

# beko

## Forno incassato

Manuale Utente

## Вбудована духовка

Посібник користувача



BBIS12300XDE

385440813\_3/ IT/ UK/ R.AI/ 31/10/23 10:48  
7754886709

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>4</b>
1.1 Uso previsto .....	4
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	5
1.3 Sicurezza elettrica .....	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	7
1.5 Installazione in sicurezza .....	8
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	8
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	9
1.8 Uso degli accessori .....	9
1.9 Sicurezza nella cottura .....	10
1.10 Sistema a vapore .....	11
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	12
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>	<b>12</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	12
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	12
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	12
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	12
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>14</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	14
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto .....	14
3.2.1 Pannello di controllo .....	15
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno .....	15
3.3 Funzioni operative del forno .....	15
3.4 Accessori del prodotto .....	16
3.5 Uso degli accessori del prodotto .	17
3.6 Specifiche tecniche .....	20
<b>4 Primo utilizzo .....</b>	<b>21</b>
4.1 Prima impostazione del timer .....	21
4.2 Pulizia iniziale .....	21
<b>5 Utilizzo del forno .....</b>	<b>22</b>
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno .....	22
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno .....	22
5.3 Cottura assistita a vapore .....	24
5.4 Impostazioni .....	25
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>	<b>27</b>
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....	27
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno .....	28
6.1.2 Carne, pesce e pollame .....	31
6.1.3 Grill .....	32
6.1.4 Cottura assistita a vapore .....	33
6.1.5 Alimenti di prova .....	34
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>36</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	36
7.2 Accessori per la pulizia .....	37
7.3 Pulizia del pannello di controllo .....	37
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....	37
7.5 Pulizia a vapore facile .....	38
7.6 Pulire lo sportello del forno .....	39
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno .....	40
7.8 Pulizia della lampada del forno .....	41
<b>8 Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>42</b>



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato fino ad un'altitudine massima di 2500 metri sul livello del mare.
- **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 utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.



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

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
  1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



## 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un 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 dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).

- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

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

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



#### 1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Assicurarsi che non ci sia acqua nel prodotto prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e le-

garlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.

- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.

- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

### **1.6 Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.



- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

### 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi

elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

### 1.8 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.



## 1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:

- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.

- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, 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. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Se dopo la cottura assistita a vapore nel forno rimane dell'umidità, ciò potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo la cottura. Non conservare gli alimenti bagnati nel forno per lungo tempo.
- Quando vengono tolti gli alimenti dopo la cottura assistita a vapore, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo dagli accessori, si prega di prestare attenzione.
- Quando si cucina con il vapore in modalità assistita, si consiglia di aggiungere la quantità di acqua consigliata nella tabella di cottura.
- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.
- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.
- Quando si rimuove o si posiziona la vaschetta dell'acqua, fare attenzione a non versare acqua sulla superficie del forno o su superfici indesiderate.

### **1.10 Sistema a vapore**

- Nella cottura assistita a vapore, l'apertura dello sportello potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore, con rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

## 1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candegina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Dopo ogni cottura assistita a vapore, svuotare l'acqua rimasta nella vaschetta e pulire la vaschetta. L'uso dell'acqua lasciata per la successiva cottura crea problemi di igiene.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

#### Conformità con la direttiva RoHS:

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

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

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

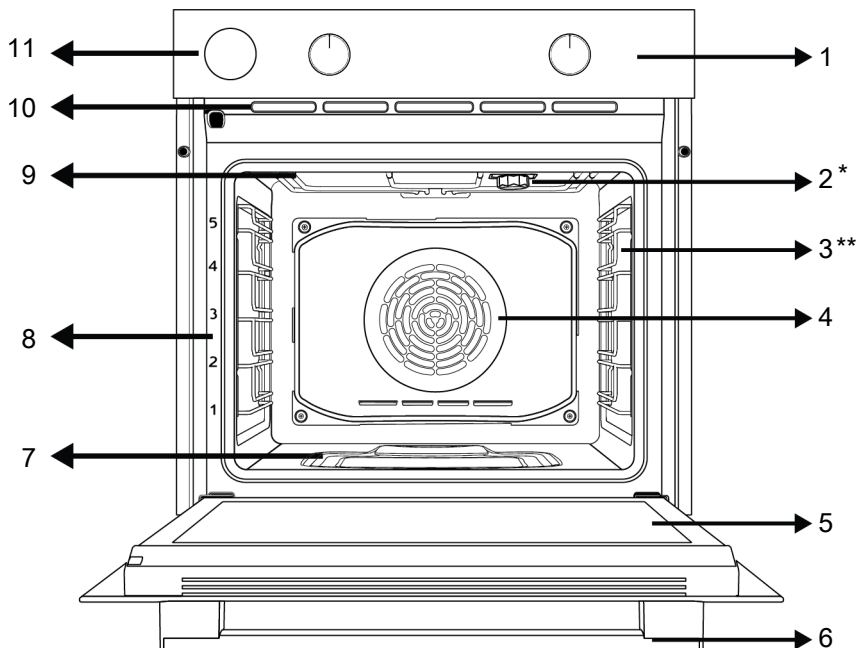
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.

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

## 3 Il prodotto

IT

### 3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Vaschetta d'acqua per la cottura a vapore

9 Riscaldatore superiore

11 Serbatoio dell'acqua

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

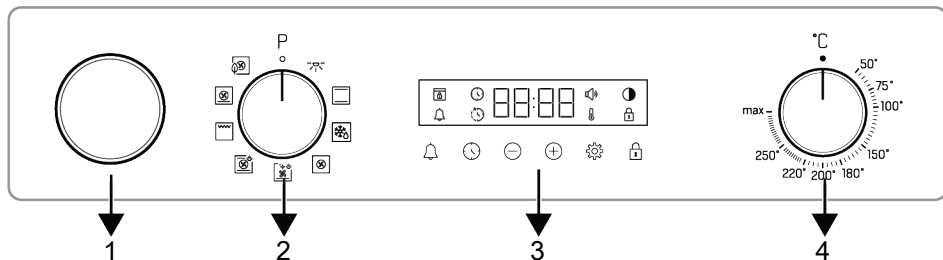
10 Fori di ventilazione

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

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della ti-

pologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

### 3.2.1 Pannello di controllo



1 Serbatoio dell'acqua

3 Timer

2 Manopola selezione funzione

4 Manopola di selezione della temperatura

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

### 3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

#### Manopola di selezione delle funzioni

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

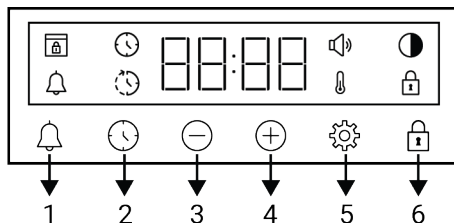
#### Manopola della temperatura

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

#### Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile capire la temperatura interna del forno dal simbolo della temperatura sul display del timer. Il simbolo della temperatura compare sul display quando inizia la cottura e il simbolo della temperatura scompare quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, ricompare il simbolo della temperatura.

#### Timer



1 Tasto allarme

2 Tasti di impostazione ora

3 Tasto per i decrementi

4 Tasto per gli incrementi

5 Tasto impostazioni

6 Tasto blocco tastiera

#### Simboli del display

: Simbolo del tempo di cottura

: Simbolo del tempo fine cottura \*

: Simbolo dell'allarme

: Simbolo luminosità

: Il simbolo blocco tasti

: Simbolo della temperatura

: Simbolo del livello di volume










: Simbolo blocco sportello \*

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

### 3.3 Funzioni operative del forno

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

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

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

\* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

### 3.4 Accessori del prodotto

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

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

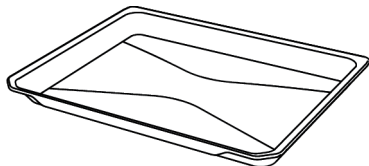




I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

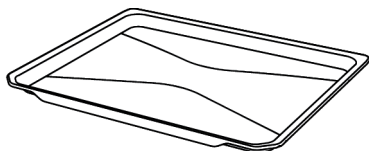
### Vassoio standard

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



### Vassoio per pasticceria

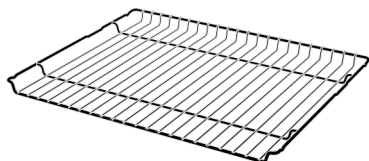
Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.



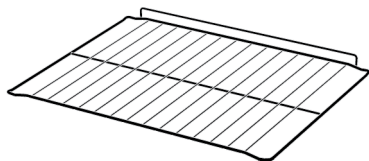
### Grill a filo

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

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



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



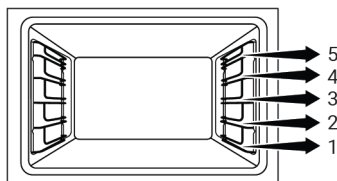
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

## 3.5 Uso degli accessori del prodotto

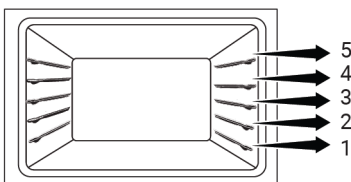
### Ripiani da cottura

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

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



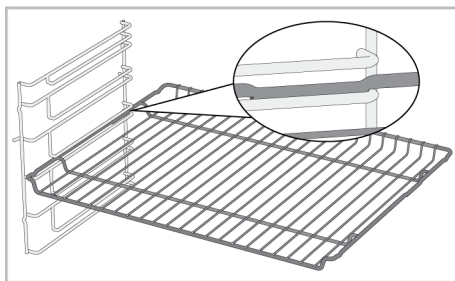
#### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

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

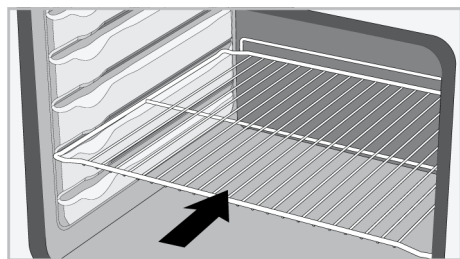
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano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



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

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una

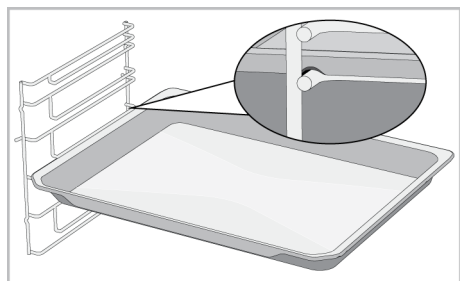
sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



### Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

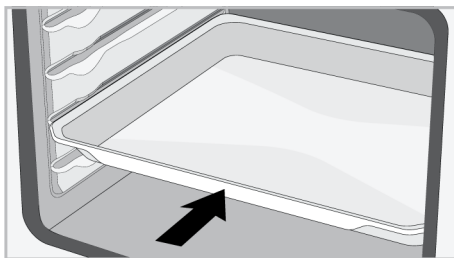
#### Su modelli con ripiani in filo metallico :

è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



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

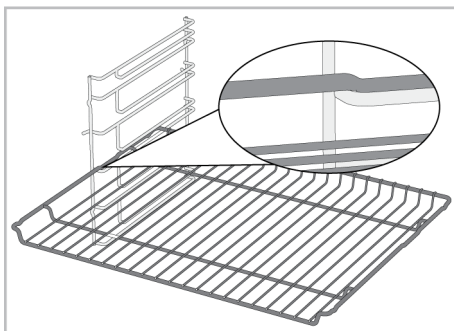
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



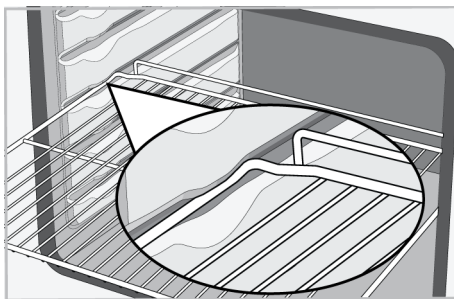
### Funzione di arresto del grill a filo

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

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



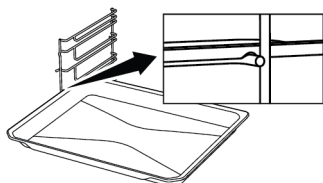
#### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

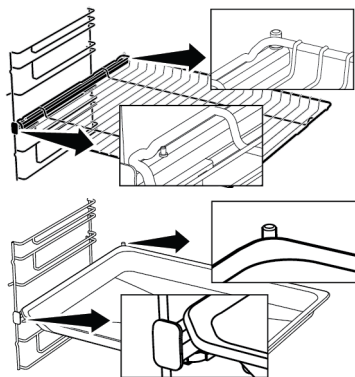
Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione

del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



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

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



### 3.6 Specifiche tecniche

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

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

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



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



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



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

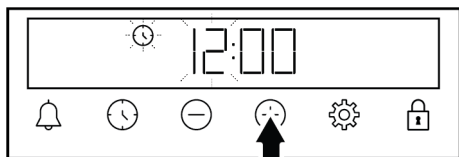
## 4 Primo utilizzo

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

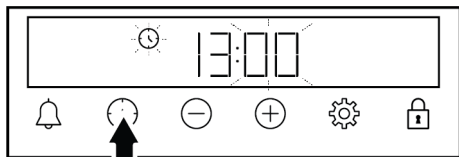
### 4.1 Prima impostazione del timer

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

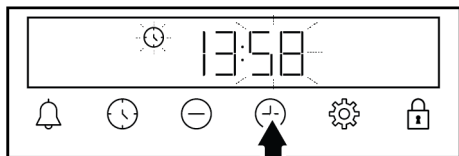
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo ⌚ lampeggeranno sullo schermo.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti ⊕/⊖.



3. Toccare ⌚ o ⚙ per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti ⊕/⊖ per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto ⌚ o ⚙.
  - ⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo ⌚.

**i** Se il primo timer non è impostato, "12:00" ed il simbolo ⌚ continueranno a lampeggiare ed il forno non si accenderà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto ⌚ quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

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

### 4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno [▶ 15]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

#### Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

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

## 5 Utilizzo del forno

### 5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

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

#### Illuminazione del forno

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

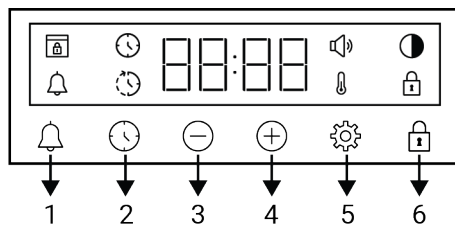
Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare lo stato operativo "Lampada del forno" con la manopola di selezione della funzione.

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

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









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

#### Timer



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

#### Simboli del display

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura \*
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del livello di volume
-  : Simbolo blocco sportello \*

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

## Accensione del forno

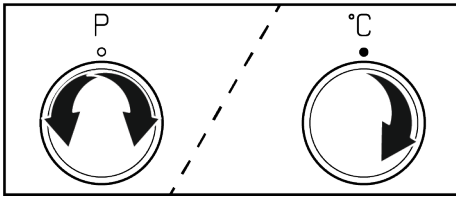
Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

## Spegnimento del forno


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


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

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





1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

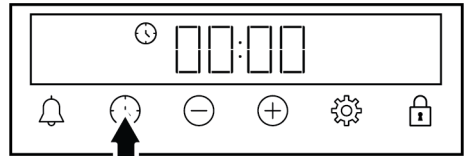
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà il simbolo . Quando la temperatura




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


## Cottura con impostazione del tempo di cottura:

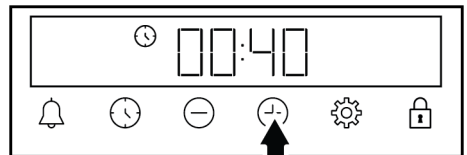
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

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






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

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti .





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

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.
  - ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato fa partire un conto alla rovescia e sul display appare il simbolo . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare.
5. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display appare "End", il simbolo  lampeggia e il timer emette un segnale acustico.
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.



Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, spegnere il forno portando la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off).

### 5.3 Cottura assistita a vapore

Il forno dispone di una funzione di cottura assistita a vapore. Migliori risultati di cottura si ottengono con la funzione vapore assistito. La funzione vapore assistito assicura che la superficie dei pasticcini sia più lucente, la loro crosta sia più croccante e siano più gonfi. Inoltre, la funzione con vapore assistito riduce la perdita di umidità degli alimenti come la carne e consente di cuocerli facendoli restare più succosi all'interno e quindi più saporiti.

### Avvertenze generali

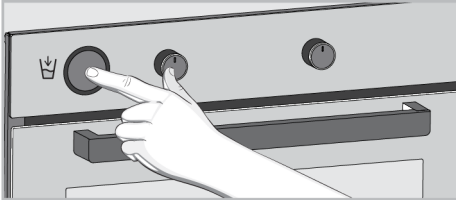
- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso.
- La capacità del serbatoio dell'acqua è di 250 ml. Non mettere più di 250 ml di acqua nel serbatoio durante la cottura.
- La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.
- Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.
- Se il prodotto dispone di una sonda per carne, assicurarsi che il coperchio della sonda per carne sia chiuso prima della cottura con vapore. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite di vapore dalla presa della sonda per carne.

#### Per la cottura assistita a vapore:

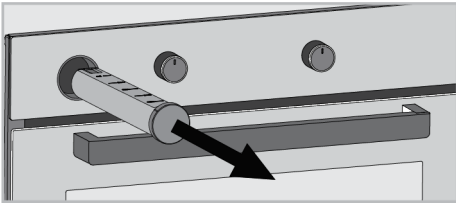
1. Inizia la cottura dopo aver controllato il piano di cottura con vapore assistito e aver impostato la funzione, la temperatura e il tempo in base al cibo che si desidera cucinare. È possibile determinare la quantità di acqua da aggiungere, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo di cottura che non sono in tabella.
2. Mettere il cibo nel forno nella posizione della griglia consigliata.



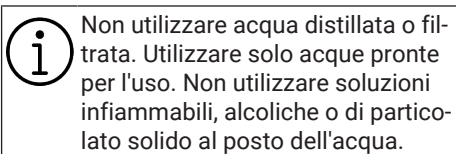
3. Premere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno quando arriva il momento di aggiungere l'acqua, secondo la tabella di cottura.



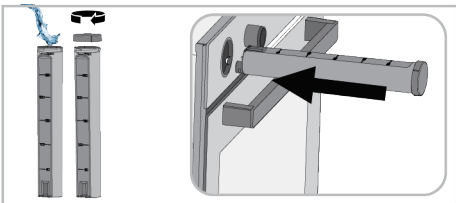
4. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.



5. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua attenendosi alla quantità indicata nella tabella di cottura.



**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.



6. Chiudere il coperchio e posizionare il serbatoio dell'acqua nel suo alloggiamento. Spingere il serbatoio dell'acqua fino in fondo.

⇒ L'acqua contenuta nel serbatoio dell'acqua inizia a scorrere lentamente verso il piano del forno, fornendo assistenza a vapore per i cibi.


7. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando le manopole di selezione della funzione e della temperatura in posizione off.

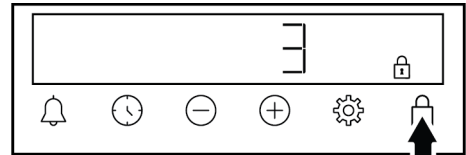
**i** Qualora rimanga dell'acqua nella parte bassa del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto dopo che il forno si è raffreddato. Altrimenti, l'acqua residua sul piano del forno può causare calcificazione.



## 5.4 Impostazioni

### Attivazione del blocco tasti

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

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





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

**i** Se si rilascia il tasto prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non si attiva.

**i** Quando il blocco tasti è attivo, i tasti del timer non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

## Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto fino a che il simbolo  non scompare dal display.



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

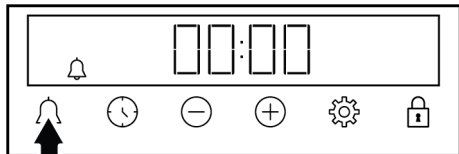
## Impostazione dell'allarme

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

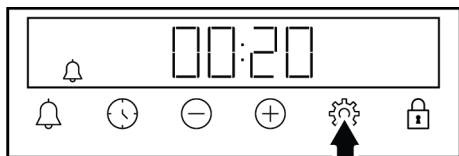



Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.


1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



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



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



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


## Spegnimento dell'allarme

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

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

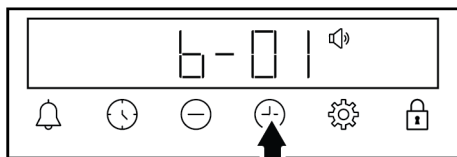
## Se si vuole annullare l'allarme;

1. Per resettare l'ora dell'allarme, toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo . Toccare il tasto  $\ominus$  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".

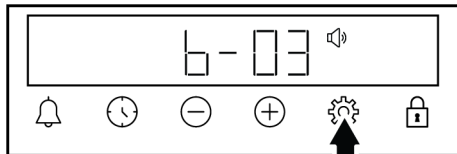
2. È anche possibile annullare il timer toccando a lungo il tasto .


## Regolazione del volume

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



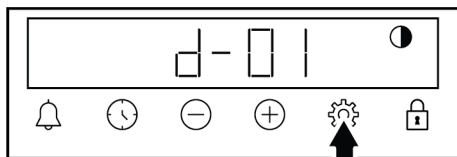
2. Impostare il livello desiderato con i tasti  $\oplus/\ominus$ . **(b-01-b-02-b-03)**



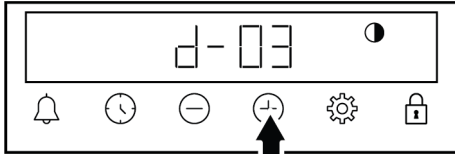
3. Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.


## Impostazione della luminosità del display

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







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

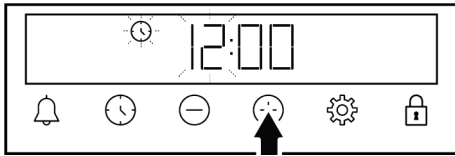




3. Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, la luminosità impostata diventa attiva.

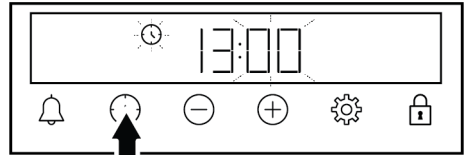
### Modificare l'ora del giorno

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

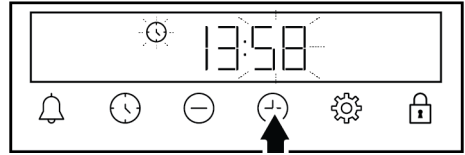
1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti  / .






3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti  /  per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto  o .
  - ⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo .

## 6 Informazioni generali sulla cottura

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

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

### 6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.

- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla

qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.

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

### 6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

#### Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, 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 cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.

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

#### Consigli per la cottura di torte

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

#### Suggerimenti per la pasticceria

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

## Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico : 3 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	35 ... 45
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

### Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

### Tabella di cottura con funzione operativa

#### “Riscaldamento ventola eco

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

Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.

- Non preriscaldare nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	3	180	30 ... 40
Biscotti	Vassoio standard *	3	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	3	220	40 ... 50
Panino rotondo	Vassoio standard *	3	200	30 ... 40

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

## 6.1.2 Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della cottura alla griglia

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

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

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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 170	110 ... 120
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento superiore e inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

### 6.1.3 Grill

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

#### Avvertenze generali

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

#### Tabella per il grill

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

#### I punti chiave della cottura al grill

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



Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250	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 ... 4

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

## 6.1.4 Cottura assistita a vapore

### Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso. Vedere la sezione "Funzioni operative forno" [▶ 15] per le funzioni di cottura assistita a vapore.
  - Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Le durate specificate al momento dell'erogazione dell'acqua indicano il tempo trascorso dal preriscaldamento.
- La tabella di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile impostare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo per i cibi che non sono in tavola.
  - Eseguire la cottura assistita a vapore con una teglia.

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo - Funzione "3D"

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di assunzione dell'acqua (min.)**	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)	Peso approssimativo dell'alimento (g)
Pane integrale	Vassoio standard *	2	200	200	dopo il preriscaldamento	30 ... 40	820
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	2	25 min. 250/ max, dopo 190	250	25	60 ... 70	2000
Bistecca di costata (pezzo singolo)	Vassoio standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Stinchi di agnello con verdure	Vassoio standard *	3	170	250+250***	dopo il preriscaldamento	90 ... 110	2000
Panino tostato	Vassoio standard *	3	180	100	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	1200
Cheesecake	Vassoio standard *	3	120	150	prima del preriscaldamento	50 ... 60	1450
Bacchetta di pollo	Vassoio standard *	3	200	150	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	800
Patate al forno	Vassoio standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di assunzione dell'acqua (min.)**	Tempo di cottura (min) (approssimativo)	Peso approssimativo dell'alimento (g)
Pane per hamburger	Vassoio standard *	3	180	150	dopo il preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmone con verdure	Vassoio standard *	3	180	100	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	500

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.  
 \*\* Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.  
 \*\*\* Aggiungere altri 250 ml di acqua a metà cottura.

### 6.1.5 Alimenti di prova

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

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

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

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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70

### Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

### Grill

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

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

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

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

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

#### Superfici in acciaio inossidabile

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

#### Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 38]").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detersivo per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

### Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è 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 micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### Parti in plastica e superfici verniciate

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

## 7.2 Accessori per la pulizia

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

## 7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

### Pulizia delle pareti laterali del forno

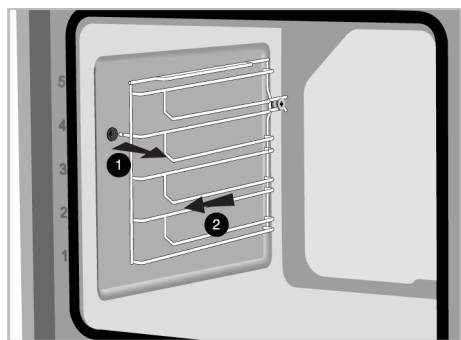
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se

il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

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

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

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



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

#### Riempimento della vaschetta dell'acqua alla base del forno

A seconda della frequenza delle cotture e pulizie a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.

#### Per rimuovere il possibile calcare dalla vaschetta dell'acqua alla base del forno dopo le cotture e pulizie a vapore, dopo ogni 2 o 3 operazioni:

1. aggiungere 350 cc di aceto bianco (l'acidità dell'aceto non deve superare il 6%) alla vaschetta sulla base del forno.



2. Attendere almeno 30 minuti per permettere all'aceto di sciogliere i residui di calcare a temperatura ambiente.
3. Pulire la vaschetta con un panno morbido e umido e tamponare con un panno asciutto.



Per pulire la vaschetta dell'acqua alla base del forno non utilizzare detersivi contenenti acidi o cloruri. Non pulire il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno raschiando. In caso contrario, la base del prodotto potrebbe danneggiarsi.

#### Per aumentare l'efficacia della decalcificazione probabile nella vaschetta d'acqua, oltre ai passaggi di decalcificazione sopra indicati, ogni 10 utilizzi:

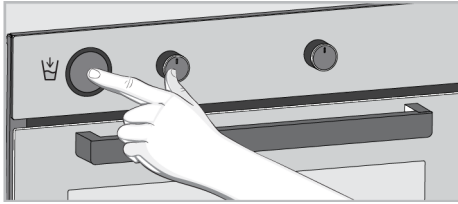
Selezionare una funzione operativa in cui è attivo il riscaldatore inferiore e far funzionare il forno a 100 °C per 2-3 minuti. Quindi, spegnere il forno e spruzzare il detergente per forno e grill raccomandato sul sito, per la marca del vostro prodotto nella vaschetta dell'acqua sul fondo del forno e lasciare agire per 5 minuti. Dopo 5 minuti, pulire la vaschetta dell'acqua sul fondo del forno con un panno in microfibra umido e asciugare.

### 7.5 Pulizia a vapore facile

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

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Premere il tasto del serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno e rimuovere il serbatoio dalla sua posizione. Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua.

**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.



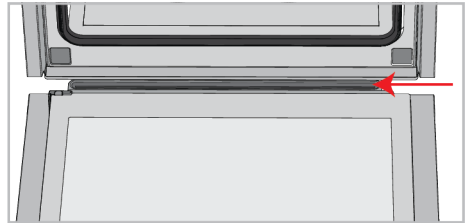
3. Posizionare il serbatoio dell'acqua nella sua sede e premerlo. L'acqua inizia a riempire la vaschetta che si trova sul fondo del forno.
4. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 20 minuti.

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

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

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

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



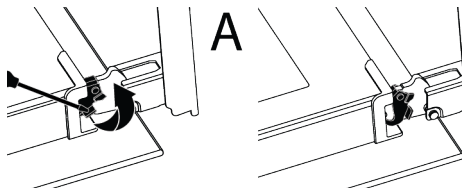
## 7.6 Pulire lo sportello del forno

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

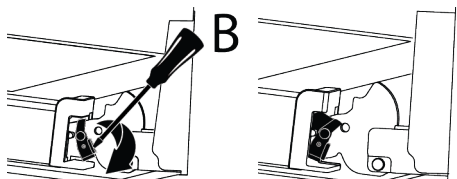
**i** Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candegina.

## Rimozione dello sportello del forno

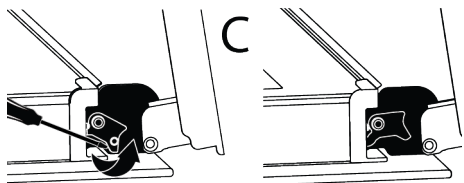
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



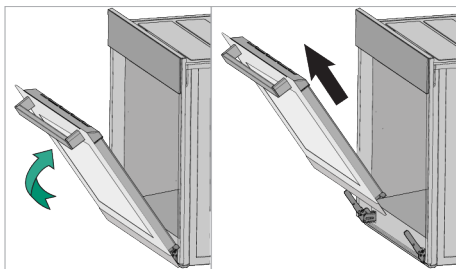
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



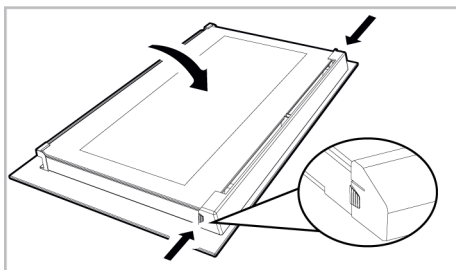
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

**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.

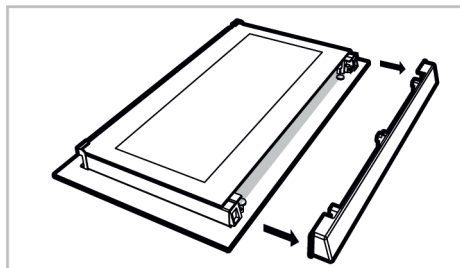
## 7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

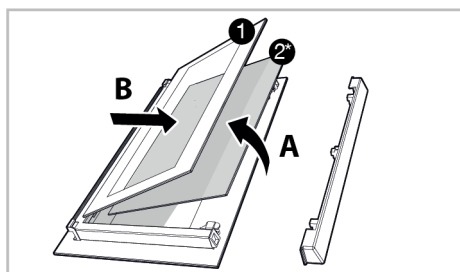
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.







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



- 1 Vetro più interno      2\* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile 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 l'incastro fino a quando non si sente un "click".

## 7.8 Pulizia della lampada del forno

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

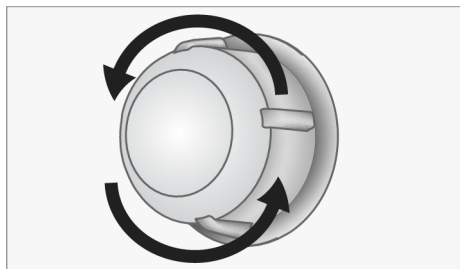
### Sostituzione della lampada del forno

#### Avvertenze generali

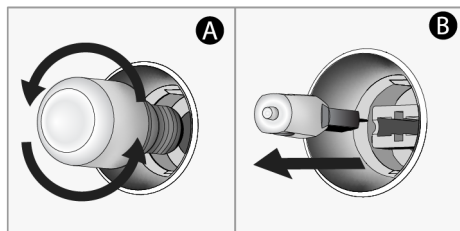
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno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

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

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



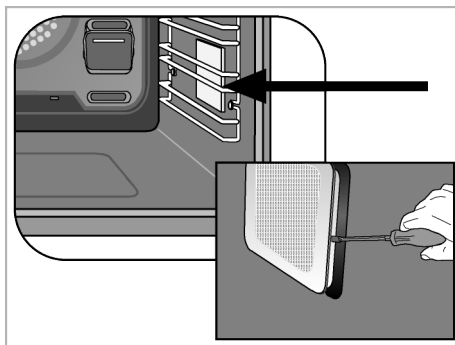
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



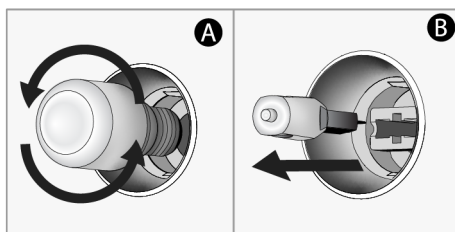
4. Rimontare il coperchio di vetro.

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

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



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



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

## 8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

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

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

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

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

**Il prodotto non funziona.**

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

**La luce del forno non è accesa.**

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

**Il forno non si scalda.**

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

**(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.**

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

## Ласкаво просимо!

---

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

### Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

**ПРИМІТКА** Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Зміст

<b>1 Інструкції з техніки безпеки.....</b>	<b>46</b>	5.1 Загальні відомості про використання духовки .....	65
1.1 Передбачуване використання ..	46	5.2 Експлуатація блока керування духовкою .....	65
1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин .....	47	5.3 Готування на парі .....	67
1.3 Електрична безпека.....	48	5.4 Налаштування .....	69
1.4 Безпека під час транспортування.....	50	<b>6 Загальна інформація щодо випікання.....</b>	<b>71</b>
1.5 Безпечне встановлення .....	50	6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці .....	71
1.6 Безпека використання .....	51	6.1.1 Приготування випічки й страв у печі .....	71
1.7 Застереження щодо температури.....	52	6.1.2 М'ясо, риба й птиця .....	75
1.8 Використання приладдя.....	52	6.1.3 Гриль.....	76
1.9 Безпека під час готування.....	53	6.1.4 Готування на парі.....	77
1.10 .....	54	6.1.5 Страви для тестування.....	78
1.11 Безпечне обслуговування та очищення.....	54	<b>7 Технічне обслуговування та очищення .....</b>	<b>80</b>
<b>2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....</b>	<b>55</b>	7.1 Загальна інформація щодо очищення .....	80
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	55	7.2 Очищення приладдя .....	82
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів .....	55	7.3 Очищення панелі керування .....	82
2.2 Інформація щодо упаковки .....	55	7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв) .....	82
2.3 Поради щодо енергозбереження .....	55	7.5 Легке очищення парою .....	83
<b>3 Придбаний виріб.....</b>	<b>57</b>	7.6 Очищення дверцят духовки.....	84
3.1 Опис виробу.....	57	7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки .....	85
3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування.....	57	7.8 Очищення лампи духовки.....	86
3.2.1 Панель управління .....	58	<b>8 Пошук та усунення несправностей .....</b>	<b>87</b>
3.2.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою .....	58		
3.3 Oven operating functions .....	59		
3.4 Додаткове приладдя виробу.....	59		
3.5 Use of Product Accessories .....	60		
3.6 Технічні характеристики.....	63		
<b>4 Перше використання .....</b>	<b>64</b>		
4.1 Початкове налаштування.....	64		
4.2 Початкове очищення .....	64		
<b>5 Використання духовки.....</b>	<b>65</b>		



## 1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



### 1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- Цей пристрій призначений для використання на висоті до 2500 метрів над рівнем моря.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.
- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.



## 1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей виріб дозволяється використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, фізичні, сенсорні або розумові навички яких недостатньо розвинені, або тим, у кого відсутній досвід та знання, тільки за умови, якщо їхні дії контролюються, або якщо вони пройшли курс навчання щодо безпечного використання виробу та можливих ризиків під час його використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Не слід допускати до чищення та обслуговування виробу дітей, якщо вони залишаються без нагляду.
- Цей виріб не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти їм грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Треба забезпечити, щоб діти й домашні тварини не гралися з виробом, а також не залазили на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання легкодоступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Не кладіть важкі предмети на відчинені дверцята і не дозволяйте дітям сидати на них. Це може спричинити перекидання духовки або пошкодження петель дверцят.
- Перш ніж викинути зношені й непотрібні вироби, виконайте такі дії.

1. Відключіть пристрій від джерела електроживлення і витягніть штепсельну вилку з розетки.
2. Відріжте шнур живлення і від'єднайте його разом із вилкою від виробу.
3. Вживіть запобіжних заходів, щоб запобігти проникненню дітей всередину виробу.
4. Не дозволяйте дітям гратися з виробом, коли він перебуває в неробочому режимі.



### 1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб шнури живлення не торкалися задньої поверхні



виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.

- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте

розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу

- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.
- Забороняється транспортувати виріб, якщо всередині нього знаходиться вода. Перед транспортуванням переконайтеся, що у виробі відсутня вода.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

#### 1.4 **Безпека під час транспортування**

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.

#### 1.5 **Безпечне встановлення**

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та

встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.

- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.



## 1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.
- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або

координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.

- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.
- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.



### 1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближались до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали

біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.

- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.
- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.



### 1.8 Використання приладдя

- Важливо правильно встановлювати решітку для гриля та деко на решітчастих полицях. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі **«Використання приладдя»**.
- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.

## 1.9 Безпека під час готування

- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.
- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно

духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.

Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам'ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.

- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.
- Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
- Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.

- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.
- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина, що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.
- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Якщо для смаження використовується решітка для гриля, на нижню решітку потрібно встановити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.

### 1.10



### 1.11 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві скребки, дротяні мочалки або

відбілювачі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

- Після кожного готування на парі воду, що залишилася в резервуарі, слід злити та очистити резервуар.

Повторне використання залишків води в резервуарі під час наступного приготування призводить до проблем, пов'язаних із недотриманням правил гігієни.

## 2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

### 2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

#### 2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте

використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби.

Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти

негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

#### Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

### 2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

### 2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

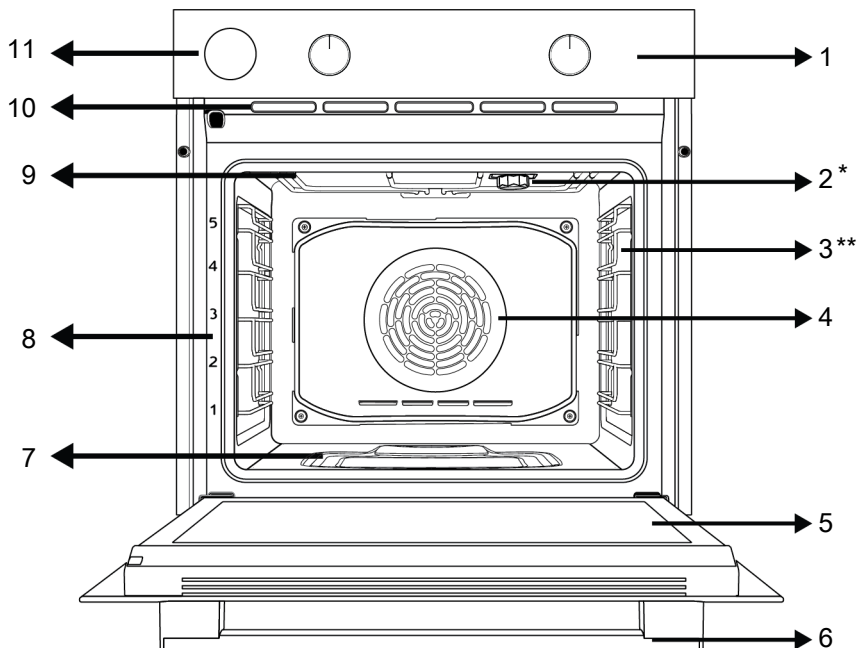
- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попередньо нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.
- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для запікання. Крім того, якщо ви готуєте страви поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відчинені, внутрішня температура в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором» оптимізується для економії енергії, і ця температура може відрізнятись від показаної на дисплеї.



## 3 Придбаний виріб

### 3.1 Опис виробу

UK



1 Панель керування

3 Дротяні полиці

5 Дверцята

7 Запас води для готування на парі

9 Верхній нагрівач

11 Бак для води

2 Лампа

4 Електродвигун вентилятора (за сталеву пластину)

6 Ручка

8 Положення полицок

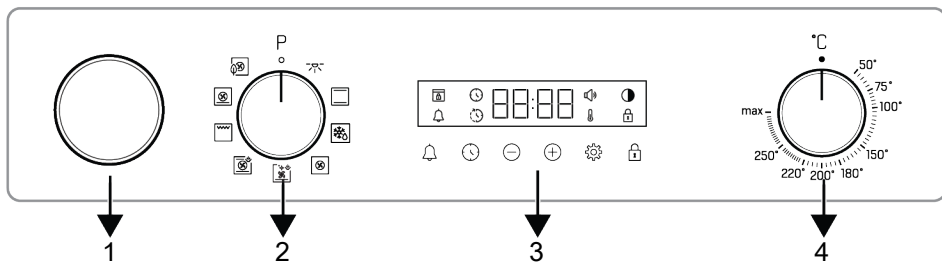
10 Вентиляційні отвори

### 3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування

У цьому розділі представлено огляд панелі керування виробом і основна інформація про її застосування. Можуть

існувати відмінності в зображеннях і деяких характеристиках залежно від типу виробу.

### 3.2.1 Панель управління



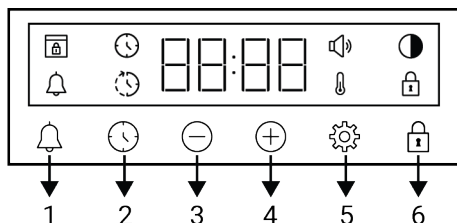
- 1 Бак для води  
3 Таймер

- 2 Ручка вибору функції  
4 Ручка вибору температури

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, символ температури знову з'являється.

#### Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження  
2 Кнопка налаштування часу  
3 Кнопка зменшення  
4 Кнопка збільшення  
5 Кнопка налаштувань  
6 Кнопка блокування кнопок

#### Символи на дисплеї

- 🕒 : Символ часу випічки  
🕒 : Символ закінчення часу випічки \*\*  
🔔 : Символ сигналу попередження  
🌑 : Символ яскравості  
🔒 : Символ блокування кнопок  
🌡️ : Символ температури  
🔊 : Символ рівня гучності  
🔒 : Символ блокування дверцят \*\*

\*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

### 3.2.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою

#### Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

#### Ручка температури

Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

#### Індикатор внутрішньої температури духовки










Внутрішню температуру духовки можна зрозуміти за символом температури на дисплеї таймера. Символ температури з'являється на дисплеї, коли починається приготування, і зникає, коли прилад досягає встановленої температури. Коли температура

### 3.3 Oven operating functions

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та

найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

UK

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Лампа духовки	-	Жоден нагрівач не працює в духовці. Світиться лише лампа духовки.
	Робота з вентилятором	-	Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном. Духовка не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для продуктів із зерном.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Підігрів за допомогою нижнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, рівномірно та швидко розподіляється по духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, нагріте тепловентилятором, рівномірно та швидко розподіляється по духовці за допомогою вентилятора. Він підходить для приготування їжі в кількох деках на різних рівнях полиць.
	Еко-нагрівання вентилятором	*	Щоб заощадити електроенергію, ви можете використовувати цю функцію замість «Нагрівання вентилятором» в діапазоні 160–220°C. Але; час приготування буде трохи довшим.
	Функція піци	*	Працює нижній нагрівач і тепловентилятор. Підходить для приготування піци.
	Функція «3D»	*	Працюють функції верхнього нагріву, нижнього нагріву та вентилятора. Кожна сторона готового продукту готується однаково і швидко. Готування відбувається на одному деку. Цю функцію також слід використовувати для приготування їжі на пару.
	Повний гриль	*	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.

\* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.

### 3.4 Додаткове приладдя виробу

У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від

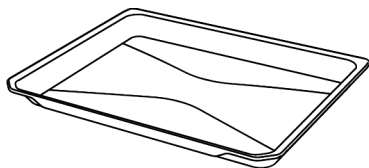
моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.



Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

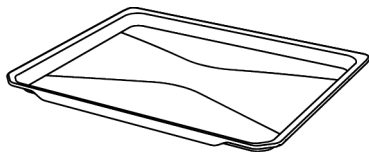
### Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



### Деко для випічки

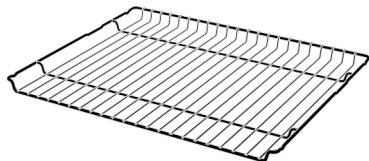
Використовується для випічки, такої як печиво та бісквіти.



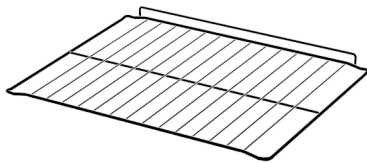
### Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :

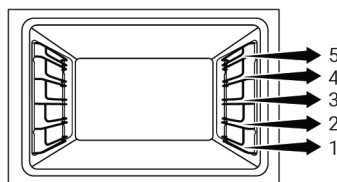


## 3.5 Use of Product Accessories

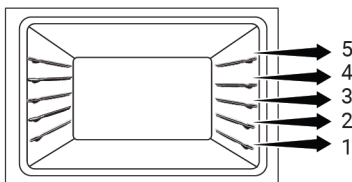
### Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

Стосується моделей з дротяними полицями :



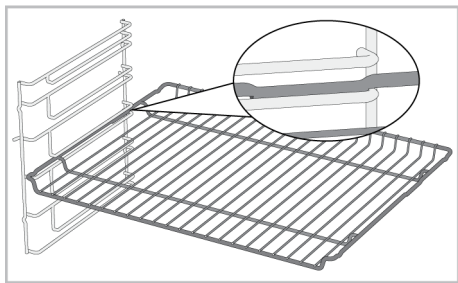
Стосується моделей без дротяних полиць :



Розміщення дротяного гриля на полицях

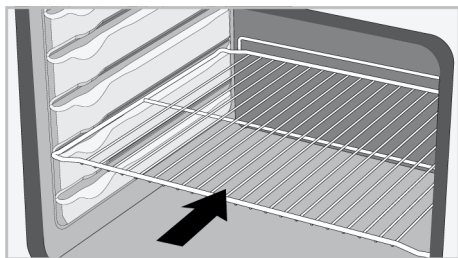
Стосується моделей з дротяними полицями :

Дуже важливо правильно розташувати решітку на решічастих бічних полицях. Розміщуючи решітку на потрібну полицю, відкрита частина має бути спереду. Для кращого приготування гриль необхідно закріпити на точці зупинки решітки. Він не повинен проходити через точку зупинки, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



### Стосується моделей без дротяних полиць :

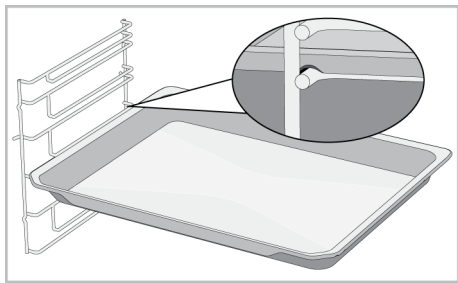
Дуже важливо правильно розмістити решітку на бічних полицях. Решітка має один напрямок при розміщенні на полиці. Розміщуючи решітку на потрібну полицю, відкрита частина має бути спереду.



### Розміщення піддону на полицях

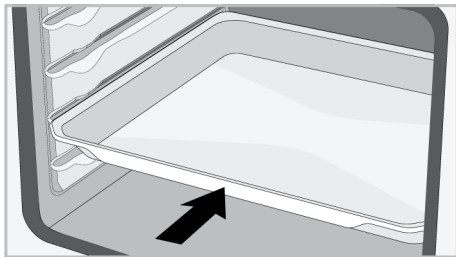
#### Стосується моделей з дротяними полицями :

Також важливо правильно розташувати лотки на решітчастих бічних полицях. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримання, повинна бути спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити на решітці решітці. Він не повинен проходити через гніздо фіксатора, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



### Стосується моделей без дротяних полиць :

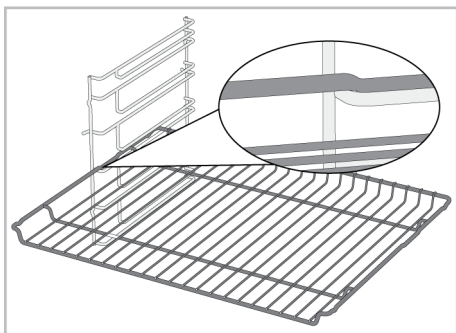
Важливо також правильно розмістити лотки на бічних полицях. Піднос має один напрямок при розміщенні на полиці. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримання, повинна бути спереду.



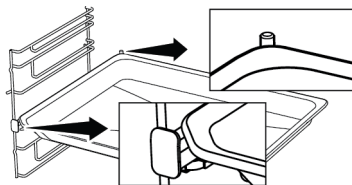
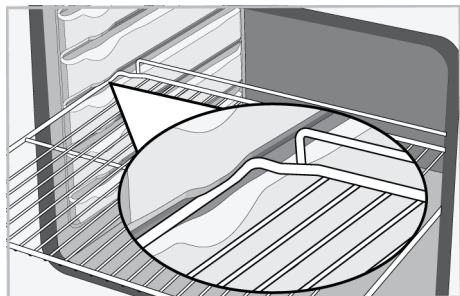
### Функція зупинки дротяного гриля

Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

### Стосується моделей з дротяними полицями :



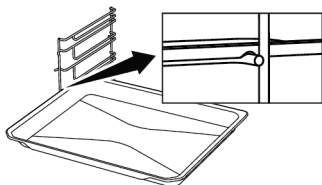
Стосується моделей без дротяних полиць :



UK

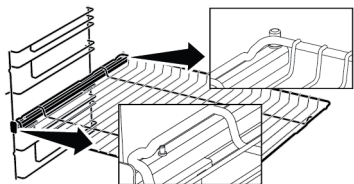
### Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



### Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних - Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами

Завдяки телескопічним напрямним можна легко встановлювати та знімати підноси або решітку. Використовуючи лотки та дротяні решітки з телескопічною рейкою, слідкуйте за тим, щоб штифти на передній і задній частині телескопічних рейок прилягали до країв решітки та дека (показано на малюнку).



## 3.6 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	595 /594 /567
Монтажні розміри духовки (висота/ширина/глибина), мм	590-600 /560 /min. 550
Напруга/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Загальне енергоспоживання, кВт	3,3
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

UK

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями. 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

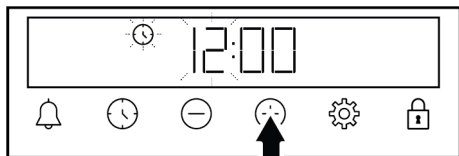
## 4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконати дії, вказані в нижченаведених розділах.

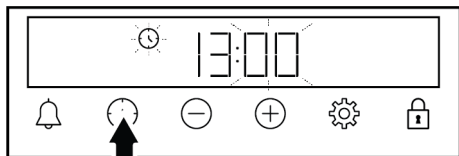
### 4.1 Початкове налаштування

**i** Перед використанням духовки обов'язково встановлюйте час доби. Якщо цього не зробити, процес готування в деяких моделях духовок буде неможливим.

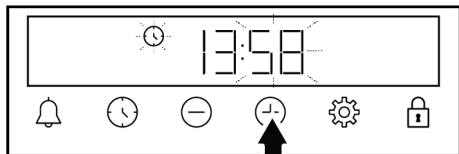
1. Після першого ввімкнення духовки на дисплеї починають блимати повідомлення «12:00» і символ 🕒.
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопок (+)/(-).



3. Щоб активувати поле хвилин, торкніться кнопки 🕒 або ⚙️.



4. Шляхом торкання кнопок (+)/(-) установіть значення хвилин.



5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки 🕒 або ⚙️.
- ⇒ Після встановлення часу доби символ 🕒 зникає з дисплея.

**i** Якщо час не встановлено, повідомлення «12:00» і символ 🕒 продовжують блимати, а духовка не запускається. Для того, щоб духовка запустилася, необхідно підтвердити час доби, встановивши його значення, або торкнутись кнопки 🕒 в той час, коли відображається повідомлення «12:00». Можна змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

**i** У разі відключення живлення налаштування часу доби скидаються. Їх потрібно встановити знову.

### 4.2 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки [► 59]». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

**Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.**

Почистіть приладдя, яке виймає з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.



**ПОВІДОМЛЕННЯ:** Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

**ПОВІДОМЛЕННЯ:** Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

## 5 Використання духовки

### 5.1 Загальні відомості про використання духовки

**Вентилятор охолодження (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)**

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.


### Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається.

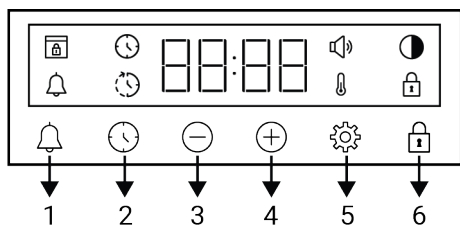
Якщо ви бажаєте, щоб лампа духовки горіла безперервно, за допомогою регулятора режимів виберіть робочий стан «Лампа духовки».

### 5.2 Експлуатація блока керування духовкою

**Загальні застереження щодо блока керування духовкою.**

- Максимальний час, який можна встановити для процесу готування в духовці, становить 5 годин 59 хвилин. У разі вимкнення живлення програму буде скасовано. У такому разі потрібно перезапустити програму.
- Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні символи блимають на дисплеї. Треба трохи зачекати, поки налаштування зберігаються.
- Якщо встановлено будь-яке налаштування, пов'язане з готуванням, час доби змінити неможливо.
- Якщо встановлено час готування, після початку процесу готування на дисплеї відображається час, що залишився.
- Якщо встановлено час готування або час завершення приготування, можна автоматично скасувати ці налаштування, натиснувши й утримуючи кнопку  протягом тривалого періоду часу.

## Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

### Символи на дисплеї

- : Символ часу випічки
- : Символ закінчення часу випічки \*\*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ рівня гучності
- : Символ блокування дверцят \*\*

\*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

### Увімкнення духовки

Духовка починає працювати після того, як вибрано бажаний робочий режим готування шляхом повороту регулятора режимів, і встановлено певну температуру шляхом повороту регулятора температури.

### Вимкнення духовки

Духовку можна вимкнути шляхом встановлення регулятора режимів і регулятора температури в положення вимкнення (верхнє положення).

### Для приготування в ручному режимі оберіть температуру й робочий режим духовки

Можна готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час приготування, а вибравши температуру й робочий режим для приготування конкретної страви.

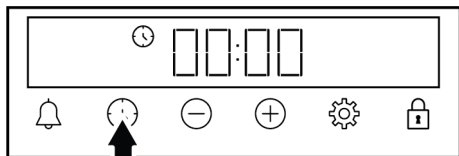


1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.
2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.
  - ⇒ Духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму й температури, і одночасно на дисплеї відобразиться символ . Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ зникає. Духовка не вимикається автоматично, оскільки у разі готування в ручному режимі не передбачається встановлення часу готування. Вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Після закінчення процесу готування вимкніть духовку, повернувши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення).

### Готування із встановленням часу готування.

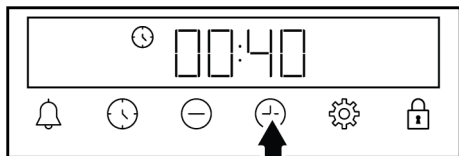
Можна налаштувати автоматичне вимкнення духовки після закінчення певного періоду часу, вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви, а також встановивши час готування за допомогою таймера.

1. Виберіть робочий режим готування.
2. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на екрані не з'явиться символ для налаштування часу готування.



**i** Після встановлення робочого режиму й температури, можна встановити час готування на 30 хвилин, безпосередньо натиснувши кнопку **+** для швидкого встановлення часу готування, а також змінювати час за допомогою кнопки **+/−**.

3. Встановіть час готування за допомогою кнопки **+/−**.



**i** Час готування збільшується на 1 хвилину протягом перших 15 хвилин, а через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в духовку й встановіть температуру регулятором температури.
- ⇒ Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. Починається зворотний відлік встановленого часу готування, і на дисплеї відображається символ **⏸**. Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ **⏸** зникає.
5. Після завершення встановленого часу готування на дисплеї з'являється повідомлення «Кінець», символ **⏸** блимає, а таймер видає звуковий сигнал.
6. Попередження лунає дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб припинити подання

попереджувального сигналу. Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

**i** Якщо після закінчення подання сигналу натиснути будь-яку кнопку, духовка знову починає працювати. Щоб запобігти продовженню роботи духовки після закінчення подання попереджувального сигналу, вимкніть духовку, повернувши регулятор температури й регулятор режимів у положення «0» (вимкнено).

### 5.3 Готування на парі

Придбана духовка оснащена функцією готування на парі. Кращі результати готування досягаються за допомогою функції подачі пари. Система подачі пари гарантує, що поверхня кондитерських виробів стає яскравішою, їх скоринка більш хрусткою, а самі вироби більш пишними. Крім того, подача пари зменшує втрату вологи такими продуктами, як м'ясо, воно набуває більшої соковитості всередині, а його смакові властивості покращуються.

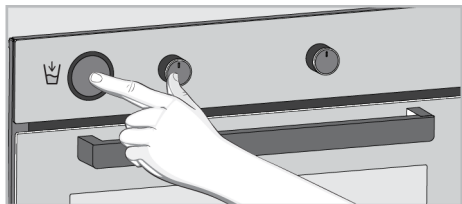
#### Загальні попередження

- Готувати на парі можна лише в режимах готування на парі, зазначених у посібнику користувача.
- Об'єм резервуара для води становить 250 мл. Під час готування не наливайте в резервуар для води більше ніж 250 мл води.
- Після закінчення готування на парі й відкриття дверцят духовки конденсат, що утворюється на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Треба витирати конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.
- Тримайтеся подалі, відкриваючи дверцята духовки, оскільки пара та гаряче повітря можуть виділятися під час і після готування на парі. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.

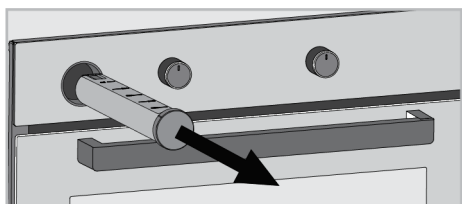
- Якщо вода залишається всередині духовки, після кожного готування на парі висушуйте залишок води сухою ганчіркою, почекавши охолодження духовки. Інакше залишкова вода може призвести до утворення накипу.
- Якщо ваш продукт має зонд для м'яса, переконайтеся, що кришка зонда закрита перед приготуванням на пару. Інакше може виникнути витік пари з гнізда зонда для м'яса.

### Зауваження щодо процесу готування на парі.

1. Перш ніж розпочати процес готування, звертайтеся з таблицею готування на парі й встановіть режим, температуру й час відповідно до страви, яку збираєтеся готувати. Можна самостійно визначити значення, яких немає в таблиці: кількість води, яку потрібно додати, температуру, режим і час готування.
2. Розмістіть інгредієнти в духовці на решітці, встановленій у рекомендованому положенні.
3. Натисніть піктограму резервуара для води на панелі керування духовки в той момент, коли настає час додавання води відповідно до таблиці приготування.



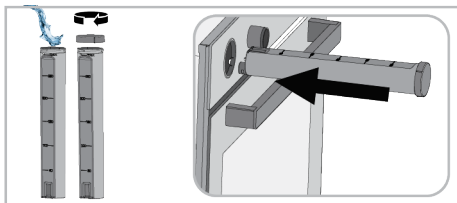
4. Витягніть резервуар для води з його гнізда.



5. Відкрийте кришку резервуара для води й наповніть його водою в кількості, зазначеній в таблиці з рекомендаціями щодо приготування страв.



Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.



6. Закрийте кришку й встановіть резервуар для води на його місце. Прортовхніть резервуар для води до упору.

⇒ Вода з резервуару для води починає повільно стікати на дно духовки, завдяки чому забезпечується процес готування з використанням пари.

7. Після завершення процесу готування вимкніть духовку, встановивши регулятори режимів і температури у вимкнене положення.




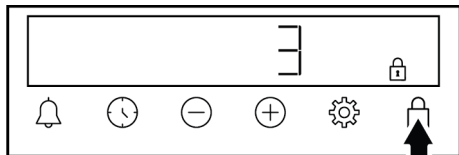
Якщо вода залишається на дні духовки, після кожного готування на парі висушуйте залишок води сухою ганчіркою, почекавши охолодження духовки. Інакше вода, що залишилася на дні духовки, може призвести до утворення накипу.



## 5.4 Налаштування


### Увімкнення функції блокування кнопок


За допомогою функції блокування кнопок можна захистити таймер від зовнішнього втручання.

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .





- ⇒ Після того, як на дисплеї відображається символ , починається зворотний відлік 3-2-1. Блокування кнопок активується після завершення зворотного відліку. Якщо натиснути будь-яку кнопку після встановлення режиму блокування, таймер подає звуковий сигнал і блимає символ .

 Якщо відпустити кнопку до закінчення зворотного відліку, режим блокування кнопок не активується.

 Кнопки таймера не можна використовувати в той час, коли увімкнено режим блокування кнопок. У разі відключення живлення режим блокування кнопок не скасовується.

### Вимкнення режиму блокування кнопок


1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки символ  не зникне з дисплея.



- ⇒ Після того, як з дисплея зникає символ , режим блокування кнопок вимикається.

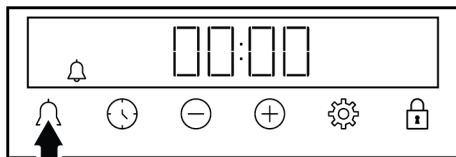
### Налаштування сигналу попередження


Таймер виробу можна додатково використовувати для встановлення будь-якого нагадування або попередження, не пов'язаного з

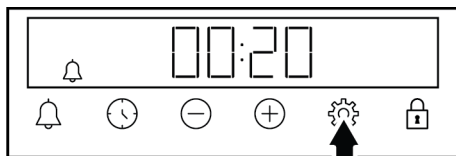
приготуванням їжі. Сигнал будильника не впливає на робочі режими духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, можна використовувати будильник у разі, якщо треба в певний момент часу перевернути страву в духовці. Як тільки минає встановлений час, лунає звуковий сигнал попередження.


 Максимальний час до подання попереджувального сигналу становить 23 години 59 хвилин.


1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки символ  не відобразиться на дисплеї.



2. Встановіть час подання сигналу попередження за допомогою кнопки .



- ⇒ Після встановлення часу подання сигналу на дисплеї продовжує горіти символ  і починається відлік часу. Якщо одночасно встановлено значення часу для подання сигналу будильника й сигналу про закінчення процесу готування, на дисплеї відображається коротший час.

3. Після спливання часу, що залишився до подання попереджувального сигналу, починає блимати символ  і лунає звуковий сигнал.





### Вимкнення сигналу попередження

1. Після того, як минає час, що залишився до подання звукового сигналу, попереджувальний звуковий



сигнал вмикається на дві хвилини.  
Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

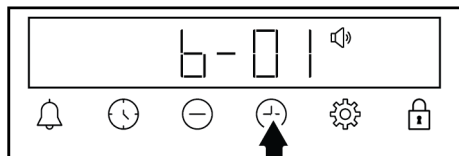
⇒ Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.


### Щоб скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.

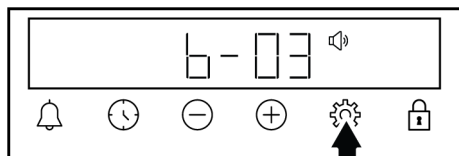
1. Щоб скинути налаштування часу подання сигналу, торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ . Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ «00:00».
2. Крім того, можна скасувати подання звукового сигналу, торкнувшись кнопки  й утримуючи її протягом тривалого періоду часу.


### Регулювання гучності

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .





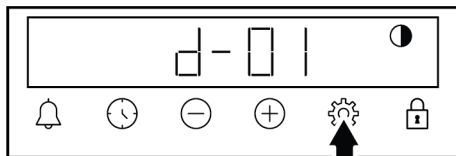
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопки . (b-01, b-02, b-03)




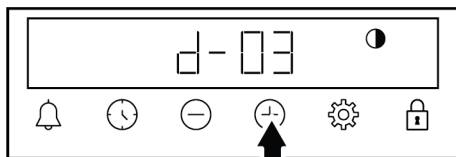
3. Торкніться кнопки  для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Встановлене значення гучності активується через деякий час.


### Налаштування яскравості дисплея

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .






2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопки . (d-01, d-02, d-03)

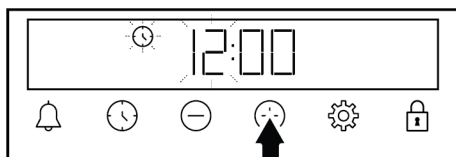




3. Торкніться кнопки  для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Налаштування яскравості стає активним через деякий час.

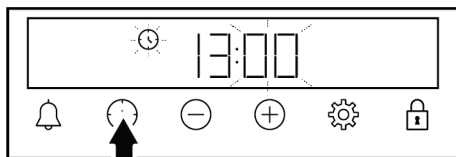
### Зміна часу доби


Зміна часу доби, встановленого раніше в духовці.

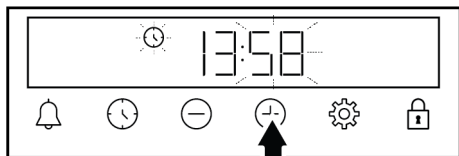
1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопки .






3. Щоб активувати поле для налаштування хвилин, торкніться кнопки  або .



4. Шляхом торкання кнопки  встановіть значення хвилин.



5. Підтвердьте зроблені настройки, торкнувшись кнопки  або .

→ Після встановлення часу доби символ  зникає з дисплея.

UK

## 6 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

### 6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.

- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

#### 6.1.1 Приготування випічки й страв у печі

##### Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.

- Якщо ви збираєтеся готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °С.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

### Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °С і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, ячної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

### Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °С і скоротити час випічки.

### Таблиця приготування випічки й страв у печі

#### Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°С)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Кекс у формі	Форма для торта на дрютяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35



Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Деко для випічки **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
Печиво	Деко для випічки **	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
Випічка	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	35 ... 45
Випічка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Здобна булочка	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляний/металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20
Піца	Стандартне деко **	Функція піци	2	280	5 ... 10

### Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2-4	Стосується моделей з дротяними полицями : 150 Стосується моделей без дротяних полиць : 140	Стосується моделей з дротяними полицями : 25 ... 40 Стосується моделей без дротяних полиць : 30 ... 45
Печиво	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2-4	170	25 ... 35
Випічка	1-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	1-4	180	35 ... 45
Здобна булочка	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2-4	180	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

### Таблиця приготування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором»

- Не змінюйте налаштування температури після запуску процесу готування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором».
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо

дверцята не відкриваються, внутрішня температура оптимізується для економії енергії, і ця температура може відрізнитися від значення, показаного на дисплеї.

- Не виконуйте попередній розігрів в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором».

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко *	3	180	30 ... 40
Печиво	Стандартне деко *	3	200	30 ... 40
Випічка	Стандартне деко *	3	220	40 ... 50
Здобна булочка	Стандартне деко *	3	200	30 ... 40

\* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

## 6.1.2 М'ясо, риба й птиця

### Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середнім або низьким рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

### Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/макс., після 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1,5–2 кг)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/макс., після 170	110 ... 120
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Функція «3D»	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	20 ... 30
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

### 6.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

#### Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- **Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

#### Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страву готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налейте трохи води на деко печі.

## Таблиця приготування на грилі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількості	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Стейк + (кубики м'яса)	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Овочевий гратен	Дротяний гриль	4–5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

### 6.1.4 Готування на парі

#### Загальна інформація

- Готувати на парі можна лише за допомогою режимів готування на парі, зазначених у посібнику користувача. Інформацію про режими готування на парі наведено в розділі «Робочі режими печі» [► 59].
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання. Тривалість, зазначена в момент подачі води, вказує на час, що минув після попереднього нагрівання.
- У таблиці приготування містяться перевірені виробником рекомендації щодо приготування страв. Для страв, яких немає в таблиці, можна самостійно встановлювати кількість води, температуру, режим і час приготування на парі.
- Готуйте на парі за допомогою одного дека.

#### Рекомендації щодо випікання на одному деку + Функція «3D»

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води, яку потрібно використовувати (мл)	Час водозабору (хв)**	Час випічки (хв) (приблизно)	Приблизна маса продукту (г)
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	2	200	200	після попереднього нагрівання	30 ... 40	820
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	2	25 хв 250/ макс., після 190	250	25	60 ... 70	2000
Стейк на реберці (цілий шматок)	Стандартне деко **	3	180	250	15	40 ... 55	1000

Продукт	Приладдя, яке потрібно використувувати	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води, яку потрібно використувувати (мл)	Час водозабору (хв)**	Час випічки (хв) (приблизно)	Приблизна маса продукту (г)
Баранячі ніжки з овочами	Стандартне деко **	3	170	250 + 250***	після попереднього нагрівання	90 ... 110	2000
Дріжджова булочка	Стандартне деко **	3	180	100	після попереднього нагрівання	25 ... 35	1200
Чізкейк	Стандартне деко **	3	120	150	перед попереднім нагріванням	50 ... 60	1450
Куряча гомілка	Стандартне деко **	3	200	150	після попереднього нагрівання	25 ... 35	800
Запечена картопля	Стандартне деко **	3	190	150	25	45 ... 55	500
Хліб для гамбургерів	Стандартне деко **	3	180	150	після попереднього нагрівання	20 ... 30	800
Лосось з овочами	Стандартне деко **	3	180	100	після попереднього нагрівання	25 ... 35	500

\* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\* Вказує час, що минув після попереднього нагрівання.

\*\*\* Після завершення першої половини часу приготування додайте ще 250 мл води.

### 6.1.5 Страви для тестування

- В цій таблиці приготування наведені страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

#### Таблиця приготування страв для тестування

#### Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використувувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	140	15 .. 25
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

### Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солідке печиво)	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2-4	140	15 ... 25
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2-4	Стосується моделей з дротяними полицями : 150 Стосується моделей без дротяних полиць : 140	Стосується моделей з дротяними полицями : 25 ... 40 Стосується моделей без дротяних полиць : 30 ... 45

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## Гриль

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

**UK**

## 7 Технічне обслуговування та очищення

### 7.1 Загальна інформація щодо очищення

#### Загальні попередження

- Перш ніж очистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Ніколи не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).

- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

#### Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не



зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.

- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

### Емальовані поверхні

- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення паром, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення паром [► 83]».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежну небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.

### Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

### Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

### Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.

- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

## 7.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

## 7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

## 7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

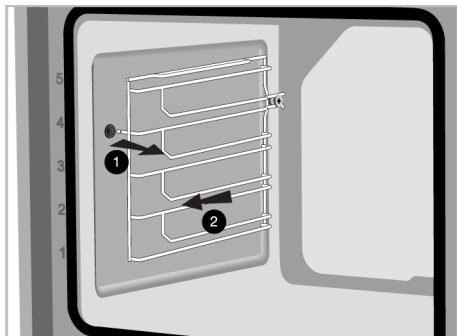
### Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

**Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.**

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



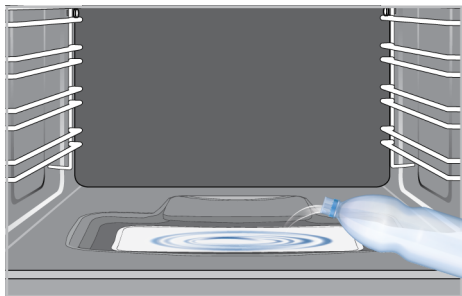
3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

### Очищення накопичувача води на дні духової шафи

Залежно від частоти операцій готування на парі й легкого очищення парою, а також жорсткості використовуваної води, в накопичувачі води на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.

**Щоб позбутися шару вапна, який може утворитися в накопичувачі води на дні духової шафи після операцій готування на парі й легкого очищення парою, після кожної другої або третьої операції виконайте нижченаведені дії.**

1. Додайте в накопичувач води на дні духової шафи 350 см3 білого оцту (з кислотністю не вище 6 %).



2. Зачекайте принаймні 30 хвилин, щоб оцет розчинив залишки вапна за кімнатної температури.
3. Спочатку очистіть накопичувач води м'якою вологою ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.

**i** Не використовуйте для очищення накопичувача води на дні духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди. Не зіскрібайте вапняний наліт, який може утворитися в накопичувачі води на дні духової шафи. У разі недотримання цього правила дно виробу буде пошкоджено.

**Щоб підвищити ефективність видалення накипу, який може утворитися в накопичувачі води, крім описаних вище кроків видалення накипу, після кожних 10 використань виконайте нижченаведені операції.**

Виберіть робочу функцію, в якій вмикається нижній нагрівач, і запустіть духовку на 2–3 хвилини за температури 100 °С. Потім вимкніть духовку й розпиліть у накопичувачі води на дні духовки засіб для чищення духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для бренду вашого виробу, і залиште його на 5 хвилин. Через 5 хвилин протріть накопичувач води на дні духовки вологою ганчіркою з мікрофібри, а потім висушіть його.

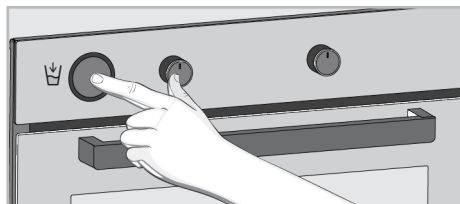
## 7.5 Легке очищення парою

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується паром всередині

духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Натисніть піктограму резервуара для води на панелі керування духовки й вийміть резервуар із його гнізда. Налийте в резервуар 200 мл води.

**i** Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.



3. Вставте резервуар для води в його гніздо й штовхніть його. Вода починає наповнювати накопичувач, розташований на дні духовки.
4. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення паром і ввімкніть її на 20 хвилин за температури 100 °С.

Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.

За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

**i** У разі застосування функції легкого очищення парою очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.) Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



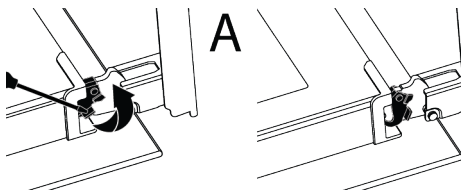
## 7.6 Очищення дверцят духовки

Можна знімати дверцята духовки й скла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.

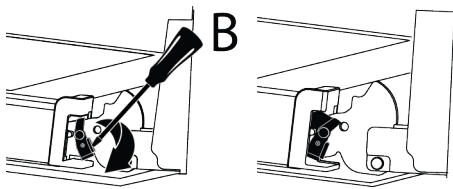
**i** Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкребки, металеві мочалки або відбілювачі.

## Зняття дверцят духовки

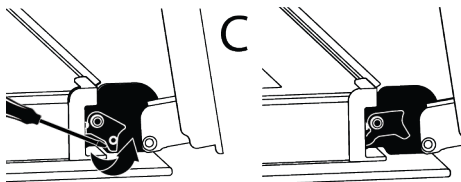
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (A), (B), (C) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петлі.
4. Петлі типу (A) наявні у звичайних типах дверей.



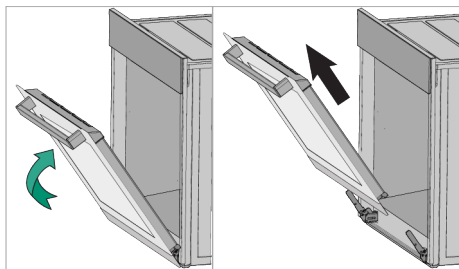
5. Петлі типу (B) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (C) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



8. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

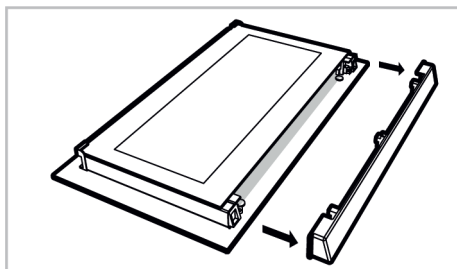
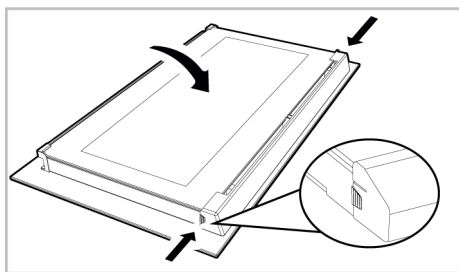


Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петель.

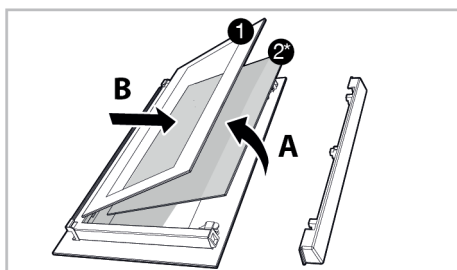
## 7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині передніх дверцят, до себе, одночасно затискуючи точки тиску з обох боків деталі, й витягніть її.



3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Найбільш заглиблене внутрішнє скло
- 2\* Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.

7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «кляцання».

## 7.8 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилися, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

### Заміна лампи духовки

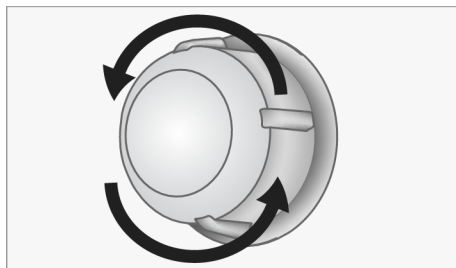
#### Загальні попередження

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °С. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° С.

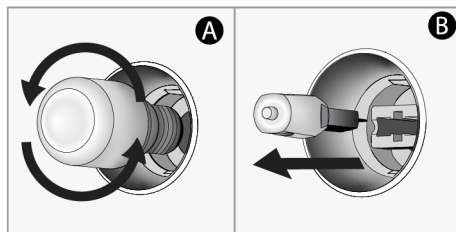
#### Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.

2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



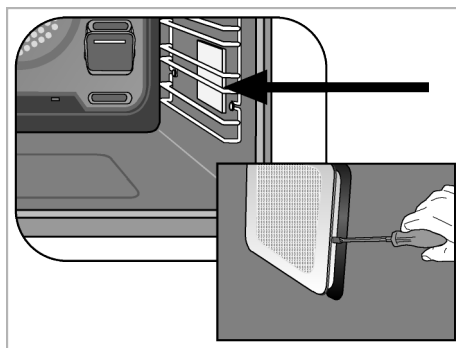
3. Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



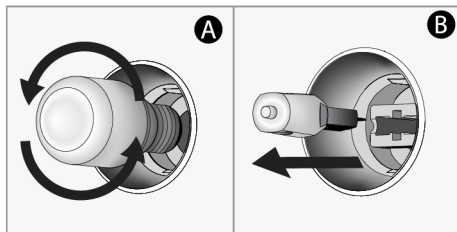
4. Установіть скляну кришку на місце.

#### Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
4. Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



5. Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

## 8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

### Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

### Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

### Під час нагрівання і охолодження виробу є чути металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

### Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.

- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

### Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

### Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

**Дисплей таймера спалахує або символ таймера залишається відкритим (для моделей з таймером).**

- Раніше відбулося відключення електроенергії. >>> Встановіть час/ Встановіть ручку вибору робочого режиму виробу в положення «Вимкн.», а потім знову перемкніть її в потрібне положення.

UK

Виробник: "Arçelik A.S."

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

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:  
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

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

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.