

beko

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo

Forno incassato

Manuale Utente



BBIS13400XMSWE

385441403_6/ SL/ IT/ R.AD/ 28.11.25 16:27
7768287823

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	4	6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	35
1.1 Predvidena uporaba	4	6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi..	35
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	4	6.1.2 Meso, ribe in perutnina	38
1.3 Električna varnost.....	5	6.1.3 Žar	39
1.4 Varnost pri transportu	7	6.1.4 Peka s pomočjo pare	39
1.5 Varnost pri namestitvi	7	6.1.5 Jedi za preizkus.....	41
1.6 Varnost pri uporabi.....	8	7 Vzdrževanje in čiščenje.....	42
1.7 Opozorila glede temperature	8	7.1 Splošne informacije o čiščenju	42
1.8 Uporaba dodatkov	9	7.2 Čiščenje dodatkov	43
1.9 Varnost pri peki	9	7.3 Čiščenje upravljalne plošče.....	44
1.10 Parni sistem.....	10	7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	44
1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	11	7.5 Parno čiščenje.....	44
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	11	7.6 Čiščenje vratc pečice.....	45
2.1 Direktiva o odpadkih.....	11	7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	46
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ..	11	7.8 Čiščenje luči v pečici	47
2.2 Informacije o embalaži	12	8 Odpravljanje težav	48
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	12		
3 Vaš izdelek	13		
3.1 Predstavitev izdelka	13		
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	13		
3.2.1 Upravljalna plošča	14		
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	14		
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	15		
3.4 Dodatki za izdelek	16		
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	17		
3.6 Tehnični podatki	19		
4 Prva uporaba	20		
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi.....	20		
4.2 Prvo čiščenje	20		
5 Uporaba pečice	21		
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	21		
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	21		
5.3 Peka s pomočjo pare	26		
5.4 Nastavitve.....	29		
6 Splošne informacije o kuhanju	35		

1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- Ta naprava je namenjena za uporabo do največ 2500 metrov nadmorske višine.
- **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.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.

1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.

- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.
- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
 3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiten 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 lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
 - (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan 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.
 - Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
 - Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
 - Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
 - Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
 - Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
 - Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
 - Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
 - 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 izdelek napajalni kabel in vtič:
- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič

popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.

- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.

1.4 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.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Aparata ne prenašajte, če je v njem še voda. Pred prevozom se prepričajte, da v izdelku ni vode.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte

z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.

- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.

- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslABLJENO koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci,

mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da ustrezno uporabljate dodatke, ki so priloženi izdelku. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov za izdelke**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
 - Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
 - Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
 - V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
 - Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijaste folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.
- Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.

- Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Pri uporabi žične rešetke za peko na žaru postavite pladenj na spodnjo rešetko. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
- 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 ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



1.10 Parni sistem

- Pri peki s pomočjo pare bo pri odpiranju vratc pečice uhajala para, ki lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.
- Če po peki s pomočjo pare vlaga ostane v pečici, lahko povzroči korozijo. Po peki se naj pečica posuši. V pečici ne shranjujte mokre hrane za dalj časa.

- Pri odzemanju hrane iz pečice po peki s pomočjo pare, lahko iz pripomočkov teče vroča tekočina, bodite previdni.
- Pri peki s pomočjo pare dodajte toliko vode, kot to predpisuje tabela za peko.
- Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.
- Med peko ne uporabljajte pripomočkov, ki bi zaradi pare lahko začeli rjaveti.
- Pri vstavljanju posode za vodo, pazite, da vode ne polijete po pečici in drugih delih.
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Pri vsaki peki s pomočjo pare je treba preostalo vodo v posodi izpustiti in očistiti posodo za vodo. Če preostalo vodo v komori uporabite pri naslednji peki, lahko to privede do higienskih težav.



1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vročne površine lahko povzročijo opekline!

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in

elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

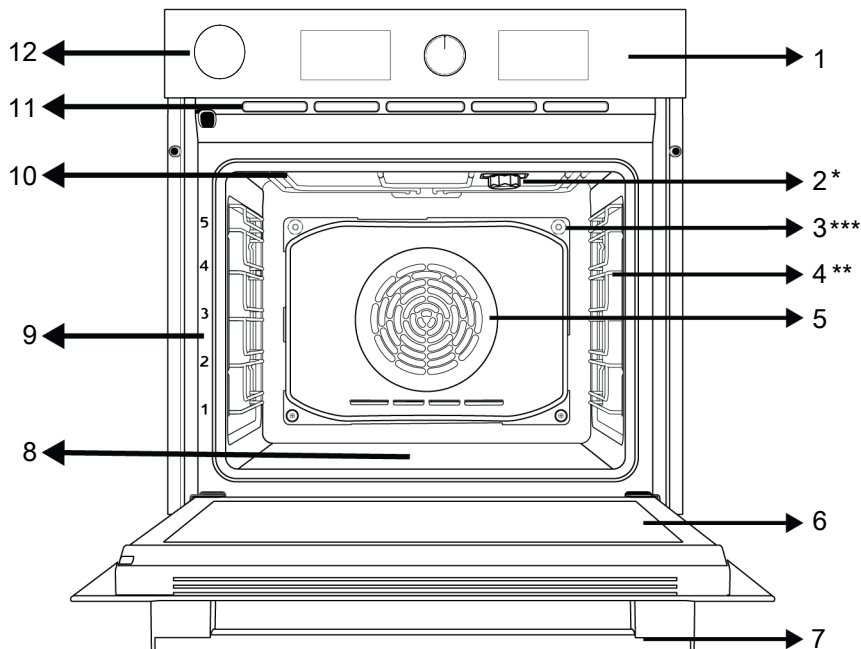
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

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.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo v načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.

3.1 Predstavitev izdelka



- | | | | |
|----|----------------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Upravljalna plošča | 2 | Lučka |
| 3 | Odprtina za izpust pare | 4 | Žične police |
| 5 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) | 6 | Vratca |
| 7 | Ročaj | 8 | Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo) |
| 9 | Položaji polic | 10 | Zgornji grelnik |
| 11 | Luknjice ventilatorja | 12 | Posoda za vodo |

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

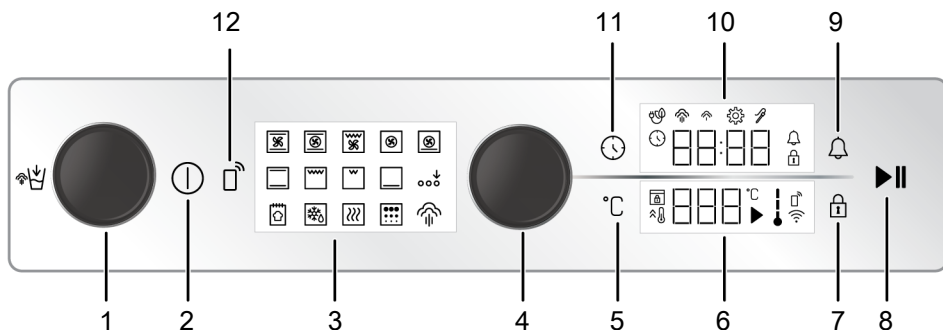
** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

*** Lokacija se lahko razlikuje glede na model izdelka.

3.2 Predstavitev upravljalne plošče 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.

3.2.1 Upravljalna plošča



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| 1 Posoda za vodo | 2 Tipka za vklop/izklop |
| 3 Prikaz delovanja | 4 Gumb za upravljanje pečice |
| 5 Tipka za nastavev temperature | 6 Področje za prikaz temperature |
| 7 Tipka za zaklepanje | 8 Tipka za začetek/konec peke |
| 9 Tipka za alarm | 10 Področje časovnika/kazalnika trajanja |
| 11 Tipka za čas in nastavev | 12 Tipka za odstranitev upravljalnika |

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezeni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na gumb, da se umakne.

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za upravljanje pečice

Z upravljalnim gumbom pečice lahko preverite nastavitve časovnika/ure in temperature. Med nastavitvami se premikate z vrtenjem upravljalnega gumba v levo ali desno, nastavev potrdite s pritiskom na gumb.

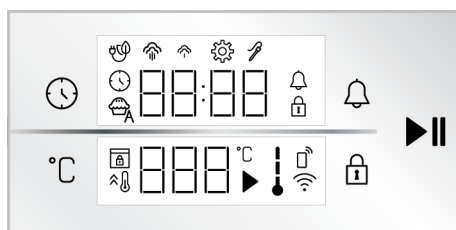
Indikator temperature v pečici

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ob začetku peke je simbol prikazan na zaslonu in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, ustrezna stopnja zasveti.

Prikaz delovanja

Funkcije vaše pečice upravljate na funkcijskem zaslonu. Vsako funkcijo aktivirate tako, da se je dotaknete. Vse funkcije na zaslonu so prikazane shematično in morda niso na voljo na vašem aparatu. Funkcije vašega aparata opisuje razdelek »Funkcije delovanja pečice«.









Indikatorska področja:



Tipke :



- : Tipka za čas in nastavev
- : Tipka za nastavev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec peke






Področje časovnika/kazalnika trajanja :

-  : Simbol za čas peke/trenutni čas
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za nastavitve
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za peko z eko ventilatorjem
-  : Simbol za nizko raven pare *
-  : Simbol za visoko raven pare *
-  : Simbol za sondo za meso *

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









Področje za prikaz temperature :









-  : Simbol za peko
-  : Simbol za temperaturo

-  : Simbol za temperaturo v pečici
-  : Simbol za hitro segrevanje (booster)
-  : Simbol za zaklepanje vrat *
-  : Simbol za odstranitev upravljalnika *
-  : Simbol Wifi *
- * : Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

3.3 Funkcije delovanja pečice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreti. 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 večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključeno je le nižje ogrevanje. Primeren je za živila, ki potrebujejo zapečeno dno.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	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	40-280	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.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši. Uporaba te funkcije je opisana v razdelku »Uporaba upravljalne plošče pečice«.
	Funkcija za piko	40-280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.

	Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Funkcija za peko kruha	-	Uporablja se za peko kruha. Nastavljene temperature in časa ni treba spreminjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij, ki niso prikazane na zaslonu funkcij ob vklopu aparata.
	Funkcija pare	-	Uporablja se za peko s pomočjo pare. Aktivira delovanje funkcije za peko s pomočjo pare.
	Parno čiščenje	80	Ta funkcija je namenjena mehčanju umazanije v pečici takoj po končani peki. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.

Najnižja temperatura, ki jo lahko nastavite pri funkcijah s paro/paro, je 120 °C.

3.4 Dodatki za izdelek

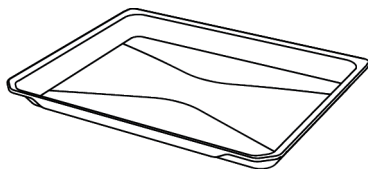
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

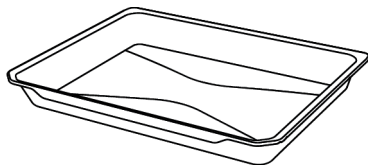
Standardni pekač

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



Globoki pekač

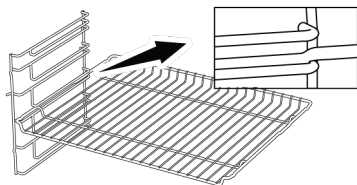
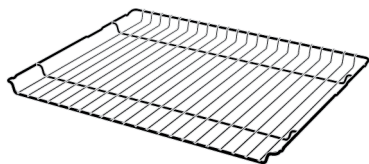
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



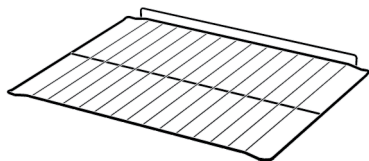
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :



Na modelih brez žičnih polic :

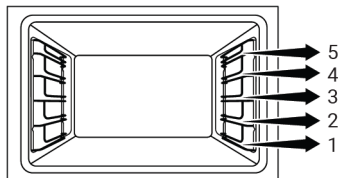
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj.

3.5 Uporaba dodatkov k napravi

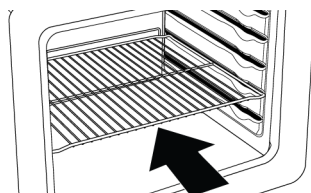
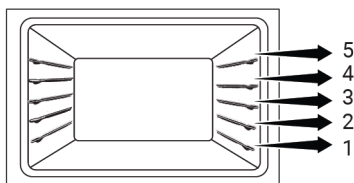
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



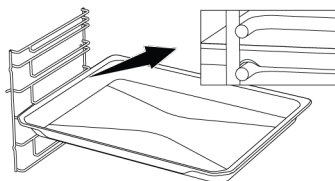
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev pekača na police

Na modelih z žičnimi policami :

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



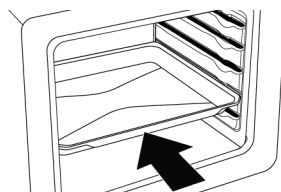
Postavitev žične rešetke na police

Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na zaustavljalno točko na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalno in priti v stik s hrbtno steno pečice.

Na modelih brez žičnih polic :

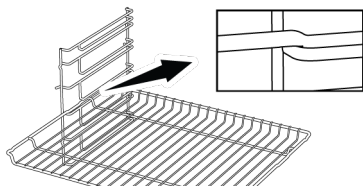
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



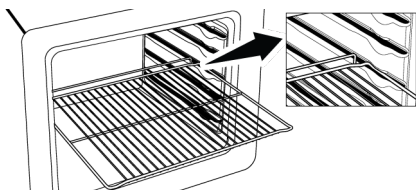
Delovanje zaustavljala žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljala, 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 zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalo.

Na modelih z žičnimi policami :

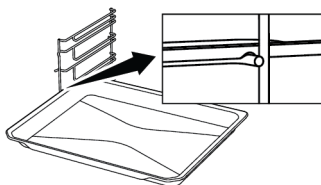


Na modelih brez žičnih polic :



Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

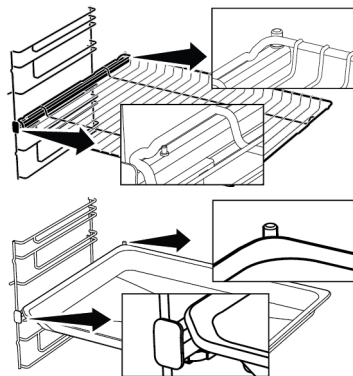
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalo.



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih 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).



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pečice (višina x širina x globina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napetost/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 (kW)	3,4
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali: 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 Prva uporaba

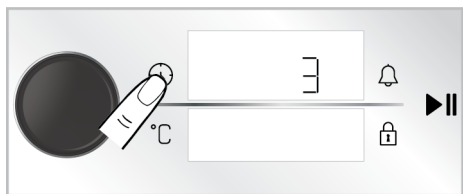
Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.


4.1 Nastavitev pri prvi uporabi


i Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

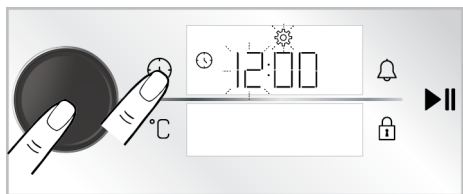
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.


⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.




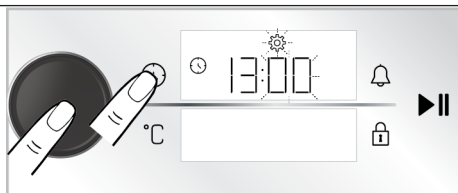
2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .


⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje časovnika.




3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .

⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje z minutami.



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu sveti neprekinjeno.

i Če pri prvem vklopu ne nastavite ure, prične teči čas od časa, nastavljenega pri proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

i Če pride do daljšega izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorejo 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: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

5 Uporaba pečice**5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice**

Ventilator za hlajenje (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo 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 pohošstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Ne pokrivajte teh prezračevalnih odprtin. V nasprotnem se pečica lahko pregreje.

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice


- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.
- Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.

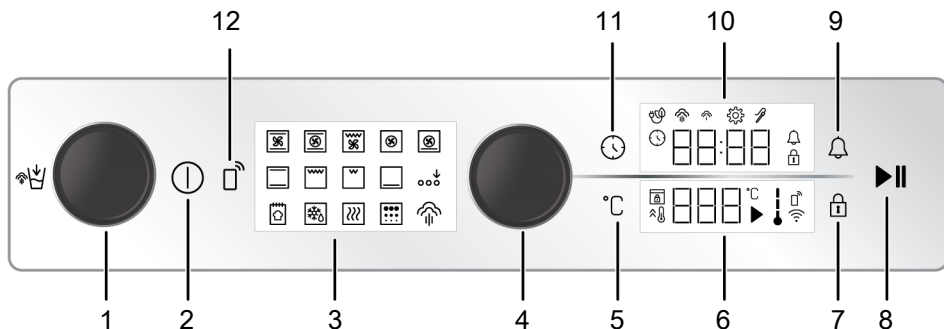
OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

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 z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

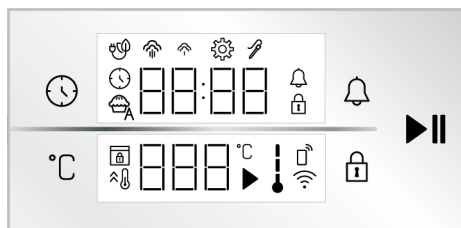
Lučka v pečici

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

- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je funkcija hitrega predgrevanja aktivna na upravljalni enoti, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitvev predgrevanja glejte razdelek »**Nastavitve**«.



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| 1 Posoda za vodo | 2 Tipka za vklop/izklop |
| 3 Prikaz delovanja | 4 Gumb za upravljanje pečice |
| 5 Tipka za nastavev temperature | 6 Področje za prikaz temperature |
| 7 Tipka za zaklepanje | 8 Tipka za začetek/konec peke |
| 9 Tipka za alarm | 10 Področje časovnika/kazalnika trajanja |
| 11 Tipka za čas in nastavev | 12 Tipka za odstranitev upravljalnika |



Tipke :

- : Tipka za čas in nastavev
- : Tipka za nastavev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec peke

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

- : Simbol za čas peke/trenutni čas
- : Simbol za alarm
- : Simbol za nastavitve
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za peko z eko ventilatorjem
- : Simbol za nizko raven pare *
- : Simbol za visoko raven pare *
- : Simbol za sondo za meso *

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

Področje za prikaz temperature :


- : Simbol za peko
 - : Simbol za temperaturo
 - : Simbol za temperaturo v pečici
 - : Simbol za hitro segrevanje (booster)
 - : Simbol za zaklepanje vrat *
 - : Simbol za odstranitev upravljalnika *
 - : Simbol Wifi *
- * Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

- Vklopite pečico s pritiskom na tipko .
⇒ Ko je pečica vključena, se na zaslону prikaže prva funkcija. V tem stanju zaslona lahko nastavite funkcijo delovanja, temperaturo, čas peke in alarm.


Če na tem zaslону ne nastavite ničesar, se pečica približno 5 minutah izključi in na zaslону bo prikazan trenutni čas.

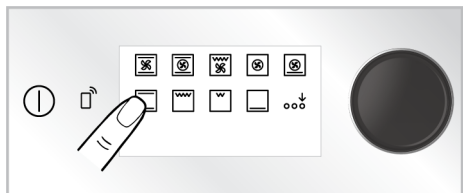
Izklop pečice

Izključite pečico s pritiskom na tipko . Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

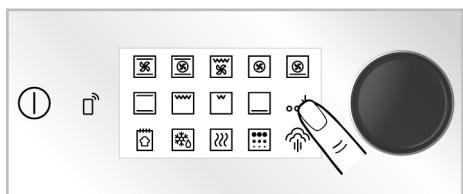
Ročna nastavitve temperature in funkcije delovanja pečice


Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo peko in pri tem ne uporabite programske ure. Na sliki sta za primer prikazana način delovanja Zgornji in spodnji grelec in temperatura 180 °C.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.

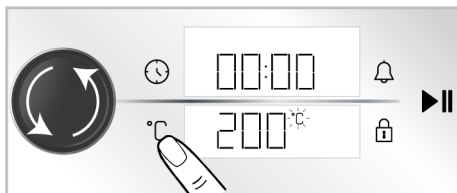


3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.





4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke  ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

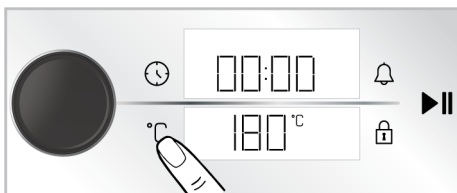
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol .




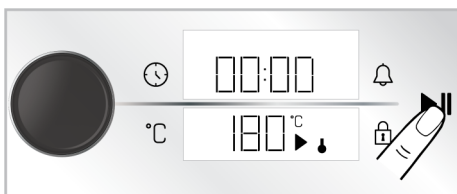
5. Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.




5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko .

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol .



6. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknete tipke .



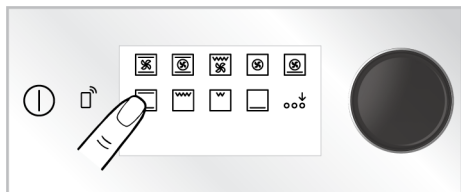
⇒ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola  in . Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola  zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami.

Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke ►||, da končate peko ali tipke ⓪, da v celoti izključite pečico.

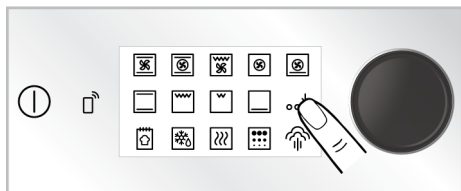
Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke, pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila. Na sliki so za primer prikazani način delovanja Zgornji in spodnji grelec, temperatura 180 °C in čas 45 minut.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⓪.
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.

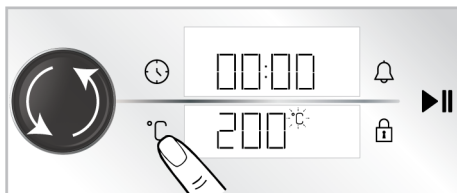


3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke °C ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

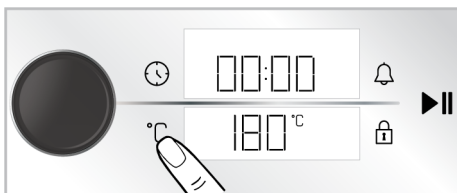
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



5. Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

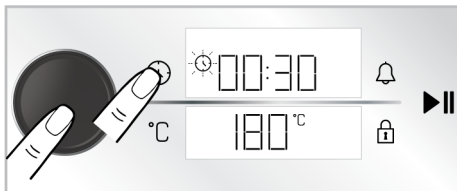
5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.


⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.




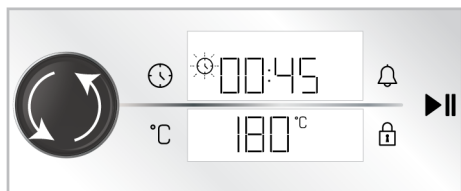
6. Za nastavitve časa peke enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke ⌚.

⇒ Na prikazu časovnika/trajanja je prikazana nastavljena vrednost 30 minute in simbol ⌚ utripa.




i Za hitro nastavitve časa peke lahko aktivirate čas peke 30 minut, tako pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke , potem ko sta način delovanja in temperatura že nastavljeni, in nato nastavite zeleni čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno.




7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavitve s pritiskom tipke .





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

8. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknete tipke .




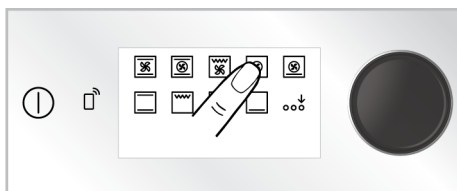
⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslону se prikaže temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola  in . Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola  zasvetijo. Ko se prilagojeni čas peke izteče, se na prikazovalniku temperature prikaže »End« časovnik opozori z zvočnim opozorilom in peka se zaustavi.


9. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če se dotaknete tipke , medtem ko se sliši opozorilni zvok in je na prikazovalniku temperature prikazano besedilo »End«, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Če pritisnete na tipko , se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

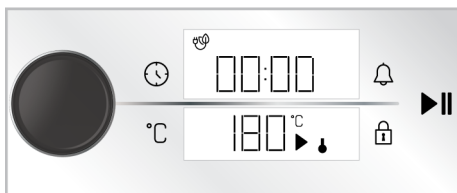
Grelec ventilatorja Eko

Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
2. Na zaslону funkcij se dotaknete načina delovanja Grelec ventilatorja in zadržite za 3 sekunde.



⇒ Na zaslону se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslону za časovnik/trajanje prikaže simbol  in funkcija Grelec ventilatorja Eko je aktivirana.



3. Nastavljeno temperaturo in čas peke lahko spremenite, kot je opisano v prejšnjih poglavjih. Nato lahko začnete peči.

⇒ V načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko sveti lučka manj časa, da se prihrani več energije pri peki.

Funkcija za peko kruha

Vaša pečica ima funkcijo Funkcija za peko kruha, posebej namenjeno za peko kruha. Nastavitve temperature in časa funkcije ni mogoče spremeniti.


Sestavine

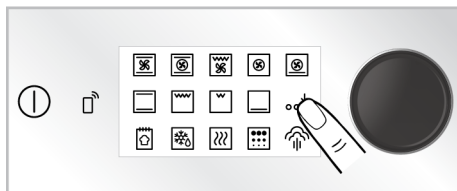
- 500 g moko
- 15 g sladkorja
- 10 g suhega kvasa
- 10 g sončničnega olja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

Za po vrhu testa

- 2 žlički sončničnega olja


Priprava

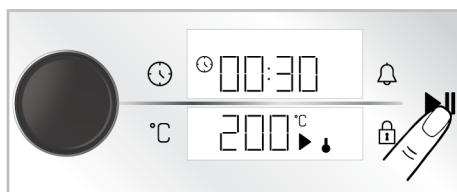
1. V globoko skledo presejete moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.
2. Naredite luknjo v sredini moko in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Počasi dolivajte toplo vodo, začnite pri stenah posode.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10- 15 minut.
4. Z roko nekajkrat obrnite testo in ga položite v posodo. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se dotika testa.
5. Ko ste testo pokrili z raztegljivo folijo, ga pokrijte še z debelo krpo in pustite, da vzhaja pri sobni temperaturi.
6. Dajte testo, ki je vzhajalo 60 minut, na delovno površino in ga 4-5 krat pregnetite, da odstranite zrak v notranjosti. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se dotika testa. Testo naj vzhaja še 30 minut pri sobni temperaturi.
7. Pečač postavite na tretjo polico pečice.
8. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
9. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.




10. Na zaslonu funkcij se dotaknite Funkcija za peko kruha.



11. S tipko  začnite peko.



12. Po koncu peke se za eno minuto sliši zvočno opozorilo. Če se dotaknete tipke , se pečica izklopi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

5.3 Peka s pomočjo pare

Vaša pečica ima funkcijo peke s pomočjo pare. S pomočjo pare boste dosegli boljše rezultate peke. Peka s pomočjo pare zagotavlja, da bodo površine pekovskih izdelkov svetlejše, skorja bolj hrustljava in volumen bo večji. Para hkrati zmanjšuje izgubo vlage iz jedi, npr. pri mesu, ki je pri peki s pomočjo pare bolj sočno in okusnejše.

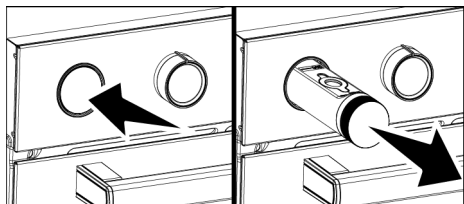
Obstajata 2 različni stopnji ravni pare: nizka in visoka para. Med peko se v pečico v določenih intervalih dovaja para. Na splošno je pri peki slaščic, kot so pogače, pecivo, kruh, priporočljiva nizka raven pare, pri peki mesa (kot so veliki kosi mesa, cel piščanec) pa visoka raven pare. Ta funkcija je lahko odvisna od hrane, ki jo pečete. V ta namen glejte tabelo za peko.

Splošna opozorila

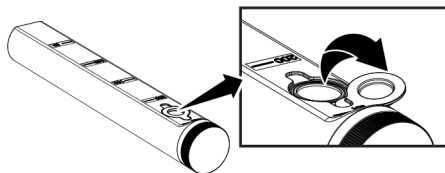
- Peka s pomočjo pare je dovoljena samo pri temperaturah nad 120 °C.
- Med kuhanjem v posodo za vodo ne nalijte več vode, kot je nastavljeno na "max".
- Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice med peko s pomočjo pare, kaplja naokoli. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.
- Držite se stran, ko odpirate vrata pečice, saj lahko med in po peki s pomočjo pare uhajata para in toplota. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Če voda ostane v pečici po vsaki peki s paro, preostalo vodo posušite s suho krpo, ko se pečica V nasprotnem primeru lahko zaradi ostanka vode pride do nastanka vodnega kamna.
- Če ima vaš izdelek sonde za meso, se pred kuhanjem s paro prepričajte, da je pokrov sonde za meso zaprt. V nasprotnem primeru lahko pride do uhajanja pare iz vtičnice sonde za meso.

Za peko s pomočjo pare:

1. Preglejte tabelo za peko s pomočjo pare in nastavite način delovanja, temperaturo in čas glede na jed, ki jo želite pripraviti, nato pa pričnite s peko. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, način delovanja in čas.
2. Na upravljalni plošči pritisnite na simbol posode za vodo. Odstranite posodo za vodo iz ležišča.

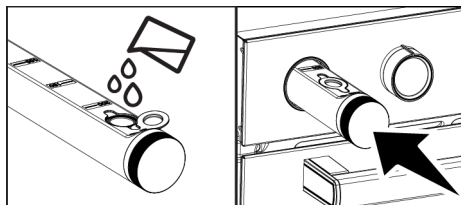


3. Odprite plastični pokrovček na rezervoarju za vodo, kot je prikazano spodaj.

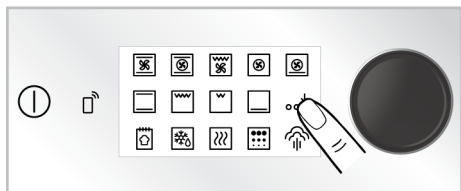


- i** Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.

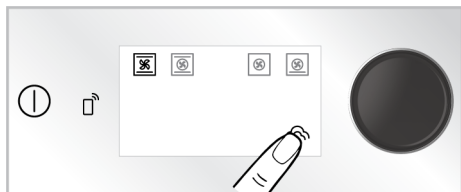
4. Napolnite s količino vode, navedeno v tabeli za kuhanje, in postavite plastični pokrov na rezervoar za vodo na njegovo mesto.



5. Pekač položite na priporočeno polico v pečici.
6. Vključite pečico s pritiskom na tipko **i**.
7. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



8. Na zaslonu funkcij se dotaknite Funkcija pare.

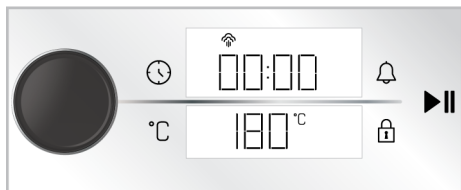


⇒ Na zaslonu so prikazani načini delovanja, pri katerih lahko uporabite paro. Lučka aktivnega načina delovanja sveti močneje.

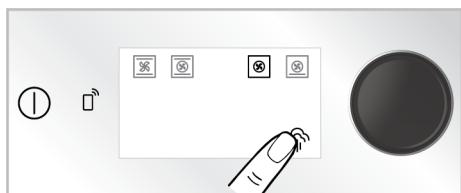
9. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči s pomočjo pare.



⇒ Na zaslonu sta prikazana prednastavljena temperatura in simbol ☁ (visoka stopnja pare) za izbrano funkcijo.

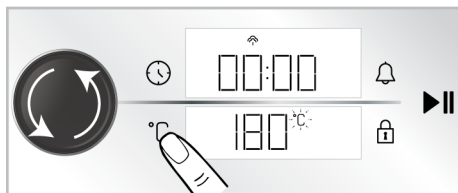


10. Glede na jed, ki jo pripravljate, lahko prilagodite stopnjo pare. Za nastavev se dotaknite Funkcija pare.



11. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke °C ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

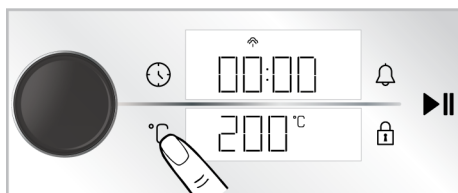
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



12. Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

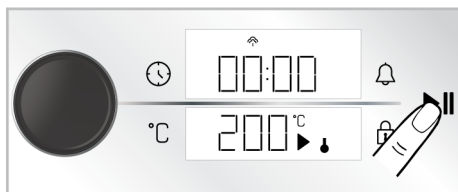
12. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.



13. Lahko nastavite čas peke ali pečete ročno, tako da nadzirate peko sami. Če želite nastaviti čas peke, glejte razdelek "Peka z nastavitvijo časa peke".

14. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknite tipke ►||.



⇒ Če čas peke ni nastavljen: Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ►||. Čas peke na zaslonu se prične

odštevati. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature ↓ zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknete tipke ►|| da končate peko ali tipke Ⓛ, da v celoti izključite pečico.

- ⇒ **Če čas peke ni nastavljen:** Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ►. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature ↓ zasvetijo. Ko čas peke izteče, se na prikazovalniku temperature prikaže »End« časovnik opozori z zvočnim opozorilom in peka se zaustavi. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če se dotaknete tipke ►|| medtem ko se sliši opozorilni zvok in je na prikazovalniku temperature prikazano besedilo »End«, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Izključite pečico s pritiskom na tipko Ⓛ. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

Med peko s pomočjo pare:

- Če je v posodi za vodo dovolj vode, pečica nadaljuje s peko s pomočjo pare, dokler ne zmanjka vode v posodi.
- Če zmanjka vode v posodi za vodo ali če je dodane vode premalo, bo na zaslonu začel utripati simbol ☹ ali ☹ in čez nekaj časa se bo oglasil zvočni signal. Medtem pečica nadaljuje s kuhanjem brez pare.
- Če želite prekiniti zvočno opozorilo in nadaljevati s peko brez pare, se dotaknete tipke ☹. Zvočno opozorilo se ustavi in pečica še najprej peče brez pare.

- Če želite nadaljevati peko pomočjo pare, odstranite posodo za vodo, ga napolnite z dovolj vode in postavite Kraj. Pečica začne zagotavljati paro tako, da iz posode črpa vodo.
- Med peko s pomočjo pare boste slišali običajen zvok črpalke za vodo, zlasti če je nivo vode v posodi nizek.

Po peki s pomočjo pare:

- Nekaj časa po končani peki s pomočjo pare, pečica spusti vodo, ki ni bila porabljena, nazaj v posodo za vodo. Medtem je zvok delovanja črpalke iz pečice normalen.
- Ko je prečrpan preostanek vode, iz higienskih razlogov iztočite preostalo vodo v posodi za vodo.
- Zaradi tveganj za zdravje pred vsako peko pomočjo pare izpraznite posodo za vodo in dodajte svežo vodo.

5.4 Nastavitve

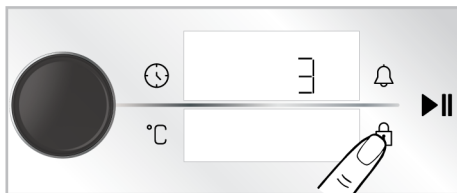


V menijih ali nastavitvah, ki jih je treba potrditi z dolgim pritiskom, je na zaslonu prikazano odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavev.

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Držite tipko Ⓛ, dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol ☹.






- ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu za časovnik/trajanje prikaže simbol ☹ in funkcija zaklepanje tipk je aktivirana. Ko je zaklepanje tipk nastavljeno, se oglasita zvok časovnika in zvočno opozorilo ter simbol ☹ utripa.



Ko je zapora tipk aktivirana, tipk na upravljalni plošči ni mogoče uporabljati. Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.

Deaktiviranje zaklepanja tipk



1. Držite tipko  dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol .
 - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, na zaslonu za časovnik/trajanje simbol  izgine in funkcija zaklepanja tipk je deaktivirana.

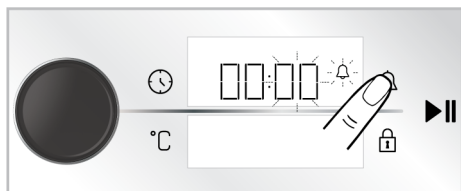
Nastavitev alarma



Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko. Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.

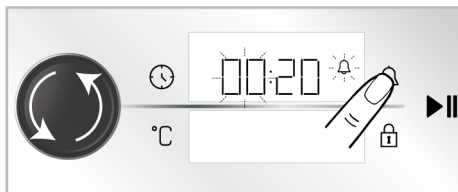



Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.


1. Če tipko  pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.
 - ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja pričneta utripati polje z minutami in simbol .



2. Najprej nastavite minute, tako da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo in z enkratnim dotikom tipke  aktivirajte polje časovnika.
3. Nastavite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavitve.



- ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma se začne na zaslonu odštevati.

4. Po končanem času alarma, začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.





Če hkrati nastavite čas alarma in čas peke bo na zaslonu časovnik/trajanje prikazan čas, ki je krajši.

Izklop opozorila


1. Po koncu alarma, se zvočno opozorilo sliši eno minuto. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.
 - ⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.

Preklic opozorila

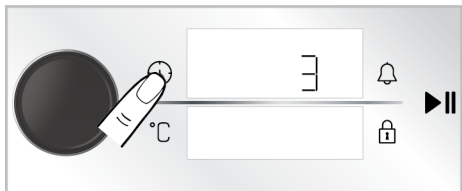
1. Če enkrat pritisnete tipko , ponastavite čas alarma.
 - ⇒ Na zaslonu trajanje/ časovnik začne utripati simbol .
2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler čas alarma ni nastavljen na "00:00".

Nastavitev glasnosti

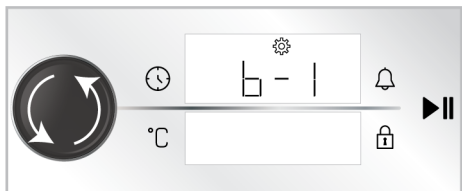
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.


⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

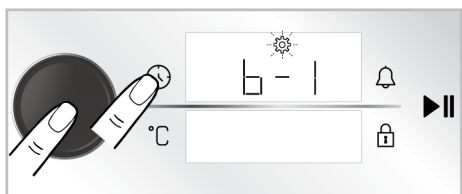



2. Zavrtnite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik ne prikaže "b-1" ali "b-2".



3. Ton nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.


⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .



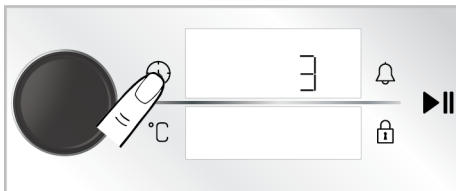
4. Nastavite želeni ton z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
5. Potrdite nastavev tona, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

Nastavev svetlosti zaslona

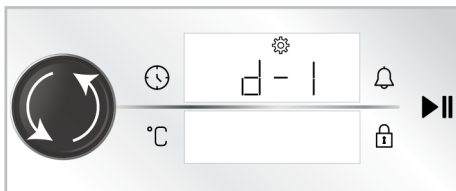
Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

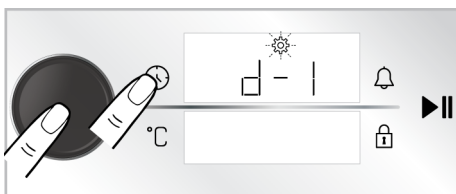



2. Zavrtnite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu za časovnik/trajanje ne prikaže "d-1", "d-2" ali "d-3".



3. Svetlost nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.


⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .



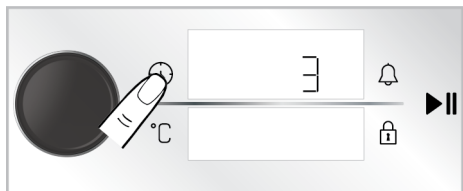
4. Nastavite želeno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
5. Potrdite svetlost, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.


Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

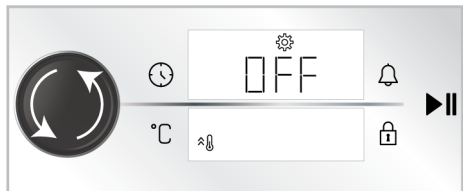
S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavitve hitrega predgrevanja. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.


⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

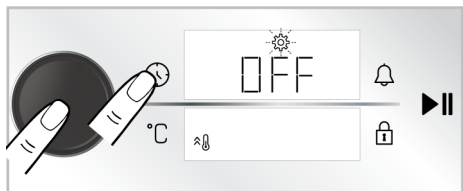


2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  in "OFF".

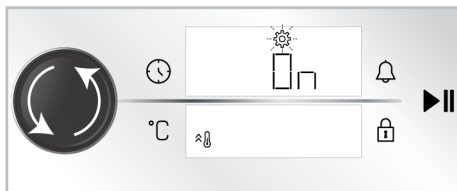



3. Aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja(Booster), tako da se dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.


⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .



4. Z vrtenjem gumba za upravljanje pečice spremenite nastavev "OFF" na zaslonu v "ON".




5. Potrdite predgrevanje(Booster), tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

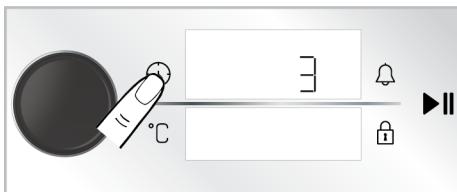
 Nastavitvev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo "OFF" lahko prekličete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.


Nastavev časa


Prilagoditev nastavljenega ure na pečici

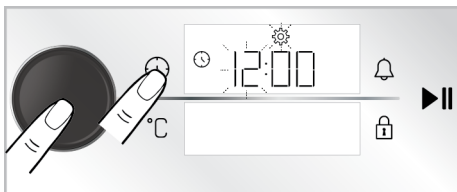
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.


⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.




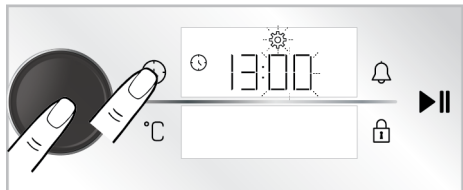
2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .


⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje časovnika.




3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .

⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje z minutami.





4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .



⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu sveti neprekinjeno.

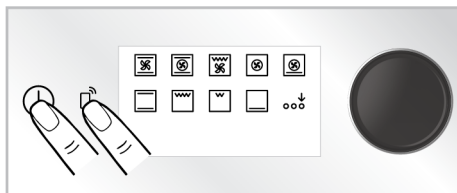
Priključitev pečice na brezžično omrežje in predstavitev aplikacije "HomeWhiz"

Svojo pečico lahko povežete z brezžičnim omrežjem in jo s pomočjo pametne naprave upravljate prek aplikacije "HomeWhiz". V ta namen najprej namestite aplikacijo "HomeWhiz" na vašo pametno napravo. Aplikacija "HomeWhiz" je na voljo v mobilnih operacijskih sistemih IOS in Android.

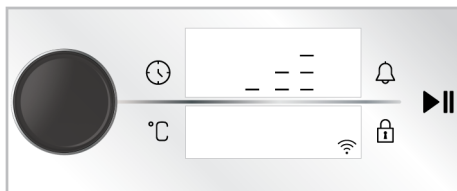
 Po prenosu aplikacije "HomeWhiz" sledite navodilom v aplikaciji, da ustvarite svoj dom.

 Postopek za priključitev pečice na brezžično omrežje in za vklop daljinskega upravljalnika pečice lahko dokončate po navodilih v aplikaciji.


1. Da preklopite pečico v način nastavev in hkrati za približno 3 sekunde dotaknete tipk  in , ko je pečica izključena (na zaslonu je prikazan trenutni čas).



⇒ Ko pečica preklopi v nastavitveni način, se na zaslonu prikaže animacija, kjer utripajo nekatere vrstice.





2. Odprite aplikacijo "HomeWhiz", ki ste jo namestili na pametno napravo. Ko ustvarite svoj dom, izberite pečico pod kuhinjskimi aparati in vnesite številko serije vašega izdelka v aplikacijo in sledite korakom, opisanim v aplikaciji.

 Številka serije vaše naprave je številka, ki se začne s »77...« in jo najdete na hrbtni strani naslovnice priročnika.






3. Upoštevajte navodila za uporabo pečice, tako da sledite navodilom na sami aplikaciji.






Aktiviranje daljinskega upravljalnika pečice

Po vpisu vaše pečice v aplikaciji "HomeWhiz", omogočite daljinsko upravljanje:

1. Pritisnite tipko  enkrat, medtem ko je na zaslonu prikazan simbol .

⇒ Na zaslonu bosta hkrati prikazana simbola  in .



 Če simbol  ni prikazan, držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol . Če svoje naprave niste vpisali v aplikacijo "HomeWhiz", simbol  utripne enkrat in zasliši se zvočni signal za napako.

 Če je simbol  prikazan na zaslonu, vendar se ob pritisku tipke  sliši zvočni signal za napako, in če na zaslonu ni prikazan simbol  ali , preverite internetno povezavo vaše izdelek. Če je kljub temu, da internetna povezava deluje, napaka še vedno prikazana, ponovite postopek namestitve.

Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo Homewhiz

Po dodajanju vašega izdelka v aplikacijo "HomeWhiz" se uporabniški račun, ki ste ga uporabili za "HomeWhiz", seznanil z informacijami vašega izdelka. Če želite izbrisati seznanjanje zaradi izgube dostopa


do računa, ki ga uporabljate v aplikaciji, ali zaradi drugih razlogov, je treba izvesti naslednja dejanja.

1. Izdelek izklopite (medtem se na zaslonu prikaže ura), in pritisnite tipke  in  ter držite približno 5 sekund.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5.


2. Po končanem odštevanju se na zaslonu prikaže animacija brisanja seznanjanja.

3. Ko je postopek brisanja seznanjanja končan brez težav, se zasliši zvočno opozorilo in pečica se bo znova zagnala.

 Če nastane težava pri brisanju seznanjanja in postopka ni mogoče dokončati, se zasliši zvok za napako.

4. Potem ko je postopek brisanja seznanjanja končan, lahko aparat znova seznanite z aplikacijo "HomeWhiz".

Skladnost s standardi in informacije o testiranju / Izjava o skladnosti za EU

	Razvoj, proizvodnja in prodaja tega izdelka se izvaja v skladu z varnostnimi predpisi, določenimi v celotni relevantni zakonodaji Evropske Unije.
Frekvenčni pas	: 2,4 GHz
Maks. oddajna moč	: max. 100 mW
Izjava o skladnosti CE	
Arçelik A.Ş. s tem izjavlja, da je ta izdelek skladen z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno izjavo DRO o skladnosti na spletnem mestu support.beko.com med dodatnimi dokumenti na strani vašega izdelka.	

Določeno obdobje podpore za posodobitev programske opreme, povezano s kibernetsko varnostjo za izdelek, je garancijska doba izdelka. Po tem obdobju posodobitve programske opreme, povezane s kibernetsko varnostjo, niso zagotovljene.

Ta izdelek zbira in prenaša podatke o uporabi, ko je povezan z internetom (npr. nastavitve temperature, trajanje uporabe, kode napak). V skladu z Zakonom o podatkih EU (Uredba EU 2023/2854) imate pravico do dostopa in upravljanja s temi podatki. Za podrobnosti o tem, kateri podatki se zbirajo, kako se uporabljajo in kako do njih dostopati, obiščite:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Splošne informacije o kuhanju

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- 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.

6.1.1 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 pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke 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 dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je 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, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priloga: Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Piščoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Piščoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	250	10 ... 20
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

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.

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Piščoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	40 ... 50
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	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.

Tabela z nasveti za peko z načinom delovanja "Grelec ventilatorja Eko"

- Pri uporabi funkcije "Grelec ventilatorja Eko" po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.

- Pri peki v načinu "Grelec ventilatorja Eko" ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- V načinu "Grelec ventilatorja Eko" ne predgrevajte pečice.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	3	160	25 ... 35
Piškotki	Standardni pekač *	3	180	25 ... 35
Keksi	Standardni pekač *	3	200	45 ... 55
Kruhek	Standardni pekač *	3	200	35 ... 45

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- 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.

- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
Ribe	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.

6.1.3 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!**

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Po 5 minutah na žaru preskočite predgretje.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

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 želeno 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.

6.1.4 Peka s pomočjo pare











Splošne informacije

- Peka s pomočjo pare je mogoče samo v funkcijah peke s pomočjo pare, ki so navedene v priložniku. Za peko s pomočjo pare glejte razdelek Funkcije delovanja pečice.

- Tabela z nasveti za peko vsebuje priporočila, ki jih je preizkusil proizvajalec. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, funkcijo peke s pomočjo pare in čas.
- Peko s pomočjo pare izvajajte s samo enim pekačem.

Priporočila za peko v samo enem pekaču

SL

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Način delovanja	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Stopnja pare	Čas dovajanja vode (minut)**	Čas peke (minut, pribl.)	Približna teža hrane (g)
Cel kruh	Standardni pekač *	2	Grelec ventilatorja	180	200		pred predgrevanjem	30 ... 40	820
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo police.	2	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	25 minut 250/max, po 190	max		25	60 ... 70	2000
Rebra (samostojen kos)	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	180	max		15	40 ... 55	1000
Jagnječja krača z zelenjavo	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	170	max+max***		po predgrevanju (nemudoma)	80 ... 100	2000
Kvašeno pecivo	Standardni pekač *	3	Grelec ventilatorja	180	150		pred predgrevanjem	20 ... 30	1200
Skutna torta	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično police ****	3	Grelec ventilatorja	120	200		30	60 ... 70	1450
Piščančja bedra	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	200	150		po predgrevanju (nemudoma)	20 ... 30	800
Pečen krompir	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	190	100		25	45 ... 55	500
Kruh za hamburgerje	Standardni pekač *	3	Grelec ventilatorja	180	200		pred predgrevanjem	20 ... 30	800
Losos z zelenjavo	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	200	100		po predgrevanju (nemudoma)	15 ... 25	500

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.

*** Na polovici časa kuhanja dodajte vodo do stopnje "max".

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

6.1.5 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.

SL

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

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.

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Piškoti shortbread	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25

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 peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	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.

Jogurt

Priprava jogurta;

1. Odstranite dodatke in stranske rešetke (če obstajajo) iz kuhalne površine.
2. Posodo za jogurt postavite na dno kuhalne površine.
3. Po pripravi jogurta ga pustite počivati v hladilniku vsaj 12 ur.
4. Vrata pečice naj bodo ves čas napol odprta.

Hrana	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jogurt	Grelec ventilatorja	Dno kuhališča	50 - 60	240 ... 360

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila

(abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).

- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.

- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki je priporočeno na spletni strani vaše blagovne znamke. Ne uporabljajte zunanjšega čistila za pečico. Če je površina močno umazana, jo rahlo navlažite in nežno očistite z mehko krtačo ali drgnilno žico. Izogibajte se prekomernemu pritisku.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, 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 običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaknen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- 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, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. 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.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- 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.

7.4 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.

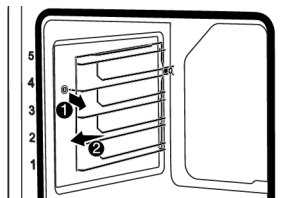
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami 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.

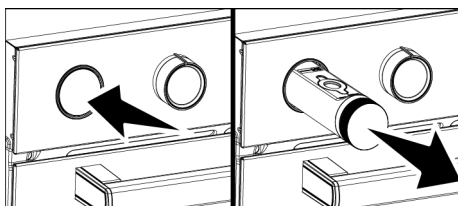
7.5 Parno čiščenje

S tem načinom čiščenja lahko odstranjujete svežo umazanijo, ki jo zmehta para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

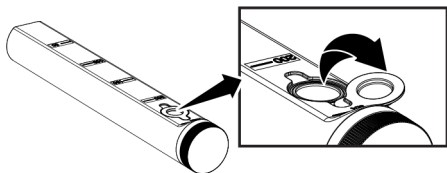
Splošna opozorila

- Nastavitve funkcij časa, temperature in pare, pri parnem čiščenju ni mogoče spremeniti.
- Če vode zmanjka v prvih 5 minutah po zagonu funkcije parnega čiščenja, če med čiščenjem odstranite posodo za vodo ali odprete vratca, se funkcija čiščenja prekliče.
- Če je notranja temperatura pečice nad 120 °C, se funkcija parnega čiščenja ne zažene.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Na upravljalni plošči pritisnite na simbol posode za vodo. Odstranite posodo za vodo iz ležišča.

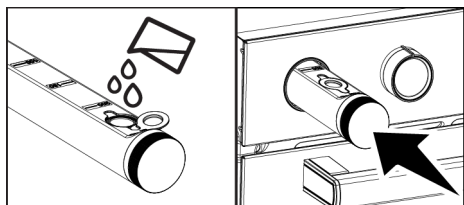


3. Odprite plastični pokrovček na rezervoarju za vodo, kot je prikazano spodaj.



i Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.

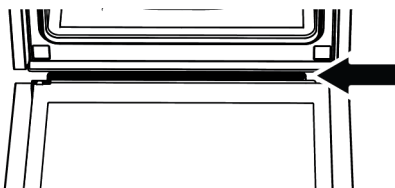
4. Napolnite posodo z 200 ml vode in postavite plastični pokrov na rezervoar za vodo na njegovo mesto.



5. Vključite pečico s pritiskom na tipko **i**.
6. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.
7. V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknite Parno čiščenje.
8. S tipko **▶||** zaženete čiščenje.
- ⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas čiščenja s paro. Časa ni mogoče spreminjati.
9. Po pretečenem času se na zaslonu prikaže "00:00".
10. Odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico.
11. Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

i Pri funkciji čiščenja s paro dodana voda na dnu pečice izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratcih pečice ter tako zmeha umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

12. (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.) Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



7.6 Čiščenje vratc pečice

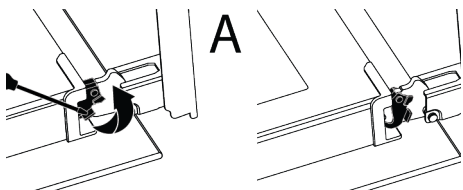
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.

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

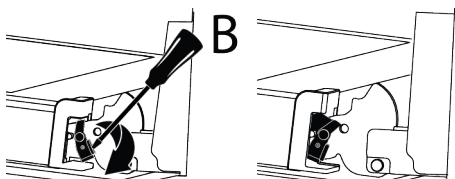
Demontaža vratc pečice

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

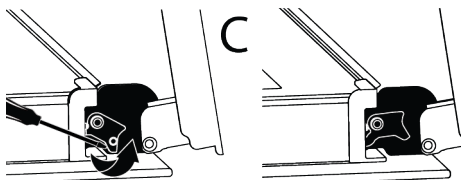
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



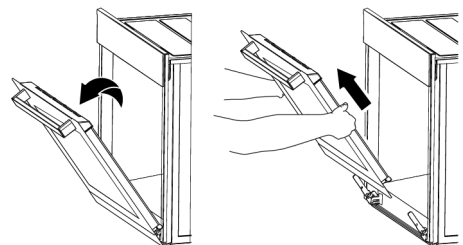
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



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

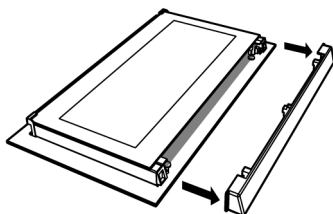
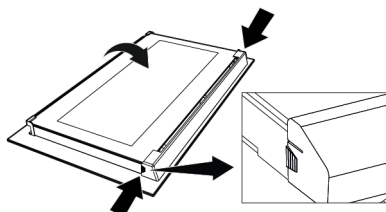


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

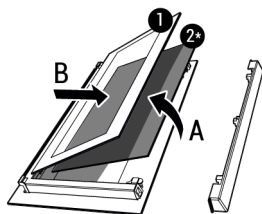
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete 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* Notranje steklo (morda ni za voljo pri vašem aparatu)

4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. Prvi korak demontaže vratc 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«.

7.8 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.

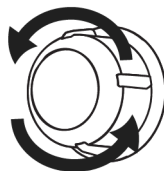
Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

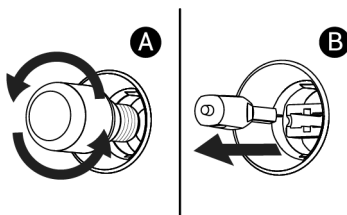
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroč površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- 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 urnega kazalca.

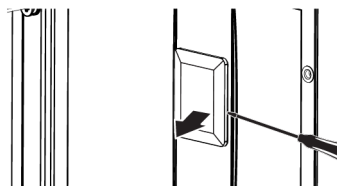


3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.

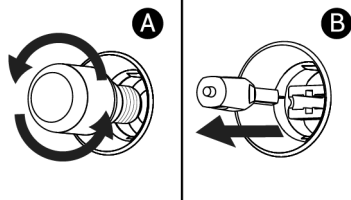


4. Znova namestite stekleni pokrov. **Če ima vaša pečica kvadratno lučko**

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



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
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 na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.
- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo in grelci se izklopijo.

(Pri modelih s časovnikom) Prikaz časovnika utripa ali pa je simbol časovnika odprt.

- Vmes je prišlo do izpada električnega napajanja. >>> Nastavite čas. Izključite gumbe aparata in jih znova prestavite v zelene položaje.

Ko se prične peka, simbol ► na zaslonu utripa in zasliši se zvočno opozorilo.

- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice dobro zaprta. Če napaka s tem ni odpravljena, se povežite s pooblaščenim servisom.

Ukaz, ki ga želite poslati iz aplikacije "HomeWhiz", ne prispe do cilja. (če so pogoji dostopa izpolnjeni)

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje pravega statusa pečice.

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Po opredelitvi vašega izdelka v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže napaka "Prišlo je do napake pri povezovanju izdelka z vašim domačim omrežjem, ki ste ga izbrali.

Naprava pripada drugemu domačemu omrežju." ali če ste pozabili, kateri račun "HomeWhiz"

- Izbršite seznanjanje, tako da sledite navodilom v poglavju "Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "HomeWhiz" in ponovite prvo povezavo od začetka.

Med nameščanjem aparata v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže opozorilo

»Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.

- Če je več aparatov v vašem domu hkrati v načinu povezovanja in oddajanja signala Bluetooth lahko pri nameščanju aplikacije "HomeWhiz" pride do opozorila »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«. >>> Zaprite način seznanjanja drugih aparatov in nadaljujte z namestitvijo samo enega aparata.

V aplikaciji "HomeWhiz" se prikažejo besedila v drugih jezikih.

- Če je povezava z internetom slaba, se lahko v aplikaciji Homewizz prikažejo besedila v drugih jezikih. >>> To ni napaka.

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	-	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,8	20
Omrežno stanje pripravljenosti	2,0	20

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	52
1.1 Uso previsto	52
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	53
1.3 Sicurezza elettrica	54
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	55
1.5 Installazione in sicurezza	56
1.6 Utilizzo in sicurezza	57
1.7 Avvertenze sulla temperatura	57
1.8 Uso degli accessori	58
1.9 Sicurezza nella cottura	58
1.10 Sistema a vapore	59
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza	60
2 Istruzioni relative all'ambiente	60
2.1 Direttiva sui rifiuti	60
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	60
2.2 Informazioni sull'imballaggio	60
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	61
3 Il prodotto	62
3.1 Presentazione del prodotto	62
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	62
3.2.1 Pannello di controllo	63
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno	63
3.3 Funzioni operative del forno	64
3.4 Accessori del prodotto	65
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	66
3.6 Specifiche tecniche	69
4 Primo utilizzo	70
4.1 Impostazione orologio	70
4.2 Pulizia iniziale	70
5 Utilizzo del forno	71
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	71
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	71
5.3 Cottura assistita a vapore	77
5.4 Impostazioni	80
6 Informazioni generali sulla cucina..	86

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	86
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno	86
6.1.2 Carne, pesce e pollame	90
6.1.3 Grill	91
6.1.4 Cottura assistita a vapore	92
6.1.5 Alimenti di prova	93
7 Manutenzione e pulizia	95
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	95
7.2 Accessori per la pulizia	96
7.3 Pulizia del pannello di controllo	96
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	97
7.5 Pulizia a vapore	97
7.6 Pulire lo sportello del forno	98
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	99
7.8 Pulizia della lampada del forno	100
8 Risoluzione dei problemi	101



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato fino ad un'altitudine massima di 2500 metri sul livello del mare.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.

1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici



- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usurati e inutili:
 1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.

1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a un presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Collegare il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non incastrare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia incastrato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

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

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



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.

- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Assicurarsi che non ci sia acqua nel prodotto prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.



1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugatrice. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.

- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciate a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

1.8 **Uso degli accessori**

- È importante utilizzare in modo appropriato gli accessori forniti con il prodotto. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori del prodotto**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.

1.9 **Sicurezza nella cottura**

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.

- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Quando il forno è in funzione, **NON** posizionare **MAI** teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno e persino danneggiare il mobile del forno o il pavimento della cucina.

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

- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.

- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza la griglia metallica, è consigliabile posizionare una teglia sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



1.10 Sistema a vapore

- Nella cottura assistita a vapore, l'apertura dello sportello potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore, con rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.
- Se dopo la cottura assistita a vapore nel forno rimane dell'umidità, ciò potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo la cottura. Non conservare gli alimenti bagnati nel forno per lungo tempo.
- Quando vengono tolti gli alimenti dopo la cottura assistita a vapore, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo dagli accessori, si prega di prestare attenzione.
- Quando si cucina con il vapore in modalità assistita, si consiglia di aggiungere la quantità di acqua consigliata nella tabella di cottura.

- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.
- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.
- Quando si rimuove o si posiziona la vaschetta dell'acqua, fare attenzione a non versare acqua sulla superficie del forno o su superfici indesiderate.

1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candegina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Dopo ogni cottura assistita a vapore, svuotare l'acqua rimasta nella vaschetta e pulire la vaschetta. L'uso dell'acqua lasciata per la successiva cottura crea problemi di igiene.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali ri-

fiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre

Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

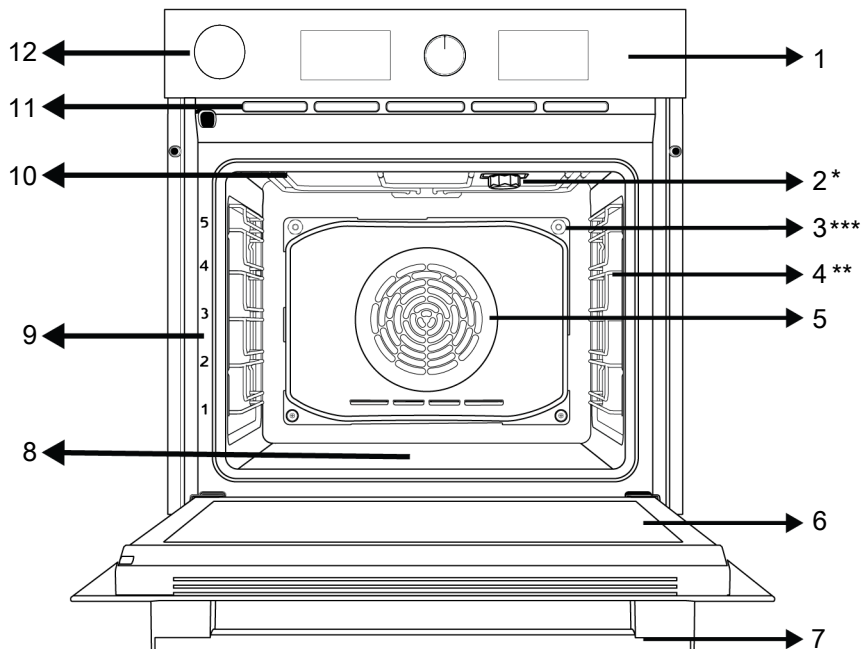
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

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

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto

IT



- 1 Pannello di controllo
- 3 Foro di uscita del vapore
- 5 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

- 2 Lampada
- 4 Ripiani a filo
- 6 Sportello

7 Maniglia

8 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Posizioni del ripiano

10 Riscaldatore superiore

11 Fori di ventilazione

12 Serbatoio dell'acqua

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

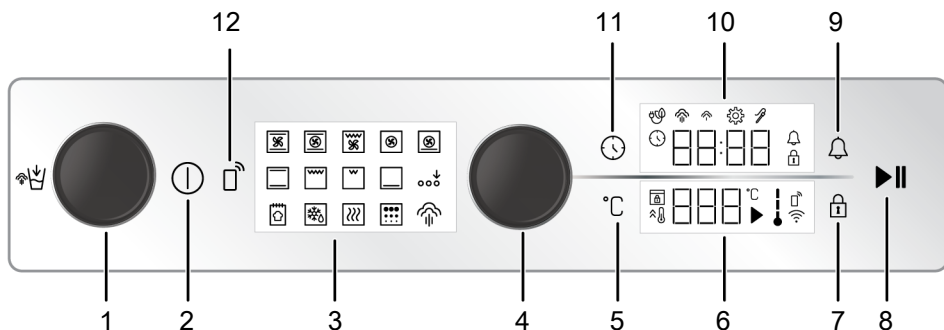
** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

*** La posizione può variare a seconda del modello del prodotto.

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

3.2.1 Pannello di controllo



- | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Serbatoio dell'acqua | 2 Tasto On/Off |
| 3 Visualizzazione delle funzioni | 4 Manopola di controllo del forno |
| 5 Tasto di impostazione della temperatura | 6 Area indicatore della temperatura |
| 7 Tasto blocco tastiera | 8 Tasto di avvio/arresto cottura |
| 9 Tasto allarme | 10 Area indicatore dell'ora e della durata |
| 11 Tasto Ora e impostazioni | 12 Tasto del telecomando |

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

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola di controllo del forno

Con la manopola di controllo del forno, è possibile controllare le impostazioni sulle aree del timer/indicatore dell'orologio e dell'indicatore della temperatura. Si può passare da una impostazione all'altra girando la manopola di controllo del forno a destra e a sinistra e applicarle premendo la manopola.

Indicatore della temperatura interna del forno

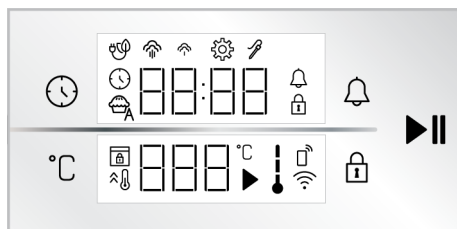
Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la

cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

Visualizzazione delle funzioni












Le funzioni operative forno si trovano sul display delle funzioni. Ogni funzione viene attivata toccandola. Tutte le funzioni sul display sono schematiche, potrebbero non essere disponibili sul proprio apparecchio. Le funzioni del prodotto sono descritte nella sezione intitolata "Funzioni operative del forno".

Aree indicatori:










Tasti :

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto di impostazione della temperatura

-  : Tasto blocco tastiera
 -  : Tasto allarme
 -  : Tasto di avvio/arresto cottura
- Area indicatore dell'ora e della durata :**
-  : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
 -  : Simbolo dell'allarme
 -  : Simbolo delle impostazioni
 -  : Il simbolo blocco tasti
 -  : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
 -  : Simbolo del vapore a basso livello *
 -  : Simbolo del vapore ad alto livello *
 -  : Simbolo della sonda per la carne *








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










Area indicatore della temperatura :

-  : Simbolo di cottura
 -  : Simbolo della temperatura
 -  : Simbolo della temperatura nel forno
 -  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
 -  : Simbolo blocco sportello *
 -  : Simbolo del telecomando *
 -  : Simbolo Wifi *
- * : Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime 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 la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	40-280	L'aria calda riscaldata dal termoventilatore viene distribuita uniformemente e rapidamente in tutto il forno grazie alla ventola. È adatto per la cottura su più teglie e su diversi livelli di cottura.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. L'uso di questa funzione è spiegato nella sezione intitolata "Funzionamento dell'unità di controllo del forno".
	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.

	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Funzione pane	-	Viene utilizzato per cuocere il pane. La temperatura e l'ora impostate in entrata non possono essere modificate.
	Attivazione funzione Extra	-	Viene utilizzato per attivare funzioni operative che non vengono visualizzate all'inizio sul display delle funzioni.
	Funzione vapore	-	Si usa per la cottura assistita a vapore. Attiva le funzioni operative che eseguono la cottura assistita a vapore.
	Pulizia a vapore	80	Questa posizione serve ad ammorbidire lo sporco che si forma nel forno subito dopo aver finito di cuocere i cibi. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.

La temperatura più bassa che può essere impostata nelle funzioni vapore/vapore assistito è 120°C.

3.4 Accessori del prodotto

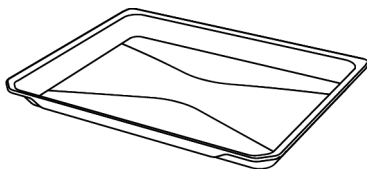
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



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

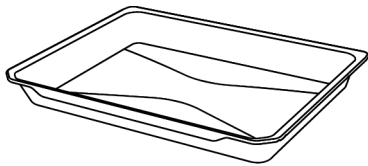
Vassoio standard

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



Vassoio profondo

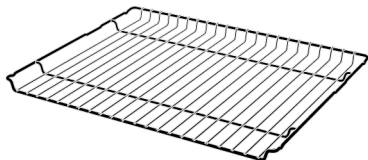
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



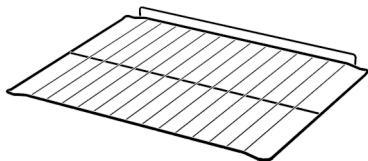
Griglia

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :



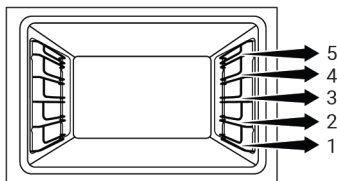
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

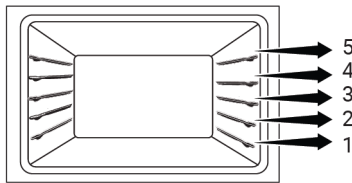
Ripiani da cottura

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



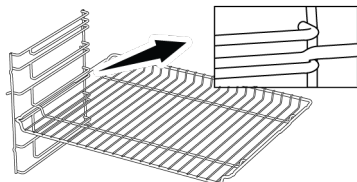
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

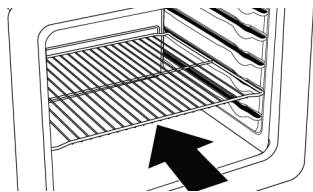
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

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

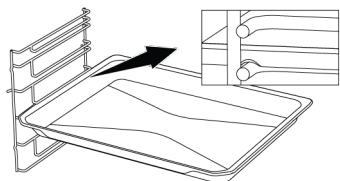


Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

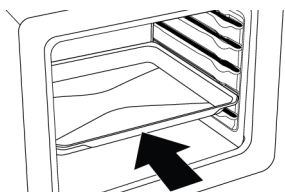
Su modelli con ripiani in filo metallico :

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenu-

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



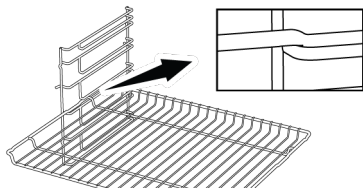
Su modelli senza ripiani in filo metallico : è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



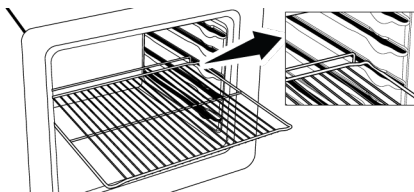
Funzione di arresto del grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :

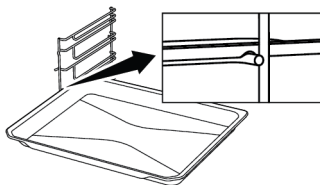


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



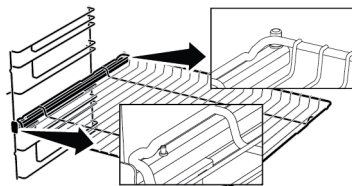
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

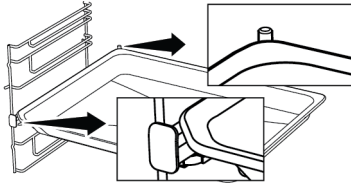
Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare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



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

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





3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	595 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	3,4
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-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



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



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




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

4 Primo utilizzo

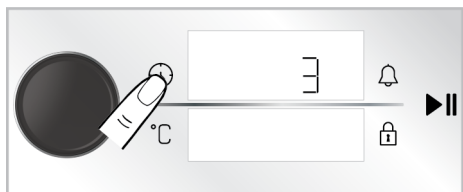
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.


4.1 Impostazione orologio


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

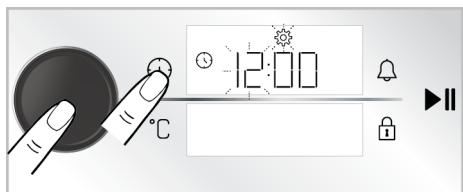
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.


⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.




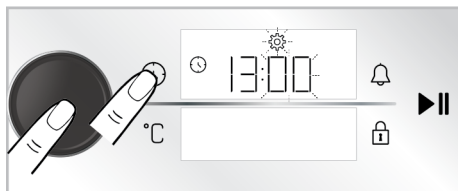
2. Attivare il campo del timer premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .


⇒ Il campo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.




3. Impostare l'ora del giorno ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e attivare il campo dei minuti premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .

⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



4. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Approvare l'impostazione effettuata premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .

⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

i Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l'ora del giorno inizia il conteggio dall'ora impostata in fabbrica. Come descritto nella sezione "**Impostazioni**", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

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

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.

4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

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

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

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


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

Illuminazione del forno

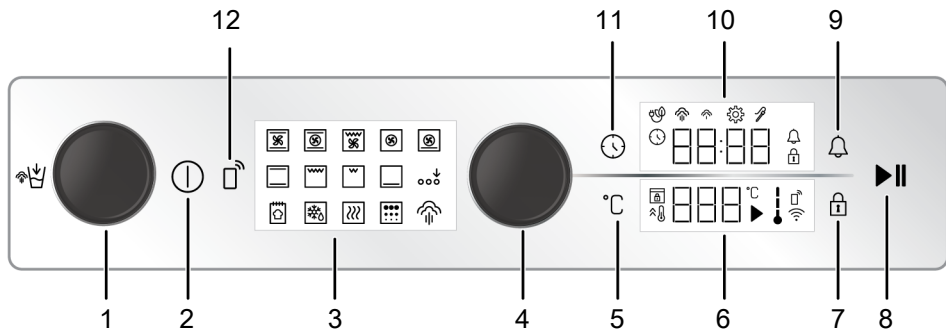
La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

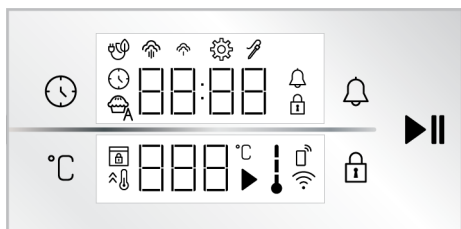
Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, il simbolo  appare sul display quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura ra-

Guida. Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "Impostazioni".



- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Tasto On/Off
- 3 Visualizzazione delle funzioni
- 4 Manopola di controllo del forno
- 5 Tasto di impostazione della temperatura
- 6 Area indicatore della temperatura
- 7 Tasto blocco tastiera
- 8 Tasto di avvio/arresto cottura
- 9 Tasto allarme
- 11 Tasto Ora e impostazioni
- 10 Area indicatore dell'ora e della durata
- 12 Tasto del telecomando



Tasti :

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

Area indicatore dell'ora e della durata :

- : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
- : Simbolo del vapore a basso livello *

- : Simbolo del vapore ad alto livello *
- : Simbolo della sonda per la carne *

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

Area indicatore della temperatura :

- : Simbolo di cottura
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo blocco sportello *
- : Simbolo del telecomando *
- : Simbolo Wifi *

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

Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto .
 - ⇒ Dopo l'accensione del forno, sul display viene mostrata la prima funzione operativa. La funzione operativa, la temperatura, il tempo di cottura e l'allarme possono essere regolati quando il display è in questo stato.

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

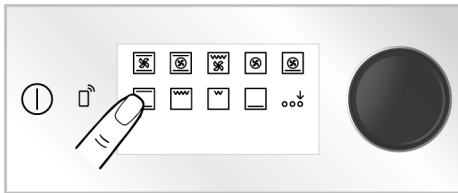
Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto **⏻**. Sul display viene mostrata l'ora del giorno.

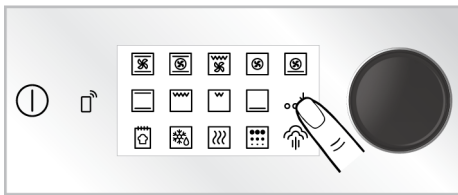
Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno

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

1. Accendere il forno toccando il tasto **⏻**.
2. Toccare la funzione operativa che si desidera attivare sul display della funzione.



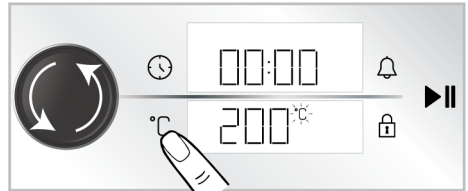
3. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la funzione operativa nella riga inferiore toccando "Attivazione funzione Extra"



4. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo

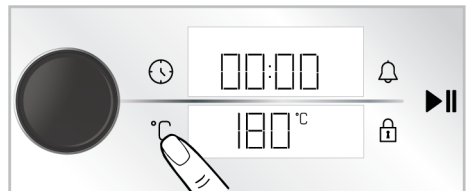
del forno o toccare il tasto **°C** e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

⇒ Il simbolo **°C** lampeggia sul display della temperatura.

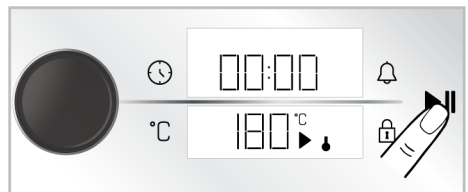


5. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto **°C**.
⇒ Il simbolo **°C** si accende in modo fisso sul display della temperatura.

6. Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, toccare il tasto **▶▶** per avviare la cottura.



6. Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, toccare il tasto **▶▶** per avviare la cottura.



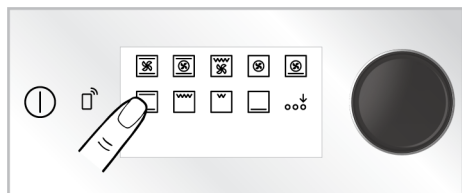
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Sul display della tempe-

ratura sono mostrati i simboli ↓ e ►. Sul display parte il conteggio del tempo di cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

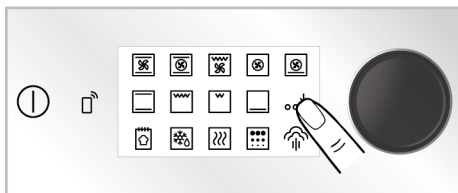
Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni del tempo di cottura di 180 °C e 45 minuti vengono mostrate nelle immagini solo a titolo di esempio.

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
2. Toccare la funzione operativa che si desidera attivare sul display della funzione.

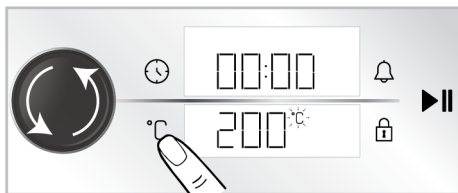


3. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la funzione operativa nella riga inferiore toccando "Attivazione funzione Extra"



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

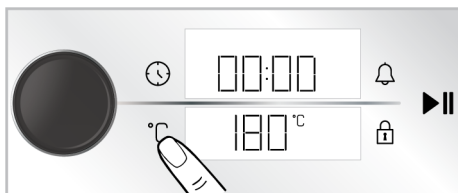
⇒ Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.





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

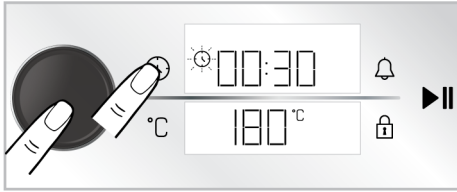
5. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.


⇒ Il simbolo °C si accende in modo fisso sul display della temperatura.




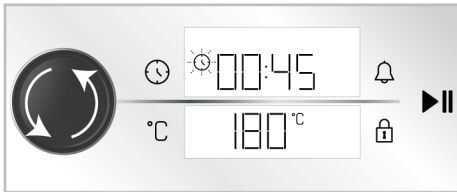
6. Per eseguire l'impostazione del tempo di cottura, premere la manopola di controllo del forno una volta o toccare il tasto  una volta.

⇒ Il valore impostato di 30 minuti appare sul display del timer/durata e il simbolo  lampeggia.




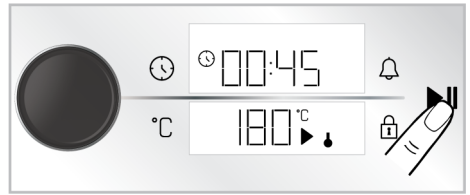
Per regolare rapidamente il tempo di cottura, si può attivare il tempo di cottura come 30 minuti premendo la manopola di controllo del forno o toccando il tasto  dopo che la funzione di operatività e la temperatura sono impostate, e si può cambiare il tempo girando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.




7. Regolare il tempo di cottura ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Confermare l'impostazione premendo il tasto .





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

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




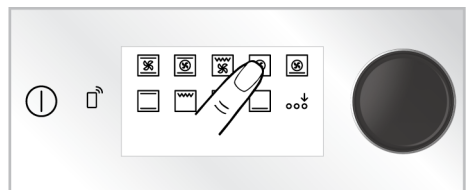
⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display appare il conto alla rovescia per la cottura. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli  e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo . Al termine del tempo di cottura impostato, appare la dicitura "End" sul display della temperatura, il timer emette un segnale acustico e la cottura si ferma.


9. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto  mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sul display, il forno continua a funzionare indefinitamente. Il forno si spegne se il tasto  viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

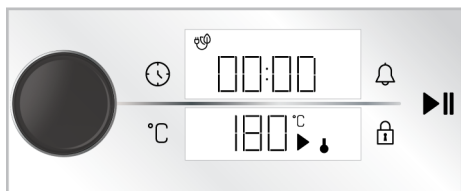
Riscaldamento ventola eco

Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo di 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.

1. Accendere il forno toccando il tasto .
2. Toccare e tenere premuta la funzione operativa "Riscaldamento ventola" sul display delle funzioni per 3 secondi.



- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata appare il simbolo  e la funzione "Riscaldamento ventola eco" viene attivata.



3. Sarà possibile modificare la temperatura impostata e impostare il tempo di cottura attenendosi alle indicazioni fornite nelle sezioni precedenti. Quindi è possibile iniziare a cucinare.
- ⇒ Nella modalità "Riscaldamento ventola eco" la spia si accende meno dell'altra funzione di cottura grazie al risparmio energetico durante la cottura.

Funzione pane

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

Ingredienti


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

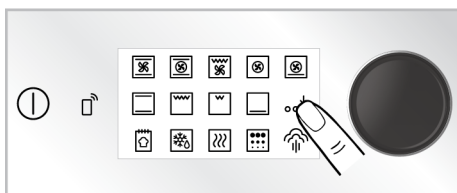
Per la parte superiore dell'impasto

- 2 cucchiaini di olio di girasole

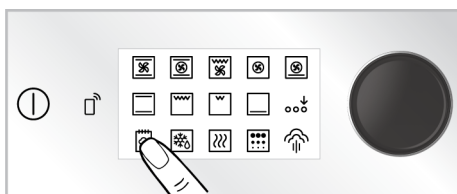
Procedimento

1. Setacciare la farina in una ciotola profonda. Aggiungere lo zucchero sulla farina e mescolare in modo omogeneo.
2. Fare un foro al centro della farina e aggiungere il lievito, il sale e l'olio di semi di girasole. L'acqua tiepida viene versata gradualmente, partendo dai lati del contenitore.

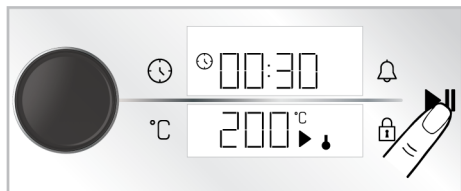
3. Lavorare l'impasto a mano o in una impastatrice per circa 10-15 minuti.
4. Girare l'impasto, che è stato impastato, alcune volte a mano e metterlo in un contenitore. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola trasparente in modo che entri in contatto con l'impasto.
5. Dopo aver coperto l'impasto con pellicola trasparente, copritelo con un panno spesso e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente.
6. Prendete il vostro impasto, che ha lievitato per 60 minuti, sul bancone e piegarlo 4-5 volte per eliminare l'aria all'interno. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola trasparente in modo che entri in contatto con l'impasto. Lasciare lievitare l'impasto per altri 30 minuti a temperatura ambiente.
7. Posizionare la teglia sul 3° ripiano del tuo forno.
8. Accendere il forno toccando il tasto .
9. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.




10. Toccare "Funzione pane" sul display delle funzioni.



11. Avviare la cottura toccando il tasto .



12. Al termine del tempo di cottura, l'avviso acustico suona per un minuto. Se viene toccato il tasto  il forno si spegnerà. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

5.3 Cottura assistita a vapore

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

Esistono 2 diversi livelli di assistenza al vapore: vapore basso e vapore alto. In fase di cottura, il vapore viene erogato nel forno a intervalli specifici. Di norma, si consiglia un livello di vapore basso per cuocere dolci come torte, pasticcini e pane. Il livello di vapore alto, invece, è consigliato per la cottura di cibi come ad esempio la carne (ad esempio: grandi pezzi di carne, pollo intero). Questa funzione può dipendere dalla tipologia di cibo che viene cotto. A tal fine invitiamo a consultare la tabella di cottura.

Avvertenze generali

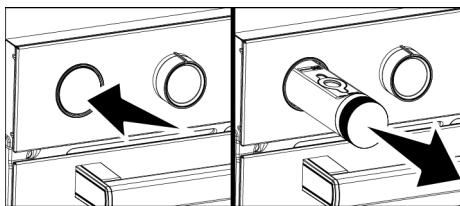
- La funzione di cottura assistita a vapore può essere usata unicamente a temperature superiori a 120 °C.
- Non versare nel serbatoio più acqua del livello "max" durante la cottura.
- La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del

forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

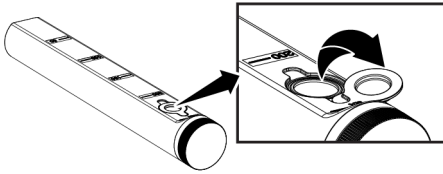
- Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.
- Se il prodotto dispone di una sonda per carne, assicurarsi che il coperchio della sonda per carne sia chiuso prima della cottura con vapore. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite di vapore dalla presa della sonda per carne.

Per la cottura assistita a vapore:

1. Inizia la cottura dopo aver controllato il piano di cottura con vapore assistito e aver impostato la funzione, la temperatura e il tempo in base al cibo che si desidera cucinare. È possibile determinare la quantità di acqua da aggiungere, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo di cottura che non sono in tabella.
2. Spingere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.

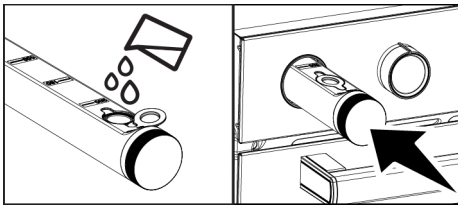


3. Aprire il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua come mostrato di seguito.

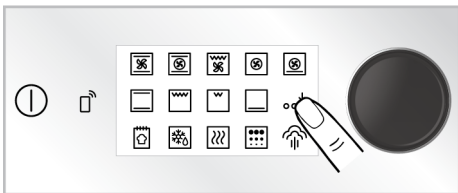


i Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.

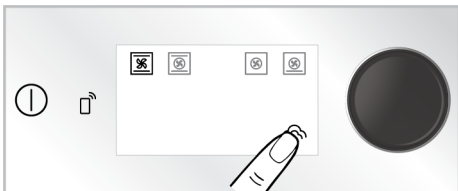
4. Riempire con la quantità d'acqua indicata nella tabella di cottura e posizionare al suo posto il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua.



5. Mettere il cibo nel forno nella posizione della griglia consigliata.
 6. Accendere il forno toccando il tasto ①.
 7. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.




8. Toccare "Funzione vapore" sul display delle funzioni.

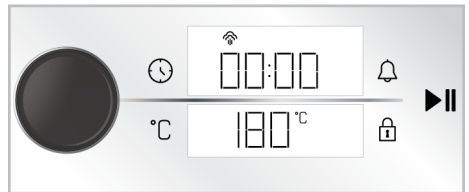


⇒ Le funzioni di cottura che possono sfruttare la cottura assistita a vapore sono mostrate sul display. La funzione operativa attiva si illumina diventando più chiara..

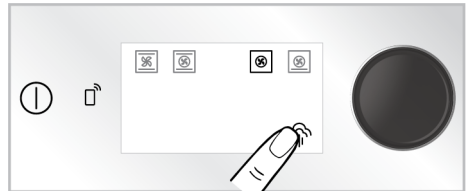
9. Toccare la funzione operativa con cui si desidera cucinare mediante cottura assistita a vapore.



⇒ La temperatura predefinita ed il simbolo  (vapore ad alto livello) relativi alla funzione selezionata appaiono sullo schermo.

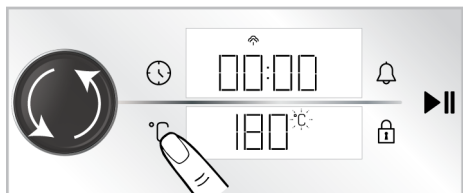


10. E' possibile cambiare il livello di vapore a basso a seconda del tipo di cibo. Toccare Funzione vapore per cambiare.



11. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo del forno o toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

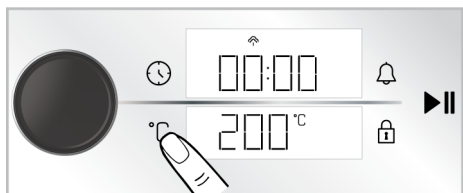
⇒ Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



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

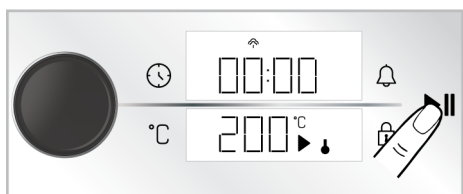
12. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

⇒ Il simbolo °C si accende in modo fisso sul display della temperatura.



13. È possibile impostare il tempo di cottura o cucinare manualmente controllando tu stesso la cottura. Per impostare il tempo di cottura, vedere la sezione **"Cucinare impostando il tempo di cottura"**.

14. Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, toccare il tasto ►|| per avviare la cottura.






⇒ **Qualora il tempo di cottura non sia impostato:** Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla

temperatura selezionate. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli ↓ e ►. Sul display parte il conteggio del tempo di cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della temperatura ↓ del forno si accenderà. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

⇒ **Qualora il tempo di cottura non sia impostato:** Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display appare il conto alla rovescia. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli ↓ e ►. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della temperatura ↓ del forno si accenderà. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display della temperatura appare **"Fine"**, il timer emette un segnale acustico e la cottura si ferma. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto ►|| mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo **"End"** sul display, il forno continua a funzionare indefinitamente. Spegnerlo toccando il tasto ①. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

Durante la sessione di cottura assistita a vapore:

- Qualora ci sia abbastanza acqua all'interno del serbatoio dell'acqua, il forno continua la cottura assistita a vapore fino a che l'acqua non si esaurisce nel serbatoio.

- Se l'acqua nel serbatoio si esaurisce o se non è stata aggiunta abbastanza acqua, il simbolo  o il simbolo  inizieranno a lampeggiare sul display e dopo un po' emetteranno un avviso acustico. Nel frattempo, il forno continua a cucinare senza vapore.
- Qualora si desideri annullare il segnale udibile e si continui il processo di cottura senza vapore, toccare il tasto . Il segnale di avvertenza udibile si interrompe e il forno continua a funzionare senza vapore.
- Per continuare la cottura assistita a vapore, togliere il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua a sufficienza e metterlo nel suo alloggiamento. Il forno inizia a erogare vapore al suo interno estraendo l'acqua dal serbatoio.
- Durante la cottura a vapore, il rumore di funzionamento della pompa del forno è normale, soprattutto quando l'acqua residua nel serbatoio dell'acqua è bassa.

Dopo la cottura assistita a vapore:

- Un po' di tempo dopo la fine della cottura assistita a vapore, il forno drena l'acqua rimasta nel generatore per riportarla all'interno del serbatoio. Nel frattempo, il suono di funzionamento della pompa che proviene dal forno è normale.
- Quando l'acqua residua viene assorbita, scaricare l'acqua restante nel serbatoio per motivi igienici.
- A causa dei rischi per la salute, svuotare il serbatoio dell'acqua e aggiungere acqua fresca prima di iniziare ogni sessione di cottura assistita a vapore.



5.4 Impostazioni

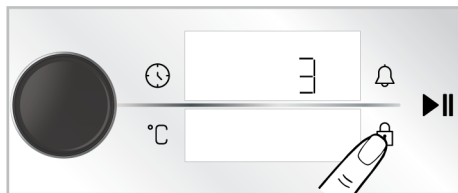




Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo.

1. Toccare il tasto  fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo .






- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata appare il simbolo  e viene attivato il blocco dei tasti. Dopo aver impostato il blocco dei tasti, se si tocca un qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.



Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti



1. Toccare il tasto  fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo .

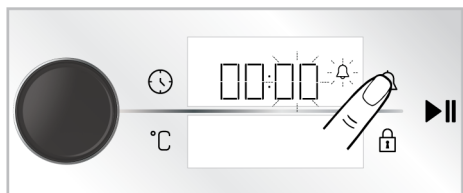
- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata il simbolo  scompare e il blocco dei tasti viene disattivato.



Impostazione dell'allarme

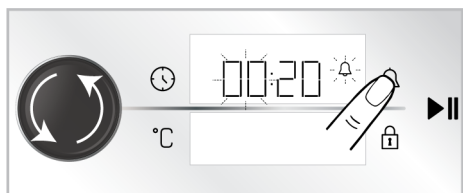
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.


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


1. Toccare il tasto  per una volta per impostare il timer.
 - ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  iniziano a lampeggiare sul display del timer/durata.



2. Per prima cosa impostare i minuti girando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e attivare il campo del timer toccando il tasto  una volta.
3. Regolare il tempo ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Toccare nuovamente il tasto  per confermare l'impostazione.



- ⇒ Sul display del timer/durata si illumina in maniera continua il simbolo  e sul display parte il tempo di allarme per il conto alla rovescia.

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



i Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display del timer/durata viene visualizzata quella a scadenza più breve.

Spegnimento dell'allarme

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


⇒ L'avviso acustico si arresta.

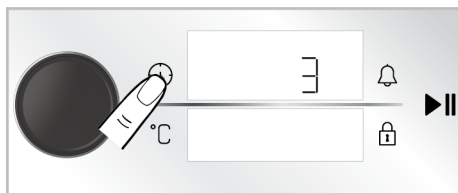
Se si vuole annullare l'allarme;

1. Per impostare il tempo dell'allarme, toccare il tasto  una volta.
 - ⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .
2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando l'ora/tempo dell'allarme raggiunge "00:00".

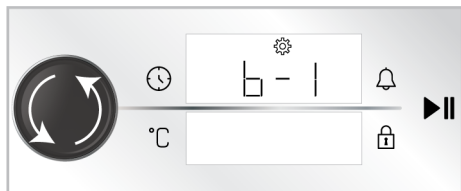
Impostazione del volume

È possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
 - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

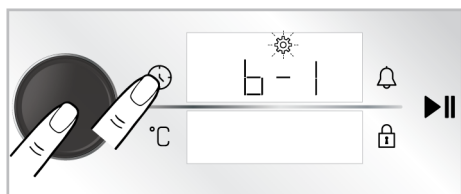


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando sul display del timer/durata non appare "b-1" o "b-2".



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

⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .

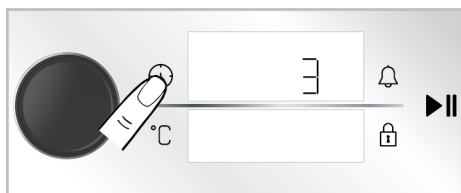


4. Regolare il tono desiderato ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.
5. Confermare l'impostazione del tono toccando di nuovo il tasto o premendo la manopola di controllo del forno.

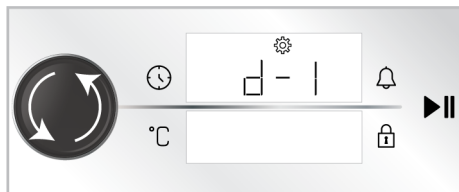
Impostazione della luminosità del display

Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
 - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

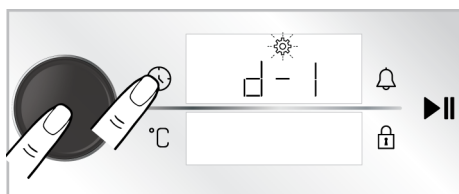


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando sul display del timer/durata non appare "d-1", "d-2" o "d-3".



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

⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .

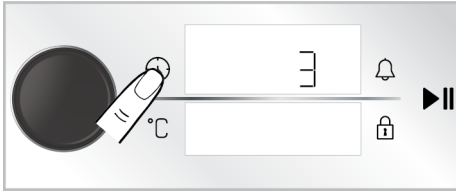



4. Regolare la luminosità desiderata ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.
5. Confermare l'impostazione della luminosità toccando di nuovo il tasto o premendo la manopola di controllo del forno.

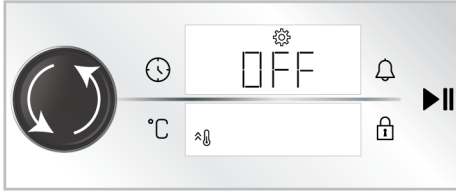
Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)


Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.


1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
 - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

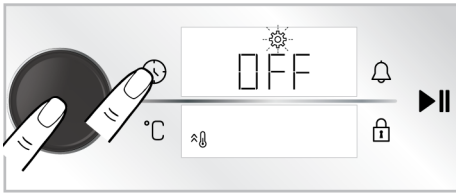


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando sul display del timer/durata non appaiono il simbolo  e "OFF".

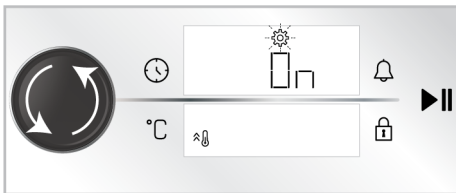



3. Attivare l'impostazione del riscaldamento rapido (booster) toccando di nuovo il tasto  o premendo una volta la manopola di controllo del forno.


⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



4. Portare l'impostazione "OFF" sul display su "ON" ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.




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

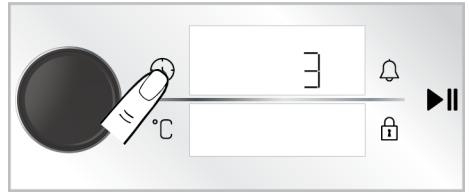
 Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.


Modificare l'ora del giorno


Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

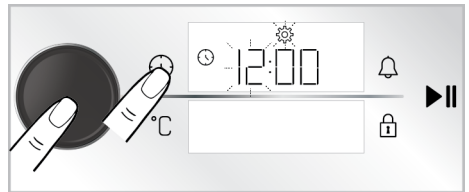
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.


⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.




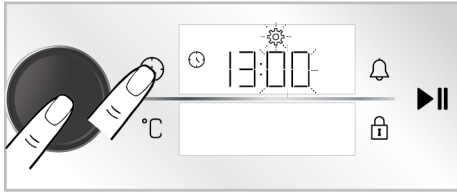
2. Attivare il campo del timer premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .


⇒ Il campo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.




3. Impostare l'ora del giorno ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e attivare il campo dei minuti premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .

⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.





4. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Approvare l'impostazione effettuata premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .



⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

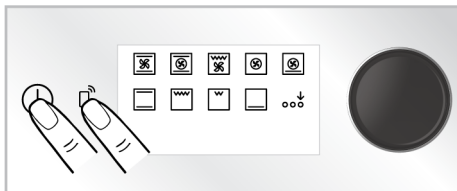
Collegamento del forno alla rete wireless e introduzione dell'app "HomeWhiz"

È possibile collegare il forno alla rete wireless e controllarlo attraverso l'app "HomeWhiz" con un dispositivo smart. A tal fine, installare prima l'app "HomeWhiz" sul dispositivo smart. L'applicazione "HomeWhiz" è disponibile sui sistemi operativi mobile iOS e Android.

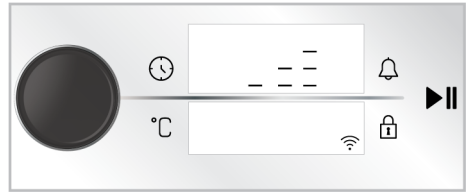
 Dopo aver scaricato l'app "HomeWhiz", seguire le istruzioni sull'app per configurare l'ambiente di utilizzo.

 È possibile completare la procedura per collegare il forno ad una rete wireless e per attivare il controllo remoto del forno seguendo le istruzioni fornite sull'app.


1. Per far passare il forno alla modalità di impostazione, toccare i tasti  e  contemporaneamente per circa 3 secondi quando il forno è spento (l'ora del giorno viene visualizzata sul display).



⇒ Quando il forno passa alla modalità di impostazione, sul display viene visualizzata un'animazione in cui lampeggiano alcune righe.





2. Aprire l'app "HomeWhiz" installata sul dispositivo smart. Dopo aver configurato la casa, selezionare il forno sotto la voce elettrodomestici della cucina e inserire il numero di serie del prodotto nell'app e seguire i passaggi descritti nell'app.



 Il numero di serie del prodotto è il numero che inizia con "77..." che si trova sotto la copertina anteriore del manuale.






3. Completare l'introduzione del forno nell'app seguendo le istruzioni fornite sull'applicazione.

Attivazione del telecomando del forno





Dopo aver configurato il forno nell'app "HomeWhiz", per consentire il controllo remoto è necessario:

1. Toccare una volta il tasto  mentre il simbolo  viene visualizzato sul display.

⇒ Sul display, il simbolo  deve essere visualizzato insieme al simbolo .



 Se il simbolo  non viene visualizzato, toccare il tasto  fino a quando sul display non viene visualizzato il simbolo . Se l'elettrodomestico non è stato registrato sull'applicazione "HomeWhiz", il simbolo  lampeggia una volta e si sente un segnale di errore.



Se il simbolo  viene visualizzato sul display, ma si sente un segnale di errore quando si preme il tasto  e sul display non viene visualizzato il simbolo  oppure lampeggia il simbolo , controllare la connessione internet del prodotto. Se la connessione internet è OK e il problema persiste, ripetere i passaggi per l'installazione.

Eliminare l'associazione di un forno connesso all'applicazione "Homewhiz"

Dopo aver aggiunto il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", l'account utente usato per "HomeWhiz" associa le informazioni del proprio prodotto. Per cancellare un'associazione dovuta a perdita di accesso all'account in uso nell'applicazione o ad altri motivi, è necessario eseguire le seguenti azioni.

1. Con il prodotto spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare i tasti  e  per circa 5 secondi.

⇒ Un conto alla rovescia da 5 appare sul display.


2. Dopo che il conto alla rovescia è stato completato, sul display comparirà un'animazione di eliminazione dell'associazione.
3. Dopo che il processo di eliminazione dell'associazione è andato a buon fine, si sentirà un avviso acustico e il forno si riavvierà.



Se c'è un problema nella cancellazione di un'associazione e il processo non può essere completato, si sentirà un suono di errore.

4. È possibile associare nuovamente il prodotto al proprio account "HomeWhiz" dopo aver completato il processo di cancellazione dell'associazione.

Conformità agli standard e informazioni sui test/Dichiarazione di conformità UE

	Le fasi di sviluppo, produzione e vendita di questo prodotto sono condotte in conformità alle norme di sicurezza specificate in tutte le legislazioni pertinenti dell'Unione Europea.
Banda di frequenza	: 2,4 Ghz
Potenza di trasmissione massima	: max. 100 mW
Dichiarazione di conformità CE	
Arçelik A.Ş. dichiara che questo prodotto è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Una dichiarazione di conformità RED dettagliata è disponibile online sul sito web support.beko.com tra i documenti aggiuntivi nella pagina del prodotto.	

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di garanzia del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.

Questo prodotto raccoglie e trasmette i dati di utilizzo quando è connesso a Internet (ad esempio impostazioni della temperatura,

durata dell'utilizzo, codici di errore). In conformità con la legge UE sui dati (Regolamento UE 2023/2854), hai il diritto di accedere e gestire questi dati. Per dettagli su quali dati vengono raccolti, su come vengono utilizzati e su come accedervi, visita:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Informazioni generali sulla cucina

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

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

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

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

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

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

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

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

Suggerimenti per la pasticceria

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

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte sulla griglia **	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 35
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 45
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	250	10 ... 20
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

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.

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

IT

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura con funzione operativa "Riscaldamento ventola eco"

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

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

- Non preriscaldare nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".

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

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

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

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
Pesce	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.3 Grill

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

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.

- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

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

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Griglia	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Griglia	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Griglia	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Griglia	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Griglia	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Griglia	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Griglia	4	250	1 ... 4

Saltare il preriscaldamento dopo 5 minuti nella griglia.

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

6.1.4 Cottura assistita a vapore



Informazioni di carattere generale

- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento. Le durate specificate al momento dell'erogazione dell'acqua indicano il tempo trascorso dal preriscaldamento.

- La tabella di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile impostare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo per i cibi che non sono in tavola.
- Eseguire la cottura assistita a vapore con una teglia.

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Livello del vapore	Tempo di assunzione dell'acqua (min.)**	Tempo di cottura (min) (approssimativo)	Peso approssimativo dell'alimento (g)
Pane integrale	Vassoio standard *	2	Riscaldamento ventola	180	200		prima del preriscaldamento	30 ... 40	820
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	2	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	25 min. 250/max, dopo 190	max		25	60 ... 70	2000
Bistecca di costata (pezzo singolo)	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	180	max		15	40 ... 55	1000
Stinchi di agnello con verdure	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	170	max+max***		dopo il preriscaldamento (immediatamente)	80 ... 100	2000
Panino tostato	Vassoio standard *	3	Riscaldamento ventola	180	150		prima del preriscaldamento	20 ... 30	1200
Cheesecake	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia ****	3	Riscaldamento ventola	120	200		30	60 ... 70	1450
Bacchetta di pollo	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	200	150		dopo il preriscaldamento (immediatamente)	20 ... 30	800
Patate al forno	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	190	100		25	45 ... 55	500

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Livello del vapore	Tempo di assunzione dell'acqua (min.)**	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)	Peso approssimativo dell'alimento (g)
Pane per hamburger	Vassoio standard *	3	Riscaldamento ventola	180	200		prima del preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmone con verdure	Vassoio standard *	3	Funzione "3D"	200	100		dopo il preriscaldamento (immediatamente)	15 ... 25	500

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.
 ** Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.
 *** A metà cottura aggiungere acqua fino al livello "max".
 **** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

6.1.5 Alimenti di prova

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

Tabella di cottura per i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

Yogurt

Preparazione dello yogurt;

1. Rimuovere gli accessori e le griglie laterali (se presenti) dalla zona di cottura.
2. Posizionare il contenitore per lo yogurt sul fondo della zona di cottura.
3. Dopo aver preparato lo yogurt, lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

4. Tenere la porta del forno semiaperta per tutto il tempo.

Alimento	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Yogurt	Riscaldamento ventola	Fondo della zona di cottura	50 - 60	240 ... 360

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

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

- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- 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.

- Per le macchie ostinate, è possibile utilizzare un detergente per forno e grill raccomandato sul sito web del marchio del prodotto. Non utilizzare un detergente per forno esterno. Se la superficie è molto sporca, inumidirla leggermente e pulirla delicatamente con una spazzola a setole morbide o una spazzola abrasiva. Evitare di esercitare una pressione eccessiva.

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcare (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Accessori per la pulizia

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

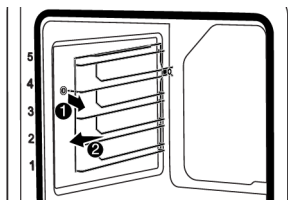
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



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

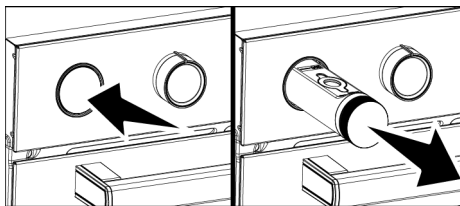
7.5 Pulizia a vapore

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

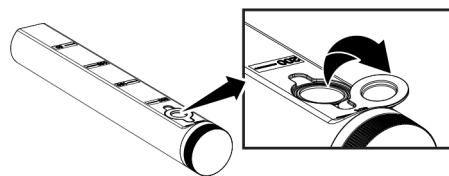
Avvertenze generali

- Non sarà possibile modificare questi valori: tempo, temperatura e impostazione del vapore della funzione di pulizia a vapore.
- Qualora l'acqua finisca entro i primi 5 minuti dopo l'avvio della funzione di pulizia a vapore, se il serbatoio dell'acqua viene tolto durante la pulizia o ancora se lo sportello viene aperto, la funzione di pulizia verrà annullata.
- Qualora la temperatura interna del forno sia superiore ai 120 °C, la funzione di pulizia a vapore non verrà avviata.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Spingere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.

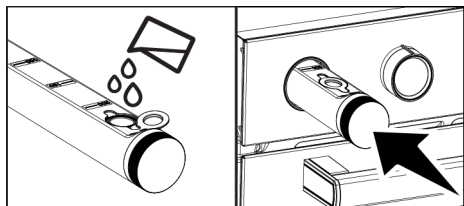


3. Aprire il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua come mostrato di seguito.



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

4. Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua e posizionare al suo posto il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua.

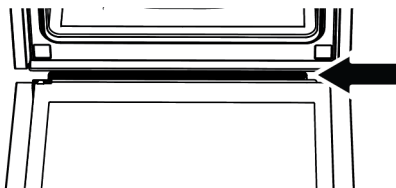


5. Accendere il forno toccando il tasto ①.
6. Attivare le funzioni operative sulla riga in basso toccando "Attivazione funzione Extra" sul display delle funzioni.
7. Toccare "Pulizia a vapore" sulla riga inferiore del display delle funzioni.
8. Avviare la pulizia toccando il tasto ►►.
 - ⇒ Inizia la pulizia e il tempo di autopulizia a vapore viene visualizzato sul display. Questo tempo non può essere modificato.
9. Alla fine del tempo, "00:00" viene visualizzato sul display.
10. Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido.
11. Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

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

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

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



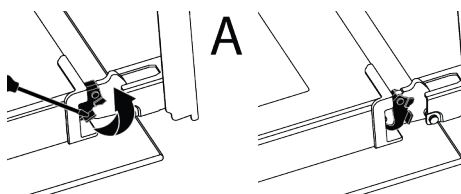
7.6 Pulire lo sportello del forno

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

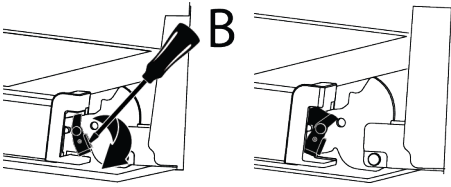
i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

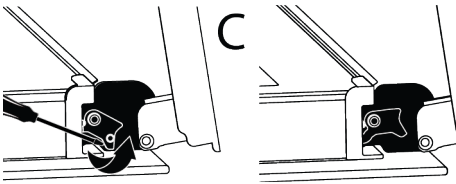
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



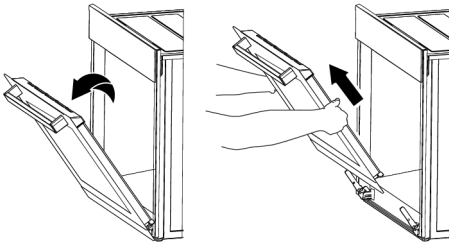
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



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



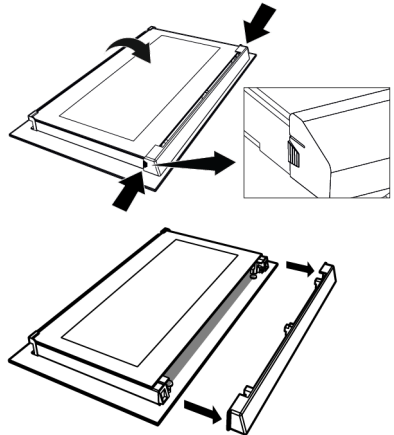
Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

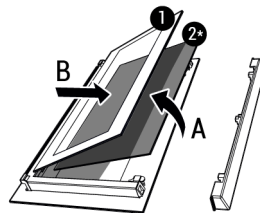
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.

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



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



1 Vetro più interno

2* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).

- 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.
- Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

7.8 Pulizia della lampada del forno

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

Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

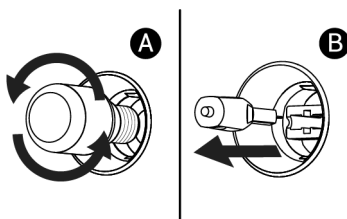
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno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

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



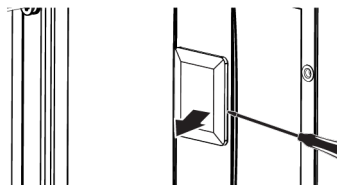
- Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



- Rimontare il coperchio di vetro.

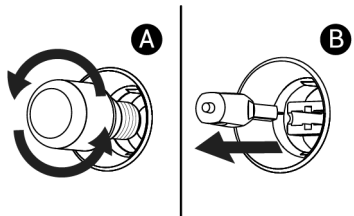
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



- Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.

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



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non è accesa.

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

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.

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

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

Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.

Il comando che si desidera inviare dall'applicazione "HomeWhiz" non viene eseguito. (se le condizioni di accesso remoto sono soddisfatte)

- Il collegamento potrebbe essere per un pò interrotto. >>> Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete wireless e spegnere e riaccendere l'applicazione.

L'applicazione "HomeWhiz" non mostra correttamente lo stato del forno.

- Il collegamento potrebbe essere per un pò interrotto. >>> Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete wireless e spegnere e riaccendere l'applicazione.

Dopo aver abbinato il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", se compare un errore che dice "Si è verificato un errore in fase di abbinamento del prodotto all'abitazione o

alla stanza specificata. Questo dispositivo appartiene ad un'altra abitazione" o si è dimenticato l'account "HomeWhiz" utilizzato

- Eliminare l'abbinamento seguendo le istruzioni nella sezione "Eliminare l'abbinamento di un forno connesso all'applicazione "HomeWhiz" e ripetere il processo di abbinamento del prodotto dall'inizio.

Durante l'installazione del prodotto nell'app "HomeWhiz", viene visualizzato l'avviso "Rilevate reti bluetooth multiple".

- Nel caso in cui più apparecchi domestici siano impostati contemporaneamente sulla modalità di configurazione e trasmettano il segnale bluetooth, è possibile che durante l'installazione dell'app "HomeWhiz" venga visualizzato l'avviso "Rilevate reti bluetooth multiple" >>> Disattivare le modalità di installazione degli altri apparecchi e continuare a utilizzare un solo apparecchio con la modalità di installazione attiva.

Nell'applicazione "HomeWhiz" vengono visualizzati termini diversi dalla lingua che ho specificato.

- Nei casi in cui la potenza di Internet sia bassa, nell'applicazione homewhiz potrebbero comparire termini in lingue diverse da quelle definite nell'applicazione. >>> Questo non è un errore.

Informazioni aggiuntive per il Manuale Utente:	Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826	
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Off	-	-
Standby	-	-
Modalità Standby con informazioni o display di stato	0,8	20
Standby in rete	2,0	20

*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

