

beko

Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv

Forno incassato

Manuale Utente



BBIS13300XMPE

385443233_3/ HU/ IT/ R.AC/ 01.03.24 12:24
7757787690

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatóak.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTE-
TÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások	4
1.1 Rendeltetésszerű használat	4
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	4
1.3 Elektromos biztonság	6
1.4 Szállítási biztonság	7
1.5 Telepítés biztonsága.....	8
1.6 A használat biztonsága.....	8
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	9
1.8 Kiegészítők használata	9
1.9 A főzés biztonsága.....	10
1.10 Gőzrendszer.....	11
1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás	11
1.12 Magas hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)	12
2 Környezetvédelmi utasítások	12
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	12
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	12
2.2 Csomagolási információk.....	13
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	13
3 Az Ön készüléke	14
3.1 Termék bemutatása	14
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata.....	14
3.2.1 Kezelőpanel.....	15
3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása.....	15
3.3 A sütő működési funkciói	15
3.4 Termék tartozékai	16
3.5 A termék tartozékainak használata.....	17
3.6 Műszaki adatok	19
4 Első használat	20
4.1 Először idő beállítás	20
4.2 Kezdeti tisztítás	20
5 A sütő használata	21
5.1 Általános információk a sütő használatához	21
5.2 A sütő vezérlőegységének működése	21
5.3 Gőzrásegítéses sütés	23
5.4 Beállítások	24
6 Általános információk a sütésről ..	26
6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban	26
6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	26
6.1.2 Hús, hal és baromfi	29
6.1.3 Grill	30
6.1.4 Gőzrásegítéses sütés	31
6.1.5 Tesztelt ételek	32
7 Karbantartás és tisztítás	33
7.1 Általános tisztítási információk	33
7.2 Tisztító tartozékok	35
7.3 A kezelőpanel tisztítása	35
7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)	35
7.5 Magas hőmérsékletű öntisztítás ..	36
7.6 A sütőajtó tisztítása.....	38
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	39
7.8 A sütőlámpa tisztítása	40
8 Hibaelhárítás	41

1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- Ez a készülék legfeljebb 2500 méteres tengerszint feletti magasságig használható.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogantyúra akasztásával.



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- A terméket nyolcéves és idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi

képességeikben korlátozott, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha kapnak eligazítást a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek ne játsszanak a termékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
 - A terméket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha valaki felügyeli őket, vagy ha megkapják a szükséges utasításokat.
 - A gyermekekre figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
 - Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyerekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel és nem léphetnek be a termékbe.
 - Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
 - Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés és fulladás veszélye áll fenn.
 - Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, és ne engedje, hogy gyerekek ráüljenek. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhetnek az ajtó zsanérai.
 - Az elhasználódott és használhatatlan termékek kidobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, és húzza ki a dugóval együtt a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a gyermekek ne juthassanak be a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a termékkel, amikor az üresjárati üzemmódban van.

1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnectorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanyszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnectorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábelt nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.

- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózatról, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdozoból.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózatról.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- A terméket nem szabad szállítani, ha víz van benne. Szállítás előtt győződjön meg arról, hogy a termékben nincs víz.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szoroson ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.

- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.

- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.

1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textilírákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.

1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti

gyermeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.

- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.

1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a drótrács és a tálca megfelelően legyen elhelyezve a drótpolcokon. Részletes információkat a "**Tartozékok használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.

1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- A főzőterületen lévő ételmарadékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
- Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
- Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
- Ne helyezzen sütőlemezeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hő károsíthatja a sütő alját.

A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:

- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
- Annak érdekében, hogy ne érjen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részét. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
- Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
- Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
- Csak a szükséges felületet fedje le a tálca belsejében.
- Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
- A termék fedelének kinyitásakor megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.

- Ha sütéshez grillrácsot használ, az alsó rácsra egy tálcát kell helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.
- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- A gőzrásegítéssel történő sütés során ajánlott annyi vizet hozzáadni, amennyi a főzési táblázatban szerepel.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.
- Főzés közben ne használjon olyan tartozékokat, amelyek a gőztől korrodálódhatnak.
- A víztartály eltávolításakor vagy elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a sütő felületére vagy a nem kívánt felületekre.

1.10 Gőzrendszer

- Gőzrásegítéssel történő sütésnél az ajtó kinyitása során gőz áramolhat ki, égési sérüléseket okozva. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.
- Ha nedvesség marad a sütőben a gőzrásegítéssel történő sütés után, az korróziót okozhat. Főzés után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tárolja a nedves ételeket sokáig a sütőben.
- Amikor eltávolítja az ételt a gőzrásegítéssel történő sütés után, forró folyadék folyhat ki a tartozékokból, legyen óvatos.

1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótyot vagy fehérítő anyagokat a elülső ajtó üveg tisztításához.

sához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.

- Minden gőzrészegítő sütés után ki kell üríteni a víztartályban lévő maradék vizet és meg kell tisztítani a víztartályt. A kamrában maradt víz felhasználása a következő sütés során a higiénia szempontjából problémát okoz.

1.12 Magas hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)

- Az öntisztítás során a felületek forróbbak lesznek, mint normál használat során. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak! Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyer-

mekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.

- Az öntisztítás során az ételmaradékok elégetése miatt füst keletkezik. A tisztítási folyamat során jól szellőztesse a konyhát.
- A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmaradékokat. Távolítson el minden tartozékot és főzőeszközt a sütőből. Ha az Ön terméke rendelkezik pirobiztos tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből.
- Ha a sütő fölött főzőlap van, ne működtesse a főzőlapot a prolizálás alatt.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvnek (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

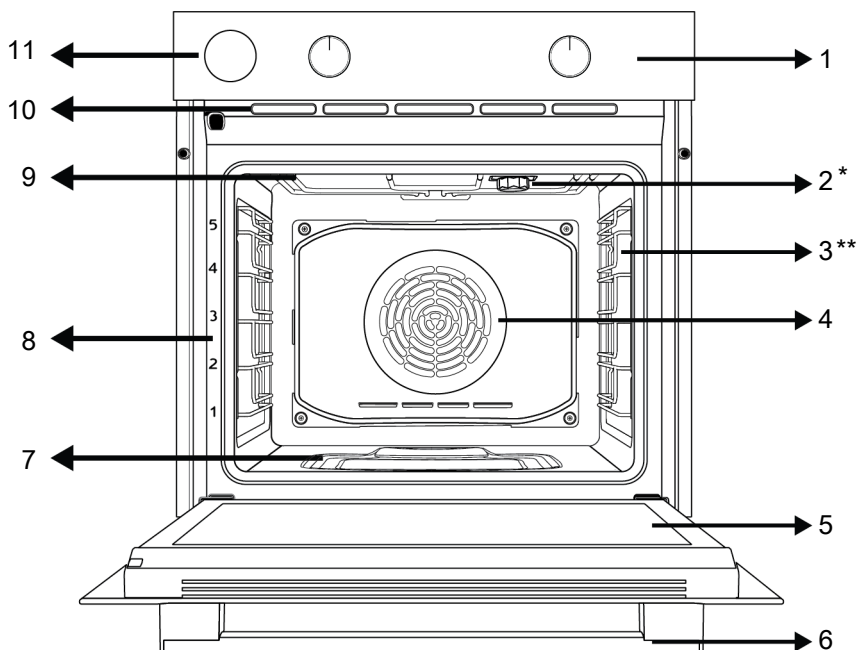
Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen található.

Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.

- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két süttőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatakarékosság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

3.1 Termék bemutatása



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Vízmedence a gőzrásegíté-
sűtés-
hez

9 Felső fűtőtest

11 Víztartály

2 Lámpa

4 Ventilátor motor (az acéllemez mö-
gött)

6 Kezelés

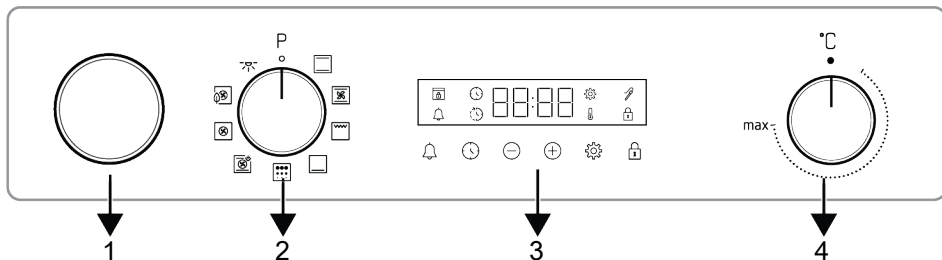
8 Polcpozíció

10 Szellőzőnyílások

3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

Ebben a részben a termék vezérlőpanelé-
nek áttekintését és alapvető felhasználási
módjait találja. A termék típusától függően
eltérések lehetnek a képekben és egyes jel-
lemzőkben.

3.2.1 Kezelőpanel



1 Víztartály

3 Időzítő

2 Funkcióválasztó gomb

4 Hőmérséklet kiválasztó gomb

Ha vannak a terméket vezérlő gomb, egyes modelleknél ezek a gombok nyomásra kijöhetnek (rejtett gombok). Az ezekkel a gombokkal elvégezhető beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. Miután elvégezte a beállítást, nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása

Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

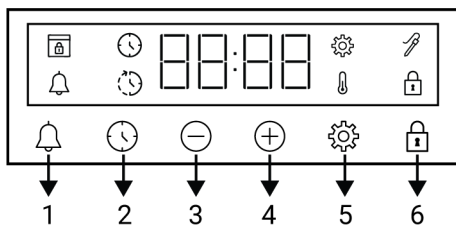
Hőmérséklet gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

Sütő belső hőmérséklet jelző

Az időzítő kijelzőjén láthatja a sütő belső hőmérsékletét. A sütő addig melegszik, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet, és ezt a hőmérsékletet tartja, és a 3 soros melegítési animáció a jobb szélén villog. Amikor a sütő hőmérséklete eléri a beállított értéket, ez az animáció leáll, és a „C” szimbólum folyamatosan megjelenik a beállított hőmérsékleti érték mellett.

Időzítő



1 Riasztás gomb

2 Idő beállítás gomb

3 Csökkentés gomb

4 Növelés gomb

5 Beállítások gomb

6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

🕒 : Sütési idő szimbólum

🕒 : Sütés végének szimbóluma *

🔔 : Riasztás szimbólum

🔪 : Hússzonda szimbólum *

🔒 : Nyomógomb zár szimbólum

🌡️ : Hőmérséklet szimbólum

⚙️ : Beállítások szimbólum

🔒 : Ajtó zár szimbólum *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

3.3 A sütő működési funkciói


A funkciótáblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és

legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	A sütőben nem működik fűtőtest. Csak a sütő lámpa világít.
	Felső és alsó fűtés	40-280	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmas süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltékhez sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Alsó fűtés	40-220	Csak alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmas olyan ételekhez, amelyek alját barnítani kell.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétosztja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Ventilátor fűtés	40-280	A ventilátor által felmelegített forró levegő egyenletesen és gyorsan oszlik el a ventilátorral együtt a sütőben. Alkalmas többtálcsás főzéshez különböző polcszinteken.
	Eco ventilátor fűtés	160-220	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót használhatja a „Ventilátor fűtés” helyett a 160-220°C tartományban. De; a főzési idő valamivel hosszabb lesz.
	„3D” funkció	40-280	A felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés funkciók működnek. A sült termék mindkét oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik. Ezt a funkciót gőzrészegítéses sütéshez is használni lehet.
	Teljes grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	Pirólízis	-	A sütő öntisztítására szolgál, magas hőmérsékleten. Nézze meg a karbantartás és tisztítás fejezetben található előírásokat erre a funkcióra vonatkozóan.

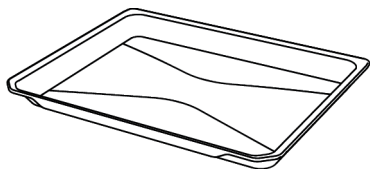
3.4 Termék tartozékai

Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodellről függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.

 A készülék belsejében lévő tálcák a hő hatására deformálódhatnak. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

Standard tálca

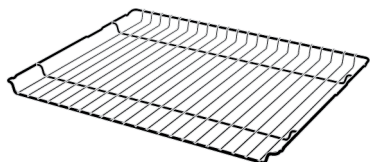
Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



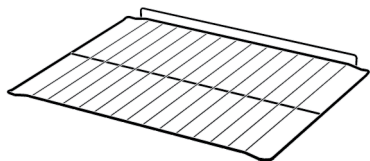
Grill rács

A sütéshez vagy a sütni és párolni kívánt ételeknek a kívánt polcra helyezéséhez használják.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

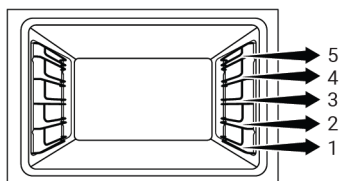


3.5 A termék tartozékainak használata

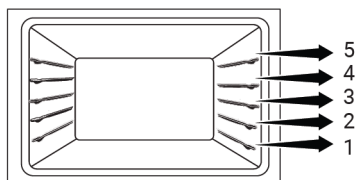
Főzőpolcok

A főzőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokból is láthatja.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



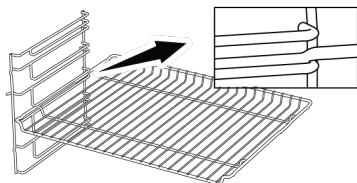
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

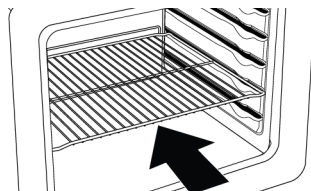
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze a rácsos oldalsó polcokra. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a grillrácsot a rácspolc megállási pontján kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

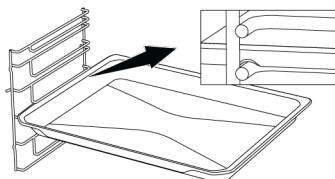
Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie.



A tálcá elhelyezése a sütőpolcokon

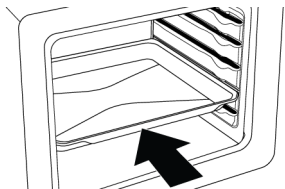
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Az is nagyon fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el a drótos oldalsó polcokon. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálcátartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a tálcát a drótpolcon lévő megállító aljzaton kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

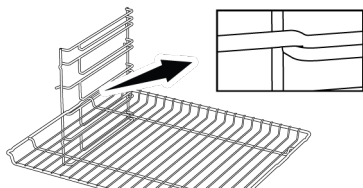
Az is nagyon fontos, hogy a tálcaikat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcaának egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcaát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie.



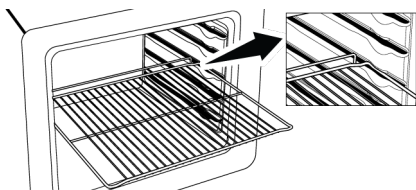
A grillrác megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrác kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kivetheti az ételt. A grillrác eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

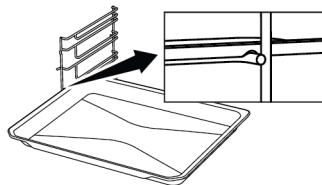


A rácsos polc nélküli modelleknél :



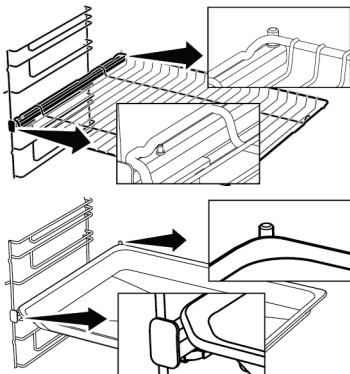
Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza maga felé, amíg eléri az elülső oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



A grillrác és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken-A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálca vagy a grillrác könnyen felszerelhető és eltávolítható. Ha tálcaikat és grillrácokat használ a teleszkópos sínekkel, ügyelni kell arra, hogy a teleszkópos sínek elülső és hátsó részén lévő csapok a rács és a tálca szélein nyugodjanak (lásd az ábrán).



3.6 Műszaki adatok

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595 /594 /567
A sütő beépítési méretei (magasság / szélesség / mélység) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes energiafogyasztás (kW)	3,3
Sütő típusa	Többfunkciós sütő

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a termékben vannak-e megfelelő funkciók vagy sem. 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

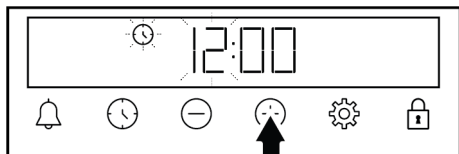
4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

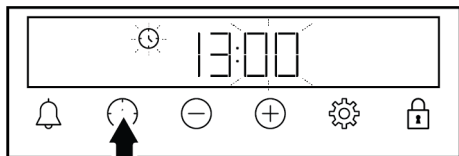
4.1 Először idő beállítás

i A sütő használata előtt mindig állítsa be a napi időt. Ha nem állítja be, egyes sütőmodellekben nem lehet sütni.

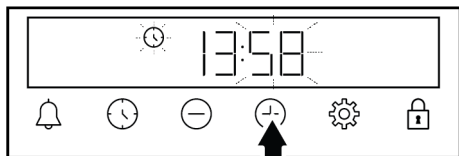
1. A sütő első indításakor a kijelzőn a "12:00" és a 🕒 szimbólum villog.
2. Állítsa be a napi időt a ⊕/⊖ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a 🕒 vagy a ⚙️ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a ⊕/⊖ gombokat.



5. A 🕒 gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.
⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a 🕒 szimbólum eltűnik a kijelzőről.

i Ha az idő először nincs beállítva, a "12:00" és a 🕒 szimbólum továbbra is villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, meg kell erősítenie a napi időt a napi idő beállításával vagy a 🕒 gomb megérintésével, amikor az "12:00" állásban van. Később a napi időt megváltoztathatja a **"Beállítások"** részben leírtak szerint.

i Áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

4.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói [▶ 15]". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van

szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

5 A sütő használata

5.1 Általános információk a sütő használatához

Hűtőventilátor (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne takarja le ezeket a szellőzőnyílásokat semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőt időzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.

Sütő világítás


A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezd a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

Néhány sütési funkcióban a lámpa az energiatakarékosság érdekében soha nem kapcsol be.

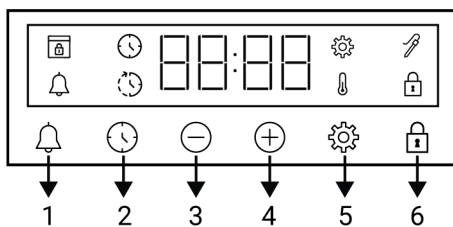
Ha azt szeretné, hogy a sütőlámpa folyamatosan világítson, válassza ki a "Sütő lámpája" üzemmódot a funkcióválasztó gombbal.

5.2 A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetési





- A sütési folyamat maximálisan beállítható ideje 5 óra 59 perc. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- Bármilyen sütési beállítás esetén, a napszakot nem lehet beállítani.
- Ha a sütési idő a sütés megkezdésekor van beállítva, a hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.
- Abban az esetben, ha a sütési idő vagy a sütés befejezésének ideje be van állítva; a  gomb hosszú ideig történő megérintésével automatikusan törölheti.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítás gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

-  : Sütési idő szimbólum
-  : Sütés végének szimbóluma *
-  : Riasztás szimbólum
-  : Hússzonda szimbólum *

 : Nyomógomb zár szimbólum

 : Hőmérséklet szimbólum

 : Beállítások szimbólum

 : Ajtó zár szimbólum *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A sütő bekapcsolása

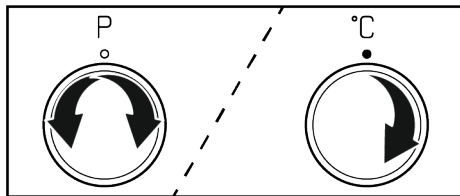
Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

A sütő kikapcsolása.



A sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felfelé) állásba fordítja.

Kézi sütés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Kézi vezérléssel (saját kezűleg) sütési idő beállítása nélkül is főzhet, az ételre jellemző hőmérséklet és működési funkció kiválasztásával.





1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.

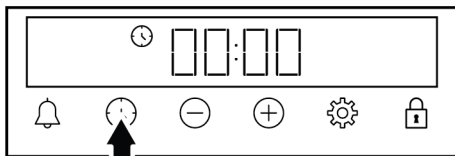
⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a  jelenik meg a kijelzőn. A kijelzőn a beállított hőmérsékleti érték és egy 3 soros animáció jelenik meg. Ezután sorrendben megjelenik a sütés megkezdése óta eltelt idő. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik, és hangjelzéssel figyelmeztet. A kijelzőn megjelenő háromsoros animáció leáll, és a C szimbólum fixen megjelenik a hőmérsékleti érték mellett. A sütő




nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).


Sütés a sütési idő beállításával:

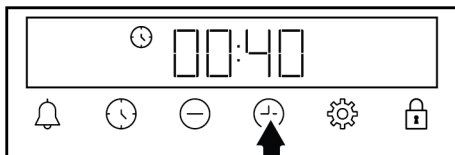
A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, valamint beállítja a sütési időt az időzítőn.


1. Válassza ki a sütéshez szükséges működési funkciót.
2. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn a sütési időre vonatkozóan.






 A sütési idő gyors beállításához a sütési funkció és a hőmérséklet beállításai után a  gombot megérintve 30 percre állíthatja be a sütési időt, majd a  gombokkal módosíthatja az időt.

3. A  gombokkal állítsa be a a sütési időt.



 A sütési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után pedig 5 perccel nő.

4. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzóval.

- ⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított sütési idő elkezd visszafelé számolni és a  jelenik meg a kijelzőn. Sorrendben megjelenik a visszaszámláló sütési idő és a beállított hőmérsékletérték, valamint a mellettük lévő 3 soros animáció. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik, és hangjelzéssel figyelmeztet. A kijelzőn megjelenő háromsoros animáció leáll, és a C szimbólum fixen megjelenik a hőmérsékleti érték mellett.
- 5. Ha a beállított sütési idő lejárt, a kijelzőn megjelenik az **"End"** üzenet, a  szimbólum villog, és az időzítő hangjelzést ad.
- 6. A figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához. A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.



Ha a hangjelzés végén bármelyik gombot megnyomja, a sütő újra működésbe lép. Ahhoz, hogy a sütő a figyelmeztetés lejártával ne működjön újra, kapcsolja ki a sütőt a hőmérséklet- és funkciógomb **"0"** (ki) állásba történő elfordításával.

5.3 Gőzrsegítéssel sütés

Az Ön sütője gőzrsegítéssel sütés funkcióval rendelkezik. A gőzrsegítéssel jobb sütési eredmény érhető el. A gőzrsegítés biztosítja, hogy a tésztás ételek felülete fényesebb, héjuk ropogósabb és terjedelmesebb legyen. A gőzrsegítéssel csökken az élelmiszerek, például a húsok nedvességvesztése, és lehetővé teszi, hogy belülről szaftosabb és ízletesebbé váljanak.

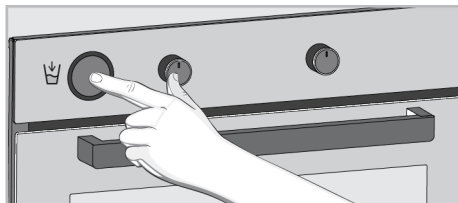
Általános figyelmeztetések

- A gőzrsegítéssel sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető.

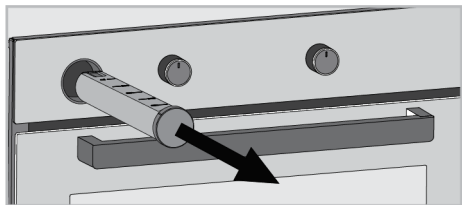
- A víztartály kapacitása 250 ml. Sütés közben ne töltsön 250 ml-nél több vizet a víztartályba.
- A gőzrsegítéssel sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecsepeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.
- A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzrsegítéssel sütés közben és után gőz és hő távozik. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Ha a gőzrsegítéssel sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkőképződéshez vezethet.
- Ha a termék hússzondával rendelkezik, győződjön meg arról, hogy a hússzonda fedele le van zárva a gőzzel segített főzés előtt. Ellenkező esetben gőz szívárogathat ki a hússzonda aljzatából.

Gőzrsegítéssel sütés:

1. Indítsa el a sütést, miután ellenőrizte a gőzrsegítéssel sütési táblázatot, és beállította a funkciót, a hőmérsékletet és az időt a sütni kívánt ételnek megfelelően. A táblázatban nem szereplő vízmennyiséget, hőmérsékletet, sütési funkciót és sütési időt Ön határozhatja meg.
2. Helyezze az ételt a sütőbe az ajánlott rácshelyzetbe.
3. Nyomja meg a víztartályt a sütő kezelőpaneljén, amikor a sütési táblázat szerinti eljön a víz hozzáadásának ideje.



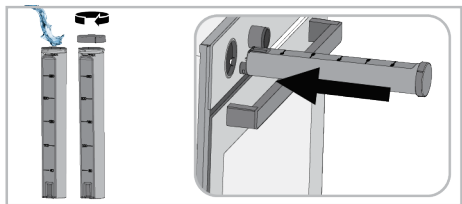
4. Vegye ki a víztartályt a nyílásából.



5. Nyissa ki a víztartály fedelét, és tölts be a sütési táblázatban megadott mennyiséget.



Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.



6. Cukja le a fedelet, és helyezze a víztartályt a helyére. A víztartályt tolja be egészen a végéig.

⇒ A víztartályban lévő víz lassan elkezd áramlani a sütő padlójába, gőztámogatást nyújtva az ételeknek.

7. A sütés befejezése után kapcsolja ki a sütőt a funkció- és hőmérsékletgombok kikapcsolt állásba állításával.





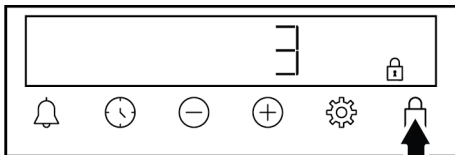
Ha a sütő alján minden gőzrészegítéses sütés után víz marad, a sütő kihűlése után száraz ruhával törölje ki a maradék vizet. Ellenkező esetben a sütő alján maradt víz vízkövesedést okozhat.



5.4 Beállítások

A billentyűzár aktiválása


A billentyűzár funkcióval megvédheti az időzítőt az interferenciától.

1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



- ⇒ A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és elindul a 3-2-1 visszaszámlálás. A kulcszár akkor aktiválódik, amikor a visszaszámlálás véget ér. Ha bármelyik gombot megérinti, miután a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villogni fog.






Ha a visszaszámlálás vége előtt engedi el a  gombot, a kulcszár nem aktiválódik.



Ha a billentyűzár be van kapcsolva, az időzítő gombok nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.

A gombzár deaktiválása

1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

⇒ A  szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a gombzár ki van kapcsolva.

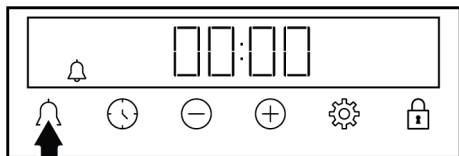
A hangjelzés beállítása

A termék időzítőjét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

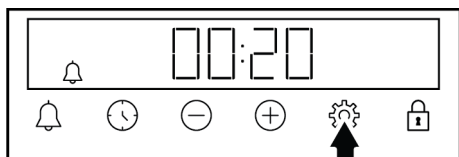


A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.

1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



2. A \oplus / \ominus gombokkal állítsa be a riasztás idejét.



⇒ Az ébresztési idő beállítása után a szimbólum világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása. Ha az riasztási és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, a kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

3. A riasztási idő letelte után a szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

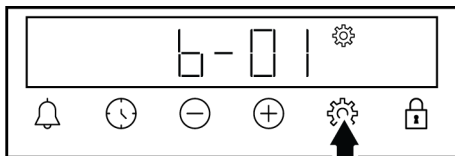
⇒ A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

Ha törölni szeretné a riasztást;

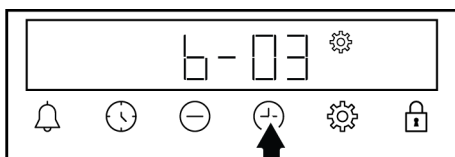
1. Érintse meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum az ébresztési idő visszaállításához. Érintse meg a \ominus gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "00:00" szimbólum.
2. A riasztást a gomb hosszú ideig történő megnyomásával is megszüntetheti.

A hangerő beállítása

1. Érintse meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **b-01-b-02-b-03** értékek egyike és a szimbólum.



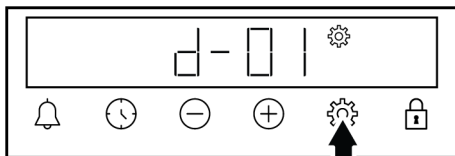
2. A \oplus / \ominus gombokkal állítsa be a kívánt szintet. **(b-01-b-02-b-03)**



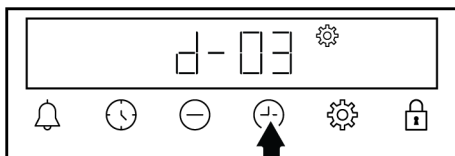
⇒ Érintse meg a billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A hangerő-készlet egy idő után aktívvá válik.

A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **d-01-d-02-d-03** értékek egyike és a szimbólum.



2. A \oplus / \ominus gombokkal állítsa be a fényerőt. **(d-01-d-02-d-03)**

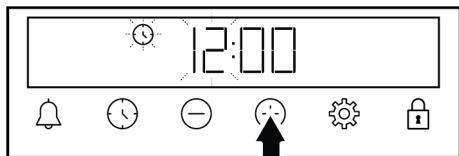


⇒ Érintse meg a billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A fényerő beállítás egy idő után aktívvá válik.

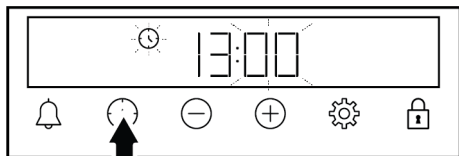
A napi idő megváltoztatása

A sütőn a korábban beállított napszak megváltoztatásához:

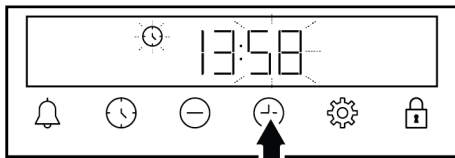
1. Érintse meg a gombot, amíg a szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napi időt a \oplus / \ominus gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a vagy a gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a gombokat.



5. A gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.

- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagot frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.

- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafelék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítani.
- A főzési táblázatokban megadott értéket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tipppek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.

- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tipppek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzés időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcát.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
Tészta	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 35
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 45
Egész kenyér	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polccal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polccal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Süti-k	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	170	25 ... 35
Tészta	1-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	180	35 ... 45
Zsemle	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" keze-lőfunkcióval

- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hőmérsékletet energiatakarékossági okból optimalizálták, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban ne melegítsen elő.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

6.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.

- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.
- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percre. A hús leve jobban eloszlik a sült húsban, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálban főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

6.1.3 Grill

A vörös húсок, halak és baromfi húсок grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húсок, a nyársra tűzött húсок, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grill-rácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.
- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.

- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálcák nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

at, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálcák nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

6.1.4 Gőzrágégitéses sütés

Általános információk

- A gőzrágégitéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető. A gőzrágégitéses sütés funkciókat lásd a "Sütő működési funkciói" [▶ 15] részben.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe. A vízellátáskor megadott időtartamok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.

- A főzési táblázat a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. A táblázatban nem szereplő ételek esetében beállíthatja a vízmennyiséget, a hőmérsékletet, a Gőzrágégitéses sütés funkciót és az időt.
- A gőzrágégitéses sütést egy tálcával végezze.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez - „3D” funkció

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Vízfelvételi idő (perc) **	Sütési idő (perc) (kb.)	Hozzávetőleges élelmiszer súly (g)
Egész kenyér	Standard tálcák *	2	200	200	előmelegítés után	30 ... 40	820
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	2	25 percek 250/max, utána 190	250	25	60 ... 70	2000
Bordaszelet (egy darab)	Standard tálcák *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Báránycomb zöldséggel	Standard tálcák *	3	170	250+250***	előmelegítés után	90 ... 110	2000

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Vízfelvételi idő (percek)**	Sütési idő (perc) (kb.)	Hozzávetőleges étel-miszer súly (g)
Élesztős zsemle	Standard tálca *	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	1200
Sajttorta	Standard tálca *	3	120	150	előmelegítés előtt	50 ... 60	1450
Csirkecomb	Standard tálca *	3	200	150	előmelegítés után	25 ... 35	800
Sült burgonya	Standard tálca *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger zsemle	Standard tálca *	3	180	150	előmelegítés után	20 ... 30	800
Lazac zöld-séggel	Standard tálca *	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	500

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.
** Jelzi az előmelegítés után eltelt időt.
*** A főzési idő felénél adjon hozzá még 250 ml vizet.

6.1.5 Tesztelt ételek

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

Főző táblázat a teszt ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :3 A rácsos polc nélküli modelleknél :2	140	15 .. 25
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40
	4-Tészta tálca *			A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Omlós tészta (édes süti)	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

7 Karbantartás és tisztítás

7.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ne alkalmazza a tisztítószerket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell

akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

- Ne használjon gőztisztító készüléket a tisztításhoz.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltavolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készüléket, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.

- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Tartós foltok esetén a termék márka weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.

Katalitikus felületek

- A főztér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falait nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetüknek köszönhetően magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni, amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott ezen alkatrészek cseréje.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.

- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótygapyjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel, vízköoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószeret a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerral. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

7.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék

rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gombzárát. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

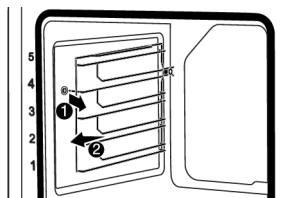
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfal felület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.



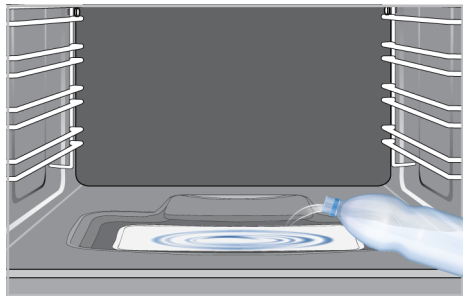
3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

A sütő alján lévő vízmedence tisztítása

A gőzrásegítéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek gyakoriságától és a használt víz keménységétől függően a sütő alján lévő vízmedencében vízköfoltok keletkezhetnek.

A gőzrásegítéssel történő sütés és az easy steam tisztítási műveletek után a sütő alján lévő vízmedencében esetlegesen keletkező vázkó eltávolítására, 2-3 műveletenként:

1. Adjon 350 cm³ fehér ecetet (az ecet savtartalma nem haladhatja meg a 6%-ot) a sütő alján lévő vízmedencébe.



2. Várjon legalább 30 percet, hogy az ecet szobahőmérsékleten feloldja a vízkó maradványokat.
3. Tisztítsa meg a vizes medencét puha nedves ruhával, majd száraz ruhával.



A sütő alján lévő vízmedence tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket. A sütő alján lévő vízmedencében esetleg képződő vízkövet ne kaparással tisztítsa le. Ellenkező esetben a termék alja károsodhat.

Annak érdekében, hogy növelje a vízkómentesítés hatékonyságát valószínűleg a vízmedencében, a fenti vízkómentesítési lépéseken kívül, minden 10 használat után:

Válasszon ki egy olyan működési funkciót, amelyben az alsó fűtés aktív, és működtesse a sütőt 100 °C-on 2-3 percig. Ezután kapcsolja ki a sütőt, és a sütő padlóján lévő vízmedencébe fújja be a termék márkájához a weboldalon ajánlott sütő- és grilltisztítót, majd hagyja állni 5 percig. 5 perc elteltével törölje ki a sütő padlóján lévő vízmedencét egy nedves mikroszálalású ruhával, és törölje szárazra.

7.5 Magas hőmérsékletű öntisztítás

A sütő pirolízis funkcióval van ellátva. A sütő körülbelül 420-480 °C-ra melegszik fel, és addig ég, amíg a meglévő szennyeződések hamuvá nem válnak. Erős füst keletkezhet. Biztosítson jó szellőzést. A magas hőmérsékletű tisztítást körülbelül minden 10. használat után el kell végezni.

Általános figyelmeztetések



A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyermekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.

- A pirolízis funkció használata előtt távolítsa el az összes tartozékot, a teleszkópos polcot és az oldalsó polcokat (ha vannak). Ha nem távolítja el, a tartozékok és az oldalsó drótpolcok megsérülnek.
- Ha az Ön terméke rendelkezik pirolízis tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből. Az, hogy tartozékai pirolízisálló-e vagy sem, a tartozékok részben van megadva. Ha nincs megadva, a tartozékai nem állnak ellen a magas hőmérsékletnek. Tisztítás előtt a sérülések elkerülése érdekében ki kell őket venni a sütőből.
- Ne tisztítsa az ajtó tömítést. Az üvegszálalás tömítés nagyon érzékeny és könnyen sérül. Ha az ajtó tömítés megsérült, cserélje ki egy hivatalos szervizből származó újjal.
- A magas hőmérsékletű öntisztító funkció kiválasztása előtt ürítse ki a víztartályt. Mivel a sütő belseje a tisztítás során magasabb hőmérsékletet ér el, nagy zaj és a sütő belső felületének károsodása következhet be, ha a sütő belsejébe vizet vezetnek.

A pirolízis funkció elindítása:



1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne feledje eltávolítani a drótpolcot.

- A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmardékokat.
- Válassza ki a "pirolízis" (Pirolízis) funkciót.

⇒ A kijelzőn villog a "**P2:00**". Ha a készülék Eco pirolízis funkcióval van felszerelve, a kijelzőn először 2 másodpercig a "**Pro**" üzenet jelenik meg, majd a **P2:00** üzenet kezd villogni.



Ha a kijelzőn nem jelenik meg a "**Pro**", majd az "**ECO**" üzenet, a készülék nem rendelkezik Eco pirolízis funkcióval.



- Fordítsa a hőmérsékletszabályozót a legmagasabb "**max**" (maximális) hőmérsékletre.
- Amikor a pirolízis funkció elindul, a "**P2:00**" felgyullad és elkezd visszaszámolni. A pirolízis ideje (2 óra) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.
- Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után elér egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogantyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
- Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az „**End**” felirat jelenik meg a kijelzőn.
- Miután a kijelzőn megjelenik a "**End**" felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
- Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
- Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.



A pirolízis funkció befejezése után az ajtózár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn "**H**" jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

Öntisztító funkció magas hőmérséklettel - Öko pirolízis (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

- ✓ Ha sütője nem nagyon szennyezett, javasoljuk az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció használatát. Az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció kevesebb időt vesz igénybe, mint a "Pirolízis" funkció. Ha a sütő nagyon szennyezett, az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció nem biztos, hogy elegendő. Ebben az esetben tisztítsa meg a "Pirolízis" funkcióval.
- Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne feledje eltávolítani a drótpolcot.
 - A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmardékokat.
 - Válassza ki a "pirolízis" (Pirolízis) funkciót.
 - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig a "**P2:00**" és a "**Pro**" üzenet jelenik meg, majd a **P2:00** üzenet villogni kezd.
 - Érintse meg a \oplus vagy a \ominus gombot.
 - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig az "**ECO**" üzenet jelenik meg, majd a **P1:30** üzenet villogni kezd.
 - Fordítsa a hőmérsékletszabályozót a legmagasabb "**max**" (maximális) hőmérsékletre.
 - A pirolízis funkció indításakor a **P1:30** kigyullad és elkezd visszaszámolni. A pirolízis ideje (1,5 óra) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.

7. Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után elér egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogantyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
8. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az „End” felirat jelenik meg a kijelzőn.
9. Miután a kijelzőn megjelenik a "End" felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
10. Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
11. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.



A pirolízis funkció befejezése után az ajtózár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn "H" jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

7.6 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "A sütőajtó eltávolítása" és "Az ajtó belső üvegének eltávolítása" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.

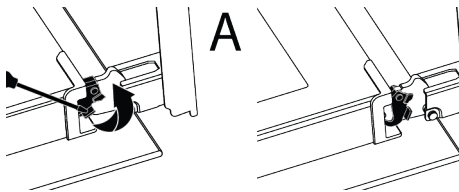


Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

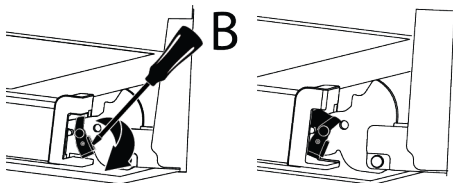
A sütőajtó eltávolítása

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

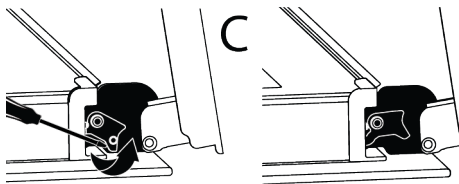
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtó típusoknál található.



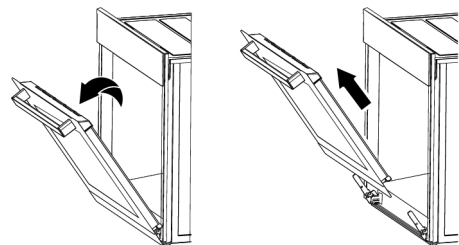
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtó típusoknál található.



6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtó típusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérból, és vegye ki.

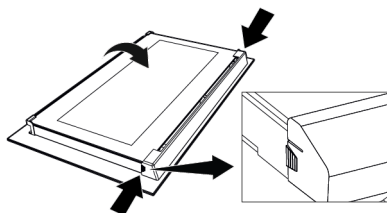


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanérljazaton lévő klipszerek záródjanak.

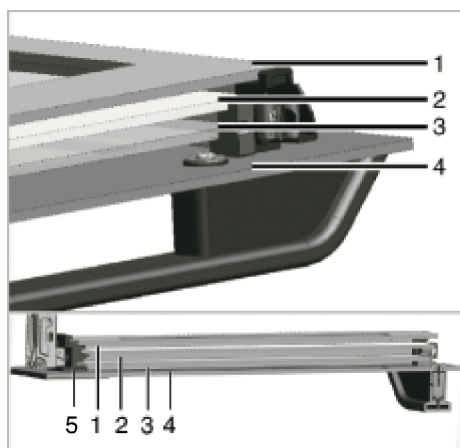
7.7 A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

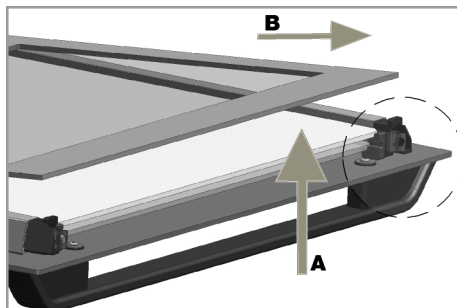


2. Húzza magához az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Legbelső üveg | 2 Második belső üveg |
| 3 Harmadik belső üveg | 4 Külső üveg |
| 5 Műanyag üveg nyílás-alsó | |

3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget az "A" irányába, majd a "B" irányába húzva vegye ki.



4. Ismételje meg ugyanezt a folyamatot a második és harmadik üveg eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításának első lépése a második és a harmadik üveg (2, 3) cseréje. Az ábrán látható módon helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével.

A második és harmadik belső üveg rögzítési sorrendje nem fontos, mivel ezek felcserélhetők.

A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy az összes belső üveg alsó sarka az alsó műanyag nyílásokhoz (5) illeszkedjen. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.



Tisztítás után minden üveget újra össze kell szerelni.

7.8 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

A sütőlámpa cseréje

Általános figyelmeztetések

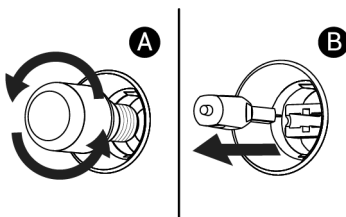
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



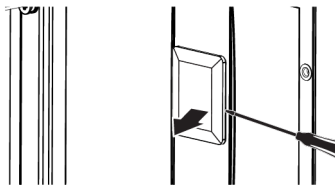
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



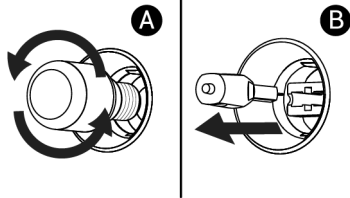
4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.
4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.

- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
 - Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja zárva van. Ha a sütőajtó 5 percnél tovább marad nyitva, a sütéshez beállított időbeállítás törliődik, és a fűtőtestek nem működnek.
 - Az időzítővel ellátott modellek esetében az idő nincs beállítva. >>> Állítsa be az időt.
 - Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
 - Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja zárva van. Ha a sütőajtó 5 percnél tovább marad nyitva, a sütéshez beállított időbeállítás törliődik, a fűtőtestek nem működnek, és a lámpa nem kapcsol be.
- (Időzítővel rendelkező modellek esetén) Az időzítő kijelzője villog, vagy az időzítő szimbólum nyitva maradt.**
- Korábban áramszünet volt. >>> Állítsa be az időt / Kapcsolja ki a termék funkciógombjait, és ismét állítsa a kívánt pozícióba.

Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
Er 5	Hússzonda kommunikációs hiba	Lépjön kapcsolatba a hivatalos szervizvel, hogy újra tudjon sütni a hússzondával. Távolítsa el a hússzondát, és állítsa a funkcióválasztó gombot ki (0) állásba, hogy normál módon tudjon sütni anélkül, hogy a hússzonda a sütőben van. Ezután folytathatja a főzést a hússzonda nélkül.
Er 1 - Er 7	Kommunikációs hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 8 - Er 27	Érzékelőhibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 28 - Er 31	Hússzonda hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 32 - Er 41	Sütőmelegítési hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 42 - Er 58	A sütő alkatrészeinek hibái	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 59 - Er 64	Sütő fedőhibái	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 65 - Er 71	Gőzzel kapcsolatos hibák (gőz funkcióval rendelkező sütőkben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 72 - Er 80	Hardverrel kapcsolatos hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 81 - Er 85	Sütő biztonsági hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 86 - Er 88	Internetkapcsolati hibák (HomeWhiz funkcióval rendelkező sütőkben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 89 - Er 92	Mikrohullámú hibák (mikrohullámú sütőben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 93 - Er 99	Kártya és időzítő hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.

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 ..	46
1.1 Uso previsto	46
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	47
1.3 Sicurezza elettrica	47
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	49
1.5 Installazione in sicurezza	50
1.6 Utilizzo in sicurezza	50
1.7 Avvertenze sulla temperatura	51
1.8 Uso degli accessori	51
1.9 Sicurezza nella cottura	52
1.10 Sistema a vapore	53
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza	54
1.12 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)	54
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	55
2.1 Direttiva sui rifiuti	55
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	55
2.2 Informazioni sull'imballaggio	55
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	55
3 Il prodotto	56
3.1 Presentazione del prodotto	56
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	56
3.2.1 Pannello di controllo	57
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno	57
3.3 Funzioni operative del forno	57
3.4 Accessori del prodotto	58
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	59
3.6 Specifiche tecniche	62
4 Primo utilizzo	63
4.1 Prima impostazione del timer	63
4.2 Pulizia iniziale	63
5 Utilizzo del forno	64
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	64
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	64
5.3 Cottura assistita a vapore	66
5.4 Impostazioni	67

6 Informazioni generali sulla cottura	69
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	69
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno	70
6.1.2 Carne, pesce e pollame	73
6.1.3 Grill	74
6.1.4 Cottura assistita a vapore	75
6.1.5 Alimenti di prova	76
7 Manutenzione e pulizia	78
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	78
7.2 Accessori per la pulizia	79
7.3 Pulizia del pannello di controllo	79
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	79
7.5 Auto-pulizia ad alta temperatura ..	80
7.6 Pulire lo sportello del forno	82
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	83
7.8 Pulizia della lampada del forno	84
8 Risoluzione dei problemi	86

IT



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

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



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

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



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore

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

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

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

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

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



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

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

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

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

1.5 Installazione in sicurezza

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

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

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

- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
 - Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
 - Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
 - Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
 - La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
 - Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
 - Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
 - Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
 - Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

1.7 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

1.8 Uso degli accessori

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



1.9 Sicurezza nella cottura

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

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

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

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

1.10 Sistema a vapore

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



1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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



1.12 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)

- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
- Le superfici calde causano ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.
- Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.
- Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.
- Se è presente un piano cottura sopra il forno, non azionare il piano cottura durante la pirolisi.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

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

2.3 Consigli per risparmiare energia

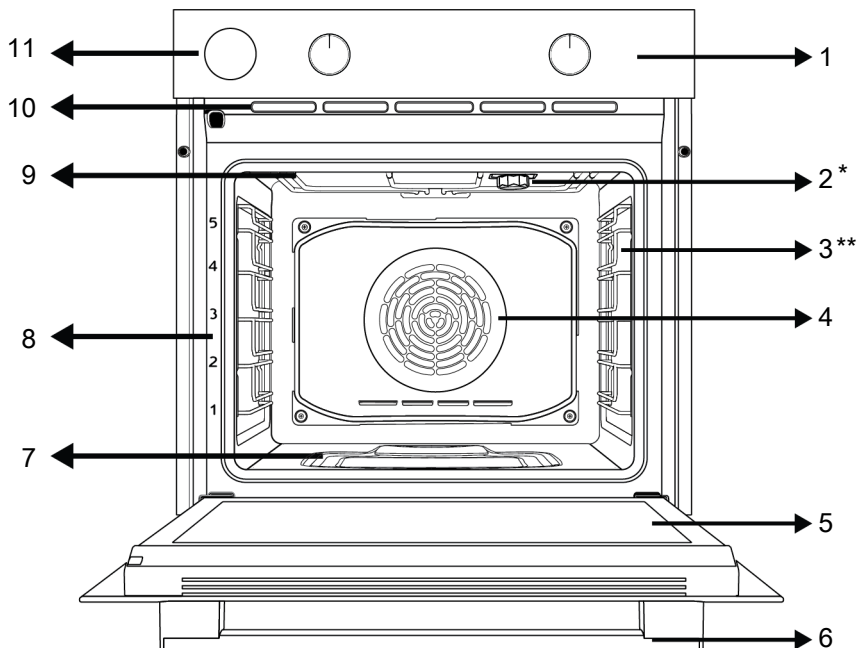
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

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

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto

IT



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Vaschetta d'acqua per la cottura a vapore

9 Riscaldatore superiore

11 Serbatoio dell'acqua

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

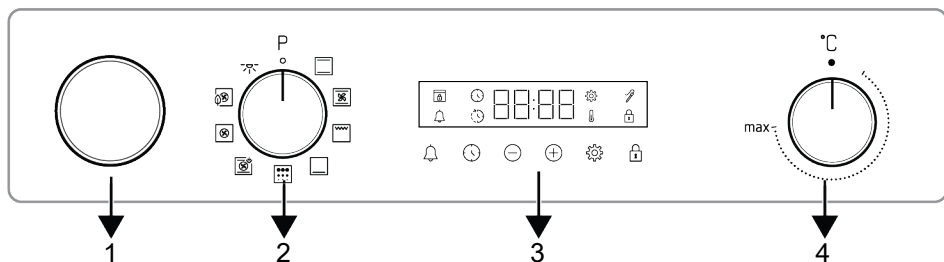
10 Fori di ventilazione

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

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

3.2.1 Pannello di controllo



1 Serbatoio dell'acqua

3 Timer

2 Manopola selezione funzione

4 Manopola di selezione della temperatura

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

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola di selezione delle funzioni

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

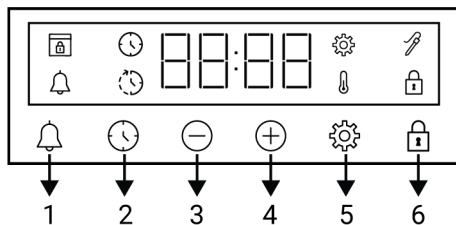
Manopola della temperatura

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

Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile visualizzare la temperatura interna del forno sul display del timer. Il forno si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e la mantiene e l'animazione del riscaldamento a 3 righe lampeggia all'estrema destra. Quando la temperatura del forno raggiunge il valore impostato, questa animazione si interrompe e accanto al valore di temperatura impostato compare costantemente il simbolo "C".

Timer



1 Tasto allarme

2 Tasti di impostazione ora

3 Tasto per i decrementi

4 Tasto per gli incrementi

5 Tasto impostazioni

6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

🕒 : Simbolo del tempo di cottura

🕒 : Simbolo del tempo fine cottura *

🔔 : Simbolo dell'allarme

🔪 : Simbolo della sonda per la carne *

🔒 : Il simbolo blocco tasti

🌡️ : Simbolo della temperatura

⚙️ : Simbolo delle impostazioni










🔒 : Simbolo blocco sportello *

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

3.3 Funzioni operative del forno

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

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

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Lampada del forno	-	Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno.
	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	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.
	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per la cottura assistita a vapore.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Pirolisi	-	Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.

3.4 Accessori del prodotto

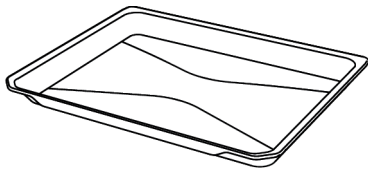
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



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

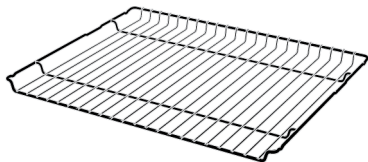
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



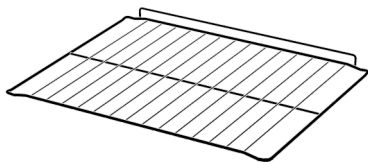
Grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :



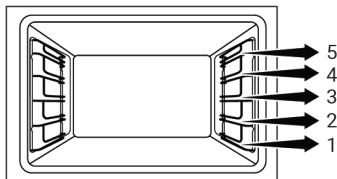
i Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

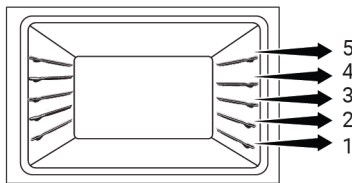
Ripiani da cottura

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



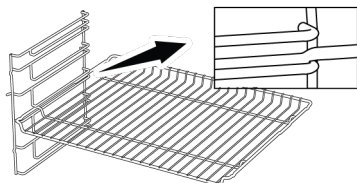
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

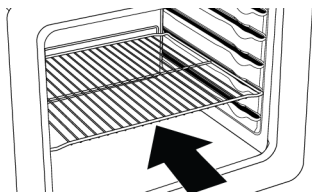
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

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

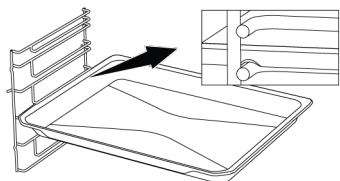


Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

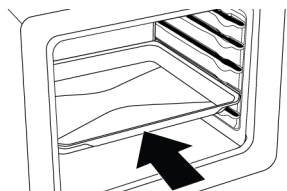
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



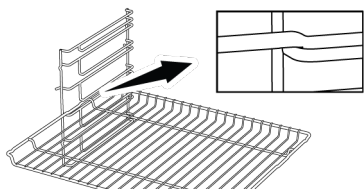
Su modelli senza ripiani in filo metallico : è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



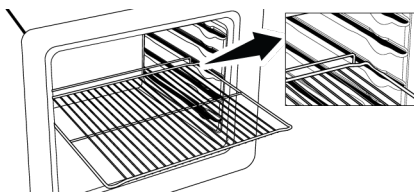
Funzione di arresto del grill a filo

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 :

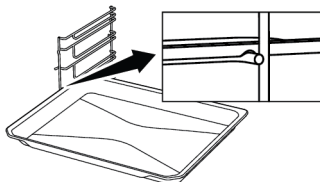


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



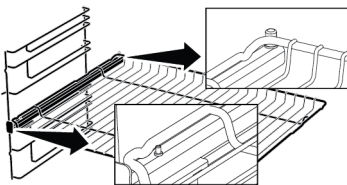
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

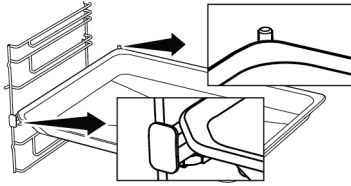
Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare 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)	3,3
Tipo di forno	Forno multifunzione

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

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



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



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




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

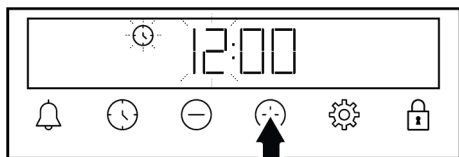
4 Primo utilizzo



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

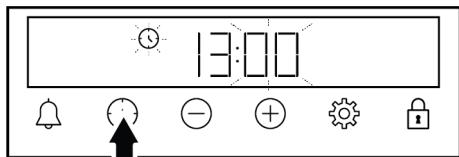
4.1 Prima impostazione del timer

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

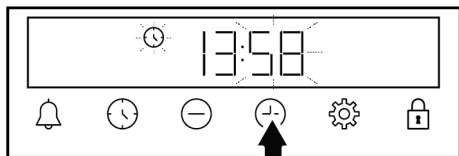
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo  lampeggeranno sullo schermo.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti \oplus/\ominus .





3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.





4. Toccare i tasti \oplus/\ominus per impostare i minuti.



5. Confermare l'impostazione premendo il tasto .

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

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

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

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno [▶ 57]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

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

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

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

Illuminazione del forno

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

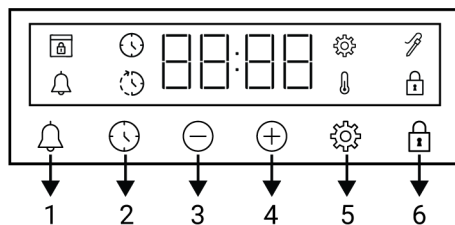
Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la luce non si accende mai. Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare lo stato operativo "Lampada del forno" con la manopola di selezione della funzione.

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

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

Timer



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

Simboli del display

- 🕒 : Simbolo del tempo di cottura
- 🕒 : Simbolo del tempo fine cottura *
- 🔔 : Simbolo dell'allarme
- 🍖 : Simbolo della sonda per la carne *
- 🔒 : Il simbolo blocco tasti
- 🌡️ : Simbolo della temperatura
- ⚙️ : Simbolo delle impostazioni
- 🔒 : Simbolo blocco sportello *

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

Accensione del forno

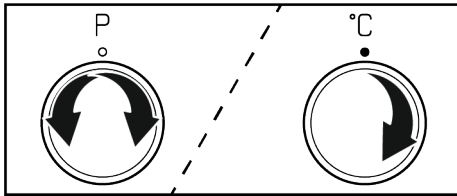
Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

Spegnimento del forno

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

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

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



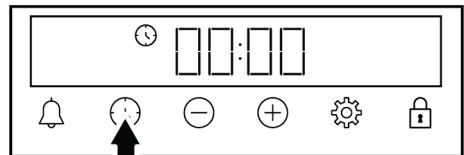
1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
 2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.
- ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà 🌡️. Sul display compaiono il valore di temperatura impostato e le animazioni a 3

righe. Successivamente, viene visualizzato in ordine il tempo trascorso dall'inizio della cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata il simbolo 🌡️ scompare e viene emesso un segnale acustico. L'animazione a 3 righe che appare sul display si interrompe e il simbolo C appare fisso accanto al valore della temperatura. 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 completata, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura con impostazione del tempo di cottura:

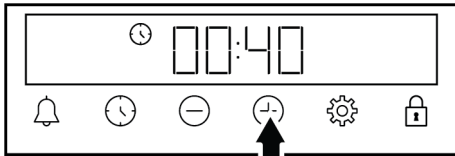
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

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






i Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto + per impostare il tempo di cottura su 30 minuti dopo aver impostato la funzione di cottura e la temperatura quindi usare i tasti +/ - per cambiare il tempo.

3. Impostare l'ora di cottura con i tasti +/ -.



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

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.
 - ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare . In ordine vengono visualizzati accanto ad esso il tempo di cottura, il valore della temperatura impostata e l'animazione a 3 righe. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata il simbolo  scompare e viene emesso un segnale acustico. L'animazione a 3 righe che appare sul display si interrompe e il simbolo C appare fisso accanto al valore della temperatura.
5. Quando il tempo di cottura si è esaurito, sul display viene mostrato il messaggio "End", il simbolo  lampeggia e il timer emette un segnale acustico.
6. L'avviso suona per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico. L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

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

5.3 Cottura assistita a vapore

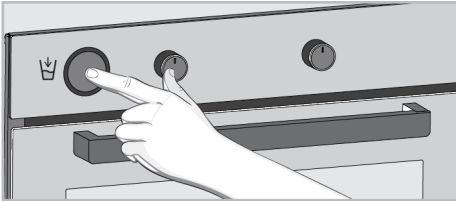
Il forno dispone di una funzione di cottura assistita a vapore. Migliori risultati di cottura si ottengono con la funzione vapore assistito. La funzione vapore assistito assicura che la superficie dei pasticcini sia più lucente, la loro crosta sia più croccante e siano più gonfi. Inoltre, la funzione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

Avvertenze generali

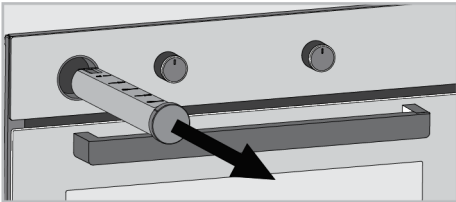
- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso.
- La capacità del serbatoio dell'acqua è di 250 ml. Non mettere più di 250 ml di acqua nel serbatoio durante la cottura.
- La condensa che si è formata sullo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

Per la cottura assistita a vapore:

1. Inizia la cottura dopo aver controllato il piano di cottura con vapore assistito e aver impostato la funzione, la temperatura e il tempo in base al cibo che si desidera cucinare. È possibile determinare la quantità di acqua da aggiungere, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo di cottura che non sono in tabella.
2. Mettere il cibo nel forno nella posizione della griglia consigliata.
3. Premere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno quando arriva il momento di aggiungere l'acqua, secondo la tabella di cottura.

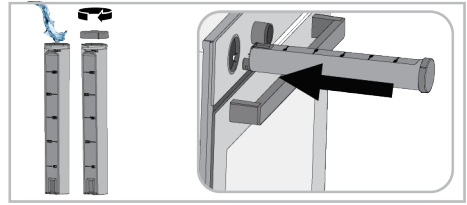


4. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.



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

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





6. Chiudere il coperchio e posizionare il serbatoio dell'acqua nel suo alloggiamento. Spingere il serbatoio dell'acqua fino in fondo.
 - ⇒ L'acqua contenuta nel serbatoio dell'acqua inizia a scorrere lentamente verso il piano del forno, fornendo assistenza a vapore per i cibi.
7. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando le manopole di selezione della funzione e della temperatura in posizione off.

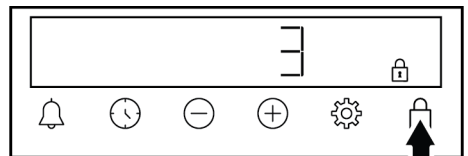
i Qualora rimanga dell'acqua nella parte bassa del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto dopo che il forno si è raffreddato. Altrimenti, l'acqua residua sul piano del forno può causare calcificazione.


5.4 Impostazioni


Attivazione del blocco tasti



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


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





- ⇒ Sul display viene visualizzato il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia si attiva


il blocco dei tasti. Quando si tocca un tasto qualsiasi dopo aver impostato il blocco tasti, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

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

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


Disattivazione del blocco tasti



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

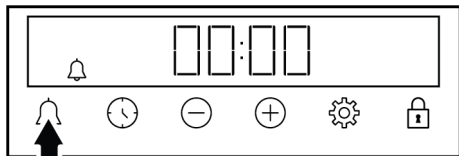
⇒ Dal display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.



Impostazione dell'allarme

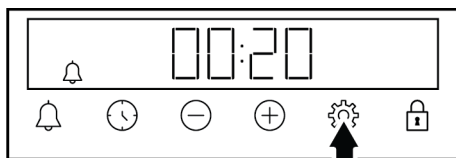
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il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


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


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



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



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




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


Spegnimento dell'allarme

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



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

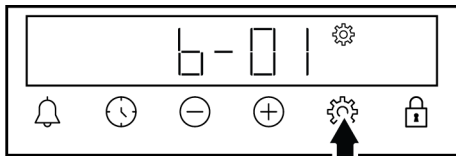
Se si vuole annullare l'allarme;


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

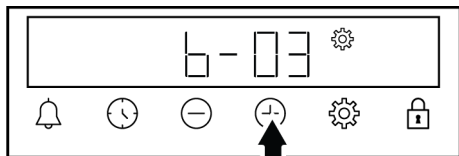
2. È anche possibile annullare l'allarme toccando a lungo il tasto .


Regolazione del volume

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





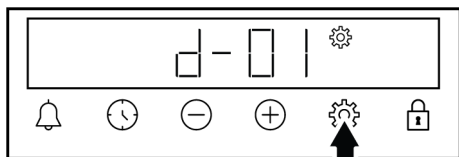
2. Impostare il livello desiderato con i tasti  /  (**b-01-b-02-b-03**)



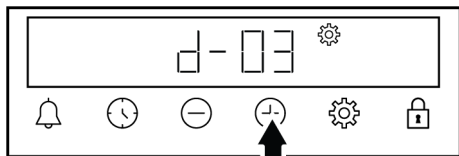
⇒ Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.


Impostazione della luminosità del display

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



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



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



6 Informazioni generali sulla cottura

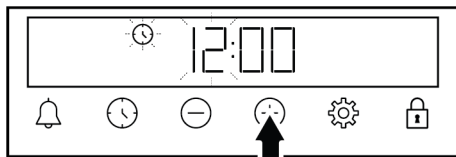
In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.



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

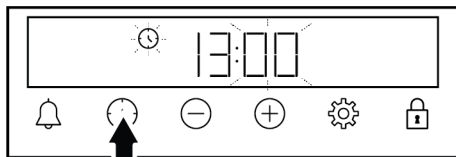
Modificare l'ora del giorno

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

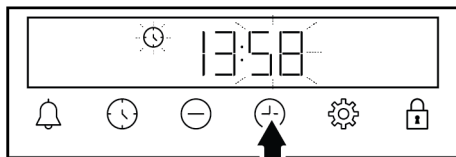
1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti \oplus/\ominus .




3. Toccare il tasto  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti \oplus/\ominus per impostare i minuti.



5. Confermare l'impostazione premendo il tasto .

⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo il simbolo scompare dal display.

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 su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico : 3 Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 35
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
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 su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura con funzione operativa "Riscaldamento ventola eco"

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

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

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

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)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210

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".

- 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.

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.3 Grill

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

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- 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	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3

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

6.1.4 Cottura assistita a vapore

Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso. Vedere la sezione "Funzioni operative forno" [▶ 57] per le funzioni di cottura assistita a vapore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.

- Le durate specificate al momento dell'erogazione dell'acqua indicano il tempo trascorso dal preriscaldamento.
- La tabella di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile impostare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo per i cibi che non sono in tavola.
 - Eseguire la cottura assistita a vapore con una teglia.

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

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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di assunzione dell'acqua (min.)**	Tempo di cottura (min) (approssimativo)	Peso approssimativo dell'alimento (g)
Cheesecake	Vassoio standard *	3	120	150	prima del preriscaldamento	50 ... 60	1450
Bacchetta di pollo	Vassoio standard *	3	200	150	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	800
Patate al forno	Vassoio standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Pane per hamburger	Vassoio standard *	3	180	150	dopo il preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmon con verdure	Vassoio standard *	3	180	100	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	500

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

6.1.5 Alimenti di prova

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

Tabella di cottura per i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	2	155	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

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

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 usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarci di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici smaltate

- 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 più difficili, si può usare il detersivo per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.

- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è saturata di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

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

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

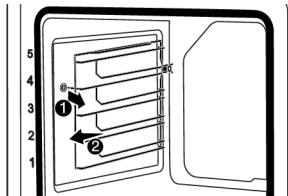
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

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, comple-

tare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



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

Riempimento della vaschetta dell'acqua alla base del forno

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

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

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



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



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

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

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

7.5 Auto-pulizia ad alta temperatura

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

Avvertenze generali



Le superfici calde causano ustioni!

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

- Prima di utilizzare la funzione di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori, la griglia telescopica e quelle laterali (se presenti). Se non dovessero essere rimossi, gli accessori e le griglie laterali potrebbero essere danneggiati.
- Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima della pulizia per evitare danni.
- Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra del vetro è molto delicata e potrebbe essere facilmente danneggiata. Se la guarnizione si danneggia, sostituirla con una nuova fornita da un rivenditore autorizzato.
- Scaricare il serbatoio dell'acqua prima di selezionare la funzione di autopulizia ad alta temperatura. Poiché l'interno del forno raggiungerà alte temperature durante la pulizia, potrebbero verificarsi rumori elevati e danni alla superficie interna del forno se l'acqua viene erogata all'interno del forno.

Per avviare la funzione di pirolisi:



1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.

3. Selezionare la funzione di "pirolisi" (Pirolisi).

⇒ Il simbolo "P2:00" lampeggia sullo schermo. Se l'elettrodomestico è dotato di una funzione Eco, il messaggio "Pro" appare sullo schermo per 2 secondi prima, e poi il messaggio P2:00 inizia a lampeggiare.



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



4. Impostare la manopola della temperatura al valore "max" (massimo).
5. Quando la funzione di pirolisi inizia, "P2:00" si accende ed inizia il conto alla rovescia. Sul display viene mostrato il tempo della pirolisi (2 ore). Questo tempo non può essere modificato.
6. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo  appare sul display del timer e la porta del forno non può essere aperta. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.
7. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "End".
8. Dopo che "End" appare sul display, ruotare le manopole della funzione e della temperatura su 0 (off) per terminare il processo.
9. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.
10. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.



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

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

- ✓ Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "Pirolisi - modalità economy". "Pirolisi - modalità economy" impiega meno tempo rispetto alla funzione "Pirolisi". Se il forno è molto sporco, la funzione "Pirolisi - modalità economy" potrebbe non essere sufficiente. In questo caso pulirlo con la funzione "Pirolisi".
1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
 2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
 3. Selezionare la funzione di "pirolisi" (Pirolisi).
 - ⇒ Il messaggio "P2:00" e "Pro" appare sul display per circa 2 secondi e poi il messaggio P2:00 inizia a lampeggiare.
 4. Toccare il tasto ⊕ o ⊖.
 - ⇒ Il messaggio "ECO" viene mostrato sul display per circa 2 secondi e poi il messaggio P1:30 inizia a lampeggiare.
 5. Impostare la manopola della temperatura al valore "max" (massimo).

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



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

7.6 Pulire lo sportello del forno

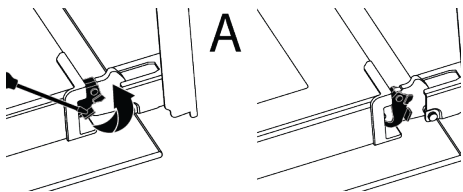
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni "Rimuovere lo sportello del forno" e "Rimuovere i vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo 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.

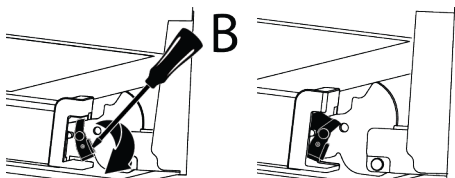
i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candegina.

Rimozione dello sportello del forno

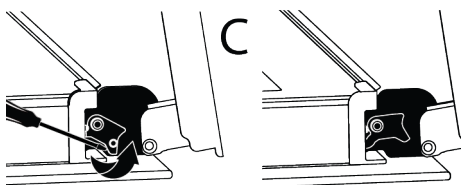
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



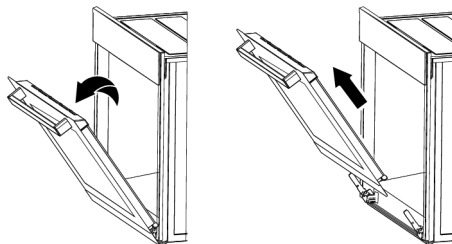
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



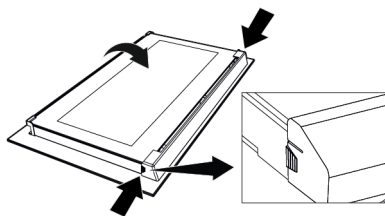
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

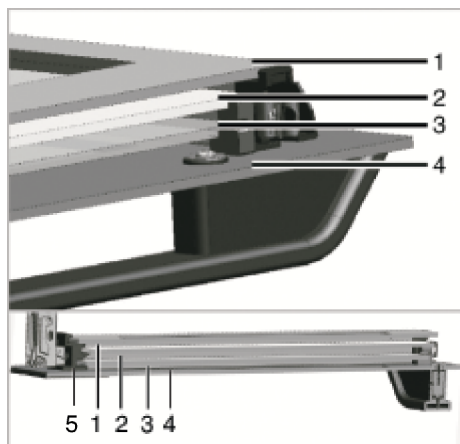
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

1. Aprire lo sportello del forno.

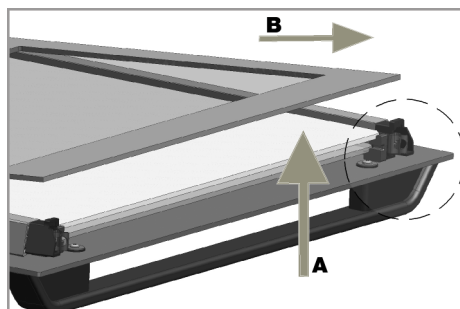


2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



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

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



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



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

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

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

i Dopo la pulizia, tutti i vetri devono essere rimontati.

7.8 Pulizia della lampada del forno

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

Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

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

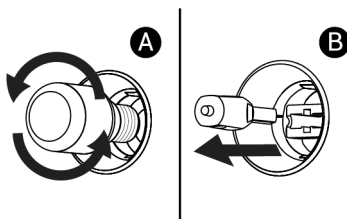
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili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

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



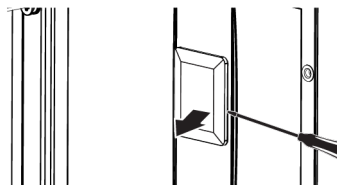
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



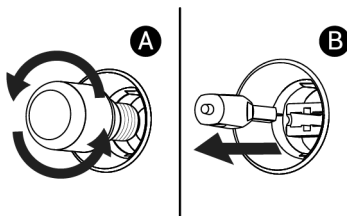
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



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



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.

- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- 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, 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, i riscaldatori non funzioneranno e la lampada non si accenderà.

(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.

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
Errore 5	Errore di comunicazione della sonda per la carne	Contattare il servizio autorizzato per poter cucinare nuovamente con la sonda per la carne. Per poter cucinare normalmente senza la sonda per la carne nel forno, rimuovere la sonda per la carne e posizionare la manopola di selezione delle funzioni su off (0). Si potrà quindi continuare a cuocere senza la sonda per la carne.
Errore 1 - Errore 7	Errori di comunicazione	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 8 - Errore 27	Errori sensori	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 28 - Errore 31	Errori sonda per la carne	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 32 - Errore 41	Errori di riscaldamento del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 42 - Errore 58	Errore delle componenti del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 59 - Errore 64	Errori relativi al coperchio del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 65 - Errore 71	Errori relativi al vapore (nei forni con funzione vapore)	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 72 - Errore 80	Errori relativi all'hardware	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 81 - Errore 85	Errori relativi alla sicurezza del forno	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 86 - Errore 88	Errori di connessione interna (nei forni con la funzione HomeWhiz)	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 89 - Errore 92	Errori delle microonde (nei forni con la funzione microonde)	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.
Errore 93 - Errore 99	Errori della scheda e del timer	Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato per risolvere l'errore.

