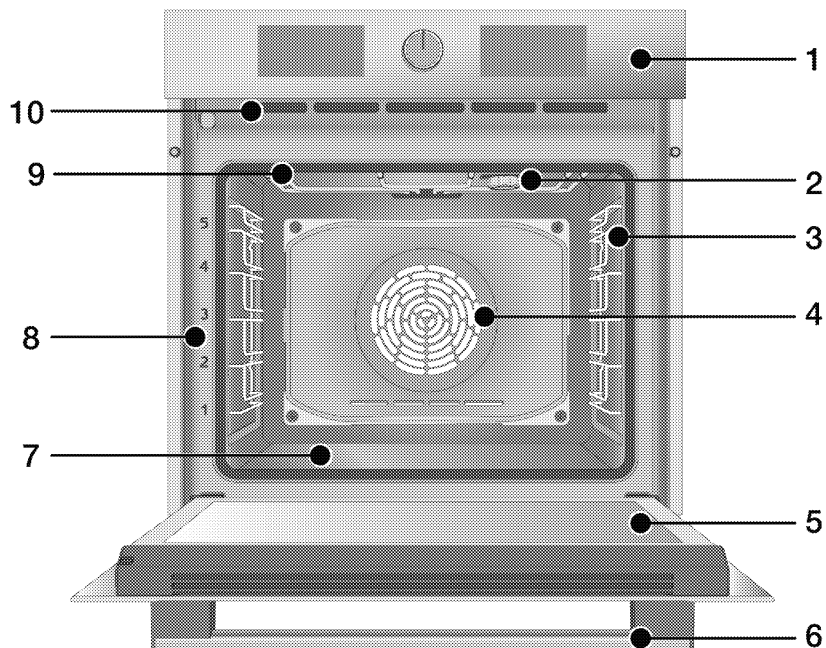
### Consigli per risparmiare energia

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.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non si apre, 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.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

## 3 Il prodotto

### Introduzione del prodotto



- 1 Pannello di controllo
- 2 Lampada\*
- 3 Ripiani a filo\*\*
- 4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 5 Sportello
- 6 Maniglia
- 7 Riscaldatore inferiore (piastra inferiore in acciaio)
- 8 Posizioni del ripiano
- 9 Resistenza superiore
- 10 Fori di ventilazione

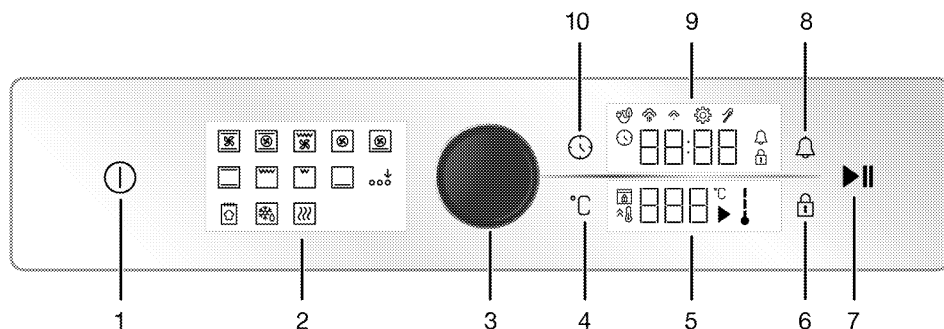
\* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

\*\* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe essere senza ripiani in filo metallico. Nell'illustrazione, i ripiani in filo metallico sono mostrati a titolo di esempio.

## 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.

### Controllo del forno



- 1 Tasto On/Off
- 2 Visualizzazione delle funzioni
- 3 Manopola di controllo del forno
- 4 Tasto di impostazione della temperatura
- 5 Display della temperatura
- 6 Tasto blocco tastiera
- 7 Tasto di avvio/arresto cottura
- 8 Tasto allarme
- 9 Display orologio/ora
- 10 Tasto Ora e impostazioni

Se il prodotto dispone di manopole di controllo, tali manopole potrebbero essere incassate nel pannello e, su alcuni modelli, potrebbero venir fuori se premute. Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

### Manopola di controllo del forno

Con la manopola di controllo del forno sarà possibile controllare le impostazioni nel display dell'orologio/ora e del display della temperatura. Sarà possibile spostarsi fra queste impostazioni ruotando la manopola di controllo del

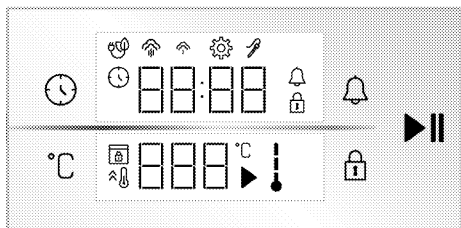
forno verso destra/sinistra. Sarà quindi possibile attivare e confermare le impostazioni premendo.

### Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Il simbolo appare sul display quando si avvia la cottura e, man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni grado del simbolo della temperatura interna si illuminerà.






### Visualizzazione delle funzioni

Il display delle funzioni contiene le funzioni operative del forno. Ogni funzione viene attivata toccandola. Tutte le funzioni sullo schermo sono schematiche; potrebbero non essere disponibili sul prodotto in vostro possesso. Le funzioni operative disponibili sul vostro prodotto vengono spiegate nella sezione "Funzioni operative del forno".








Display

### Tasti:

-  : Tasto Ora e impostazioni
-  : Tasto di impostazione della temperatura
-  : Tasto blocco tastiera
-  : Tasto allarme
-  : Tasto di avvio/arresto cottura






### Display orologio/ora :

-  : Simbolo Tempo di cottura/Orario del giorno
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo eco cottura ventilata

-  : Simbolo di basso livello del vapore\*
-  : Simbolo di alto livello del vapore \*
-  : Simbolo della sonda per la carne\*

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






### Display della temperatura:

-  : Simbolo cottura
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo della temperatura interna del forno
-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo blocco sportello\*

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

## Funzioni operative del forno

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

| Simbolo della funzione   | Descrizione della funzione                  | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo   |
|--|---|--------------------------------|--|
|    | Funzionamento con ventola                   | -                              | Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (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 di carne intero è più lungo del cibo con cereali. |
|    | Riscaldamento superiore e inferiore         | 40 - 280                       | Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.  |
|    | Riscaldamento inferiore                     | 40 - 220                       | È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatta e cibi che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.   |
|    | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 40 - 280                       | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.  |
|  | Riscaldamento ventola                       | 40 - 280                       | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.  |

| Simbolo della funzione   | Descrizione della funzione | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo  |
|--|----------------------------|--------------------------------|---|
|    | Riscaldamento ventola eco  | 160 - 220                      | Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.<br>L'uso di questa funzione è descritto nel capitolo "Utilizzo dell'unità di controllo del forno". |
|    | Funzione pizza             | 40 - 280                       | Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola funzionano. Adatta per la cottura di pizze.  |
|    | "Funzione" 3D              | 40 - 280                       | Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.   |
|    | Grill basso                | 40 - 280                       | Il grill piccolo sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.   |
|    | Grill completo             | 40 - 280                       | Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.   |
|   | Grill completo a ventola   | 40 - 280                       | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.  |
|  | Mantenimento del calore    | 40 - 100                       | Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.  |
|  | Funzione pane              | -                              | Il forno viene usato per cuocere il pane. La temperatura e il tempo impostati in fase di entrata non potranno essere modificati.  |
|  | Attivazione funzione Extra | -                              | Questa funzione viene usata attivare le funzioni di esecuzione che non appaiono sul display delle funzioni al primo avvio.  |



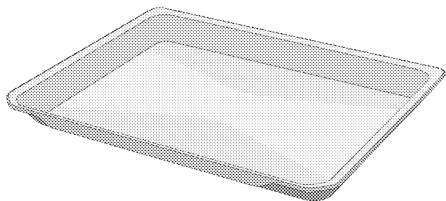
## Accessori del prodotto

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

---

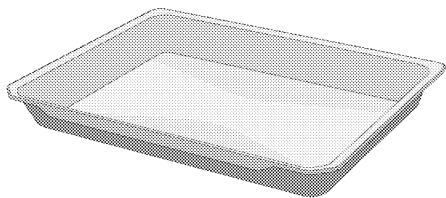
**AVISO** : I vassoi del proprio prodotto potrebbero essere deformati dall'effetto della temperatura. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio si raffredda.

---



### Vassoio standard

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

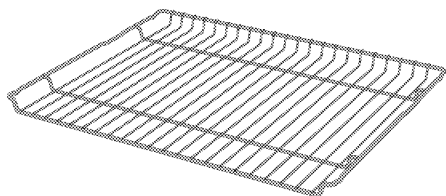


### Vassoio profondo

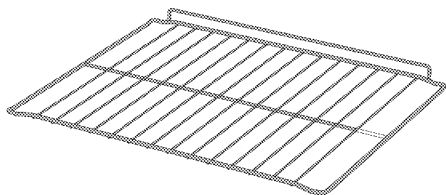
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.

---

### Modelli con ripiani in filo metallico:



### Modelli senza ripiani in filo metallico:



### Grill a filo

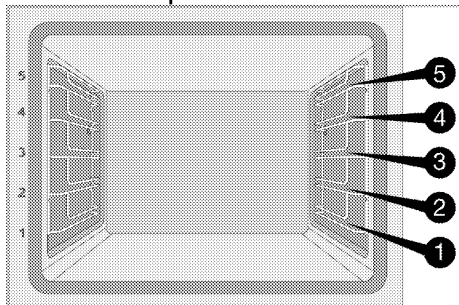
Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

## Uso degli accessori

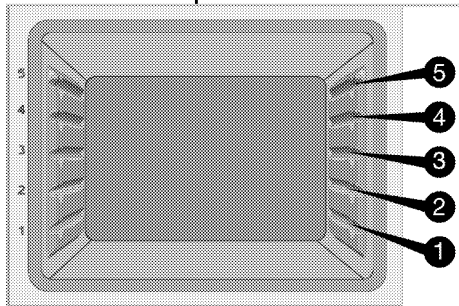
### Ripiani da cottura

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.

#### Modelli con ripiani in filo metallico



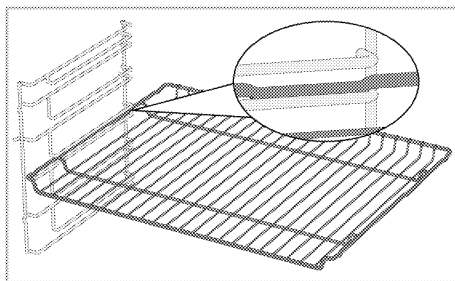
#### Modelli senza ripiani in filo metallico



### Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

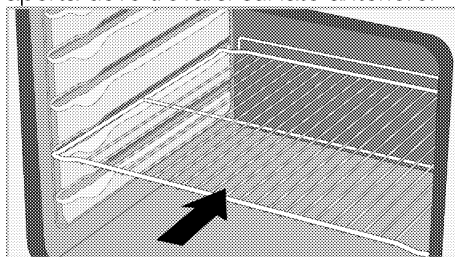
#### Modelli con ripiani in filo metallico:

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 con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



#### Modelli senza ripiani in filo metallico:

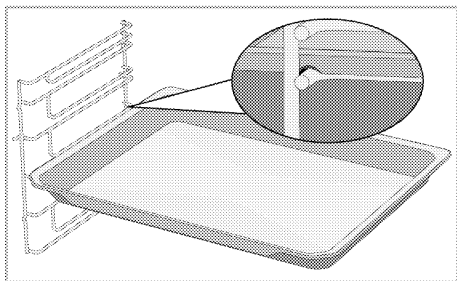
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



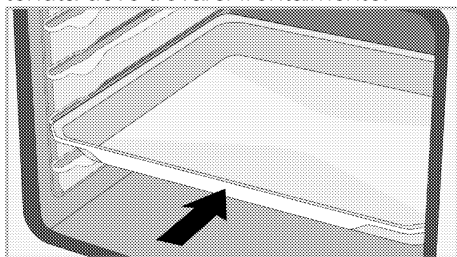
### Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

#### 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 tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



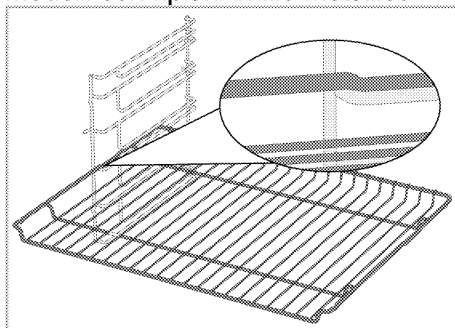
**Modelli senza ripiani in filo metallico:**  
 è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



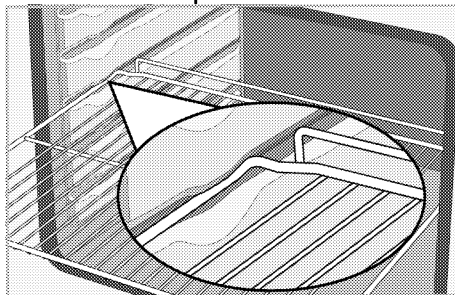
**Funzione dello stopper del grill a filo**

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il grill a filo si rovesci dal ripiano in filo metallico. 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 lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.

**Modelli con ripiani in filo metallico**

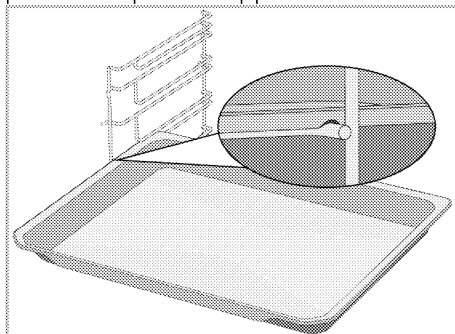


**Modelli senza ripiani in filo metallico**



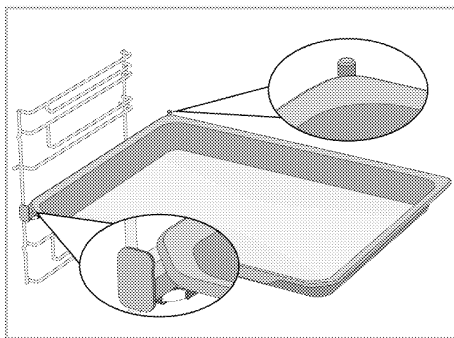
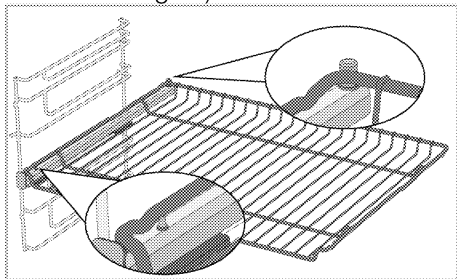
**Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico**

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il vassoio si rovesci dal ripiano in filo metallico. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla serratura posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.



### **Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche-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 la 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).






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

## Specifiche tecniche

### Specifiche generiche

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

# Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).  
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- Grill basso a ventola, 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

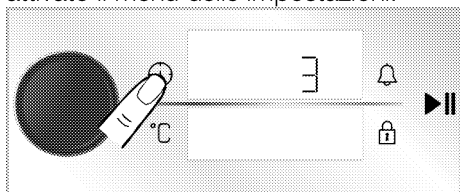
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

### Prima impostazione dell'ora

**i** Impostare sempre l'ora del giorno prima di utilizzare il forno. Se non lo si imposta, non è possibile cucinare in alcuni modelli di forno.

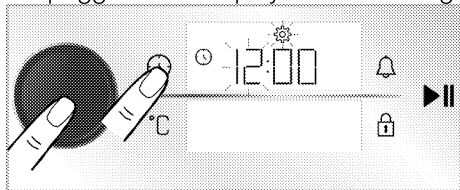
1. Quando il forno si trova in modalità stand-by (quando l'ora del giorno è visualizzata sul display), attivare il menu delle impostazioni toccando il tasto per circa 3 secondi.


» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia scade, viene attivato il menu delle impostazioni.




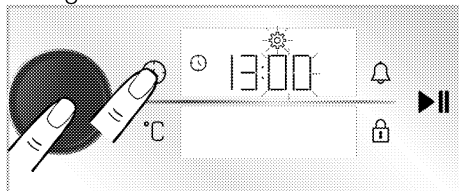
2. Premere la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  una volta per eseguire l'attivazione del campo dell'ora.


» Il campo dell'ora e il simbolo  lampeggiano sul display dell'ora/orologio.




3. Impostare l'ora ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e premere una volta la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  per attivare il campo dei minuti.

» Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display dell'ora/orologio.



4. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Confermare l'impostazione dell'ora premendo la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento .

» L'ora del giorno viene impostata e il simbolo  compare sul display dell'ora/orologio sempre acceso.

**i** Se l'ora iniziale non è impostata, l'orologio partirà dall'ora impostata in produzione. Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

**i** Le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate in caso di una prolungata mancanza di corrente/alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

### Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero

- essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere “Funzioni operative del forno” Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
  5. Attendere il completamento del raffreddamento.
  6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**Prima di utilizzare gli accessori;**

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

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

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

## 5 Come utilizzare il forno

### Informazioni generiche sull'uso del forno

#### Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci 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 lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

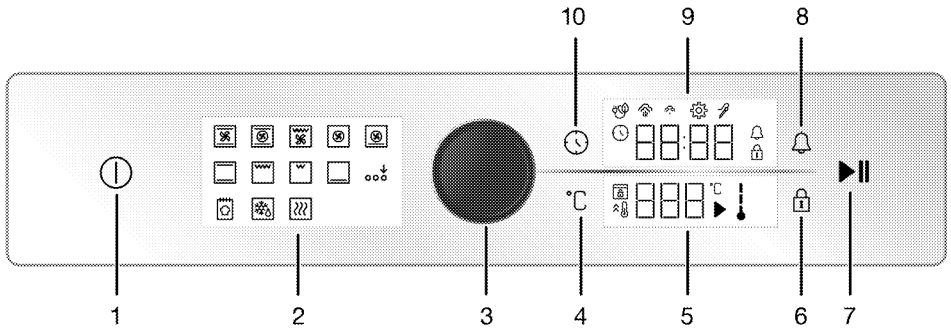
Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o in posizione chiusa, la lampada del forno si accende automaticamente.

### Funzionamento dell'unità di controllo del forno

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

-  Il tempo massimo impostabile è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento dell'avviso, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, il tempo di cottura e il tempo di cottura impostati saranno cancellati.
-  Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.
-  Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
-  Se l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) è attivata sull'unità di controllo, quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida sul display appare il simbolo . Per l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster), vedere la sezione "Impostazioni".





- 1 Tasto On/Off
- 2 Visualizzazione delle funzioni
- 3 Manopola di controllo del forno
- 4 Tasto di impostazione della temperatura
- 5 Display della temperatura
- 6 Tasto blocco tastiera
- 7 Tasto di avvio/arresto cottura
- 8 Tasto allarme
- 9 Display orologio/ora
- 10 Tasto Ora e impostazioni

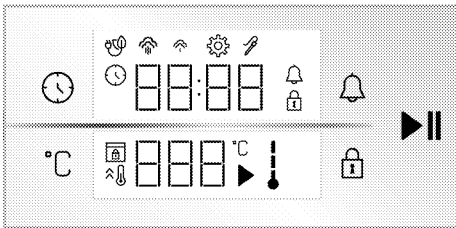
- : Simbolo eco cottura ventilata
- : Simbolo di basso livello del vapore\*
- : Simbolo di alto livello del vapore \*
- : Simbolo della sonda per la carne\*

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

### Display della temperatura:

- : Simbolo cottura
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo della temperatura interna del forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo blocco sportello\*

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



Display

### Tasti:

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto di impostazione della temperatura
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura

### Display orologio/ora :

- : Simbolo Tempo di cottura/Orario del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti

### Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto .

» Dopo l'accensione del forno, sul display viene visualizzata la prima funzione operativa. Su questo display sarà possibile impostare la funzione operativa, la temperatura, il tempo di cottura, l'allarme.

**i** Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegnerà in circa 5 minuti e sul display apparirà l'ora del giorno.

### **Spegnimento del forno**

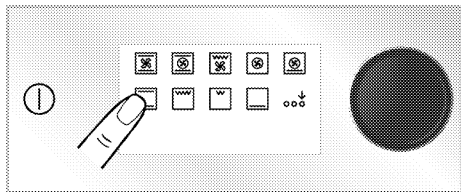
Spegner il forno toccando il tasto ⓘ . Sul display appare l'ora del giorno.

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

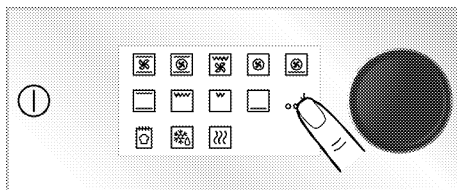
Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni 180 °C vengono mostrate nelle immagini a titolo di esempio.

1. Accendere il forno toccando il tasto ⓘ .

2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.

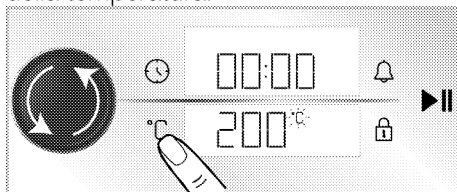


3. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la fila inferiore delle funzioni operative toccando "Attivazione funzione Extra".



4. Sul display della temperatura viene visualizzata la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo del forno o toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

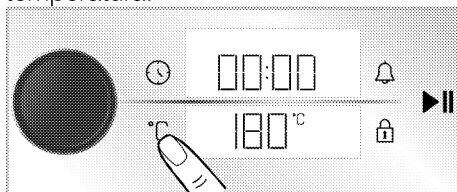
» Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



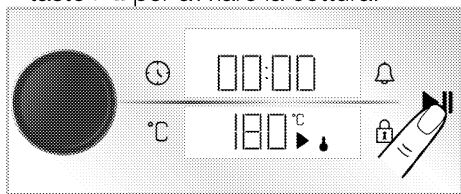
**i** Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare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

5. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C .

» Il simbolo °C appare sul display della temperatura.



6. Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, toccare il tasto ►|| per avviare la cottura.



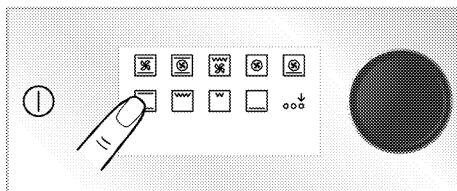
» Il forno comincerà immediatamente a funzionare alla funzione operativa e alla temperatura selezionate. I simboli ↓ e ► compariranno sul display della temperatura. Il tempo di cottura avvia il conteggio sul display. Ogni fase del simbolo ↓ si accende mano a mano che la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

### **Cottura con impostazione del tempo di cottura;**

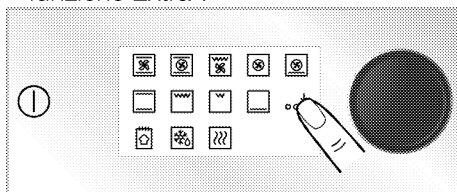
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sull'unità di controllo. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore", 180 °C e le impostazioni di 45 minuti sono mostrate come esempio nelle immagini.

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.

2. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.

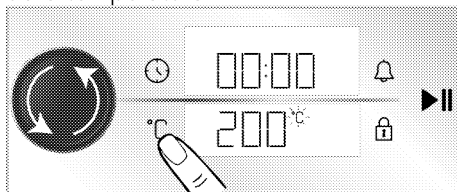


3. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la fila inferiore delle funzioni operative toccando "Attivazione funzione Extra".



4. Sul display della temperatura viene visualizzata la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo del forno o toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

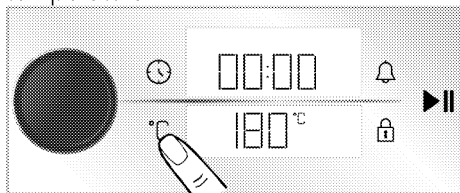
» Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



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

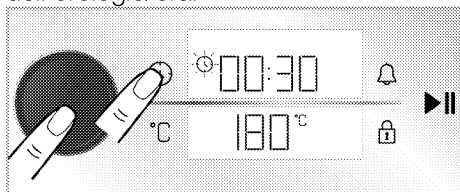
5. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

» Il simbolo °C appare sul display della temperatura.



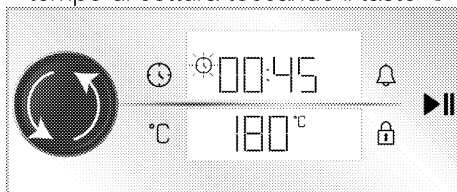
6. Premere la manopola del forno o toccare il tasto ⌚ una volta per eseguire l'impostazione del tempo di cottura.

» Il simbolo ⌚ lampeggia sul display e viene visualizzato il tempo di cottura impostato di 30 minuti sul display dell'orologio/ora.



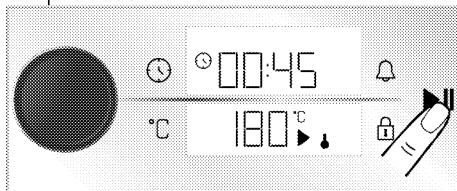
**i** Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, il tempo di cottura sarà impostato su 30 minuti toccando il tasto ⌚ o premendo la manopola di controllo del forno direttamente per l'impostazione rapida del tempo di cottura e modificare il tempo ruotando la manopola del forno a destra/sinistra.

7. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola del forno. Confermare il tempo di cottura toccando il tasto ⌚.



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

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



» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato avvia il conto alla rovescia. I simboli ↓ e ▶ verranno visualizzati sul display della temperatura. Ogni fase del simbolo ↓ si accende mano a mano che la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata. Al completamento del tempo di cottura impostato, sul display, "End" compare

sul display della temperatura, il timer emette un avviso acustico e la cottura si interrompe.

9. L'avviso acustico suona per un minuto.

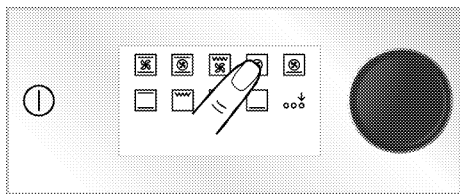
Se durante l'emissione del segnale acustico viene toccato il tasto ►|| e "End" appare sul display della temperatura, il forno continua a funzionare indefinitamente. Se si tocca il tasto Ⓛ, il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico verrà interrotto.

### Cottura "Eco fan"

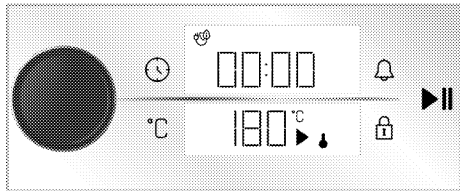
Per risparmiare energia sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220 °C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.

1. Accendere il forno toccando il tasto Ⓛ.

2. Toccare e tenere premuto "Riscaldamento ventola" sul display della funzione.



» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, viene visualizzato il simbolo 🍞 e la **modalità di cottura "Eco fan"** viene attivata.



3. Sarà possibile modificare la temperatura impostata e impostare il tempo di cottura attenendosi alle indicazioni fornite nelle sezioni

precedenti. Quindi, viene avviato il processo di cottura.

» Con **modalità di cottura "Eco fan"** la luce della lampada più breve rispetto alle altre funzioni di cottura durante la cottura a causa del risparmio energetico.

### Funzione pane

Il vostro forno ha un "Funzione pane" appositamente definito per la preparazione del pane. Le impostazioni di temperatura e tempo della funzione sono fisse.

### Ingredienti


- 500 g di farina
- 15 g di zucchero
- 10 g di lievito istantaneo
- 10 g di olio di semi di girasole
- 8 g di sale
- 300 ml di acqua (temperatura: 35°C)

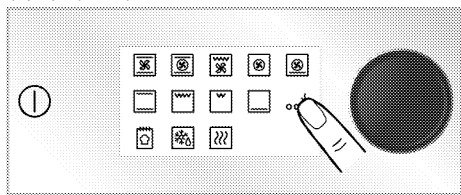
### Per la parte superiore dell'impasto

- 2 cucchiaini di olio di girasole

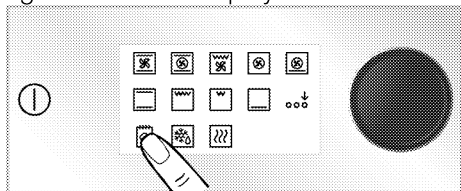
### Procedimento

1. Setacciare la farina in una ciotola profonda. Aggiungere lo zucchero sulla farina e mescolare in modo omogeneo.
2. Aprire il centro della farina e aggiungere il lievito, il sale e l'olio di semi di girasole. Partendo dai lati della ciotola, versare gradualmente l'acqua calda.
3. Lavorare l'impasto a mano o con l'aiuto di un'impastatrice per circa 10-15 minuti.
4. Ruotare l'impasto impastato a mano alcune volte e metterlo in una ciotola. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola elastica in modo che tocchi l'impasto.
5. Coprire l'impasto con la pellicola elastica, coprirlo con un panno spesso e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente.

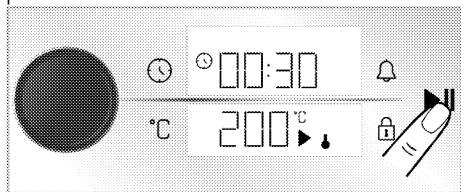
6. Prendere l'impasto, lasciato a lievitare per 60 minuti sul bancone, e piegarlo 4-5 volte per eliminare l'aria presente al suo interno. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola elastica in modo che tocchi l'impasto. Far lievitare l'impasto a temperatura ambiente per altri 30 minuti.
7. Quando l'impasto ha finito di lievitare, plasmarlo intorno al salmone e metterlo su una teglia. Eseguire 3-4 graffi sull'impasto servendosi di un coltello.
8. Mettere il vassoio sul ripiano 3 del forno.
9. Accendere il forno toccando il tasto .
10. Attivare la fila inferiore delle funzioni di esecuzione toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.




11. Toccare "Funzione pane" sulla riga inferiore del display funzioni.




12. Toccare il tasto  per avviare il processo di cottura.





13. Al termine del tempo di cottura, l'avviso acustico suona per un minuto. Se viene toccato il tasto , il forno si spegne. Se viene toccato qualsiasi tasto diverso da questi tasti, l'avviso acustico si interromperà.

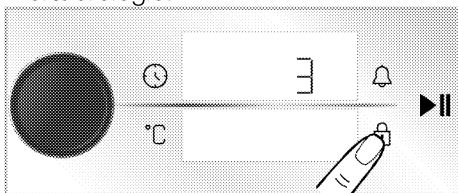
## Impostazioni



-  Il conto alla rovescia 3- 2- 1 viene visualizzato sui menu o sulle impostazioni che devono essere attivati toccando per un lungo periodo. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

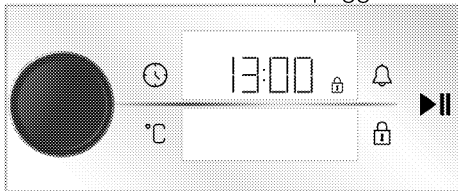
### Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile proteggere l'unità di controllo da eventuali interferenze.

1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display ora/orologio.






» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conto alla rovescia, il simbolo  appare sul display dell'ora/orologio e il blocco dei tasti è attivato. Quando si tocca un qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno quando il blocco dei tasti è impostato, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.



**i** Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

### Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display ora/orologio.

» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Allo scadere del conto alla rovescia, il simbolo  scompare e viene disattivato il blocco dei tasti sul display dell'ora/orologio.


### Impostazione dell'allarme

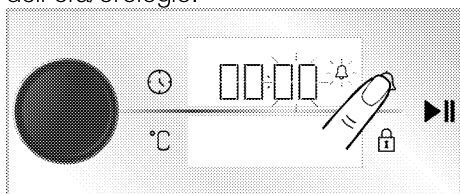
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.


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

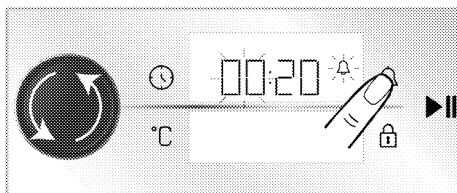
**i** Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.


1. Toccare il tasto  per una volta per impostare l'allarme.


» Il simbolo  e il campo dei minuti iniziano a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.




2. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e toccare una volta il tasto  per attivare il campo dell'ora.



3. Impostare le ore ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Confermare l'impostazione dell'ora premendo la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento .

» Il simbolo  viene visualizzato in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sul display.

4. Quando il timer finisce, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

**i** Se il tempo di allarme e il tempo di cottura sono impostati sullo stesso tempo, il tempo più breve viene visualizzato sul display dell'ora/orologio.


### Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del periodo di allarme, l'avviso suona per un minuto. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

» L'avviso acustico si arresta.

### Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare il tasto  una volta per annullare il tempo di allarme.


» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.

2. Impostare l'ora della sveglia su "00:00" ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

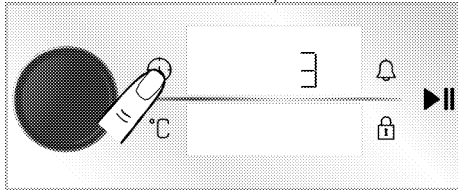
### Impostazione del volume

Sarà possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.

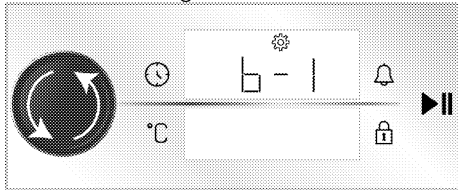
1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno),

attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.


» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia scade, viene attivato il menu delle impostazioni.

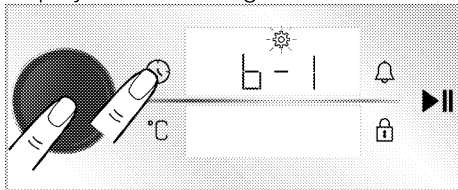


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando "b-1" o "b-2" appare sul display dell'ora/orologio.




3. Attivare l'impostazione del volume toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.




4. Impostare il livello di volume desiderato ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

5. Confermare il livello di volume selezionato toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

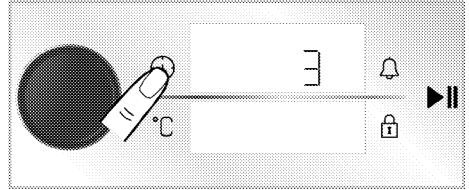
### **Impostazione della luminosità dello schermo**

Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Il forno

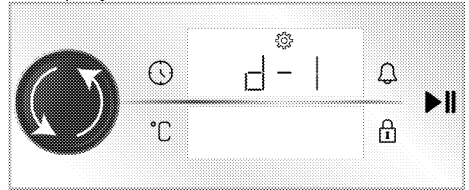
deve essere spento per eseguire questa operazione.

1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia scade, viene attivato il menu delle impostazioni.

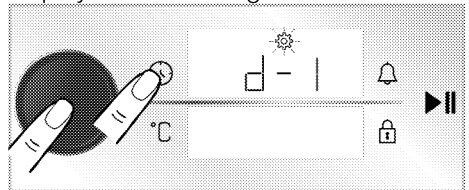


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando "d-1", "d-2" o "d-3" appare sul display dell'ora/ora.




3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.




4. Impostare il livello di luminosità desiderato ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

5. Confermare il livello di luminosità selezionato toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

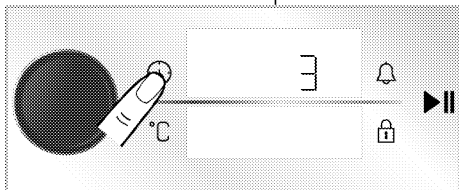



## Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

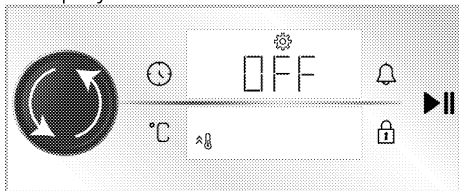
Sarà possibile azionare la cottura automaticamente con la funzione di preriscaldamento rapido della propria apparecchiatura. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.

1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia, viene attivato il menu delle impostazioni.

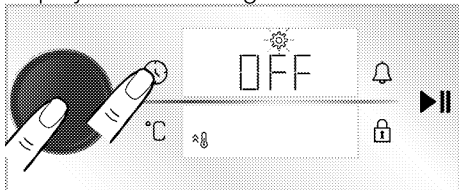


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando il simbolo  e "OFF" compaiono sul display dell'ora/ora.

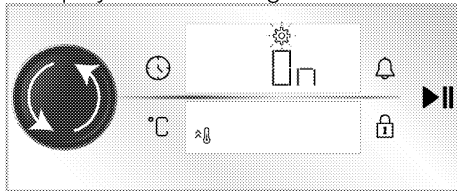


3. Attivare l'impostazione di preriscaldamento rapido (booster) toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

» Il simbolo  inizia a lampeggiare sul display dell'ora/orologio.



4. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra per cambiare l'impostazione "OFF" visualizzata sul display dell'ora/orologio in "ON".




5. Confermare l'impostazione di preriscaldamento rapido (booster) toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

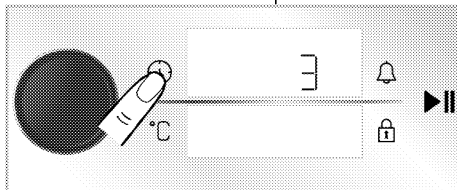
**i** Con la stessa procedura è possibile disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola sull'impostazione "OFF", è possibile annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.


## Modificare l'ora del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

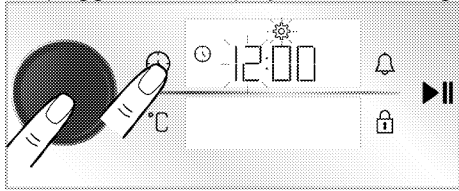
1. Quando il forno si trova in modalità stand-by (quando l'ora del giorno è visualizzata sul display), attivare il menu delle impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

» Viene visualizzato il conteggio alla rovescia 3- 2- 1. Quando scade il conteggio alla rovescia, viene attivato il menu delle impostazioni.



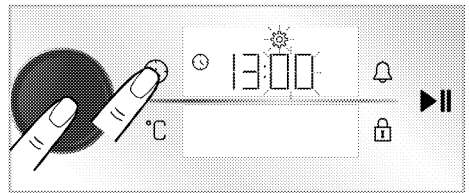
2. Premere la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  una volta per eseguire l'attivazione del campo dell'ora.

» Il campo dell'ora e il simbolo ⚙️ lampeggiano sul display dell'ora/orologio.



3. Impostare l'ora ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e premere una volta la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento 🕒 per attivare il campo dei minuti.

» Il campo dei minuti e il simbolo ⚙️ lampeggiano sul display dell'ora/orologio.



4. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Confermare l'impostazione dell'ora premendo la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento 🕒.

» L'ora del giorno viene impostata e il simbolo ⚙️ compare sul display dell'ora/orologio sempre acceso.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Inoltre, è possibile trovare 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.

### Avvertenze generiche sulla cottura in 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.

### 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, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Stampi in metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e la superficie inferiore della pasticceria non si rosola in modo uniforme.
- Se si utilizza carta da cucina durante la cottura, si potrebbe osservare una leggera doratura sulla superficie

inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo 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 la torta è ben cotta all'interno ma l'esterno è appiccicoso, utilizzare una

quantità minore di liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

### Consigli per cucinare i pasticcini

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 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 pasticceria e pietanze da forno

| Alimento                    | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare  | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|-----------------------------|------------------|---|-------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Torte in vassoio            | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 180              | 30 ... 40                    |
| Torte in stampo             | Vassoio singolo  | Stampo per torte su grill a filo**                                      | Riscaldamento ventola               | 2                     | 180              | 30 ... 40                    |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                    |
|                             | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 150              | 25 ... 35                    |
|                             | 2 vassoi         | 2 -Vassoio standard*<br>4 -Vassoio per pasticceria*                     | Riscaldamento ventola               | 2 - 4                 | 150              | 25 ... 35                    |
| Pan di Spagna               | Vassoio singolo  | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 160              | 30 ... 40                    |

| Alimento               | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare  | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|------------------------|------------------|---|---|-----------------------|------------------|------------------------------|
|                        | Vassoio singolo  | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento ventola                       | 2                     | 160              | 30 ... 40                    |
| Biscotti               | Vassoio singolo  | Vassoio per pasticceria*  | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                     | 170              | 25 ... 35                    |
|                        | Vassoio singolo  | Vassoio per pasticceria*  | Riscaldamento ventola                       | 3                     | 170              | 20 ... 30                    |
|                        | 2 vassoi         | 2 -Vassoio standard*<br>4 -Vassoio per pasticceria*                     | Riscaldamento ventola                       | 2 - 4                 | 170              | 25 ... 35                    |
| Pasticceria frolla     | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 180              | 35 ... 45                    |
|                        | 2 vassoi         | 1 -Vassoio standard*<br>4 -Vassoio per pasticceria*                     | Riscaldamento ventola                       | 1 - 4                 | 180              | 40 ... 50                    |
| Pasticceria arricchita | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 200              | 20 ... 30                    |
|                        | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento ventola                       | 3                     | 180              | 20 ... 30                    |
|                        | 2 vassoi         | 2 -Vassoio standard*<br>4 -Vassoio per pasticceria*                     | Riscaldamento ventola                       | 2 - 4                 | 180              | 20 ... 30                    |
| Pane integrale         | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                     | 200              | 30 ... 40                    |
|                        | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento ventola                       | 3                     | 200              | 30 ... 40                    |
| Lasagna                | Vassoio singolo  | Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**                    | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2 o 3                 | 200              | 30 ... 40                    |
| Torta di mele          | Vassoio singolo  | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**     | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 180              | 50 ... 65                    |
|                        | Vassoio singolo  | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**     | Riscaldamento ventola                       | 3                     | 170              | 50 ... 65                    |
| Pizza                  | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 200 ... 220      | 10 ... 20                    |
|                        | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Funzione pizza                              | 3                     | 250              | 8 ... 15                     |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

## Tabella di cottura per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

- Non modificare la temperatura dopo l'inizio della cottura Riscaldamento ventola eco - funzione operativa.
- Non aprire lo sportello del durante la cottura nella Riscaldamento ventola eco-funzione operativa Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia e può differire da quanto indicato sul display.
- Non preriscaldare in modalità Riscaldamento ventola eco.

| Alimento                    | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|-----------------------------|------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio singolo  | Vassoio standard*        | 3                     | 160              | 25 ... 35                    |
| Biscotti                    | Vassoio singolo  | Vassoio standard*        | 3                     | 180              | 25 ... 35                    |
| Pasticceria frolla          | Vassoio singolo  | Vassoio standard*        | 3                     | 200              | 45 ... 55                    |
| Pasticceria arricchita      | Vassoio singolo  | Vassoio standard*        | 3                     | 200              | 35 ... 45                    |

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

## Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della tostatura

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

## Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

| Alimento                         | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare                                  | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                 | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|----------------------------------|------------------|---|---|-----------------------|----------------------------------|------------------------------|
| Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg) | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 60 ... 80                    |
| Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg) | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 170                              | 85 ... 110                   |
| Pollo arrosto (1.8-2 kg)         | Vassoio singolo  | Grill a filo*<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 15 min. 250/max, poi 190         | 60 ... 80                    |
|                                  | Vassoio singolo  | Grill a filo*<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore | "Funzione" 3D                               | 2                     | 15 min. 250/max, poi 190         | 60 ... 80                    |
| Turchia (5.5 kg)                 | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 1                     | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210                  |
|                                  | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | "Funzione" 3D                               | 1                     | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210                  |

| Alimento | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare                                  | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|----------|------------------|---|---|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Pesce    | Vassoio singolo  | Grill a filo*<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 200              | 20 ... 30                    |
|          | Vassoio singolo  | Grill a filo*<br>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.

## 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 possono causare ustioni!**

### Tabella per il grill

| Alimento                             | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Pesce                                | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                    |
| Pezzi di pollo                       | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 35                    |
| Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi | Grill a filo             | 4                     | 250              | 20 ... 30                    |
| Costoletta di agnello                | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                    |
| Bistecca - (affettato)               | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                    |
| Costoletta di vitello                | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                    |
| Verdure gratinate                    | Grill a filo             | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                    |
| Pane tostato                         | Grill a filo             | 4                     | 250              | 1 ... 3                      |

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Giurare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

## I punti chiave della cottura al grill

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

## 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 alimenti di prova

| Alimento                    | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare  | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|-----------------------------|------------------|---|-------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Shortbread (biscotto dolce) | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 140              | 20 ... 30                    |
|                             | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 140              | 15 ... 25                    |
|                             | 2 vassoi         | 2 -Vassoio standard*<br>4 -Vassoio per pasticceria*                     | Riscaldamento ventola               | 2 - 4                 | 140              | 15 ... 25                    |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                    |
|                             | Vassoio singolo  | Vassoio standard*   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 150              | 25 ... 35                    |
|                             | 2 vassoi         | 2 -Vassoio standard*<br>4 -Vassoio per pasticceria*                     | Riscaldamento ventola               | 2 - 4                 | 150              | 25 ... 35                    |
| Pan di Spagna               | Vassoio singolo  | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 160              | 30 ... 40                    |
|                             | Vassoio singolo  | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento ventola               | 2                     | 160              | 30 ... 40                    |
| Torta di mele               | Vassoio singolo  | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**     | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 50 ... 65                    |
|                             | Vassoio singolo  | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**     | Riscaldamento ventola               | 3                     | 170              | 50 ... 65                    |

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) (ca.) |
|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Pane tostato                         | Grill a filo             | 4                     | 250              | 1 ... 3                      |
| Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi | Grill a filo             | 4                     | 250              | 20 ... 30                    |

Girare il cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.



## 7 Manutenzione e cura

### Informazioni generiche per la pulizia

#### ⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersive, creme detersive, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detersivo speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra 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 alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

### Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detersivo adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detersivo liquido (antigrasso) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

### 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 la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detersivo per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-grasso. Non usare detersivi per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici

calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

### **Superfici catalitiche**

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

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente 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 attendere a lungo

che agisca 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. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

### **Pulizia degli accessori**

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

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

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, 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 e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole 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.

## **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".

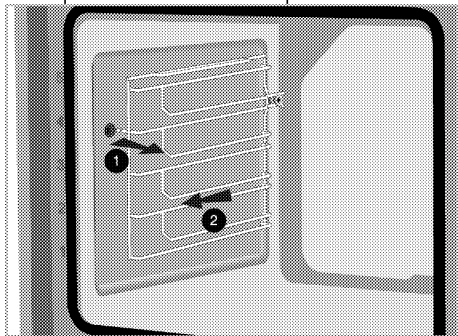
### **Pulizia delle pareti laterali del forno**

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 "Pareti 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.



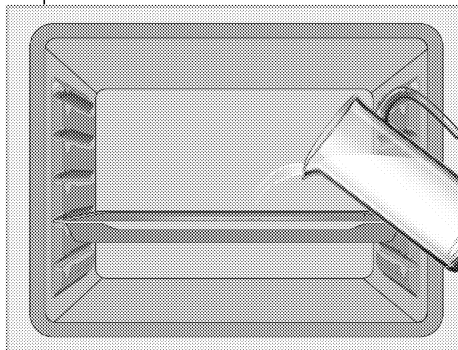
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

## **Pulizia a vapore facile**

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

Garantisce una pulizia facile perché lo sporco (purché non si aspetti troppo) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e le gocce d'acqua si condensano sulle sue superfici interne.

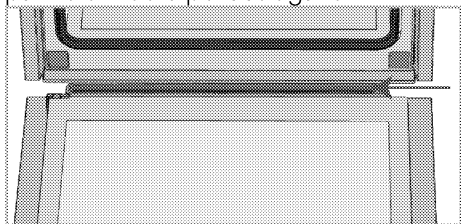
1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio da forno e posizionarlo sul secondo ripiano.



3. Impostare il forno sulla modalità "Riscaldamento inferiore" e far funzionare a 100 °C per 20 minuti. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido. Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

**i** Durante la modalità di pulizia a vapore facile, l'acqua che si trova nella piscina alla base del forno per ammorbidire i residui / lo sporco leggermente formati all'interno della cavità del forno evaporerà e condenserà nella cavità del forno e nel vetro interno della porta del forno, quindi l'acqua potrebbe gocciolare all'apertura della porta del forno. Eliminare la condensa non appena si apre la porta del forno.

Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Oltre alla condensa formata nel forno, potrebbe esserci acqua o umidità nel canale della vaschetta sotto il forno. Dopo l'uso, pulire questo canale della piscina con un panno umido e poi asciugarlo.



## **Pulizia dello sportello del forno**

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

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua

calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

## **Rimozione dello sportello del forno**

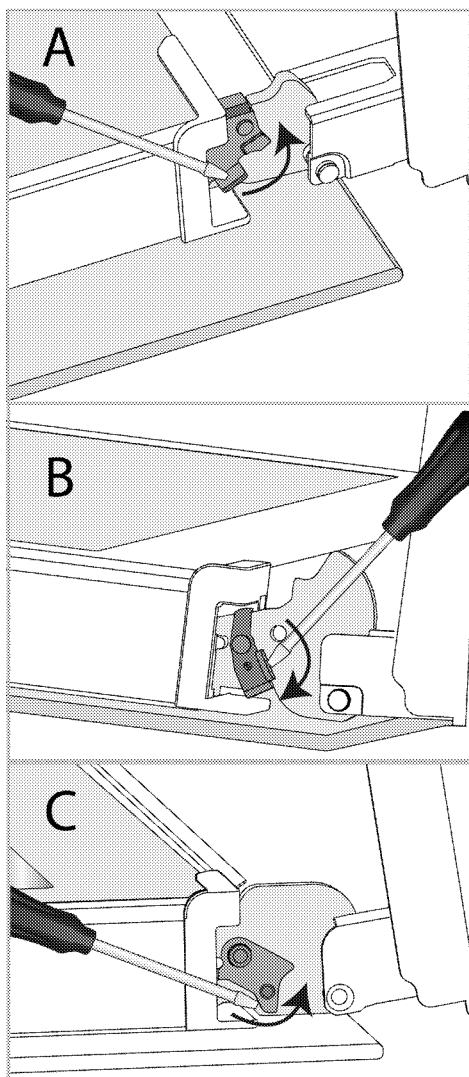
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera.

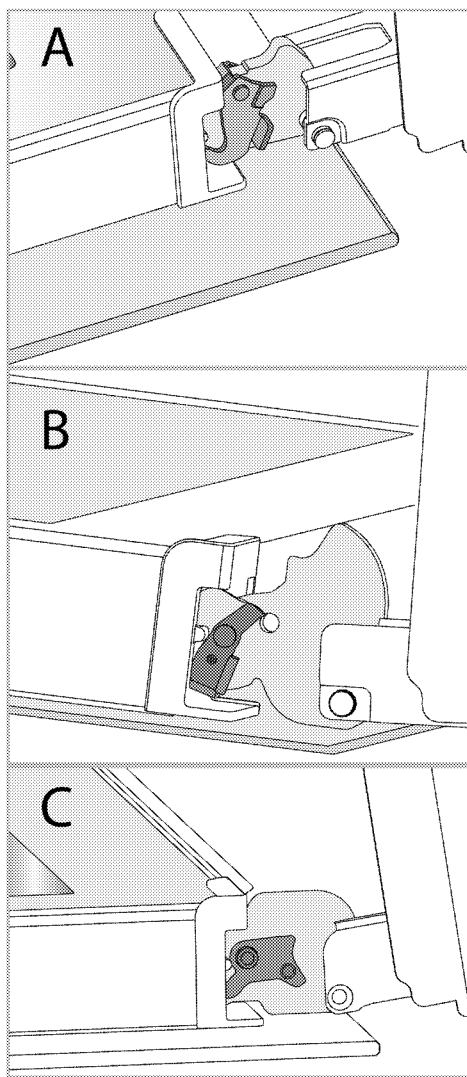
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

La cerniera del tipo (B) è disponibile nei tipi di porta a chiusura ammortizzata.

La cerniera del tipo (C) è disponibile nei tipi di porta ad apertura / chiusura morbida.

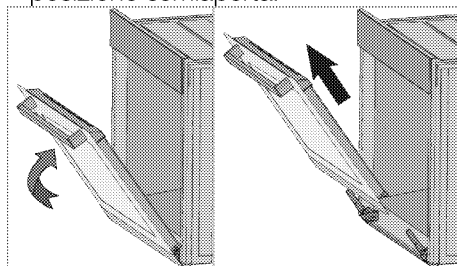


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



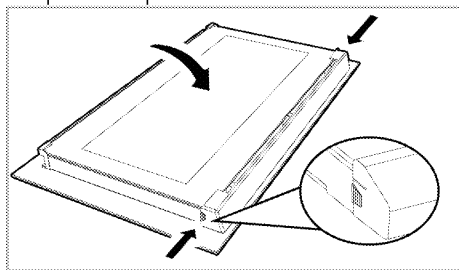
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

**i** 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.

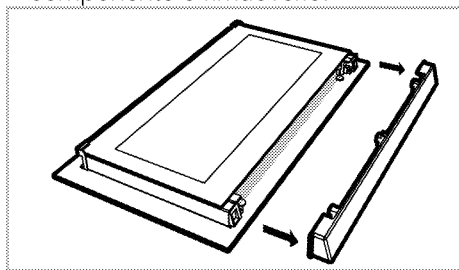
## Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

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

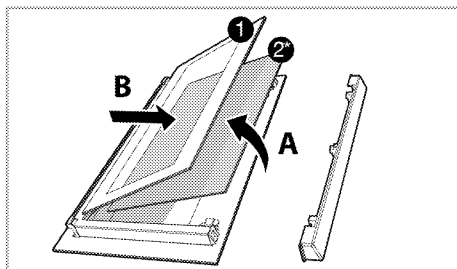
1. Aprire lo sportello del forno.



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



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



1. Pannello in vetro più interno
- 2\* Pannello in vetro interno (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)
4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

## 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.

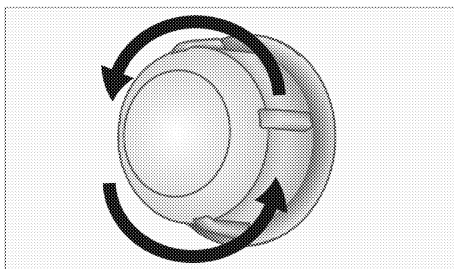
## Sostituzione della lampada del forno

### ⚠ Avvertenze generali

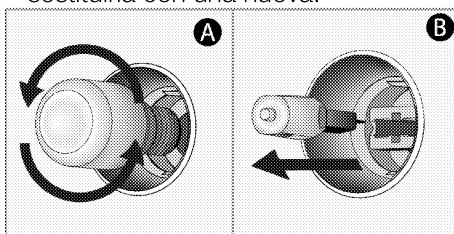
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- La posizione della 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.



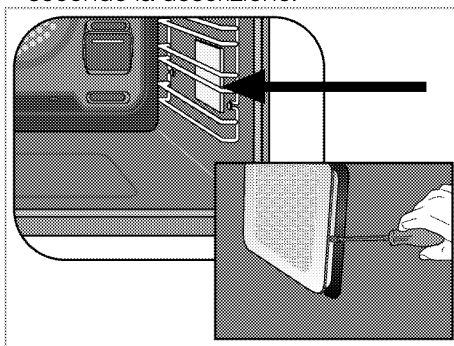
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

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

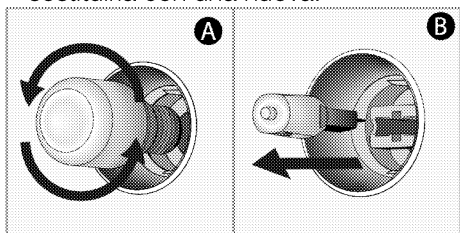
1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
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 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**

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

**Quando è in uso il forno emette del vapore.**

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

**Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.**

- Quando viene a contatto con le superfici fredde del prodotto, il vapore che si forma durante la cottura può condensarsi e formare goccioline d'acqua. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

**Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.**

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

**Il prodotto non funziona.**

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*

**La luce del forno non funziona.**

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

**Il forno non si scalda.**

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

**(Nei modelli con timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.**

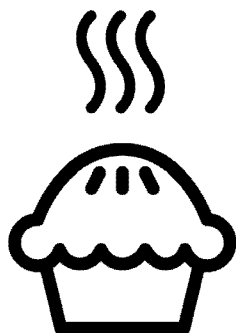
- Si è verificato un precedente blackout. >>> *Regolare l'ora/Spegnere il prodotto e riaccenderlo.*





**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**RU**

## Уважаемый покупатель,

**Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.**

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.




Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

|                 |  |                  |                 |   |                  |
|-----------------|--|------------------|-----------------|---|------------------|
| <b><u>1</u></b> | <b><u>Инструкции по технике безопасности</u></b>   | <b><u>4</u></b>  | <b><u>4</u></b> | <b><u>Первая эксплуатация</u></b>                         | <b><u>25</u></b> |
|                 | Цель использования.....  | 4                |                 | Первая установка.....                                     | 25               |
|                 | Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....  | 5                |                 | Первая очистка.....                                       | 25               |
|                 | Электробезопасность.....   | 6                | <b><u>5</u></b> | <b><u>Правила эксплуатации духовки</u></b>                | <b><u>27</u></b> |
|                 | Безопасность при транспортировке.....  | 8                |                 | Общая информация по использованию духовки.....            | 27               |
|                 | Меры безопасности во время монтажа.....  | 8                |                 | Работа блока управления духовкой... ..                    | 27               |
|                 | Безопасность использования.....  | 8                |                 | Настройки.....  | 33               |
|                 | Предупреждения о температуре.....  | 9                | <b><u>6</u></b> | <b><u>Общая информация по приготовлению</u></b>           | <b><u>38</u></b> |
|                 | Использование аксессуаров.....   | 10               |                 | Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....    | 38               |
|                 | Безопасность во время приготовления.....   | 10               |                 | Выпечка и блюда в духовке.....                            | 38               |
|                 | Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....  | 11               |                 | Мясо, Рыба и Птица.....                                   | 41               |
| <b><u>2</u></b> | <b><u>Руководство по окружающей среде</u></b>  | <b><u>13</u></b> |                 | Гриль.....  | 42               |
|                 | Регламент утилизации отходов.....  | 13               |                 | Продукты для тестирования.....                            | 43               |
|                 | Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования..... | 13               | <b><u>7</u></b> | <b><u>Уход и техническое обслуживание</u></b>             | <b><u>45</u></b> |
|                 | Утилизация упаковочных материалов.....   | 13               |                 | Информация по общей чистке.....                           | 45               |
|                 | Советы по энергосбережению.....  | 13               |                 | Очистка аксессуаров.....                                  | 47               |
| <b><u>3</u></b> | <b><u>Регулирование отходов</u></b>  | <b><u>15</u></b> |                 | Очистка панели управления.....                            | 47               |
|                 | Принципы работы устройства.....  | 15               |                 | Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)..... | 47               |
|                 | Принципы работы и использование панели управления устройства.....  | 16               |                 | Легкая паровая очистка.....                               | 47               |
|                 | Управление духовкой.....   | 16               |                 | Очистка дверцы духовки.....                               | 48               |
|                 | Функциональные возможности духовки.....  | 18               |                 | Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....             | 50               |
|                 | Аксессуары для устройства.....   | 20               |                 | Чистка лампы духовки.....                                 | 51               |
|                 | Использование аксессуаров устройства.....  | 21               | <b><u>8</u></b> | <b><u>Устранение неполадок</u></b>                        | <b><u>53</u></b> |
|                 | Технические характеристики.....  | 24               |                 |   |                  |

## 1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
  - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
  - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
  - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
  - ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
  - ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
  - ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
  - ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.
-  Цель использования
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
  - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



**Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



### Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в

соответствии с местными / национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе



«Технические характеристики».

- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.

- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.  
(Если у вашего продукта есть вилка)
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не

держите шнур, всегда держите вилку.

- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



**Безопасность при транспортировке**

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или

движущихся частей устройства.

- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.




**Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



**Безопасность использования**

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.

- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
  - Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
  - Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
  - Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
  - Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
  - Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
  - Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные предметы из данного текстиля.
  - Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
-  Предупреждения о температуре
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
  - Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
  - Поскольку пар может выходить, держитесь

подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



#### Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



#### Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую

духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки.

Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для

интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла

верхней двери духовки.  
Все эти материалы могут  
привести к царапинам и  
поломке стеклянных  
поверхностей.

- Всегда содержите панель  
управления чистой и сухой.  
Влажная и грязная  
поверхность способна  
создавать проблемы при  
использовании функций.

## 2 Руководство по окружающей среде

### Регламент утилизации отходов

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



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

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

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

### Утилизация упаковочных материалов

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

### Советы по энергосбережению

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

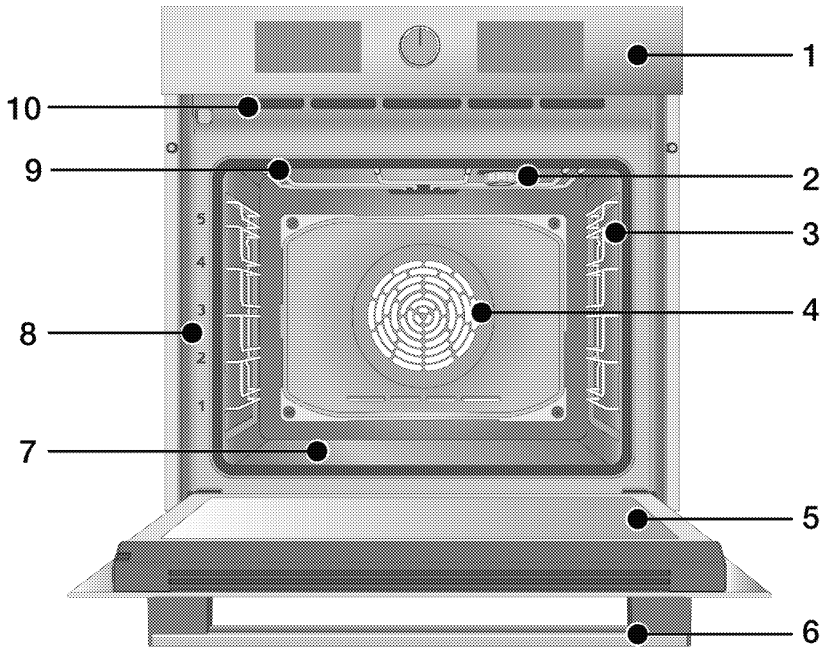
- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

- всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
  - Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.



### 3 Регулирование отходов

#### Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа\*
- 3 Решетчатая полки\*\*
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

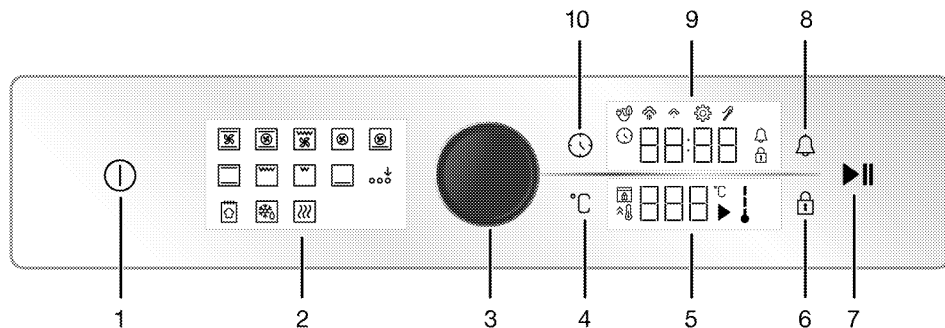
\* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

\*\* Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

## Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

### Управление духовкой



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка тревоги
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

#### Ручка управления духовкой

При помощи ручки управления духовкой вы можете изменять настройки дисплея часов/времени и температуры. Вы можете перемещаться между этими настройками, поворачивая ручку

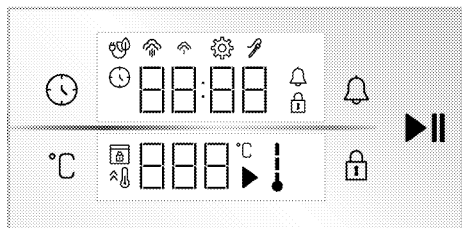
управления духовкой вправо/влево, а также активировать и подтверждать настройки, путем нажатия.

#### Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. Символ появится на дисплее, когда запустится приготовление пищи, а каждый градус символа внутренней температуры будет загораться, когда внутренняя температура будет достигать установленной температуры.






#### Дисплей функций

Функциональный дисплей отображает рабочие функции вашей духовки. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции на экране схематичны; и они могут быть недоступны для вашего прибора. Рабочие функции, доступные в вашем приборе, описаны в разделе «Рабочие функции духовки».











Дисплеи

**Кнопки:**

-  : Кнопка времени и настроек
-  : Кнопка настройки температуры
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка тревоги
-  : Кнопка старт/стоп приготовления






**Дисплей часов/времени :**

-  : Символ времени приготовления/дневного времени
-  : Символ тревоги
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок

-  : Символ приготовления эко вентилятор
-  : Символ низкого уровня пара\*
-  : Символ высокого уровня пара\*
-  : Символ термощупа\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.






**Дисплей температуры:**

-  : Символ приготовления
-  : Символ температуры
-  : Символ внутренней температуры духовки
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ блокировки двери\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

## Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

| Символ функций   | Описание функций                      | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование   |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|--|
|    | Работа с вентилятором                 | -                           | Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками. |
|    | Верхний и нижний нагрев               | 40 - 280                    | Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.  |
|    | Нижний нагрев                         | 40 - 220                    | Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и продуктов, которые нужно поджарить в основании.   |
|  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 40 - 280                    | Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.  |
|  | Тепловентилятор                       | 40 - 280                    | Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.   |

| Символ функций | Описание функций                 | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование  |
|----------------|----------------------------------|-----------------------------|---|
|                | Эко вентилятор с нагревом        | 160 - 220                   | Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220 ° C. Но время приготовления немного увеличится. Использование этой функции описано в главе «Работа с блоком управления духовым шкафом». |
|                | Функция пиццы                    | 40 - 280                    | Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.  |
|                | Функция "3D"                     | 40 - 280                    | Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.   |
|                | Низкий гриль                     | 40 - 280                    | Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.  |
|                | Полный гриль                     | 40 - 280                    | Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.   |
|                | Полный гриль с вентилятором      | 40 - 280                    | Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.  |
|                | Поддержка температуры            | 40 - 100                    | Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.  |
|                | Функция для выпечки хлеба        | -                           | Используется для выпечки хлеба. Установленную температуру и время на входе нельзя менять.   |
|                | Активация дополнительной функции | -                           | Используется для активации функций запуска, не отображающиеся на функциональном дисплее при первом запуске.   |

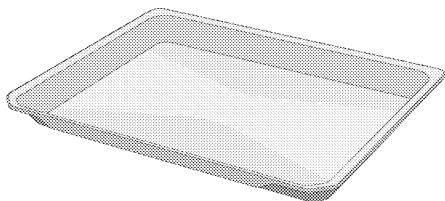
## Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

---

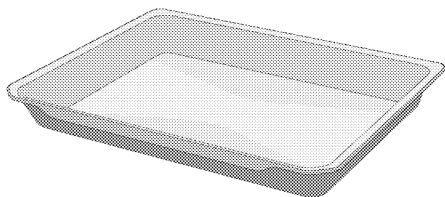
**ПРИМЕЧАНИЕ** : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.

---



### Стандартный лоток

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

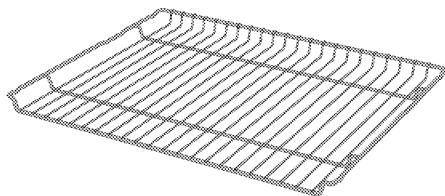


### Глубокий лоток

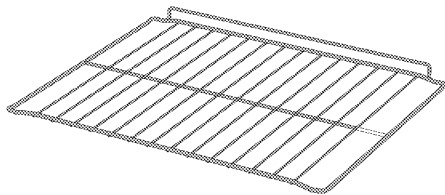
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

---

### Модели с решетчатыми полками:



### Модели без решетчатых полок:



### Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

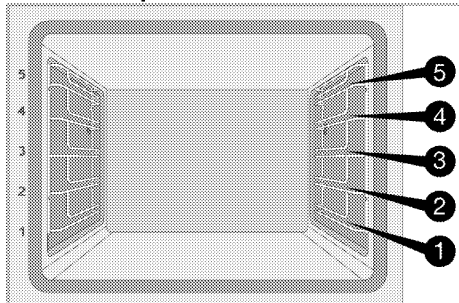
---

## Использование аксессуаров устройства

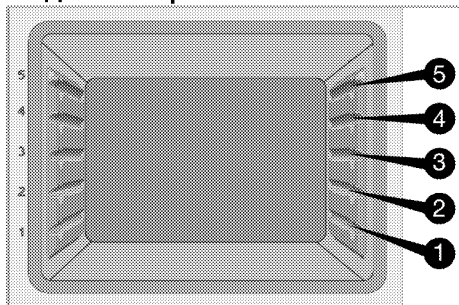
### Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

#### Модели с решетчатыми полками



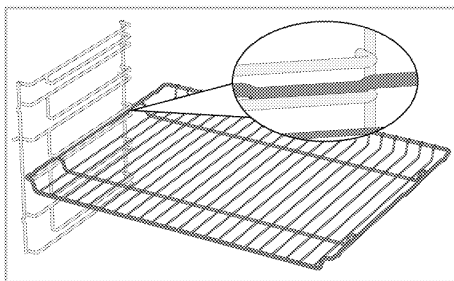
#### Модели без решетчатых полок



### Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

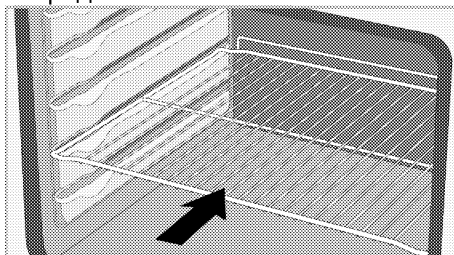
#### Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



#### Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



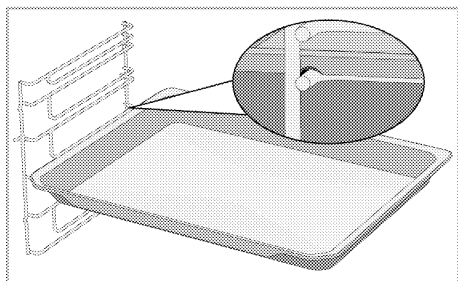
### Размещение лотка на полках для готовки

#### Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

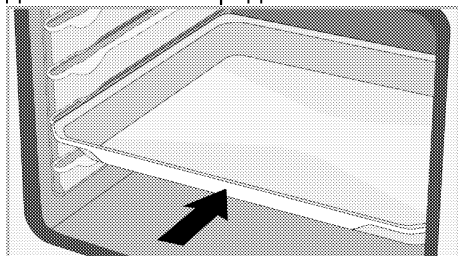
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



### Модели без решетчатых полок:

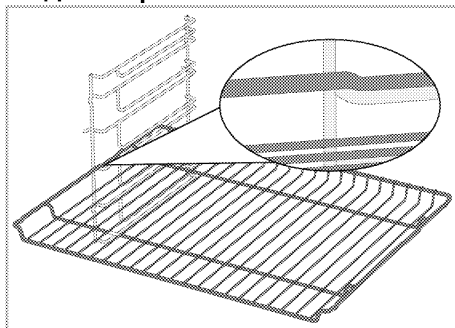
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



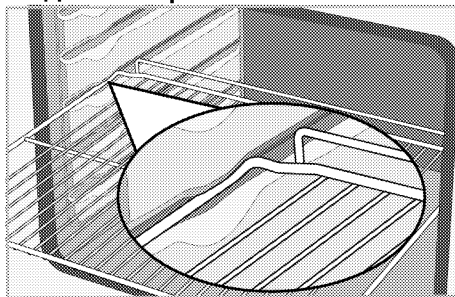
### Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.

### Модели с решетчатыми полками

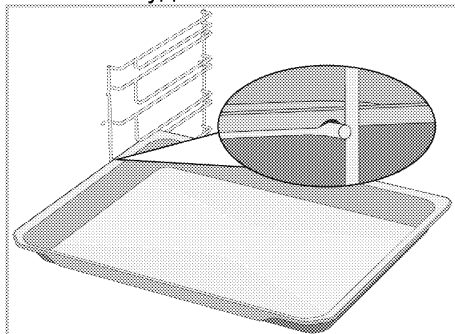


### Модели без решетчатых полок



### Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

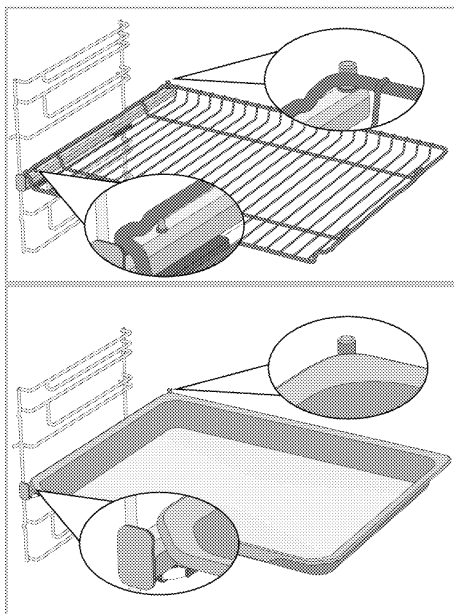
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.





**Правильное размещение  
решетчатого гриля и лотка на  
телескопических направляющих-  
Модели с решетчатыми полками и  
телескопическими  
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



## Технические характеристики

### Общие параметры

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Внешние размеры устройства<br>(высота/ширина/глубина)                             | 595 мм/594 мм/567 мм                 |
| Монтажные размеры духовки<br>(высота/ширина/глубина)                              | 590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм     |
| Напряжение / частота  | 220-240 В ~ 50 Гц                    |
| Тип кабеля и сечение используется /<br>подходит для использования в<br>устройстве | мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> |
| Общая потребляемая мощность   | 3,3 кВт                              |
| Тип духовки   | Многофункциональная духовка          |

### Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).  
Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.


- i** Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
- i** Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
- i** Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

## 4 Первая эксплуатация

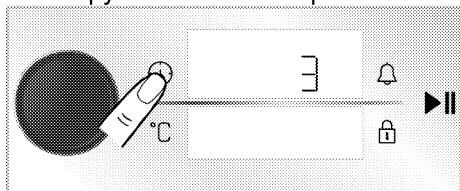
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.


### Первая установка

**i** Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

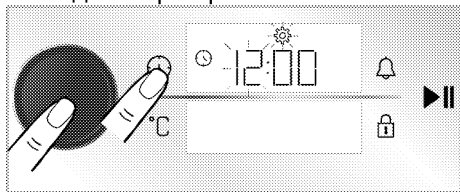
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




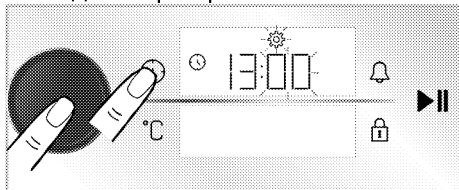
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ замигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  замигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

**i** Если начальное время не установлено, часы будут работать, начиная с времени, установленного в производстве. Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

**i** Настройки времени суток отменяются в случае длительного отключения питания. Необходимо перенастроить.

### Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.

4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

**Перед использованием аксессуаров:**

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

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

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

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общая информация по использованию духовки

#### Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

#### Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в

нерабочем положении, лампа духовки включится автоматически.

### Работа блока управления духовкой

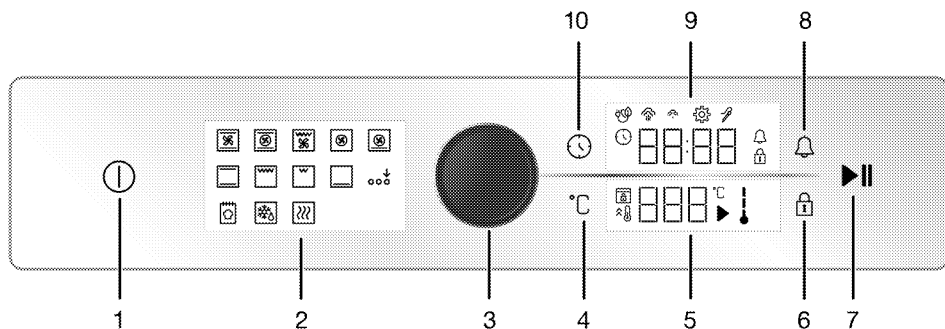
#### Общие предупреждения по блоку управления духовкой

**i** Максимальный промежуток, которое можно установить на конец времени, составляет 5 часов 59 минут. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае сбоя питания заданное время приготовления будет отменено.

**i** При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.

**i** Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.

**i** Если на вашем блоке управления включена настройка быстрого предварительного нагрева (бустера), на дисплее появляется символ , когда вы начнете готовить, и духовка достигнет температуры, установленной для быстрого приготовления. Для настройки быстрого предварительного нагрева (бустера), пожалуйста, см. **Настройки** раздел.



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка тревоги
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ приготовления эко вентилятор
- : Символ низкого уровня пара\*
- : Символ высокого уровня пара\*
- : Символ термощупа\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

### Дисплей температуры:

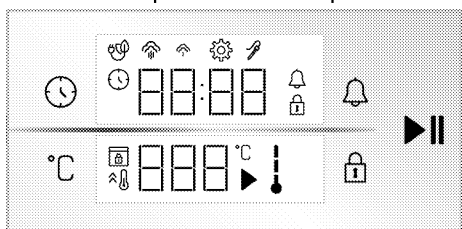
- : Символ приготовления
- : Символ температуры
- : Символ внутренней температуры духовки
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

### Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку

» После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. На этом дисплее можно задать рабочую функцию,



Дисплеи

### Кнопки:

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка тревоги
- : Кнопка старт/стоп приготовления

### Дисплей часов/времени :

- : Символ времени приготовления/дневного времени
- : Символ тревоги

температуру, время приготовления и будильник.

**i** Если на дисплее не будет выполнено никаких настроек, духовка выключится через 5 минуты, и на дисплее появится время суток.

### Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку

①. Время суток отображается на дисплее.

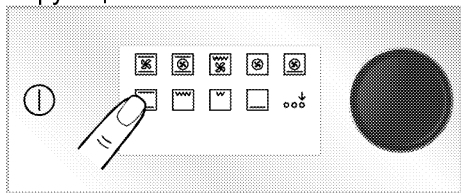
### Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде. Функция "Верхний и нижний нагрев" и настройки 180°C показаны в качестве примера на изображениях.

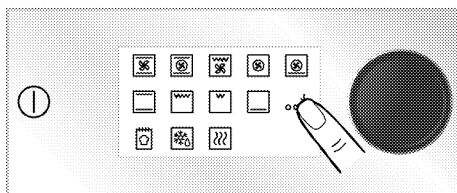
1. Включите духовку, нажав на кнопку

①.

2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.

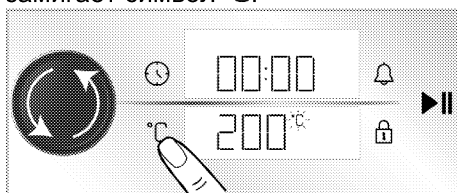


3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

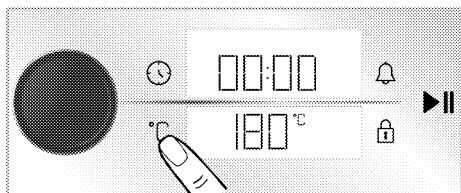
» На индикаторе температуры замигает символ °C.



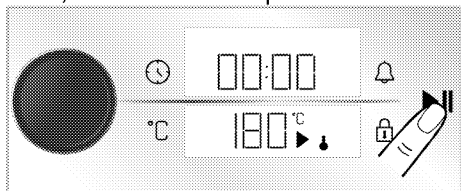
**i** Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.

» Символ °C появится на индикаторе температуры.



6. После настройки рабочей функции и температуры нажмите кнопку ▶||, чтобы начать приготовление.



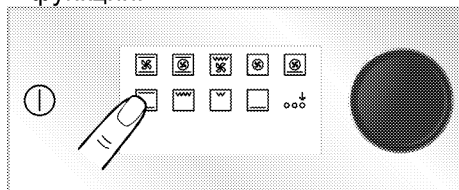
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функцией и температуре. На индикаторе температуры появятся символы ↓ и ▶. Время приготовления начнет отсчитываться на дисплее. Загорится каждый уровень символа ↓, когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку ▶||, чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку ⓪, чтобы полностью выключить духовку.

### Приготовление с заданным временем приготовления:

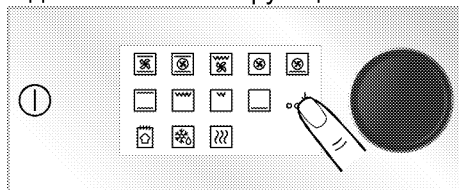
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления на блоке управления. Функция "Верхний и нижний нагрев",

настройки 180°C и 45 минут показаны в качестве примера на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ⓪.
2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.



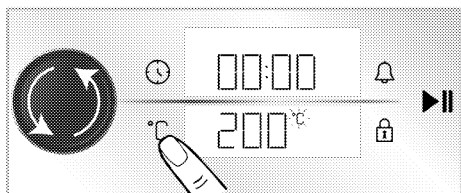
3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

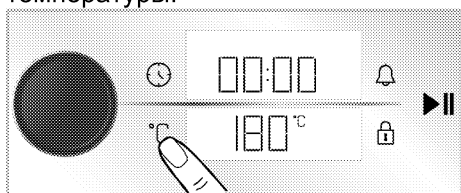
» На индикаторе температуры замигает символ °C.



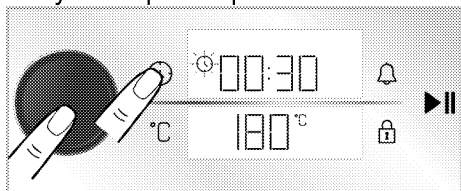


**i** Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.  
 » Символ °C появится на индикаторе температуры.

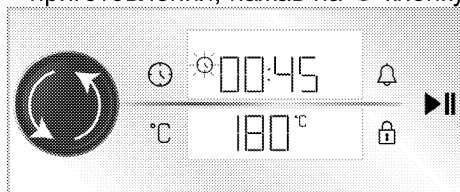


6. Нажмите на ручку управления духовкой или нажмите на кнопку ⌚ один раз для того, чтобы установить время приготовления.  
 » На дисплее мигает символ ⌚, а на индикаторе часов/времени отобразится установленное 30-минутное время приготовления.



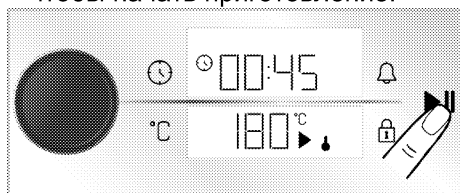
**i** После установки рабочей функции и температуры, время приготовления на 30 минут можно установить нажатием на кнопку ⌚, либо прямым нажатием на ручку управления духовкой для быстрой установки времени приготовления и изменения времени, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

7. Установите время приготовления, поворачивая ручку управления духовкой. Подтвердите время приготовления, нажав на ⌚ кнопку.



**i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

8. После настройки рабочей функции и температуры и времени приготовления нажмите кнопку ▶||, чтобы начать приготовление.



» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На индикаторе температуры появятся символы ↓ и ▶. Загорится каждый уровень символа ↓, когда температура внутри духовки достигнет заданной

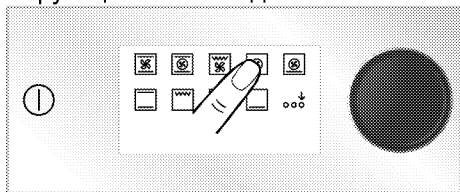
температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись **"Конец/End"** на дисплее появится сообщение, таймер подаст звуковое предупреждение, и приготовление пищи прекратится.

9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если нажать кнопку **▶||**, пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись **"Конец/End"** на дисплее температуры, духовка продолжит работать бессрочно. Если нажать кнопку **ⓘ**, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

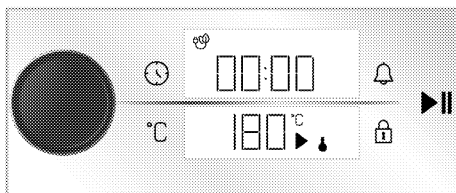
### Эко приготовление с вентилятором

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования "Тепловентилятор" в диапазоне 160–220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.

1. Включите духовку, нажав на кнопку **ⓘ**.
2. Нажмите и удерживайте "Тепловентилятор" на функциональном дисплее.



» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, появится символ **☺** и **«Эко приготовление с вентилятором»** активируется.



3. Установленную температуру и время приготовления можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем вы начнете приготовление.

» дюйм **«Эко приготовление с вентилятором»**, во время приготовления будет лампа гореть меньше по времени, нежели при других функциях приготовления, из-за экономии энергии.

### Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть "Функция для выпечки хлеба", специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

### Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

### Для верха теста

- 2 чайные ложки подсолнечного масла

### Подготовка

1. Муку просейте в глубокую миску. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. В среднюю часть муки добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Постепенно вливайте теплую воду, начиная со стенок миски.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.

4. Замешанное тесто переверните рукой несколько раз и переложите в миску. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста.

5. Накройте тесто стрейч-пленкой, накройте плотной тканью и подождите, пока оно не поднимется при комнатной температуре.

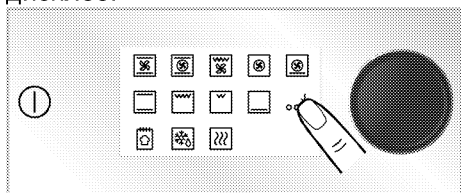
6. Возьмите тесто, которое бродилось в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста. Закасыте тесто при комнатной температуре еще 30 минут.

7. Когда тесто перестанет бродить, придайте ему форму и выложите на противень. Сделайте на тесте 3-4 пореза с помощью ножа.

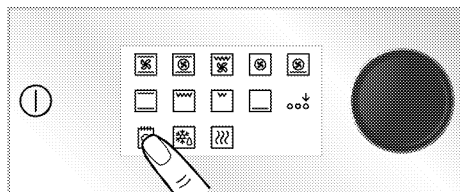
8. Поставьте противень на 3-ю полку духовки.

9. Включите духовку, нажав на кнопку ①.

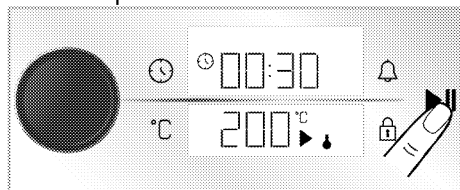
10. Активируйте нижний ряд функционального дисплея, нажав на "Активация дополнительной функции" на функциональном дисплее.



11. Нажмите на "Функция для выпечки хлеба" в нижнем ряду функционального дисплея.



12. Нажмите на кнопку ▶||, чтобы начать приготовление.





13. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал в течение одной минуты. Если нажать кнопку ①, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

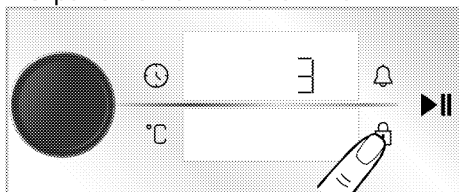
## Настройки

**i** Обратный отсчет 3-2-1 отображается в меню или настройках, которые должны быть активированы при нажатии на долгое время. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

### Активация блокировки клавиш



Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от помех.

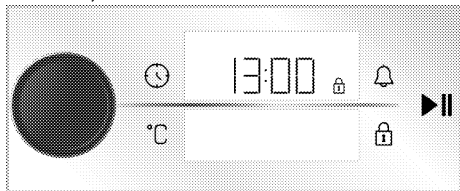
1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .



» Появится обратный отсчет 3-2-1.



По истечении обратного отсчета на индикаторе времени/часов появится


символ  и активируется блокировка клавиш. При нажатии любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.



**i** Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

### Отключение блокировки клавиш

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, символ  исчезнет, и блокировка кнопок на дисплее времени/часов отключится.


### Установка будильника

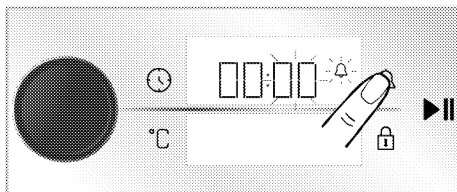
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления.


Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами блок управления выдаст звуковое предупреждение.

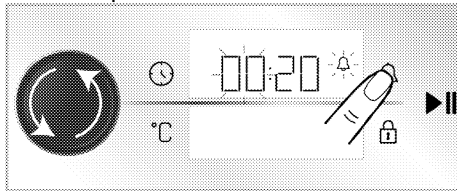
**i** Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.


1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить время будильника.


» На индикаторе времени/часов начнут мигать символ  и поле минут.




2. Установите минуты, повернув ручку управления духовым шкафом вправо / влево, и нажмите кнопку  один раз, чтобы активировать поле часов.



3. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Символ  будет гореть постоянно, и время будильника начнет обратный отсчет на дисплее времени/часов.

4. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.



**i** Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время/часы.

### Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.


» Звуковое предупреждение прекратится.

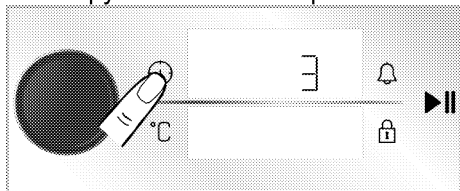
## Если вы хотите отменить будильник:

1. Для отмены времени будильника нажмите кнопку  один раз.  
» На индикаторе времени/часов замигает символ .
2. Установите время будильника на **"00:00"**, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

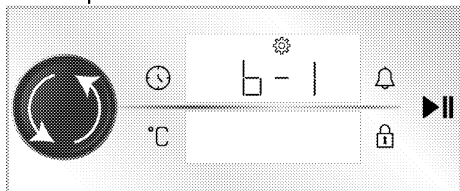
## Настройка громкости



Вы можете установить громкость блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

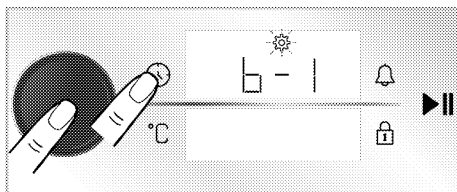
1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.  
» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится **"b-1"** или **"b-2"**.




3. Активируйте настройку громкости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.  
» На индикаторе времени/часов замигает символ .

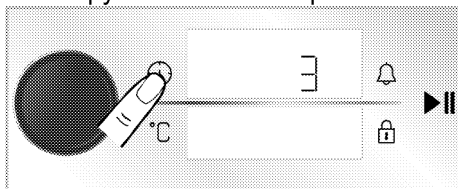


4. Установите желаемый уровень громкости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите уровень громкости, нажав на кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

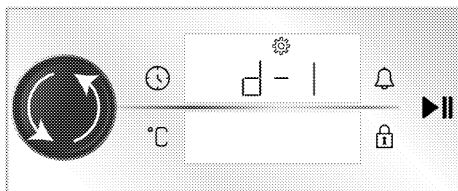
## Настройка яркости экрана


Вы можете установить яркость экрана блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.  
» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

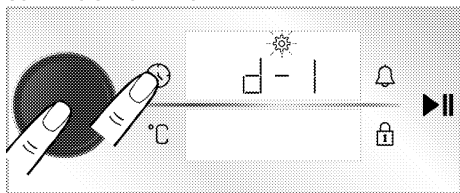


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится **"d-1"**, **"d-2"** или **"d-3"**.



3. Активируйте настройку яркости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

» На индикаторе времени/часов замигает символ 🔔.



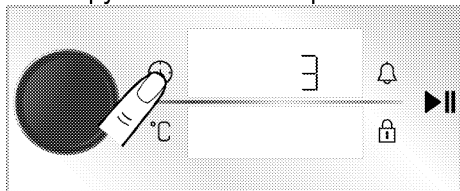
4. Установите желаемый уровень яркости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите уровень яркости, нажав на кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

### Настройка функции быстрого предварительного нагрева (Booster)

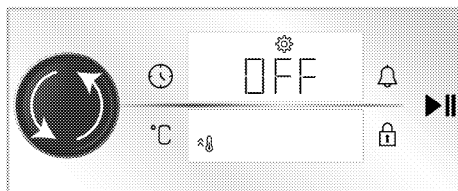
Вы можете управлять приготовлением пищи автоматически с помощью функции быстрого предварительного нагрева вашего изделия. Для этого активируйте настройку быстрого предварительного нагрева. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку ⌚ примерно на 3 секунды.

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

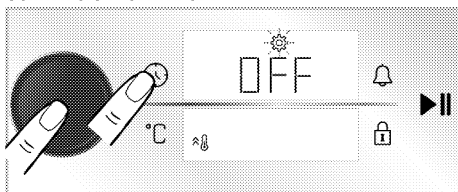


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на индикаторе времени/часов не появится символ 🔔 и «OFF/ВЫКЛ».

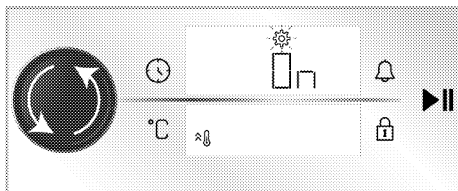


3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

» На индикаторе времени/часов замигает символ 🔔.



4. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, чтобы изменить функцию «OFF/ВЫКЛ», отображаемую на дисплее времени/часов, на функцию «ON/ВКЛ».




5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

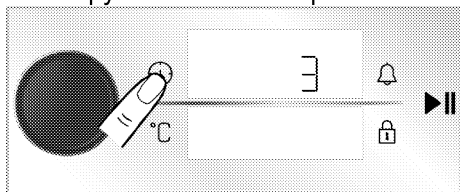
**i** Вы можете отключить быстрый предварительный нагрев с помощью той же процедуры. Переведя его в положение «OFF/ВЫКЛ», вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.


## Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

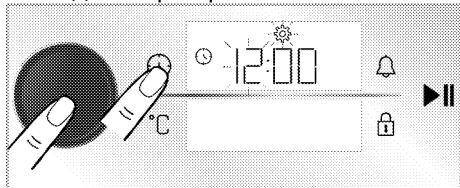
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.





2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.

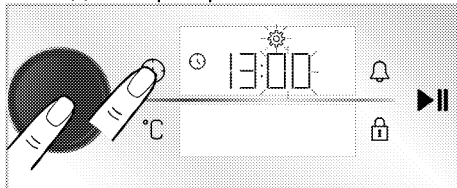
» Поле часов и  символ мигают на индикаторе времени/часов.





3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево,

и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  мигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

## 6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете сослаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

### Выпечка и блюда в духовке

#### Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для жареного приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого



гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.

- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

### **Советы по выпечке тортов (пирогов)**

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое

количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.

- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### **Советы по приготовлению выпечки**

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

## Таблица для выпечки и запеканки

| Еда                | Количество лотков | Аксессуар для использования  | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|--------------------|-------------------|--|---------------------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Выпечка в лотке    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 180              | 30 ... 40                          |
| Выпечка в формочке | Один лоток        | Формы для выпечки на решетчатом гриле**                                    | Тепловентилятор                       | 2           | 180              | 30 ... 40                          |
| Небольшие выпечки  | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 160              | 25 ... 35                          |
|                    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Тепловентилятор                       | 3           | 150              | 25 ... 35                          |
| Бисквит            | 2 лотка           | 2 –Стандартный лоток*<br>4 –Кондитерский лоток*                            | Тепловентилятор                       | 2 – 4       | 150              | 25 ... 35                          |
|                    | Один лоток        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 160              | 30 ... 40                          |
| Печенье            | Один лоток        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Тепловентилятор                       | 2           | 160              | 30 ... 40                          |
|                    | Один лоток        | Кондитерский лоток*  | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 170              | 25 ... 35                          |
| Тесто пирожного    | Один лоток        | Кондитерский лоток*  | Тепловентилятор                       | 3           | 170              | 20 ... 30                          |
|                    | 2 лотка           | 2 –Стандартный лоток*<br>4 –Кондитерский лоток*                            | Тепловентилятор                       | 2 – 4       | 170              | 25 ... 35                          |
| Сдобное тесто      | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 180              | 35 ... 45                          |
|                    | 2 лотка           | 1 –Стандартный лоток*<br>4 –Кондитерский лоток*                            | Тепловентилятор                       | 1 – 4       | 180              | 40 ... 50                          |
| Цельный хлеб       | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 200              | 20 ... 30                          |
|                    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Тепловентилятор                       | 3           | 180              | 20 ... 30                          |
| Лазанья            | 2 лотка           | 2 –Стандартный лоток*<br>4 –Кондитерский лоток*                            | Тепловентилятор                       | 2 – 4       | 180              | 20 ... 30                          |
|                    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 200              | 30 ... 40                          |
| Яблочный пирог     | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Тепловентилятор                       | 3           | 200              | 30 ... 40                          |
|                    | Один лоток        | Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**       | Верхний и нижний нагрев               | 2 или 3     | 200              | 30 ... 40                          |
| Пицца              | Один лоток        | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**  | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 180              | 50 ... 65                          |
|                    | Один лоток        | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**  | Тепловентилятор                       | 3           | 170              | 50 ... 65                          |
| Пицца              | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 200 ... 220      | 10 ... 20                          |
|                    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Функция пиццы                         | 3           | 250              | 8 ... 15                           |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.
- Не разогревайте в режиме Эко вентилятор с нагревом.

| Еда               | Количество лотков | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-------------------|-------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Небольшие выпечки | Один лоток        | Стандартный лоток*          | 3           | 160              | 25 ... 35                          |
| Печенье           | Один лоток        | Стандартный лоток*          | 3           | 180              | 25 ... 35                          |
| Тесто пироженого  | Один лоток        | Стандартный лоток*          | 3           | 200              | 45 ... 55                          |
| Сдобное тесто     | Один лоток        | Стандартный лоток*          | 3           | 200              | 35 ... 45                          |

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

## Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

## Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

| Еда                             | Количество лотков | Аксессуар для использования          | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C)                    | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|-------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Один лоток        | Стандартный лоток*                   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 15 минут 250/max, затем 180 ... 190 | 60 ... 80                          |
| Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)    | Один лоток        | Стандартный лоток*                   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 170                                 | 85 ... 110                         |
| Запеченная курица (1.8-2 кг)    | Один лоток        | Решетчатый гриль*                    | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 15 минут 250/max, затем 190         | 60 ... 80                          |
|                                 |                   | Поместите один лоток на нижнюю полку |                                       |             |                                     |                                    |
| Запеченная курица (1.8-2 кг)    | Один лоток        | Решетчатый гриль*                    | Функция "3D"                          | 2           | 15 минут 250/max, затем 190         | 60 ... 80                          |
|                                 |                   | Поместите один лоток на нижнюю полку |                                       |             |                                     |                                    |

| Еда              | Количество лотков | Аксессуар для использования                               | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C)                    | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------------------|-------------------|---|---------------------------------------|-------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Индейка (5.5 кг) | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 1           | 25 минут 250/max, затем 180 ... 190 | 150 ... 210                        |
|                  | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Функция "3D"                          | 1           | 25 минут 250/max, затем 180 ... 190 | 150 ... 210                        |
| Рыба             | Один лоток        | Решетчатый гриль*<br>Поместите один лоток на нижнюю полку | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 200                                 | 20 ... 30                          |
|                  | Один лоток        | Решетчатый гриль*<br>Поместите один лоток на нижнюю полку | Функция "3D"                          | 3           | 200                                 | 20 ... 30                          |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

## Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

## Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

## Таблица для гриля

| Еда                         | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Рыба                        | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                          |
| Курица кусочками            | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 35                          |
| Тефтели (говядина) - 12 шт. | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 20 ... 30                          |
| Баранья отбивная            | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                          |
| Стейк - (дольки)            | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                          |
| Отбивная из телятины        | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                          |
| Овощная запеканка           | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 220              | 20 ... 30                          |
| Хлеб «Тостовый»             | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 1 ... 3                            |

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

### Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN

60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

### Таблица для приготовления пробных блюд

| Еда                                | Количество в лотках | Аксессуар для использования  | Рабочая функция         | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|---------------------|--|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Песочное печенье (сладкое печенье) | Один лоток          | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев | 3           | 140              | 20 ... 30                          |
|                                    | Один лоток          | Стандартный лоток*   | Тепловентилятор         | 3           | 140              | 15 ... 25                          |
|                                    | 2 лотка             | 2 – Стандартный лоток*<br>4 – Кондитерский лоток*                          | Тепловентилятор         | 2 – 4       | 140              | 15 ... 25                          |
| Небольшая выпечка                  | Один лоток          | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев | 3           | 160              | 25 ... 35                          |
|                                    | Один лоток          | Стандартный лоток*   | Тепловентилятор         | 3           | 150              | 25 ... 35                          |
|                                    | 2 лотка             | 2 – Стандартный лоток*<br>4 – Кондитерский лоток*                          | Тепловентилятор         | 2 – 4       | 150              | 25 ... 35                          |
| Бисквит                            | Один лоток          | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев | 2           | 160              | 30 ... 40                          |
|                                    | Один лоток          | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Тепловентилятор         | 2           | 160              | 30 ... 40                          |
| Яблочный пирог                     | Один лоток          | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**  | Верхний и нижний нагрев | 2           | 180              | 50 ... 65                          |
|                                    | Один лоток          | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**  | Тепловентилятор         | 3           | 170              | 50 ... 65                          |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## Гриль

| Еда                            | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Хлеб «Тостовый»                | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 1 ... 3                            |
| Тефтели (говядина)<br>- 12 шт. | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 20 ... 30                          |

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Информация по общей чистке

#### **▲ Предупреждения общего характера**

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

#### **Нержавеющие поверхности**

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

#### **Эмалированные поверхности**

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

### **Поверхности каталитического покрытия**

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

### **Стеклопленочные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном



случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

## Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

## Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

### Чистка боковых стенок духовки

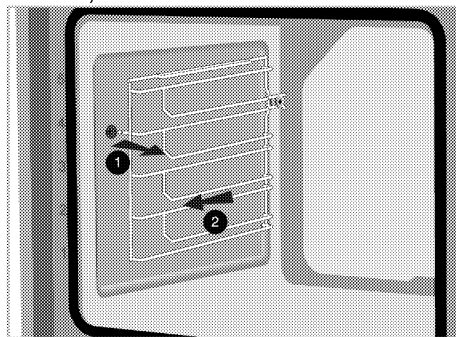
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

### Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

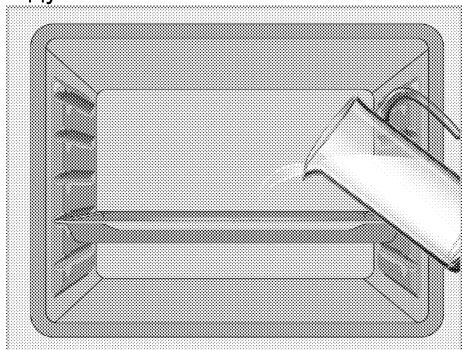
## Легкая паровая очистка

**Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.**

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри

печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.

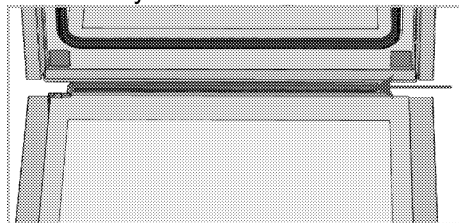


3. Установите духовку в режим «Нижний нагрев» и дайте ей поработать при 100 ° C в течение 20 минут.

Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

**i** В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в бассейне у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



## Очистка дверцы духовки

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

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

### Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

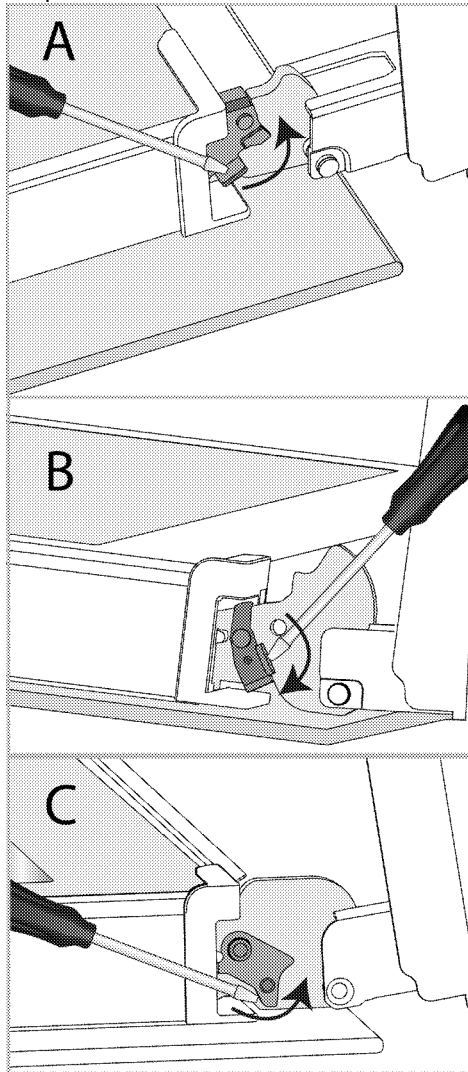
Тип петли (А), (В), (С) зависит от модели продукта. На рисунках ниже

показано, как открывать петли всех типов.

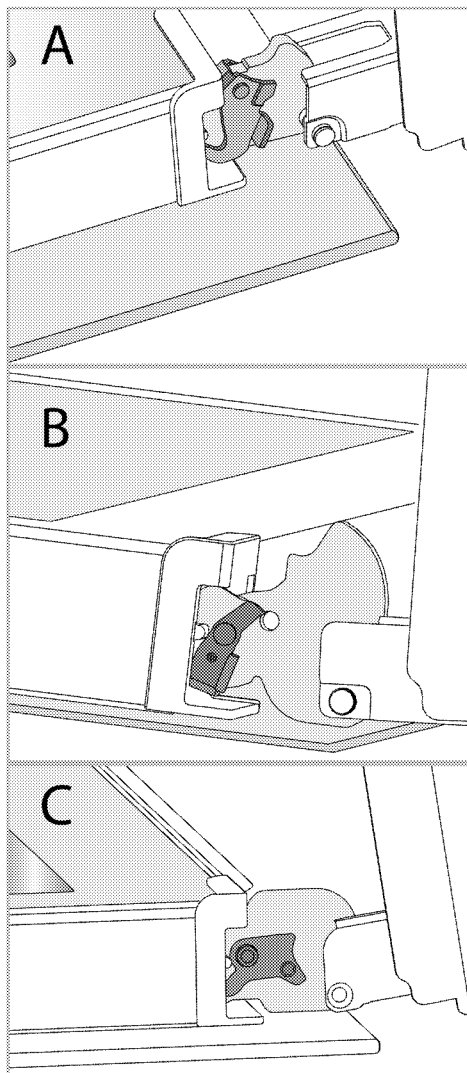
Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

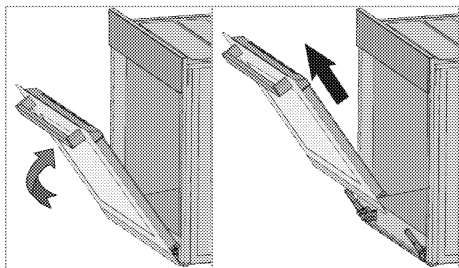


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



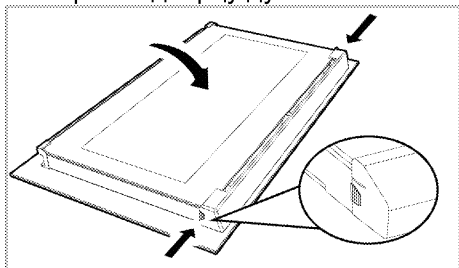
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

**i** Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

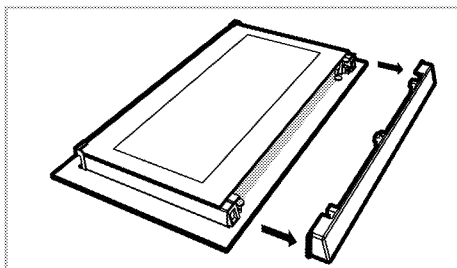
## Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

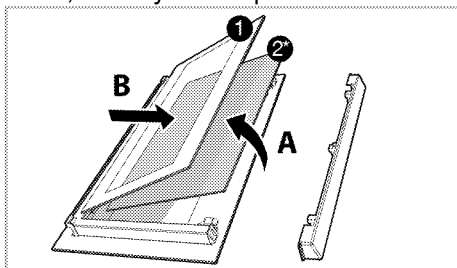
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



1 Внутренняя стеклянная панель

2\* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).

5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).

6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором

внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

### Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

### Замена лампы духовки

#### **⚠ Предупреждения общего характера**

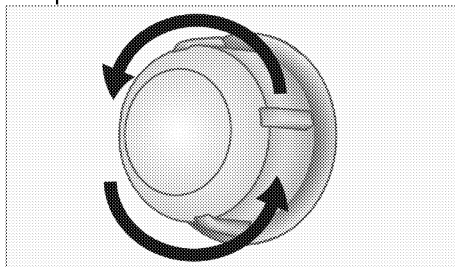
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для

освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

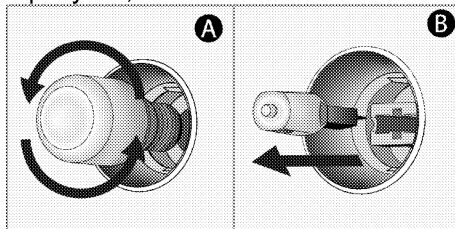
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### **Если в вашей духовке круглая лампа,**

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



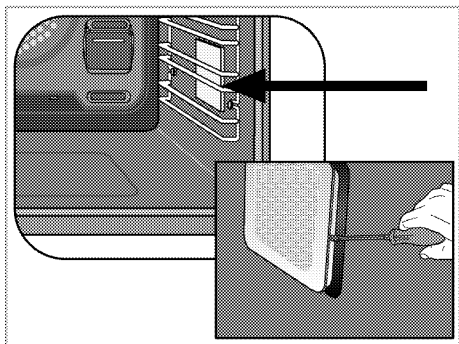
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

#### **Если в вашей духовке квадратная лампа**

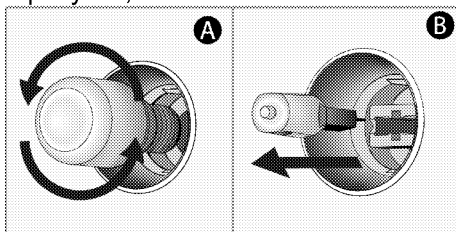
1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.

4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как

указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

## **8 Устранение неполадок**

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

### **Духовка испускает пар во время работы.**

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Во время готовки образуются капли воды.**

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.**

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Устройство не работает.**

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

### **Лампа в духовке не работает.**

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

### **Микроволновая печь не греет**

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

### **(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.**

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на  
горячую линию  
8-800-200-23-56.

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

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