



Vgrajena pečica

Navodila za uporabo

Forno incassato

Manuale utente



BBIM13300XD-BBIM13300XDN

SL / IT

385.4402.95/R.AC/4.08.2021/7-5

7768286733-7768288377

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

1 Varnostna navodila 4

Namen uporabe	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4
Varnost pri uporabi elektrike	5
Varnost pri transportu	7
Varnost pri namestitvi	7
Varnost pri uporabi	7
Opozorila glede temperature	8
Uporaba dodatkov	8
Varnost pri peki	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	9

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10

Uredba glede odpadkov	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	10
Odstranjevanje embalaže	10
Priporočila za varčevanje z energijo	10

3 Vaša naprava 11

Predstavitev izdelka	11
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	12
Upravljanje pečice	12
Funkcije delovanja pečice	13
Dodatki k napravi	15
Uporaba dodatkov k napravi	16
Tehnični podatki	19

4 Pri prvi uporabi 20

Nastavitev pri prvi uporabi	20
Prvo čiščenje	20

5 Uporaba pečice 22

Splošne informacije o uporabi pečice	22
Uporaba upravljalne plošče pečice	22
Nastavitve	25

6 Splošne informacije o peki 27

Splošna opozorila glede peke	27
Pekovski izdelki in pečene jedi	27
Meso, ribe in perutnina	30
Žar 31	
Jedi za preizkus	32

7 Vzdrževanje in čiščenje 33

Splošne informacije o čiščenju	33
Čiščenje dodatkov in pripomočkov	34
Čiščenje upravljalne plošče	34
Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	34
Enostavno čiščenje s paro	35
Čiščenje vratc pečice	35
Demontaža notranjega stekla vratc pečice ..	37
Čiščenje luči v pečici	38

8 Odpravljanje težav 40

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
 - Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
 - Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
 - Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
 - **⚠** Namestitvev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
 - **⚠** Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
 - **⚠** Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
 - **⚠** Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.
- **⚠ Namen uporabe**
 - Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
 - Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
 - **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
 - Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
 - Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaj ali sušenje perila.
 - **⚠ Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**
 - Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi

- sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
 - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
 - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
 - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
 - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
 - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
 - Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
 - Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
 - (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo

ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo.

Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.

- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen v razdelku Tehnični podatki.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Med uporabo se hrbtna stran pečice močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če se izolacija kabla

stali, lahko pride do kratkega stika in celo požara.

- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
(Če ima vaš izdelek vtič)
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.

Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata preglejte glede poškodb, nastalih med transportom.

Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).

- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.

- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih izdelkov.
- Tečajji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Aparat je med uporabo lahko vroč. Ne dotikajte se vročih delov, delov v notranjosti pečice, grelcev itd.
- Ko postavljate hrano v pečico ali odstranjujete hrano iz

pečice, vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek Uporaba dodatkov.
- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite v pečici več kot eno uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali boleznii.
- Ne segrevajte zaprtih konzerv in steklenih kozarcev. Ustvarjeni tlak lahko povzroči, da posoda eksplodira.

- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelcev. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za

žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke.
Embalažo hranite na varnem, stran od

otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

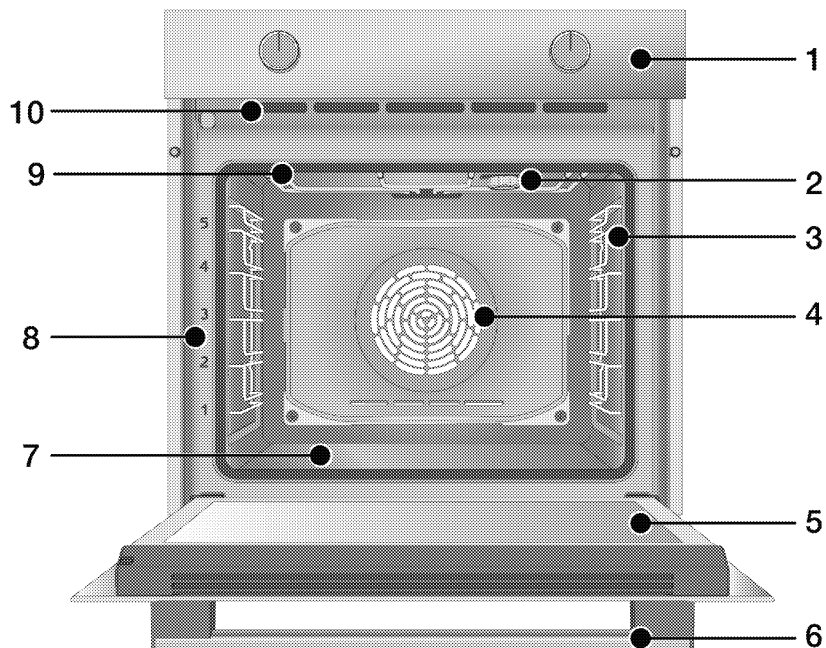
Priporočila za varčevanje z energijo

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Hkrati lahko pečete tako, da na rešetko postavite dve posodi. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka*
- 3 Žične police**
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 5 Vratca
- 6 Ročaj
- 7 Spodnji grelec (spodnja jeklena plošča)
- 8 Položaji polic
- 9 Zgornji grelnik
- 10 Luknjice ventilatorja

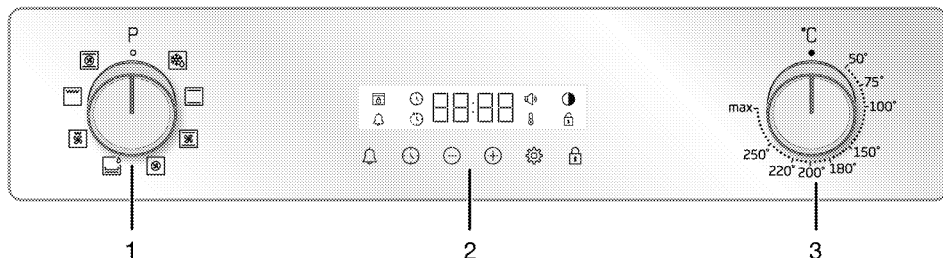
* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela. Vaš aparat je morda brez žičnih polic. Na sliki so prikazane žične police kot primer.

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

Upravljanje pečice



- 1 Gumb za izbiro funkcije
- 2 Časovnik
- 3 Gumb za nastavitev temperature

Pri nekaterih modelih so upravljalni gumbi spuščeni v upravljalno ploščo in se prikažejo iz upravljalne plošče, ko pritisnete na tipko. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezno tipko, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na tipko, da se gumbi umaknejo.

Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro funkcije zavrtite gumb v levo ali desno od ničelnega položaja (navzgor).

Gumb za nastavitev temperature

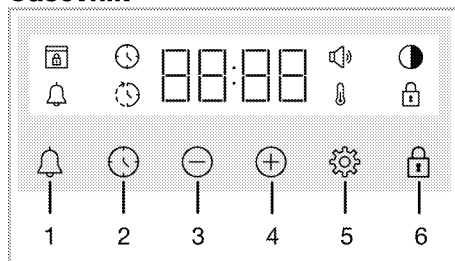
Z gumbom za nastavitev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro temperature zavrtite gumb v smeri urnega kazalca od ničelnega položaja (navzgor).

Indikator temperature

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ko vključite pečico, se prikaže simbol za temperaturo, in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, simbol za temperaturo izgine. Ko temperatura v









pečici pade pod nastavljeno vrednost, se simbol za temperaturo znova prikaže.

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavitev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje








Simbol na zaslonu



-  : Simbol za čas peke
-  : Simbol za konec časa peke*
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za glasnost
-  : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, in najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcij ^e	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte in obare v modelih za torte ali piškote in pecivo. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
 	Spodnji grelec	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Funkcija »3d«	*	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Vsi deli hrane se segrevajo hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.

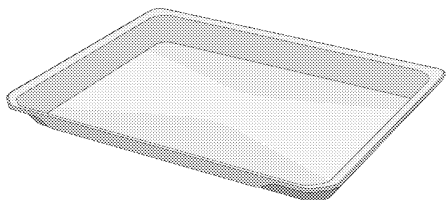
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.

* Naprava deluje pri temperaturi, označeni na gumbu za nastavitev temperature.

Dodatki k napravi

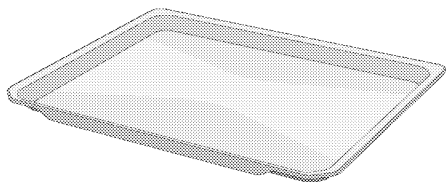
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

OPOMBA : Zaradi temperature se pekači lahko v napravi zvijejo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se vrne v osnovno obliko.



Standardni pekač

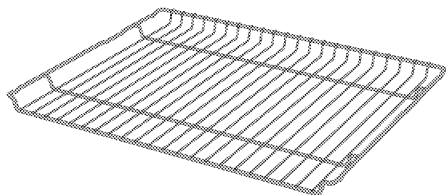
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



Pekač za pecivo

Uporablja se za pecivo, kot so keksi in kolački.

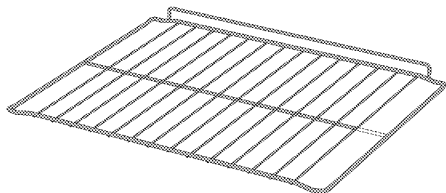
Modeli z žičnimi policami:



Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.

Modeli brez žičnih polic:

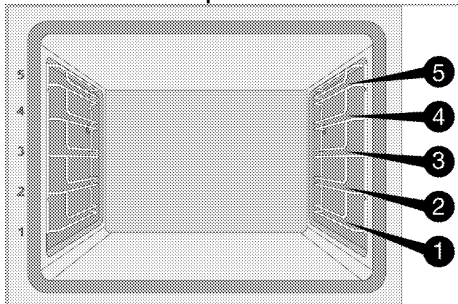


Uporaba dodatkov k napravi

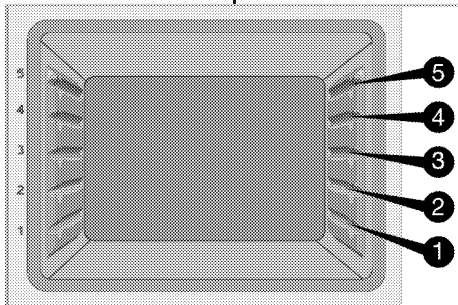
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Modeli z žičnimi policami



Modeli brez žičnih polic



Postavitev žične rešetke na police

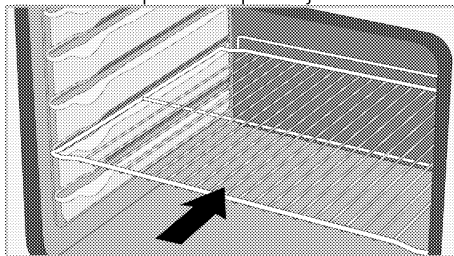
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

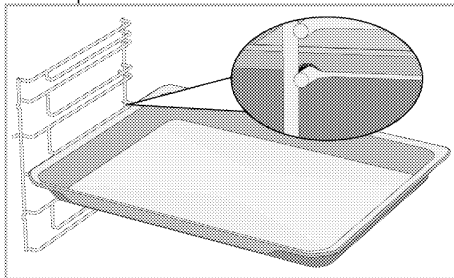
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

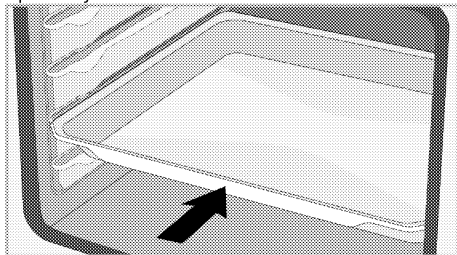
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

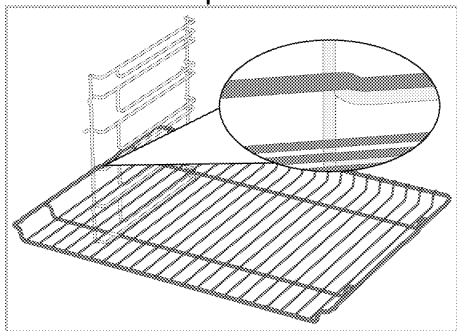
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



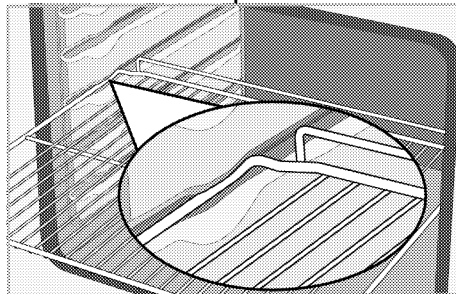
Delovanje zaustavljalna žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljalna, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljalna. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalno.

Modeli z žičnimi policami

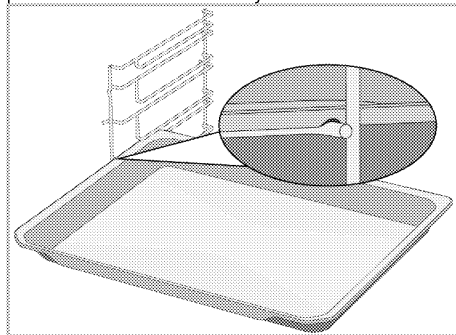


Modeli brez žičnih polic



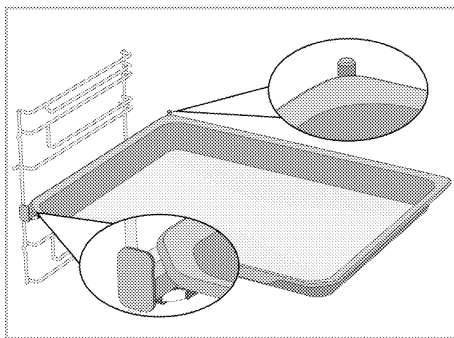
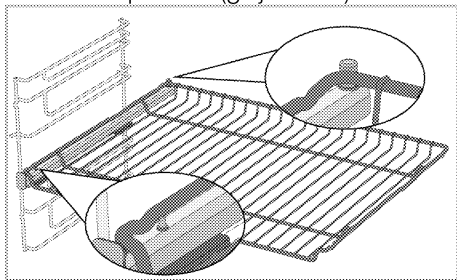
Delovanje zaustavljalna žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

Predvidena je funkcija zaustavljalna, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljalna in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljalna. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalno.



Pravilna postavitve žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Modeli z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).



Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Vgradne mere aparata (višina x širina x globina)	590 ali 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napetost in frekvenca	220-240 V~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije	2.6 kW
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti so določene pri standardni obremenitvi s spodnjim in zgornjim grelcem ali z gretjem s podporo ventilatorja (če je funkcija vgrajena).
Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali ne: 1-Grelec ventilatorja Eko, 2-Grelec ventilatorja 3- Delni žar s podporo ventilatorja, 4-Zgornji in spodnji grelec.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

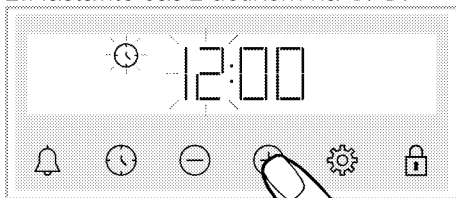
4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

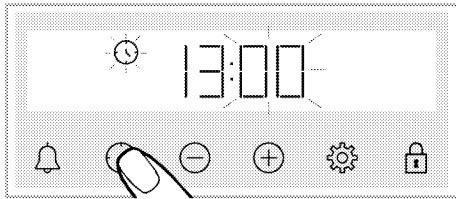
Nastavitev pri prvi uporabi

i Pred uporabo pečice vedno nastavite čas dneva. Če ga ne nastavite, v nekaterih modelih pečic ne morete kuhati.

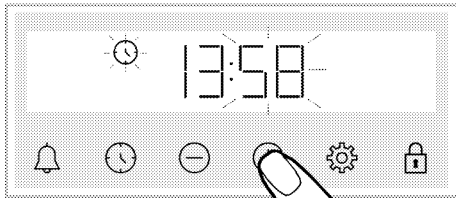
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ☹.
2. Nastavite čas z dotikom na (+)/(-).



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ☹ ali ⚙.



4. Nastavite minute z dotikom na (+)/(-).



5. Potrdite nastavev z dotikom na ☹ ali ⚙.

» Zdaj je čas nastavljen in simbol ☹ na zaslonu izgine.

i Če časa ne nastavite, bosta prikaz časa »12:00« in simbol ☹ utripala in pečice ne bo mogoče uporabljati. Če želite pričeti uporabljati pečico, nastavite čas ali se dotaknite tipke ☹, ko je prikazani čas »12:00«. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

i Če pride do izpada elektrike, se nastavitev časa izbriše. Čas je treba znova nastaviti.

Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Vključite aparat za 30 minut in ga nato izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek »Funkcije delovanja pečice«. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

OPOMBA Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o uporabi pečice

Ventilator za hlajenje (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)


Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohoštvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtih za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke skupaj z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

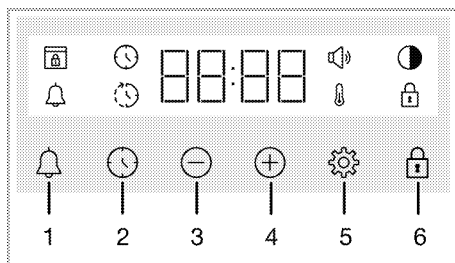
Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

Uporaba upravljalne plošče pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice









- i** Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut.
Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
- i** Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte nekaj časa, da se nastavitve shranijo.
- i** Če ste izvedli katero od nastavitvev, ure ne bo mogoče nastavljati.
- i** Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- i** Ko je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko prekličete nastavitvev, tako da pritisnete in za nekaj časa zadržite tipko .



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavitvev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitvev

6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

-  : Simbol za čas peke
-  : Simbol za konec časa peke*
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za glasnost
-  : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

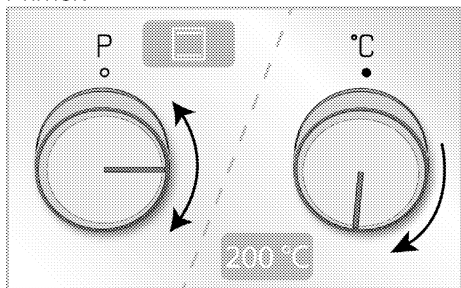
Ko z gumbom za izbiranje funkcije izberete zeleno funkcijo in nastavite temperaturo, se pečica začne segrevati.


Izklop pečice


Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Ročna nastavitve temperature in načina delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo jed, in pri tem ne uporabite programske ure. Primer:





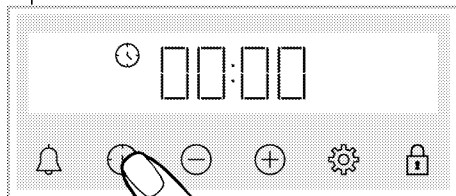
1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
2. Z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.
» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati in na zaslonu se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno



vrednost, simbol  izgine. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

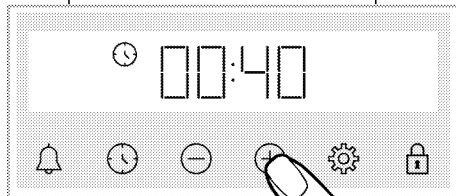
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavitve časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .



- i** Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko  nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama  natančneje nastavite čas peke.

3. S tipkama  nastavite čas peke.



- i** V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.

4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.

» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati.

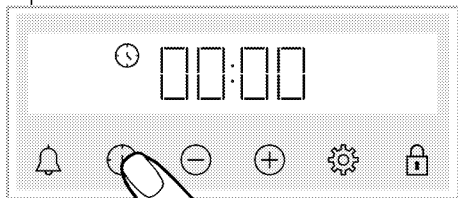
Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol 🕒. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol 🕒 izgine.

5. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol 🕒 utripa in oglasi se zvok programske ure.
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Nastavitev končnega časa peke (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

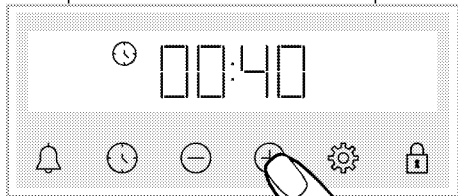
Ko izberete za vašo jed primerno temperaturo in način delovanja pečice, lahko nastavite čas peke in končni čas peke, tako da se bo pečica vključila kasneje in tudi samodejno izkjučila.

1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Pritiskajte na 🕒, dokler se za nastavitev časa peke na zaslonu ne prikaže simbol 🕒.



- i** Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko ⊕ nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama ⊕/⊖ natančneje nastavite čas peke.

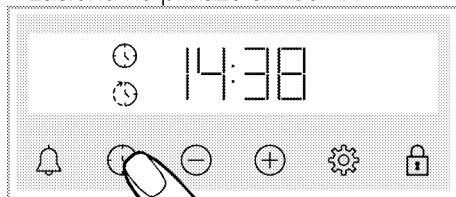
3. S tipkama ⊕/⊖ nastavite čas peke.



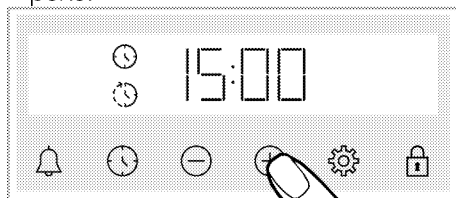
- i** V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.

» Ko je čas peke nastavljen, je na zaslonu stalno prikazan simbol 🕒.

4. Pritiskajte na 🕒, dokler se za nastavitev končnega časa peke na zaslonu ne prikaže simbol 🕒.



5. S tipkama ⊕/⊖ nastavite končni čas peke.



- » Ko je nastavljen končni čas peke, so na zaslonu prikazani simbol 🕒, simbol 🕒 in simbol z nastavljenim časom. Ko pečica prične peči, simbol 🕒 izgine.
6. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitev temperature nastavite zeleno temperaturo.

» **Programska ura samodejno izračuna začetni čas peke, tako da čas peke odšteje od nastavljenega končnega časa.** Ko je dosežen začetni čas peke, se aktivira izbrani način delovanja in pečica se segreje na nastavljeno temperaturo. Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol 🕒. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol 🕒 izgine.

7. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol 🕒 utripa in oglasi se zvok programske ure.



8. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

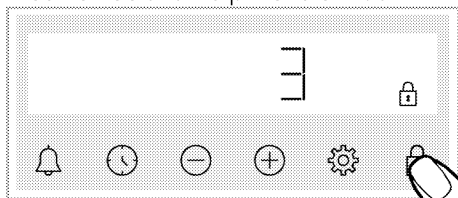
i Če ob koncu opozorilnega zvoka pritisnete katero koli tipko, bo pečica spet pričela delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, prestavite gumb za temperaturo in gumb za izbiro funkcije v položaj »0« (izključeno) in izključite pečico.



Nastavitve


Aktiviranje varovala tipk

Upravljanje aparata lahko preprečite, tako da aktivirate varovalo tipk.

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .






» Prikaže se simbol  in na zaslonu poteka odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju so tipke zaklenjene. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol  utripa.

i Če spustite tipko  preden poteče odštevanje, varovalo tipk ne bo aktivirano. Če se dotaknete tipke, varovalo tipk ne bo aktivirano.

i Ko je varovalo tipk vključeno, tipk programske ure ni mogoče upravljati. Če pride do izpada elektrike, se nastavev varovala tipk ne prekliče.

Deaktiviranje varovala tipk

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

» Simbol  izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

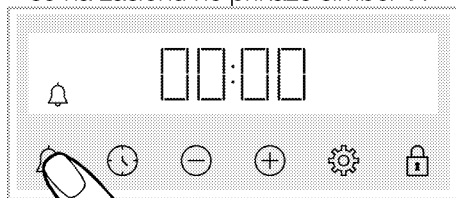
Nastavev alarma



Programsko uro aparata lahko uporabite tudi za nastavev opomnikov in ne le za peko.

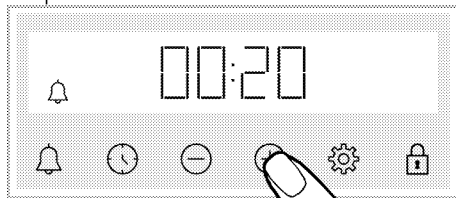
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za nastavev opozoril. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočno opozorilo.


i Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.


1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



2.  S tipkama  nastavite čas opozorila.



» Ko ste nastavili alarm, bo simbol  osvetljen in na zaslonu bo prikazano odštevanje časa opozorila. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke, bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.





3. Ko nastavljeni čas opozorila poteče, prične simbol  utripati in oglasi se zvočni signal.

Izklop opozorila



1. Ko se čas opozorila izteče, se zasliši zvočni signal. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko.

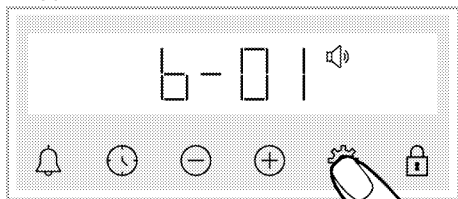
» Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.



Preklic opozorila

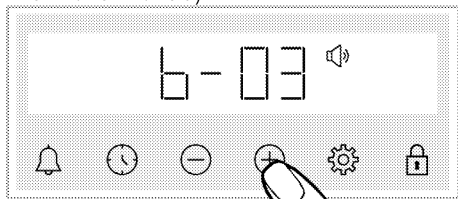
1. Pritiskajte na , dokler se za ponastavitev časa opozorila na zaslonu ne prikaže simbol . Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler zaslon ne kaže »00:00«.
2.  Alarm lahko prekličete tudi z dolgim pritiskom na tipko.

Nastavitev glasnosti

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





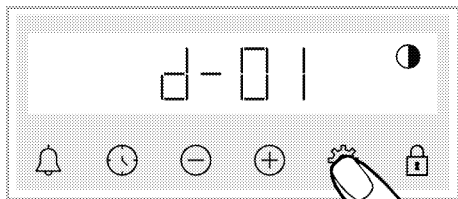
2. S tipkama / nastavite glasnost. (b-01-b-02-b-03)



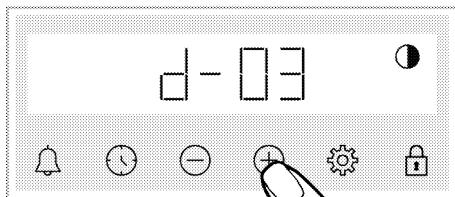
3. Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.


Nastavitev svetlosti zaslona

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





2. S tipkama / nastavite svetlost. (d-01-d-02-d-03)





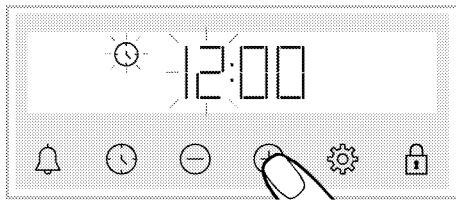
» Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.

Nastavitev časa

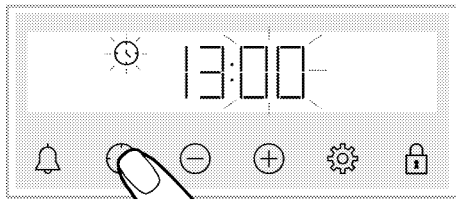
Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

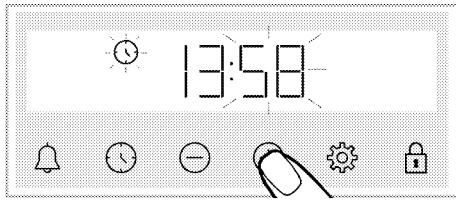
2. Nastavite čas z dotikom na /.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite  ali .



4. Nastavite minute z dotikom na /.



5. Potrdite nastavev z dotikom na  ali .

» Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu izgine.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Obenem lahko tukaj najdete jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

Splošna opozorila glede peke

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko

uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.

- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

Pekovski izdelki in pečene jedi Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni kalupi podaljšajo čas kuhanja in spodnja površina peciva ne porjavi enakomerno.
- Če med kuhanjem uporabljate kuhalni papir, lahko na spodnji površini hrane opazite malo porjavenja. V tem primeru boste morda morali čas kuhanja podaljšati za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte pečena, zunanja površina pa lepljiva, uporabite manj tekočine v testu, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Namigi za pripravo pekovskih izdelkov

- Če pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas

peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.

- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavlost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjic pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo testenin in peke v pečici

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
torta v pekaču	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
torta v modelu	Enojni pekač	Model za torto na žični polici**	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
drobno pecivo	2 pekača	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45
	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
biskvit	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
	Enojni pekač	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
piškoti	Enojni pekač	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
	2 pekača	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	170	25 ... 35
pecivo iz listnatega testa	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	200	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2	180	35 ... 45
	2 pekača	1 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	1 – 4	180	35 ... 45
pecivo iz krhkega testa	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
	2 pekača	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	180	20 ... 30
Cel kruh	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
lazanja	Enojni pekač	Steklen/kovinski pravokoten model na žični polici**	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
jabolčna pita	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70
pica	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Meso, ribe in perutnina

Ključne točke pri praženju

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Po končani peki pustite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomernije sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
pečenka (1 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
jagnečja krača (1.5 - 2.0 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 170	110 ... 120
pečen piščanec (1.8-2 kg)	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
puran (5.5 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
ribe	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na

žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarezbrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
zrezki - (narezan)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
telečje zarezbrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja. Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

Delni žar s podporo ventilatorja

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
ribe	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	200	30 ... 35
piščančji kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
pečenka (1 kg)	Žična rešetka Postavite pekač na spodnjo polico.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, nato 180 ... 190	90 ... 110

Za vse vrste hrane v tej tabeli predgrevanje ni potrebno.

Jedi za preizkus

Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
piškoti shortbread	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	140	15 ... 25
	2 pekača	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25
drobno pecivo	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
	2 pekača	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45
biskvit	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
jabolčna pita	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite hrano.

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

⚠ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislina ali čistila, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je

običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi emajlirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte razdelek »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica v celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin povzroča nevarnost požara in poškodbe emajlirane površine.

Katalitične površine

- Stranske stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične. To je odvisno od modela.
- Katalitične površine imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko katalitične površine vpijajo olja in

se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlaken ter posušite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlaken. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje dodatkov in pripomočkov

Razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače, dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gumbe z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Čiščenje stranskih sten pečice

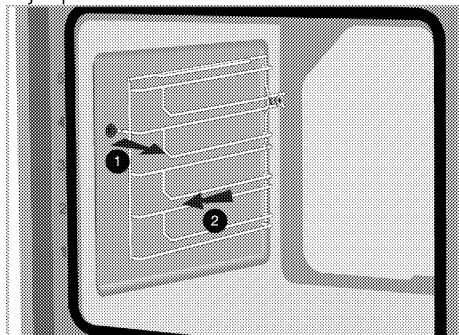
Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Če so stene pečice zaščitene z elektroforetičnim lakom, si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v

razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



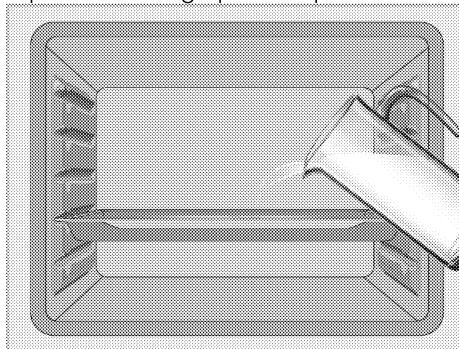
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

Enostavno čiščenje s paro

Ovisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Čiščenje je lažje, ker se stara sprijeta umazanija zaradi pare, ki se ustvarja v pečici, zmehča s pomočjo vodnih kapljic, ki se nabirajo na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Nalijte 500 ml vode v pekač in položite pekač na drugo polico v pečici.

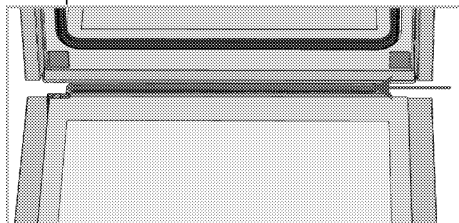


3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C.

Odprite vratca in takoj obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Ko odprete vratca, bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Preostale nečistoče odstranite s toplo vodo in čistilom, mehko krpo ali gobico, na koncu pečico obrišite s suho krpo.

i V načinu enostavnega čiščenja s paro bo voda, ki je v bazenu na dnu pečice, da zmehča rahlo nastale ostanke / umazanijo v notranjosti pečice, izhlapela in se kondenzirala v notranjosti pečice in na notranjem steklu vratc pečice, zato lahko voda kaplja ko se vrata pečice odprejo. Takoj ob odpiranju vratc pečice obrišite kondenzat.

Ovisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Kondenzirana voda se lahko nabere tudi v kanalu pod pečico. Po uporabi ta kanal bazena očistite z vlažno krpo in ga nato posušite.



Čiščenje vratc pečice

i Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih

»Demontaža vratc pečice« in
»Demontaža notranjega stekla vratc«.
Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

Demontaža vratc pečice

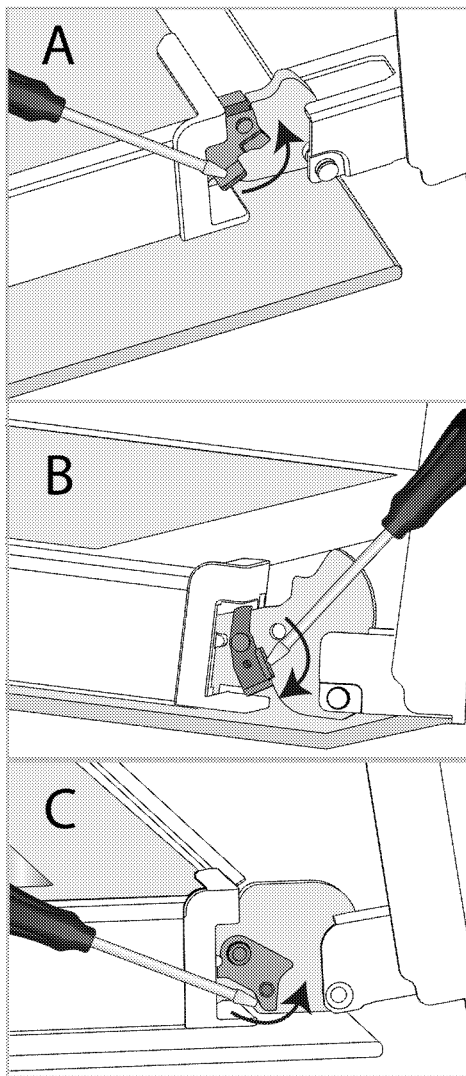
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih pritisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

Tip tečaja (A), (B), (C) se razlikuje glede na model izdelka. Spodnje slike kažejo, kako odpreti vse tipe tečajev.

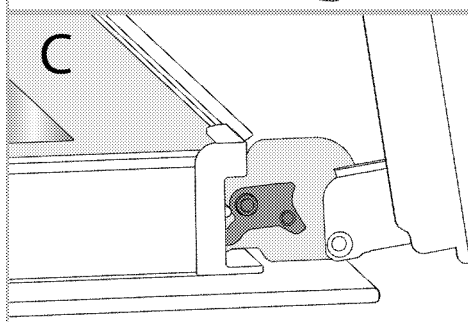
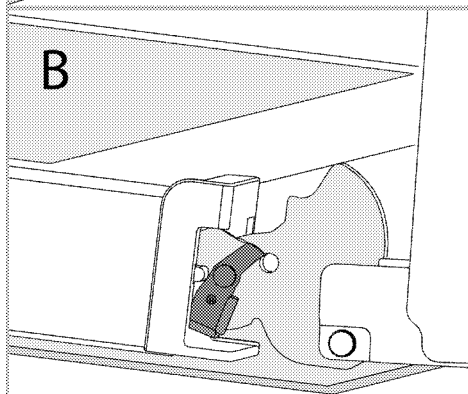
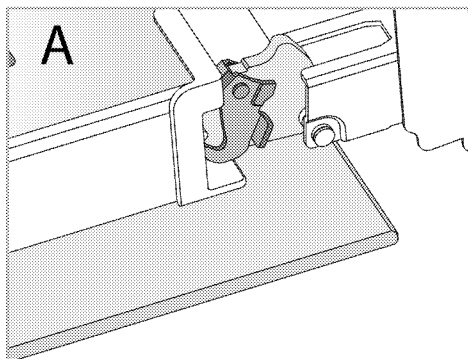
Šarnir tipa A je na voljo pri običajnih tipih vrat.

Šarnir tipa (B) je na voljo v tipih vrat z mehkim zapiranjem.

Šarnir tipa (C) je na voljo v tipih vrat z mehkim odpiranjem / zapiranjem.

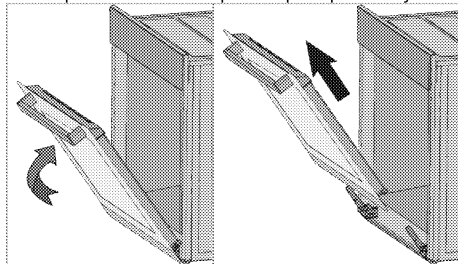


Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj

3. Odprite vratca v polodprti položaj.



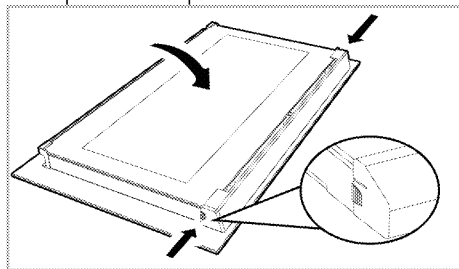
4. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

i Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

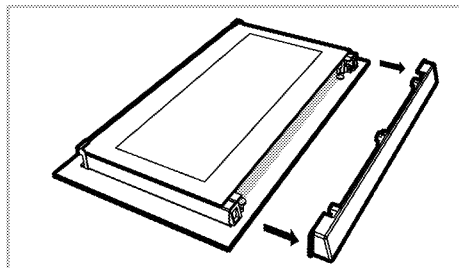
Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno notranje steklo vratc aparata.

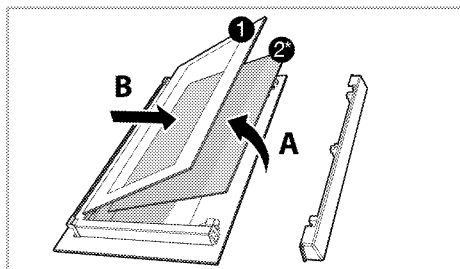
1. Odprite vrata pečice.



2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da istočasno pritiskate na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo (1) proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



- 1 Prva notranja steklena plošča
- 2* Notranja steklena plošča (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)
4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).
6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

Zamenjava žarnice v pečici

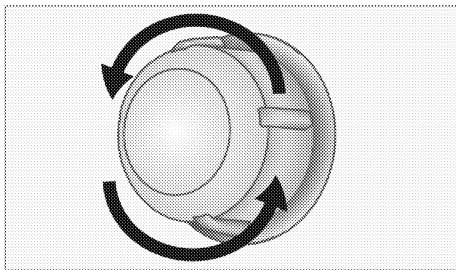
⚠ Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

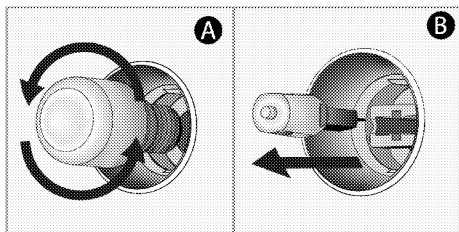
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 °C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.



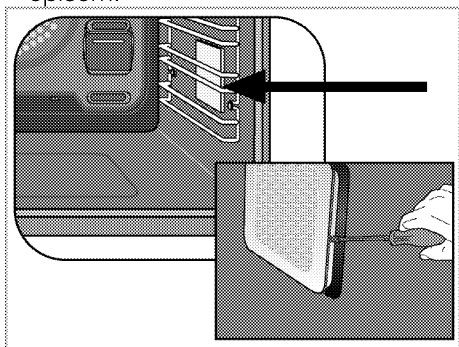
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



4. Znova namestite stekleni pokrov.

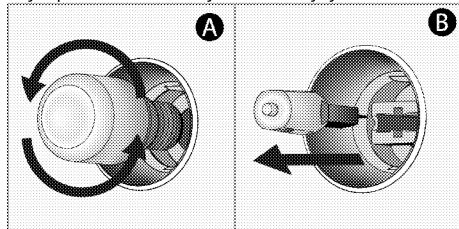
Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce.

4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Pečica med delovanjem proizvaja paro.

- Para med delovanjem uhaja, kar je normalen pojav. >>> *To ni napaka.*

Med peko nastajajo vodne kapljice.

- Para, ki nastaja med peko, lahko kondenzira in ob dotiku s hladnimi površinami aparata tvori vodne kapljice. >>> *To ni napaka.*

Izdelek med segrevanjem in ohlajanjem proizvaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrevajo in ohlajajo, se širijo in krčijo ter proizvajajo zvoke. >>> *To ni napaka.*

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda omogočena. Onemogočite funkcijo.*

Lučka v pečici ne deluje.

- Žarnica v pečici je okvarjena. >>> *Zamenjajte žarnico v pečici.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.*
- Pri modelih s programsko uro, morda ura ni nastavljena. >>> *Nastavite uro.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

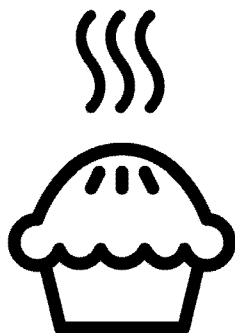
(Pri modelih s programsko uro) Prikaz ure utripa ali pa je prikazan simbol za uro.

- Prišlo je do izpada elektrike. >>> *Nastavite čas / Izključite aparat in ga znova vključite.*



Forno incassato

Manuale utente



IT

Gentile Cliente,

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

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

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



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



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

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

2 Istruzioni relative all'ambiente 11

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

3 Il prodotto 12

Introduzione del prodotto 12
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 13
 Controllo del forno 13
 Funzioni operative del forno 14
 Accessori del prodotto 16
 Uso degli accessori 17
 Specifiche tecniche 20

4 Primo utilizzo 21

Prima impostazione dell'ora 21
 Prima pulizia 21

5 Come utilizzare il forno 23

Informazioni generiche sull'uso del forno 23
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 23
 Impostazioni 26

6 Informazioni generali sulla cottura 29

Avvertenze generiche sulla cottura in forno 29
 Pasticcini e alimenti da forno 29
 Carne, pesce e pollame 32
 Grill 33
 Alimenti di prova 34

7 Manutenzione e cura 36

Informazioni generiche per la pulizia 36
 Pulizia degli accessori 37
 Pulizia del pannello di controllo 37
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 38
 Pulizia a vapore facile 38
 Pulizia dello sportello del forno 39
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno 41
 Pulizia della lampada del forno 41

8 Risoluzione dei problemi 44

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
 - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
 - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
 - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
 - ⚠ Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
 - ⚠ Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
 - ⚠ Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
 - ⚠ Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠ Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
 - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
 - Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
 - Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare in genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli

animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.

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

Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta.

Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di

collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".

- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da

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

- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



Sicurezza nel trasporto

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



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia

danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.

- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.

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



Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.
- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.



Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli

accessori all'estremità dell'area di cottura.



Sicurezza nella cottura

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

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

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

grassi potrebbero prendere fuoco.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.

2 Istruzioni relative all'ambiente

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



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

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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i

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

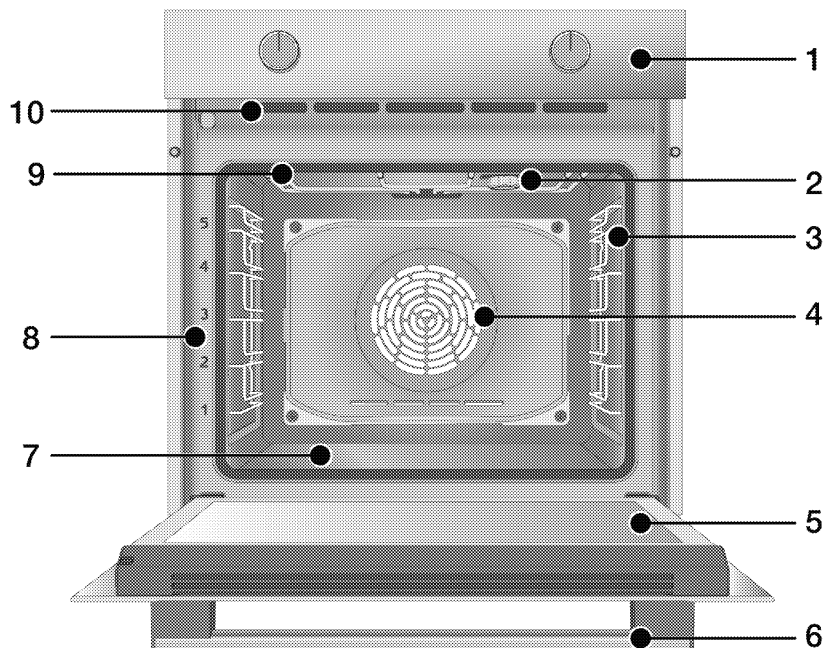
Consigli per risparmiare energia

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

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

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



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

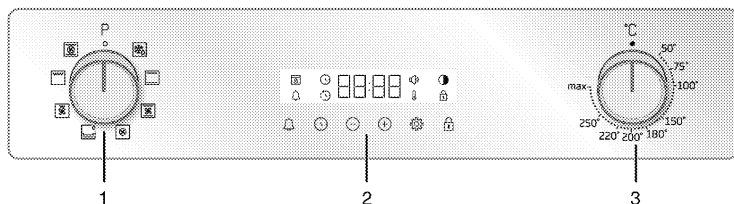
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

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

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

Controllo del forno



- 1 Manopola selezione funzione
- 2 Timer
- 3 Manopola temperatura

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

Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto).

Manopola temperatura

Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, girare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto).

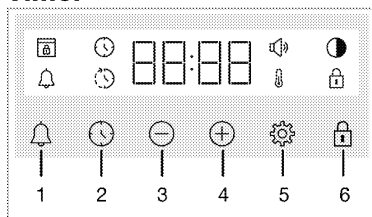
Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Il simbolo della temperatura appare sul display quando si avvia la cottura e scompare quando si raggiunge la temperatura

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

impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto delle temperatura impostata, il simbolo della temperatura riappare.

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

Funzioni operative del forno

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

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatta e cibi che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.

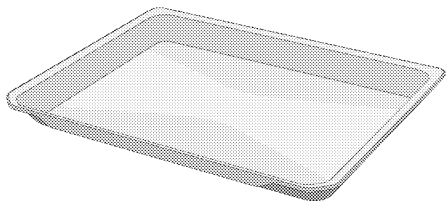
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	“Funzione” 3D	*	Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill completo	*	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill basso a ventola	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.

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

Accessori del prodotto

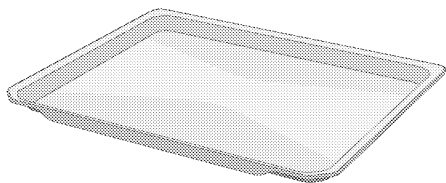
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

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



Vassoio standard

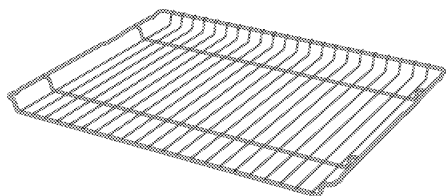
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



Vassoio per pasticceria

Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.

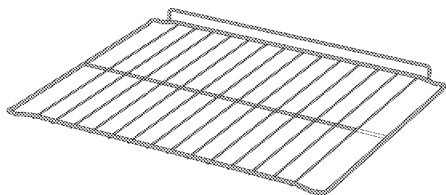
Modelli con ripiani in filo metallico:



Grill a filo

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

Modelli senza ripiani in filo metallico:

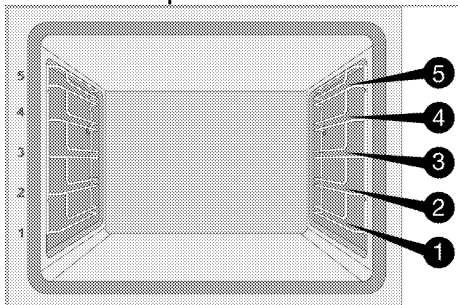


Uso degli accessori

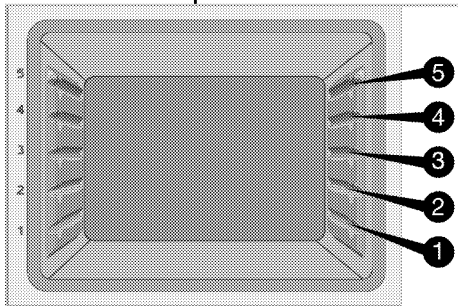
Ripiani da cottura

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

Modelli con ripiani in filo metallico



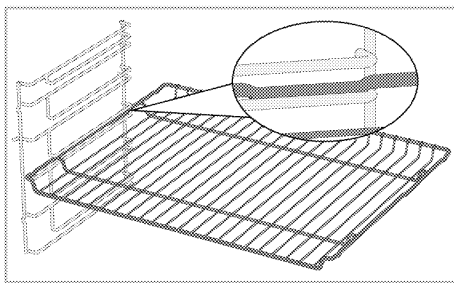
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

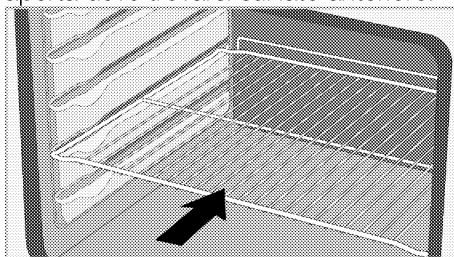
Modelli con ripiani in filo metallico:

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



Modelli senza ripiani in filo metallico:

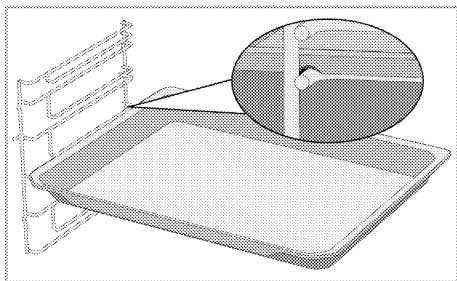
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

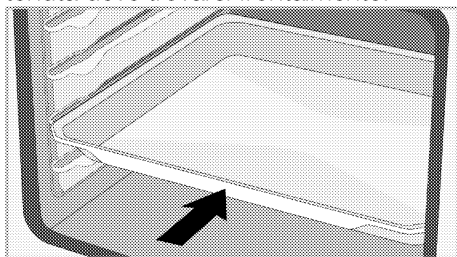
Modelli con ripiani in filo metallico:

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



Modelli senza ripiani in filo metallico:

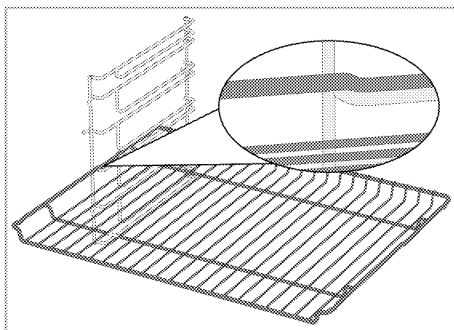
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



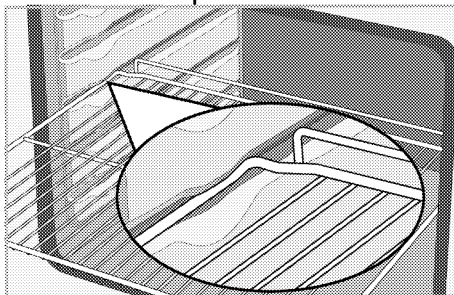
Funzione dello stopper del grill a filo

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

Modelli con ripiani in filo metallico

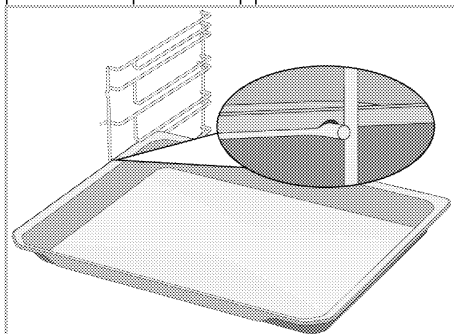


Modelli senza ripiani in filo metallico



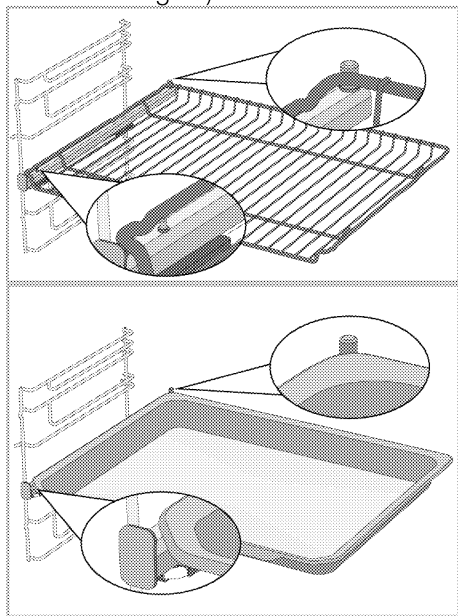
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

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



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche-Modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

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






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

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni di installazione del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V~; 50 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale	2.6 kW
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).
La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1- Riscaldamento ventola eco, 2-Riscaldamento ventola 3- Grill basso a ventola, 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

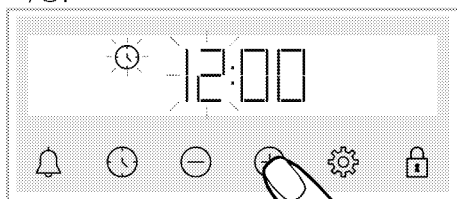
4 Primo utilizzo

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

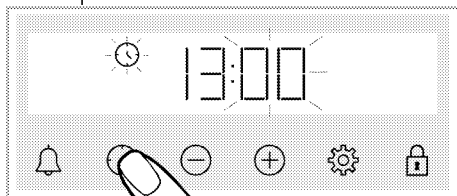
Prima impostazione dell'ora

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

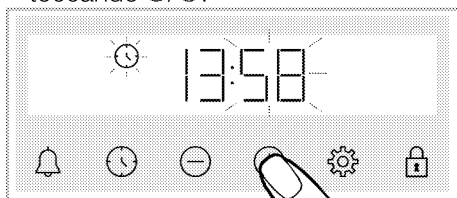
1. Quando si accende il forno per la prima volta, sul display lampeggeranno il campo delle ore "12:00" e il simbolo ⌚.
2. Impostare l'ora del giorno toccando ⊕/⊖.



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



4. Impostare il minuto del giorno toccando ⊕/⊖.



5. Confermare l'impostazione premendo o il tasto ⌚ o ⚙️.

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

i Se la procedura della prima impostazione dell'orario non viene effettuata, i simboli "12:00" e ⌚ continuano a lampeggiare e il forno non si avvierà. 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 Le impostazioni dell'ora corrente sono annullate in caso di interruzione dell'alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno". Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.

6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori;

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

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

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

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi.


La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

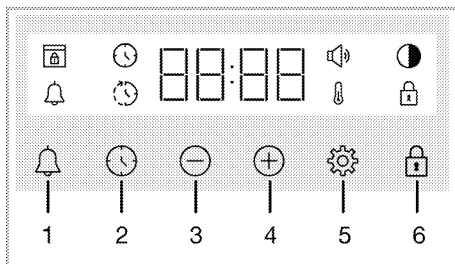
Illuminazione del forno

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

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno









- i** Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti.
Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
- i** Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display.
Per salvare le impostazioni attendere un breve periodo di tempo.
- i** Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- i** Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sullo schermo viene visualizzato il tempo rimanente.
- i** 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 .



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

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

Accensione del forno

Quando si seleziona una funzione operativa con la quale si vuole cuocere utilizzando la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno inizia a funzionare.

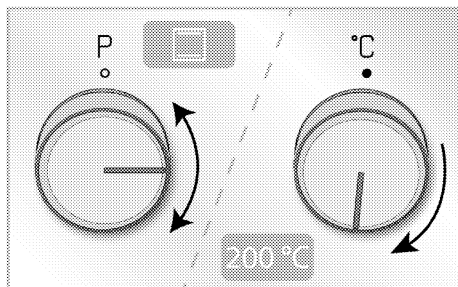
Spegnimento del forno

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.

Esempio:





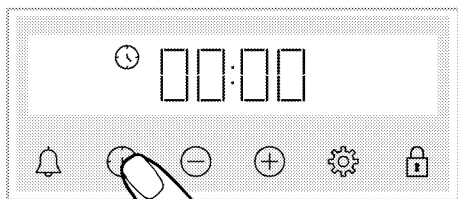
1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo apparirà . 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 da soli e spegnerlo appositamente. 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;

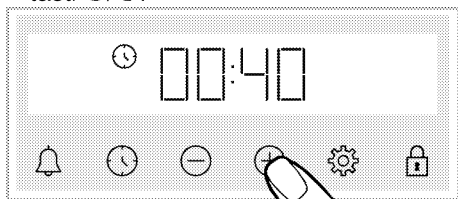
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

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



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

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti \oplus/\ominus .



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

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

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

5. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)**, il simbolo \odot lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico

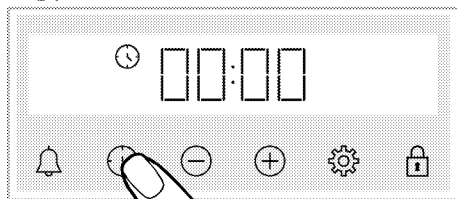
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si

arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

Per impostare il tempo di fine cottura su un tempo successivo; (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

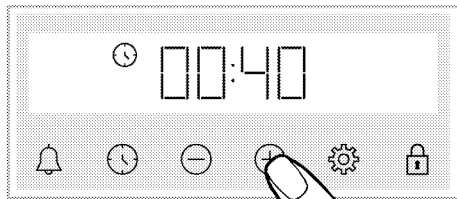
Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per il proprio pasto, è possibile impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura su un tempo successivo, consentendo l'avvio e lo spegnimento automatico del forno.

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






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

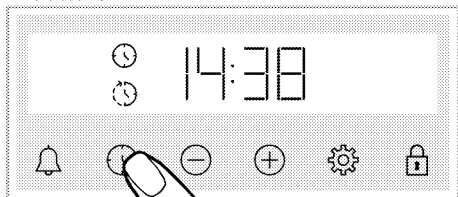
3. Impostare il tempo di cottura con i tasti \oplus/\ominus .



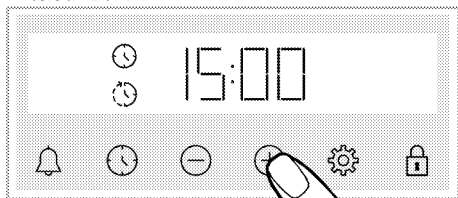
i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.



» Dopo aver impostato il tempo di cottura, il simbolo  viene visualizzato fisso sullo schermo.

4. Toccare  finché sul display non appare il simbolo del tempo di fine cottura .






5. Impostare il tempo di fine cottura con i tasti \pm/\ominus .



» Dopo aver impostato il tempo di fine cottura, sul display appariranno fissi il simbolo  e il simbolo  con il simbolo del periodo di tempo. Appena inizia la cottura, il simbolo  scompare.

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

» **L'orologio del forno calcola il tempo di inizio cottura sottraendo il tempo di cottura dal tempo di fine cottura impostato.** Al raggiungimento del tempo di inizio cottura, si attiva la modalità di funzionamento selezionata e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare.

7. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)** e il simbolo .

lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico

8. L'avviso suona per due minuti.


Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

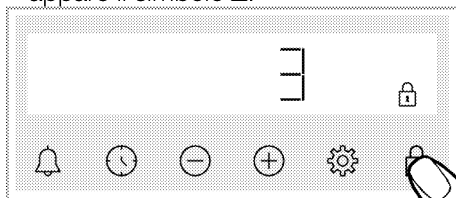
i Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, portare la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione **"0"** (off) e spegnere il forno.



Impostazioni


Attivazione del blocco tasti

Attivando la funzione di blocco dei tasti, è possibile impedire l'intervento dell'unità di controllo.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .





» Sul display appare il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, viene attivato il blocco dei tasti. Quando si tocca un tasto qualsiasi con il blocco tasti impostato, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

i Se si smette di toccare il tasto  prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non sarà attivato.

i I tasti del timer non possono essere utilizzati quando il blocco tasti è attivo. Il blocco tasti non sarà annullato in caso di interruzione dell'alimentazione.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

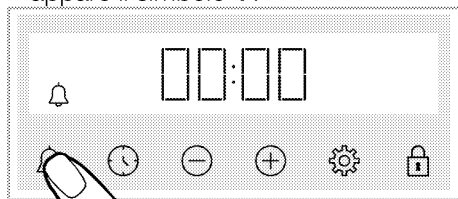
» Il simbolo  scompare e sul display il blocco dei tasti viene disattivato.

Impostazione dell'allarme

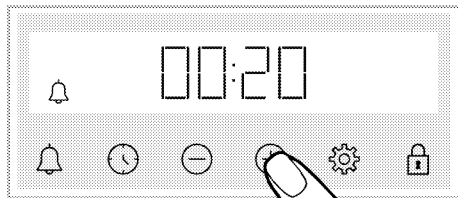
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il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

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

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .




2.  Impostare l'ora dell'allarme con i tasti .



» 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 impostati contemporaneamente, viene visualizzato quello a scadenza più breve.




3. Al momento impostato, il simbolo  inizia a lampeggiare ed emette un segnale acustico.


Spegnimento dell'allarme

1. Esauritosi il tempo dell'allarme, il segnale acustico di avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico di avviso.

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

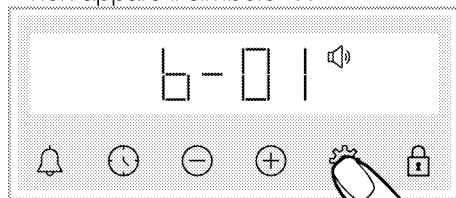
Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo  per resettare l'ora dell'allarme. Toccare il tasto  fino a quando non appare "00:00".

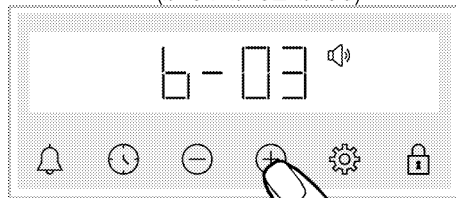
2.  è anche possibile annullare l'allarme anche premendo a lungo il tasto.


Modifica del livello del volume

1. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo .



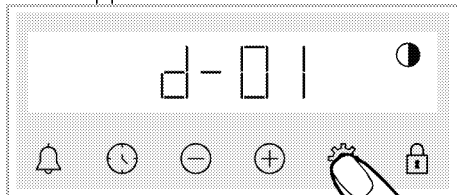
2. Impostare il livello desiderato con i tasti /. (**b-01-b-02-b-03**)



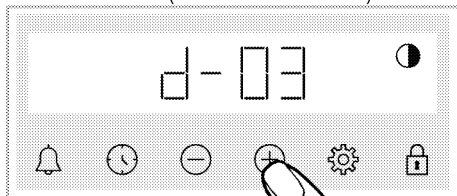
3. Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.


Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo .



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



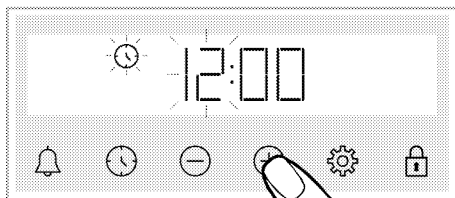
» Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

Modificare l'ora del giorno

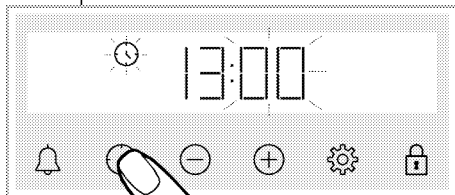
sul forno; per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

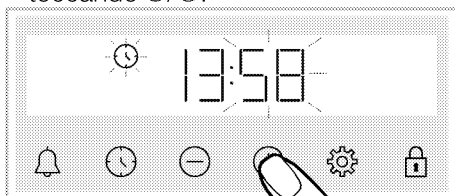
2. Impostare l'ora del giorno toccando \oplus/\ominus .




3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Impostare il minuto del giorno toccando \oplus/\ominus .



5. Confermare l'impostazione premendo  o il tasto .

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

6 Informazioni generali sulla cottura

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

Inoltre, è possibile trovare anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

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

produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

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

inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura di circa 10 minuti.

- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

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

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

Consigli per cucinare i pasticcini

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

Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Vassoio singolo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2	150	25 ... 35

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
	2 vassoi	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 40 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 45
Pan di Spagna	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio singolo	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio singolo	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
	2 vassoi	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria frolla	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	200	30 ... 40
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	2	180	35 ... 45
	2 vassoi	1 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
	2 vassoi	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vassoio singolo	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40

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

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.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura di pollo, tacchino e grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Terminata la cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne fritta e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5 - 2,0 kg)	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 170	110 ... 120
	Vassoio singolo	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Vassoio singolo	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
	Vassoio singolo	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80

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

Grill

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

Avvertenze generali

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

Tabella per il grill

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

I punti chiave della cottura al grill

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

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

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

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

Grill basso a ventola

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	Grill basso a ventola	4	200	30 ... 35
Pezzi di pollo	Grill a filo	Grill basso a ventola	4	250	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	Grill basso a ventola	4	250	30 ... 40
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Grill a filo Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Grill basso a ventola	3	15 min. 250, poi 180 ... 190	90 ... 110

Non preriscaldare tutti i cibi grigliati presenti in questa tabella del grill.

Alimenti di prova

Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN

Tabella di cottura per alimenti di prova

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3	140	15 ... 25
				Modelli senza ripiani in filo metallico: 2		
	2 vassoi	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio singolo	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	Modelli con ripiani in filo metallico: 3	150	25 ... 35
				Modelli senza ripiani in filo metallico: 2		

Alimento	Numero di vassoi	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
	2 vassoi	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 40 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 45
Pan di Spagna	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Vassoio singolo	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Torta di mele	Vassoio singolo	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
	Vassoio singolo	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

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

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

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

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

Superfici in acciaio inox e inox

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

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici

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

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

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

che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia degli accessori

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

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato

di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

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

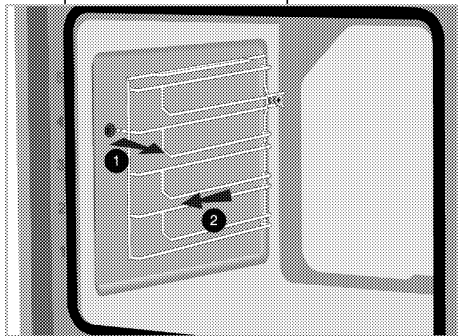
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



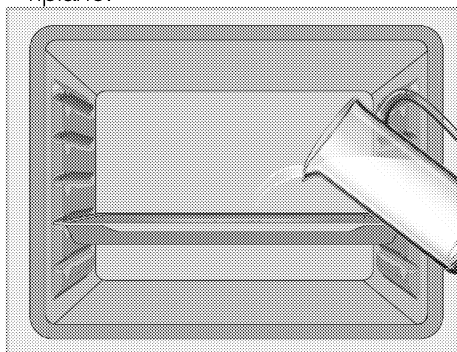
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Pulizia a vapore facile

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

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

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

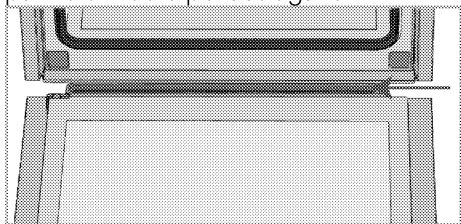


3. Impostare il forno in modalità di facile pulizia a vapore e far funzionare a 100°C per 15 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido. All'apertura dello sportello, il vapore fuoriesce. Questo può creare un rischio di bruciature. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno. Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

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

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



Pulizia dello sportello del forno

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

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

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

Rimozione dello sportello del forno

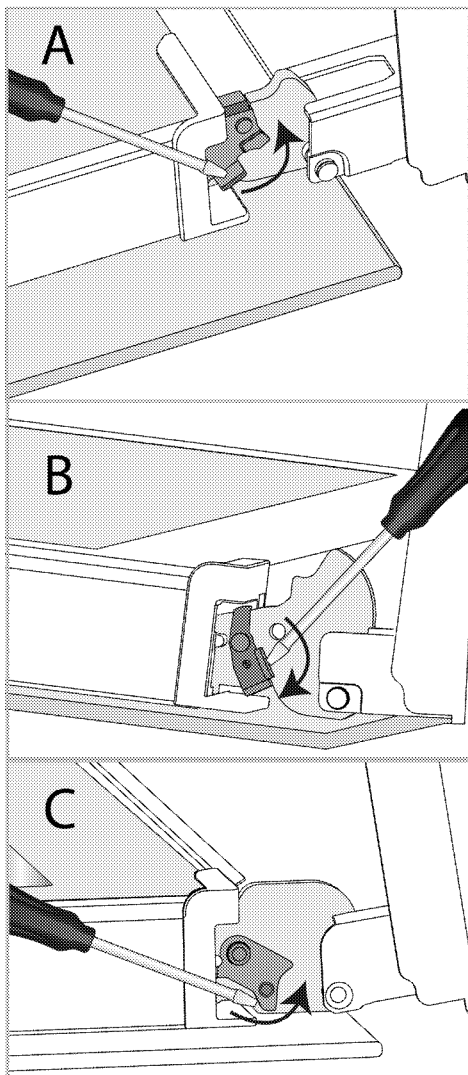
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

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

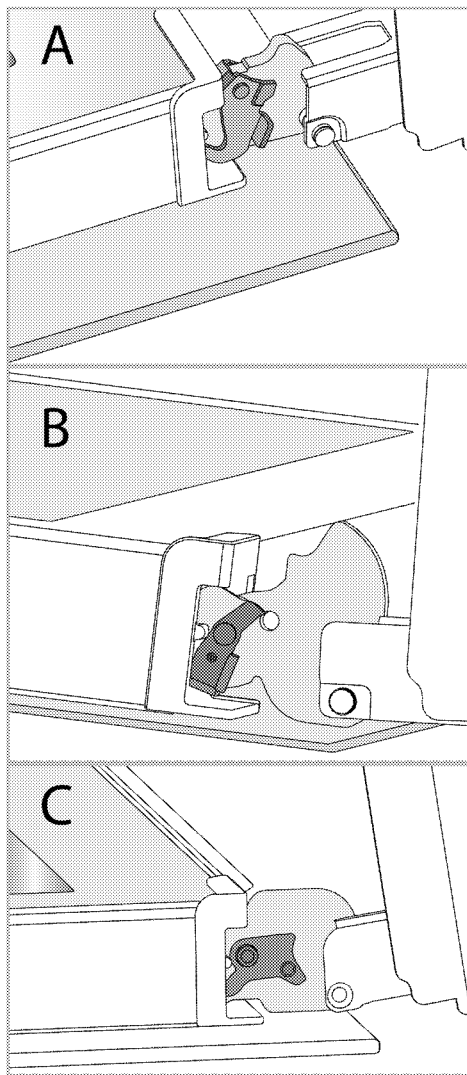
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

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

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

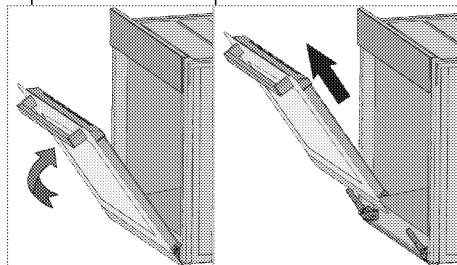


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



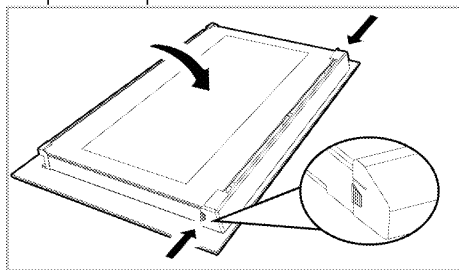
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

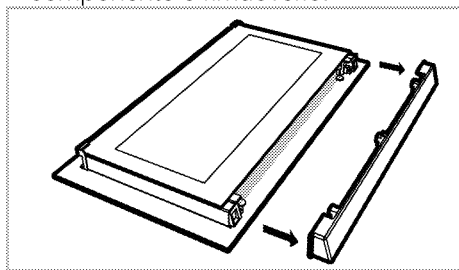
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

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

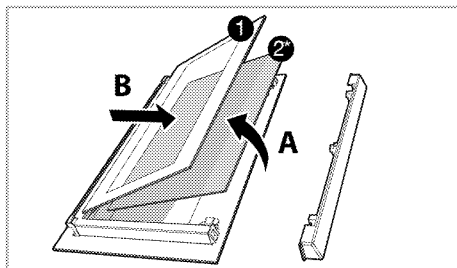
1. Aprire lo sportello del forno.



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



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



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

Pulizia della lampada del forno

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

lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

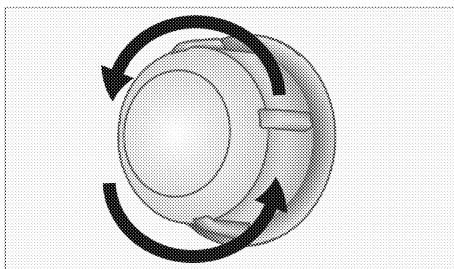
Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

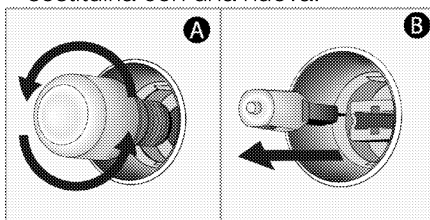
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



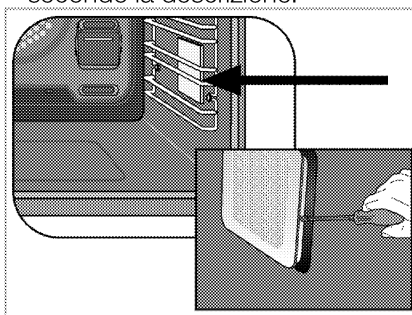
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

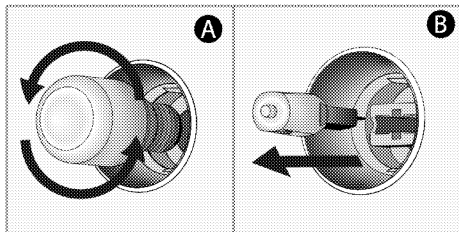
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.

(B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



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

8 Risoluzione dei problemi

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

Quando è in uso il forno emette del vapore.

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

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non funziona.

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

Il forno non si scalda.

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

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

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