



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

Forno incassato

Manuale utente



BBIMM13400XCSW



SB / IT

385.4414.60/R.AB/23.11.2021/2-2

7768286741

Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Bezbednosna uputstva 4

Namena	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna bezbednost	5
Bezbednost u transportu	7
Bezbednost pri ugradnji.....	7
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka	8
Bezbednost kuvanja	9
Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11

Propis o odlaganju otpada	11
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada.....	11
Odlaganje ambalažnog materijala	11
Preporuke za uštedu energije.....	11

3 Vaš proizvod 12

Predstavljanje proizvoda	12
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	13
Kontrola rerne.....	13
Radne funkcije rerne.....	15
Dodaci uređaja.....	17
Korišćenje dodataka uređaja.....	18
Tehničke specifikacije.....	21

4 Prva upotreba 22

Prvo postavljanje vremena.....	22
Prvo čišćenje.....	22

5 Kako rukovati rernom 24

Opšte informacije o upotrebi rerne	24
Rad kontrolne jedinice rerne	24
Podošavanja	30
Kako se koristi sonda za meso	35

6 Opšte informacije o pečenju 38

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni	38
Peciva i hrana iz rerne	38
Meso, riba i živinsko meso.....	41
Gril 42	
Testna jela	43

7 Održavanje i nega 45

Opšte informacije o čišćenju.....	45
Čišćenje dodataka	46
Čišćenje kontrolne table	46
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	47
Jednostavno paročišćenje.....	47
Čišćenje vrata rerne	48
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	50
Čišćenje sijalice u rerni	50

8 Rešavanje problema 53

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
 - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - ⚠ Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.
- ## ⚠ Namena
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
 - Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
 - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.

Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.

- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
 - Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala

iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).

- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili

pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.

- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.

- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne

- smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.

Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak "Upotreba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.

- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.



Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako

biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paro-čistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS direktivom: Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa

uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

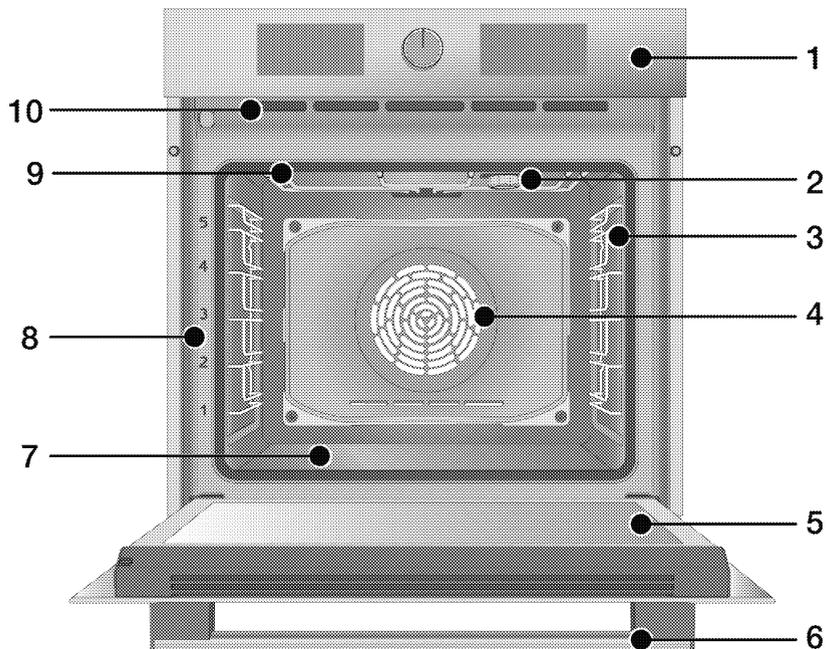
Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- U remi koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pripreme hrane.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u remi. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerne neće izgubiti na svojoj toploti.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grejač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije police
- 9 Gornji grejač

10 Ventilacioni otvori

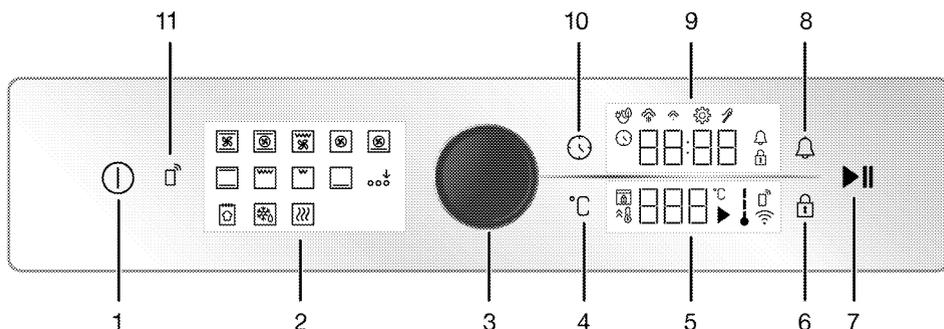
* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

Kontrola rerne



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje
- 11 Tipka daljinskog upravljača

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Kontrolno dugme rerne

Pomoću dugmeta za upravljanje renom možete da kontrolišete podešavanja na ekranu sata/vremena i temperature. Između ovih podešavanja možete se

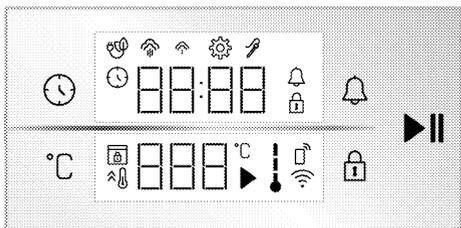
kretati okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno / ulevo, podešavanja možete aktivirati i potvrditi pritiskom.

Indikator temperature

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol se pojavljuje na ekranu kada započne spemanje hrane i svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kada unutrašnja temperatura dostigne podešenu temperaturu.

Prikaz funkcija

Ekran funkcija sadrži radne funkcije vaše rerne. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem proizvodu. Radne funkcije dostupne na vašem proizvodu objašnjene su u odeljku „Radne funkcije rerne“.



Ekran

Tipke:

-  : Tipka za vreme i podešavanje
-  : Tipka za podešavanje temperature
-  : Tipka za zaključavanje tipki
-  : Tipka za alarm
-  : Tipka za početak/završetak pečenja

Prikaz sata/vremena :

-  : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena
-  : Simbol alarma
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja tastera

-  : Simbol za kuvanje eko ventilatora
-  : Simbol niskog nivoa pare*
-  : Simbol visokog nivoa pare*
-  : Simbol sonde za meso*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Prikaz temperature:

-  : Simbol spremanja hrane
-  : Simbol temperature
-  : Simbol temperature unutar rerne
-  : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
-  : Simbol daljinskog upravljača
-  : Simbol bežične mreže (wifi)
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

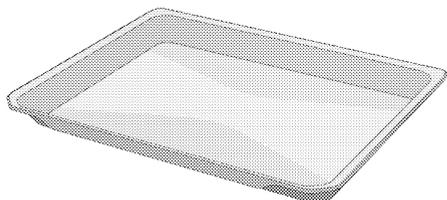
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	40 - 280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	40 - 220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40 - 280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40 - 280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160 - 220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da koristite „Grejanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vreme pečenja će se blago produžiti. Upotreba ove funkcije opisana je u poglavlju "Rukovanje upravljačkom jedinicom pećnice".

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija "Pizza"	40 - 280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	40 - 280	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Niski gril	40 - 280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40 - 280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40 - 280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Održavanje toplote	40 - 100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Postavljena dolazna temperatura i vreme ne mogu se menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje funkcija pokretanja koje se ne pojavljuju na ekranu funkcija pri prvom pokretanju.

Dodaci uređaja

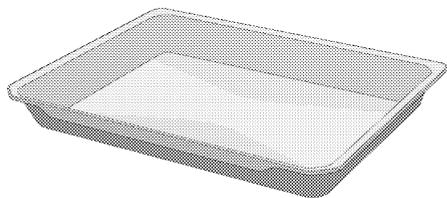
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

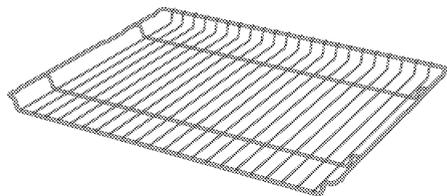
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



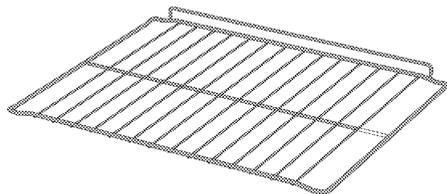
Duboki pleh

Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:

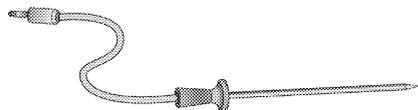


Modeli bez žičanih policica:



Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.



Sonda za meso

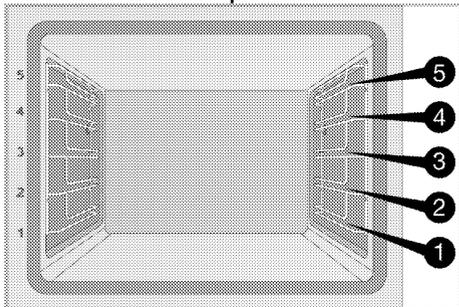
Kada spremate jela od mesa, zašiljeni kraj zabodite u meso, a drugi kraj zakačite za otvor na bočnoj strani reme.

Korišćenje dodatka uređaja

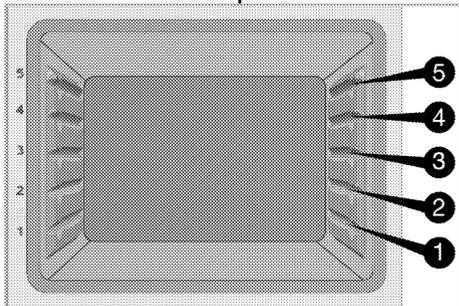
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policu u prostoru za pripremu hrane. Redosled policu je označen brojevima na prednjem okviru rene.

Modeli sa žičanim policama



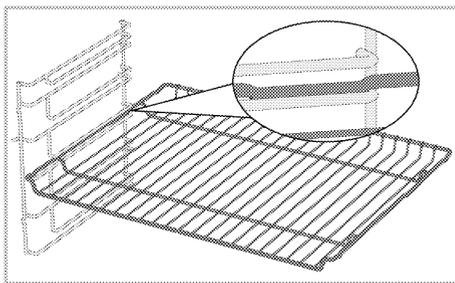
Modeli bez žičanih policu



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

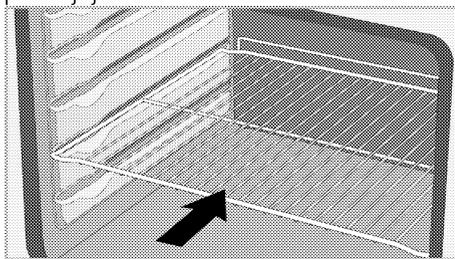
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih policu:

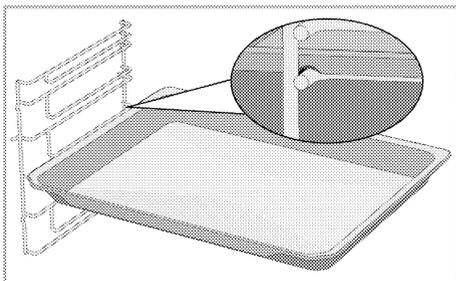
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

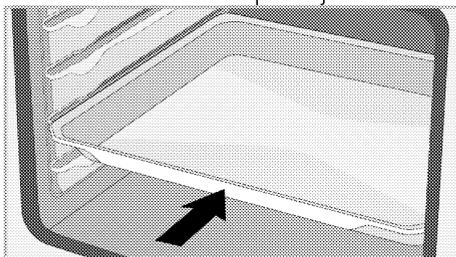
Modeli sa žičanim policama:

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih policama:

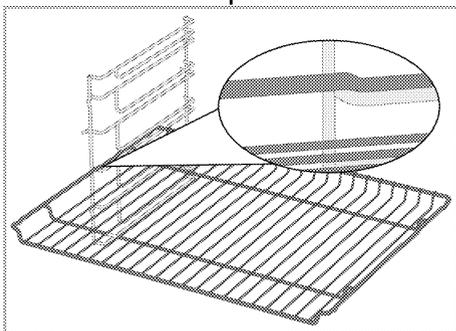
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



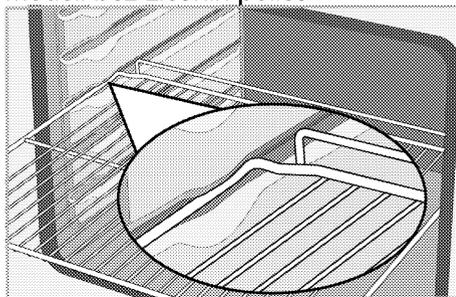
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Modeli sa žičanim policama

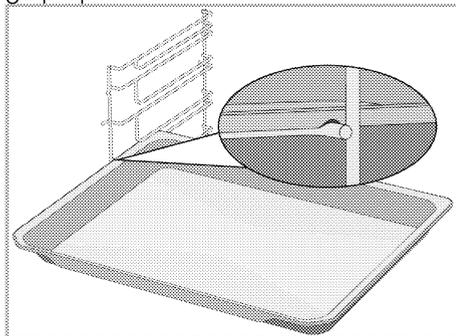


Modeli bez žičanih policama



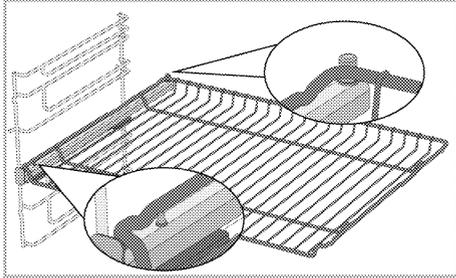
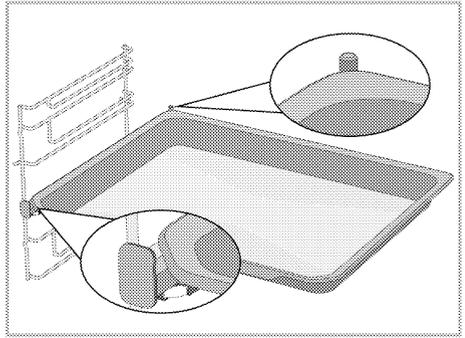
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispuščenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	3,3 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetske nalepnici električnih rerne date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).
Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grejanje s ventilatorom, 2-Grejanje s ventilatorom 3- Niski grill + ventilator, 4-Gornji i donji grejač.

- i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
- i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
- i** Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

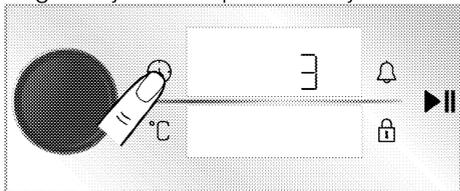
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

Prvo postavljanje vremena

i Uvek podesite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

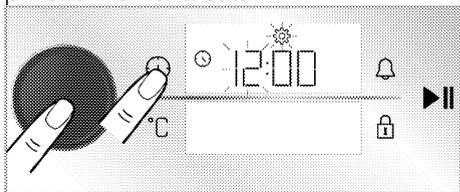
1. Kad je rerma u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster  otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



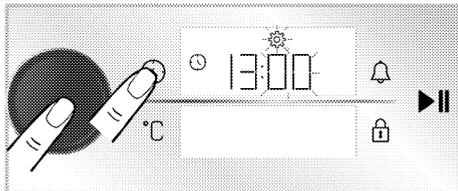
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje reonom ili dodirnite taster  da aktivirate polje sata.

» Polje za sat i simbol  treperi na prikazu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje reonom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje reonom ili dodirnite tipku  jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol  trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom na dugme za upravljanje reonom ili dodirivanjem tastera .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

i Ako početno vreme nije postavljeno, sat će raditi od vremena postavljenog u proizvodnji. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i Postavke tačnog vremena se poništavaju u slučaju dugotrajnog prekida u napajanju. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u remi tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti reonu.
5. Sačekajte da se rerma ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodatka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o upotrebi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja.

Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrejati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

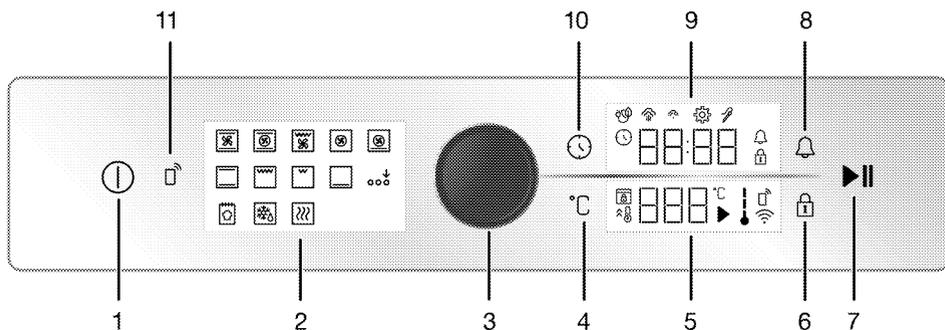
Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako se vrata uređaja otvore dok rerma radi ili su zatvorena, sijalica rerne se automatski uključuje.

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vreme koje se može podesiti za vreme završetka je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, podešeno vreme kečenja i vreme završetka spremanja hrane će se otkazati.
-  Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
-  Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
-  Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućeno podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač), simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za spremanje hrane. Pogledate podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač) **Odeljak „Podešavanja“** .



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje
- 11 Tipka daljinskog upravljača

- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol za kuvanje eko ventilatora
- : Simbol niskog nivoa pare*
- : Simbol visokog nivoa pare*
- : Simbol sonde za meso*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

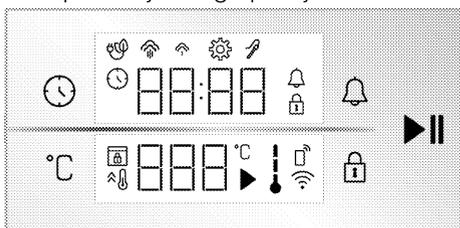
Prikaz temperature:

- : Simbol spremanja hrane
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature unutar rerne
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol daljinskog upravljača
- : Simbol bežične mreže (wifi)
- : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

1. Uključite remu dodiranjem na taster .
- » Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Na ovom ekranu mogu se podesiti radna funkcija, temperatura, vreme spremanja hrane i alarm.



Ekran

Tipke:

- : Tipka za vreme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja

Prikaz sata/vremena :

- : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena

i Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rena će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

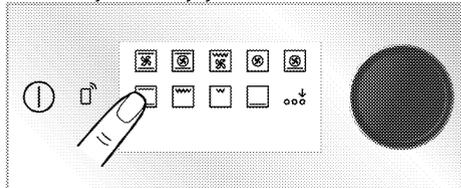
Isključivanje rerne

Isključite reru dodiranjem na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

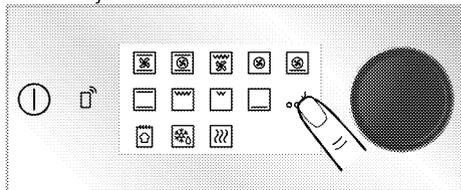
Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Funkcija "Gornji i donji grejač" i postavke od 180 °C prikazani su kao primer na slikama.

1. Uključite reru dodiranjem na taster .
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.



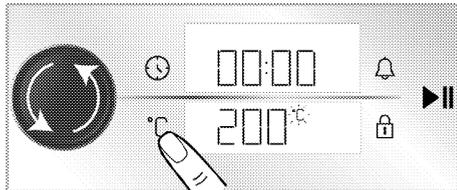
3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se

na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje reonom ili dodirnite taster  i okrenite komandno dugme rene udesno / levo.

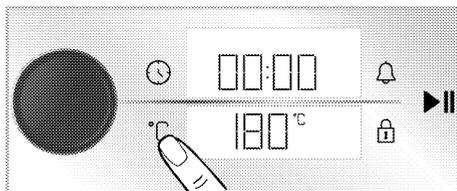
» Na ekranu temperature se prikazuje simbol .



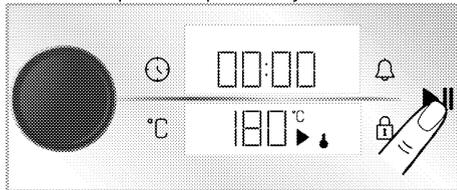
5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

5. Potvrdite podešavanje temperature dodiranjem na taster .

» Na ekranu temperature se prikazuje simbol .



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster  da biste započeli spremanje hrane.

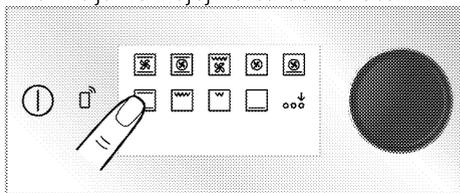


» Vaša rena će odmah početi da radi na izabranj radnoj funkciji i temperaturi. Simboli ↓ i ► će se pojaviti na ekranu temperature. Vreme spremanja hrane počinje odbrojavati na ekranu. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura rene dostigne zadatu temperaturu. Renna se ne isključuje automatski jer se ručno upravljanje spremanjem hrane vrši bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti renu. Kada je spremanje hrane završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid spremanja hrane ili dodirnite tipku ① da biste potpuno isključili renu.

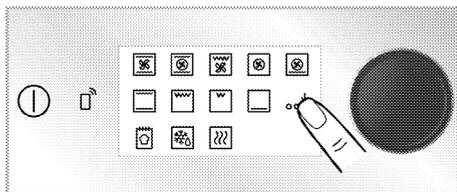
Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

Renu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na upravljačkoj jedinici. Funkcija "Gornji i donji grejač" i postavke od 180 °C i 45 minuta prikazani su kao primer na slikama.

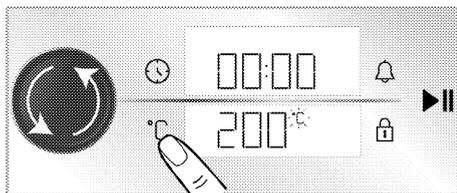
1. Uključite renu dodirrom na taster ①.
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.



3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".

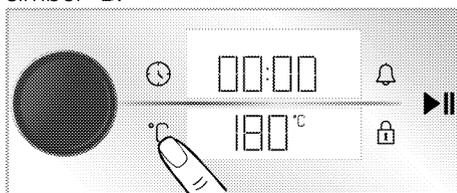


4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje renom ili dodirnite taster °C i okrenite komandno dugme rene udesno / levo.
 - » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



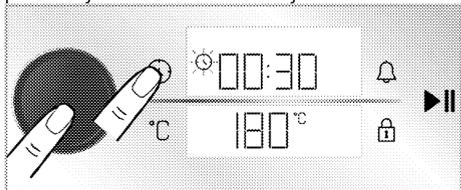
5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturanom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirrom na taster °C.
 - » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



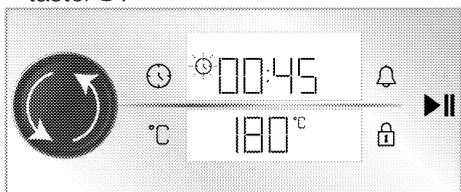
6. Pritisnite taster za upravljanje rernom ili dodirnite taster ⌚ jednom da biste podesili vreme kuvanja.

» Simbol ⌚ trepće na ekranu, a na prikazu sata/vremena prikazuje se postavljeno vreme kuvanja od 30 minuta.



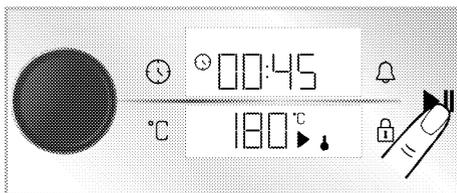
i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, vreme kuvanja postaviti će se na 30 minuta dodirivanjem tastera ⌚ ili direktnim pritiskom na dugme za upravljanje rernom za brzo podešavanje vremena kuvanja i menjanje vremena okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno/ulevo.

7. Podesite vreme kuvanja okretanjem dugmeta za upravljanje rernom. Potvrdite vreme kuvanja dodirivanjem tastera ⌚.



i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

8. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vreme spremanja hrane, dodirnite tipku ▶|| da biste započeli sa spremanjem hrane.



» Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

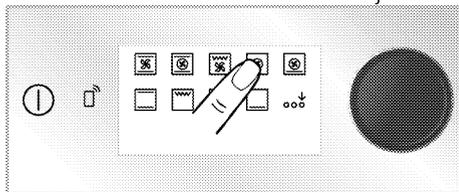
Podešeno vreme kuvanja počinje da odbrojava. Simboli ↓ i ▶ će se pojaviti na ekranu temperature. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura rerne dostigne zadatu temperaturu. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu temperature će se pojaviti "End", tajmer daje zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ▶|| tokom oglašavanja zvučnog signala i "End" se pojavi se na ekranu temperature, rerma nastavlja da radi neograničeno. Ako dodirnete tipku ⌚, rerma će se isključiti. Ako dodirnete bilo koju drugu tipku osim ovih tipki, zvučno upozorenje će se prekinuti.

Kuvanje s eko ventilatorom

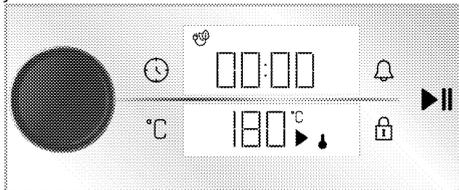
Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vreme kuvanja biće nešto duže.

1. Uključite rermu dodirivanjem na taster ⌚.
2. Dodirnite i zadržite "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcije.



» Prikazuje se odbrojavaње 3- 2- 1. Kada odbrojavaње istekne, simbol ⌚ se

pojavljuje i **Eko grejanje s ventilatorom** je aktivirano.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme kuvanja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Tada započinjete s kuvanjem.

» Pri **Eko grejanje s ventilatorom**, lampica se pali kraće nego kod drugih funkcija kuvanja tokom kuvanja zbog uštede energije.

Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima „Funkcija za pripremu hleba“ posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su fiksna.

Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g suvog kvasca
- 10 g suncokretovog ulja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

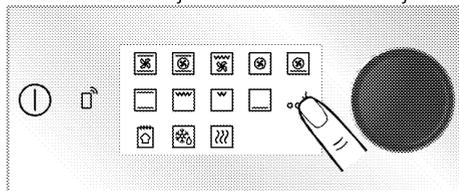
Za gornju stranu testa

- 2 kašičice suncokretovog ulja

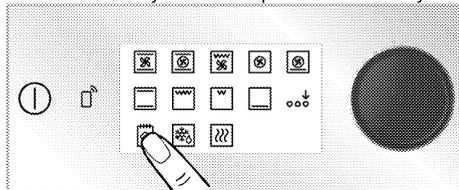
Priprema

1. Prosejte brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Počevši od bočnih strana posude, toplu vodu sipajte postepeno.
3. Mesite testo ručno ili mikserom oko 10-15 minuta.
4. Zamešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na testo nanosite 1 kašičicu

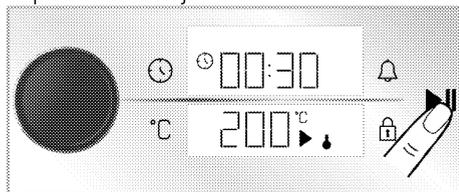
- suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
5. Pokrijte testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadodje na sobnoj temperaturi.
6. Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklapite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanosite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Testo fermentirajte na sobnoj temperaturi još 30 minuta.
7. Kada testo završi sa fermentacijom, oblikujte testo u vekne i stavite ga na pleh. Napravite 3-4 reza na testu uz pomoć noža.
8. Stavite pleh na treći nivo u rerni.
9. Uključite remu dodiranjem na taster .
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



11. Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" u donjem redu prikaza funkcija.



12. Dodirnite taster  da biste započeli čišćenje.



13. Na kraju perioda kuvanja, upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster , rena će se isključiti. Ako dodirnete bilo koji drugi taster osim ovih tastera, zvučno upozorenje će prestati.

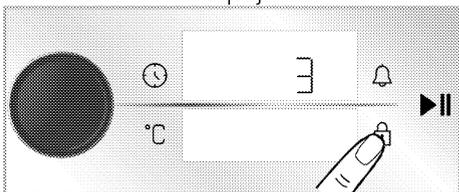
Podešavanja

- i** Odbrojavanje 3- 2- 1 prikazuje se u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodiranjem tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

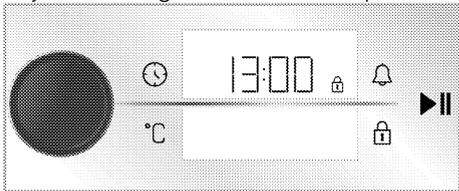
Uključivanje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .



» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu vremena/sata se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster ili se pritisne kontrolno dugme rerne dok je postavljeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.



- i** Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki

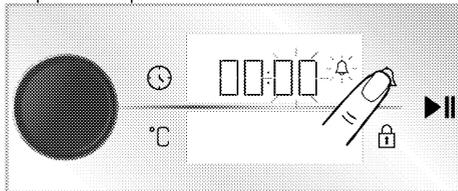
1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada istekne odbrojavanje, simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na prikazu vremena/sata.

Podešavanje alarma

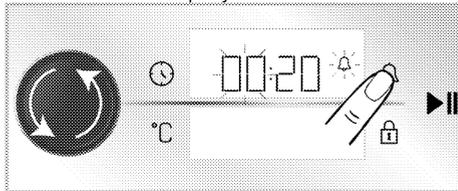
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Alarm nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, kontrolna jedinica vam daje zvučno upozorenje.

- i** Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.
» Polje simbola  i minuta počinje treptati na prikazu vremena/sata.



2. Podesite minut okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno / ulevo i dodirnite taster  jednom da biste aktivirali polje sata.



3. Podesite sat okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno / ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje renom ili dodirivanjem tastera 🔔.

» Simbol 🔔 svetli neprekidno i na prikazu vremena/sata odbrojava vreme alarma.

4. Nakon isteka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

i Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na prikazu vremena/sata se prikazuje kraće vreme.

Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.

» Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite taster 🔔 jednom za otkazivanje vremena.

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

2. Podesite vreme alarma na „00:00“ okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

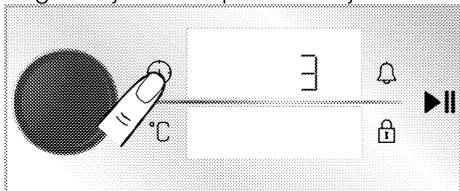
Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

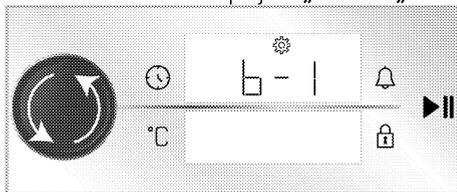
1. Kad je rerna isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

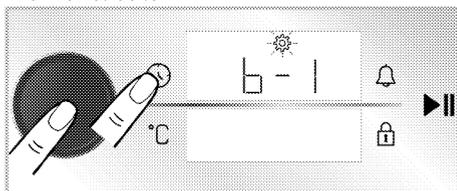


2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte podešavanje nivoa zvuka dodirivanjem tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Podesite željeni nivo zvuka okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

5. Potvrdite odabranu razinu glasnoće dodirom tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

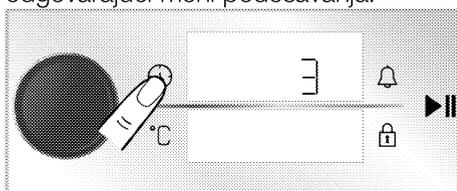
Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

1. Kad je rerna isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

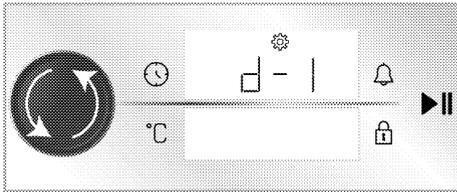
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

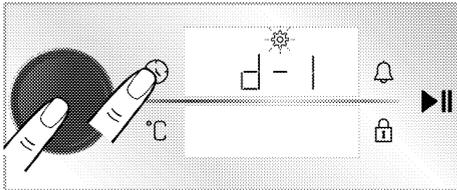


2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu

vremena/sata ne prikazu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.



3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tipke  ili pritiskom na gumb za upravljanje remom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

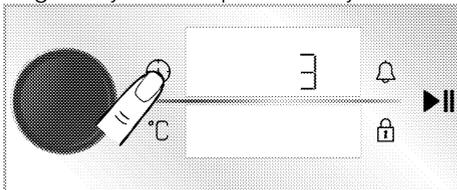


4. Podesite željeni nivo svetlosti okretanjem dugmeta za upravljanje remom udesno/ulevo.
5. Potvrdite odabranu nivo svetlosti dodiranjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje remom.

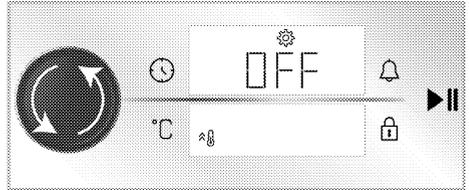
Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač)

Kuvanjem možete automatski upravljati pomoću funkcije brzog predgrevanja na vašem proizvodu. U tu svrhu aktiviraćete podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rema treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

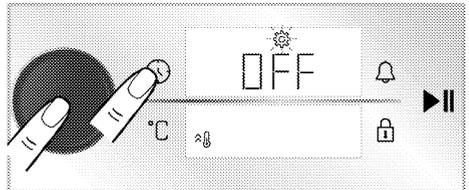
1. Kad je rema isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



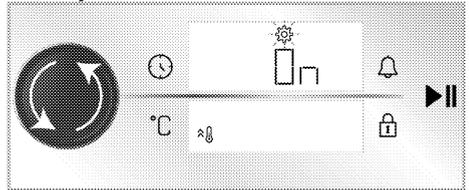
2. Okrećite dugme za upravljanje remom udesno/ulevo dok se simbol  i **“Isključeno”** ne pojavi na prikazu vremena/sata.



3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje remom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Okrenite dugme za upravljanje remom udesno/ulevoda biste promenili podešavanje **„Isključeno”** dato na prikazu vremena/sata u podešavanje **„Uključeno”**.



5. Potvrdite podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje remom.

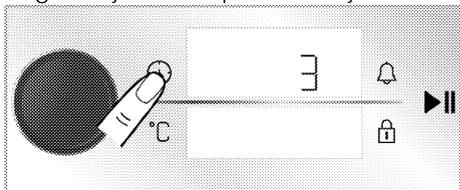
i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Ako ga postavite na **“Isključeno”**, možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

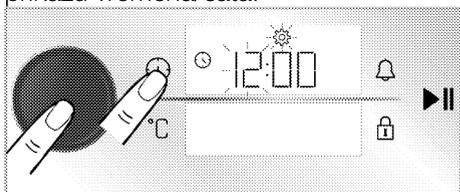
1. Kad je rerna u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster  otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



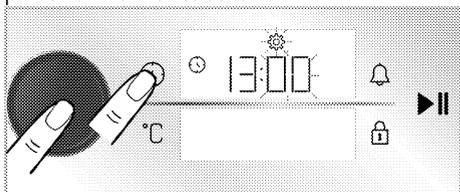
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje retnom ili dodirnite taster  da aktivirate polje sata.

» Polje za sat i simbol  treperi na prikazu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje retnom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje retnom ili dodirnite tipku  jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol  trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje retnom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje retnom ili dodirivanjem tastera .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

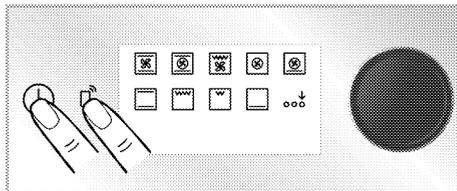
Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju HomeWhiz

Možete povezati svoju rernu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije „HomeWhiz“. U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju HomeWhiz na pametni uređaj. Aplikacija „HomeWhiz“ je dostupna na IOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

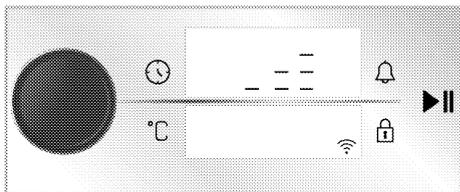
 Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

 Postupak povezivanja rerne sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja retnom možete završiti prateći uputstva navedena u aplikaciji.

1. Da biste rernu doveli u režim podešavanja, dok je rerna isključena (kada se na ekranu prikazuje doba dana), istovremeno dodirnite tipke  i  oko 3 sekunde.



» Kada se rerna prebaci u režim podešavanja, na ekranu se prikazuje animacija na kojoj neke linije trepere.



2. Otvorite aplikaciju „HomeWhiz“ koju ste instalirali na pametni uređaj. Nakon kreiranja doma, odaberite rernu u odjeljku za kuhinjske uređaje i unesite inventarski broj proizvoda u aplikaciju i sledite korake opisane u aplikaciji.

i Inventarski broj vašeg uređaja je broj koji počinje sa „77...“ a koji se nalazi ispod prednje korice uputstva.

3. Završite uvođenje vaše rerne u aplikaciju prateći uputstva navedena u aplikaciji.

Aktiviranje daljinskog upravljača rerne

Nakon završetka uvođenja rerne u aplikaciju „HomeWhiz“, da biste omogućili daljinsko upravljanje:

1. dodirnite jedanput taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .
- » Simbol prikazaće se na ekranu zajedno sa simbolom .

i Ako simbol nije prikazan, dodirujte tipku dok se simbol ne prikaže na ekranu. Ako svoj aparat niste uveli u aplikaciju HomeWhiz, simbol jednom će treptati i čuće se signal za grešku.

i Ako je simbol prikazan na ekranu, a kada se pritisne tipka čuje se signal za grešku, i ako se simbol ne prikazuje na ekranu, ili simbol treperi na ekranu, proverite povezanost vašeg uređaja s internetom. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

Brisanje podudaranja rerne povezane sa aplikacijom „HomeWhiz“

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju „Homewhiz“, korisnički nalog koji ste koristili za „Homewhiz“ podudara se sa informacijama o vašem proizvodu. Da biste izbrisali podudaranje zbog gubitka pristupa nalogu koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, treba preduzeti sledeće radnje.

1. Kada je proizvod isključen (dok se doba dana prikazuje na ekranu), dodirnite tastere i tokom približno 5 sekundi.
» Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.
 2. Nakon završetka odbrojavanja, na ekranu će se pojaviti animacija brisanja podudaranja.
 3. Nakon što se postupak brisanja podudaranja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i rerna će se ponovo pokrenuti.
- i** Ako postoji problem u brisanju podudaranja, a postupak ne može biti završen, začuće se zvuk greške.
4. Nakon završetka brisanja, možete ponovo povezati proizvod sa svojim „Homewhiz“ nalogom.

Izjava o usaglašenosti

Arcelik A.S. ovim izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na internetu na support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvođača za vaš uređaj.



2.4 GHz opseg: 100 mV maks.

Kako se koristi sonda za meso

Opšta upozorenja i informacije

- i** Rerna mora biti podešena na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi sonda za meso mogla da radi.
- i** Ako ste pre upotrebe sonde za meso postavili tajmer rerne na određeno vreme spremanja hrane, ovo podešavanje vremena automatski će se poništiti kada prikačite sondu za meso.
- i** Pri spremanju hrane sa sondom za meso ne mogu se koristiti police iznad utičnice za sondu za meso.
- i** Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite suvom krpom nakon svakog korišćenja.
- i** Ako se **75C** ne pojavi u polju Indikatora temperature, proverite da li je priključak sonde za meso dobro postavljen u utičnicu.

i Ako se sonda za meso koristi bez umetanja vrha senzora u meso, vrh senzora detektovaće temperaturu u rerni i završiće se postupak pripreme hrane na podešenoj temperaturi. Međutim, ako je sonda za meso izložena temperaturi od 250 °C ili više, senzor iste će se oštetiti.

i Temperatura radne funkcije može biti za najmanje 30 °C viša od temperature sonde za meso. Na primer: Ako je temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, radna temperatura se može podesiti na najmanje 100 °C.

i *Zbog bezbednosti hrane, preporučuje se da središnji dio (najhladnija tačka) crvenog mesa bude najmanje 63 °C.

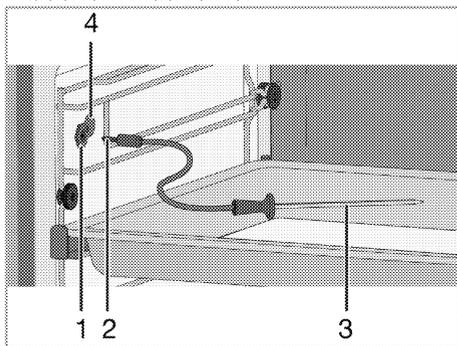
Referentna tabela za intervale kuvanja crvenog mesa:

Nivo spremanja hrane	Temperatura središnjeg dela mesa (°C)
Veoma pečeno	55-59
Manje pečeno	60-62
Srednje pečeno	63-70
Srednje	71-76
Fino pečeno	77-81
Veoma fino pečeno	≥82

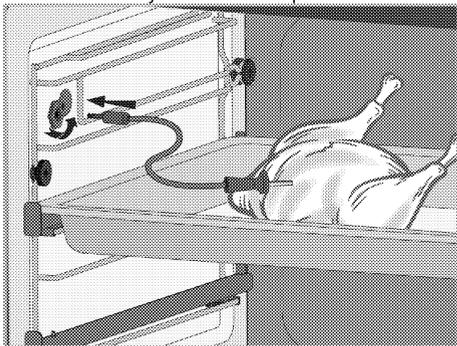
i * Radi sigurnosti hrane, temperatura jezgra najhladnije tačke živinskog mesa treba da bude minimalno 74 °C, a osnovna temperatura 85 °C da bi bilo dobro kuvano.

1. Uključite pećnicu dodiranjem na taster ①.
2. Umetnite priključak sonde za meso (2) u utičnicu sonde za meso (1) nakon

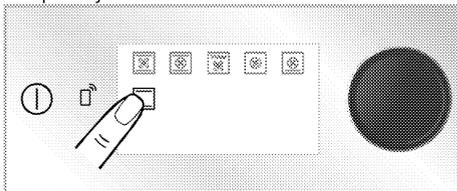
što pomerite poklopac utičnice (4) na bočnom zidu rečne.



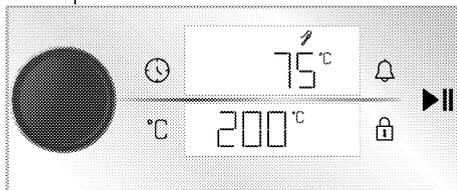
- 1 Utičnica sonde za meso
 - 2 Priključak sonde za meso
 - 3 Vrh senzora za sondu za meso
 - 4 Poklopac utičnice za sondu za meso
3. Vrh senzora sonde za meso umetnite u hranu koju želite da spremite.



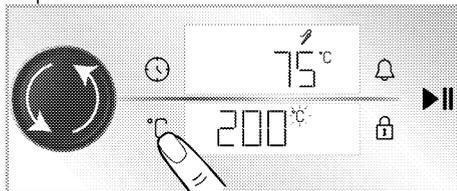
4. Kada se sonda za meso ubaci u proizvod, na displeju funkcije se pojavljuju radne funkcije u kojima se sonda za meso može koristiti. Dodirnite funkciju kojom želite da upravljate sondom za meso.



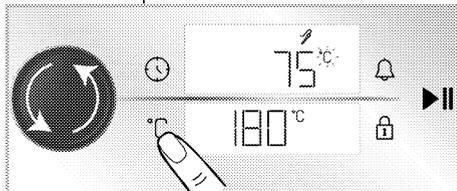
5. Preporučena temperatura za sondu za meso je 75 °C i se prikazuje na ekranu sata/vremena. Preporučena temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu temperature.



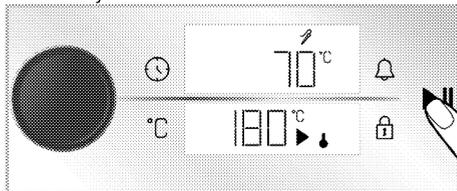
6. Dodirnite taster °C i okrenite komandno dugme pećnice udesno/ulevo da promenite unapred definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali.
- » Simbol °C pored temperature funkcije treperi.



7. Da biste promenili temperaturu sonde za meso, ponovo dodirnite taster °C i okrenite dugme za rernu desno/levo.
- » Simbol °C pored temperature sonde za meso treperi.



8. Dodirnite taster ►|| da biste započeli kuvanje.



» Tokom kuvanja sa sondom za meso, na displeju će se naizmenično pojavljivati stvarna unutrašnja temperatura hrane u kojoj je sonda za meso i podešena temperatura sonde za meso u intervalima od oko 3 sekunde.

» Senzor sonde za meso automatski detektuje da temperatura unutar mesa dostiže temperaturu podešenu za sondu za meso i završava kuvanje kada meso

unutra dostigne ovu temperaturu. Kada se sonda za meso ukloni pre kraja kuvanja, **"End"** se pojavljuje na ekranu i kuvanje se završava.

9. Kada se kuvanje završi, na ekranu se prikazuje **"End"**, a rena daje zvučno upozorenje. Dodirnite bilo koji taster da zaustavite upozorenje.

10. Isključite remu dodirrom tastera ①.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučениh dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.

- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturumom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U

ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.

- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rene.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje peciva

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za torte na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Keksići	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	280	5 ... 9
	Standardni pleh*	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35
Keksići	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	1 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	1 – 4	180	40 ... 50
Punjena peciva	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela načina spremanja hrane za Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija

- Ne menjajte temperaturu spremanja hrane nakon što se spremanje započne u Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji Eko grejanje s ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, unutrašnja temperatura je optimalno podešena radi uštede energije i može se razlikovati od one prikazane na ekranu.
- Ne zagrevajte prethodno u režimu Eko grejanje s ventilatorom.

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Punjena peciva	Standardni pleh*	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileta, čurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cell) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani gril*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1

kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina spremanja testne hrane

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo

emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbjuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirceta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunđerom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

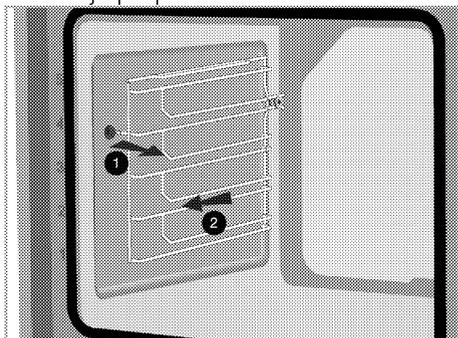
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



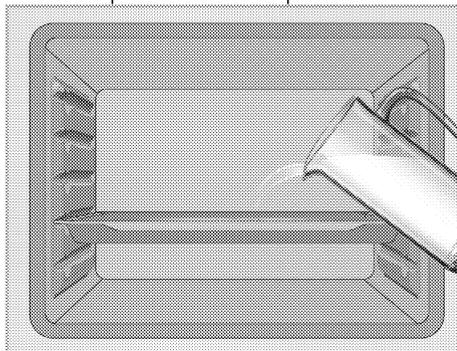
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

Jednostavno paročišćenje

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



3. Podesite rernu na režim „Donji grejač“ i pustite da radi na 100°C 20 minuta.

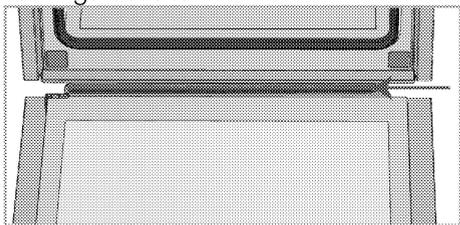
Otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tokom režima lakog čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice da omekša blago stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice isparavaće i kondenzovati se u šupljini rerne i unutrašnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata rerne

i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

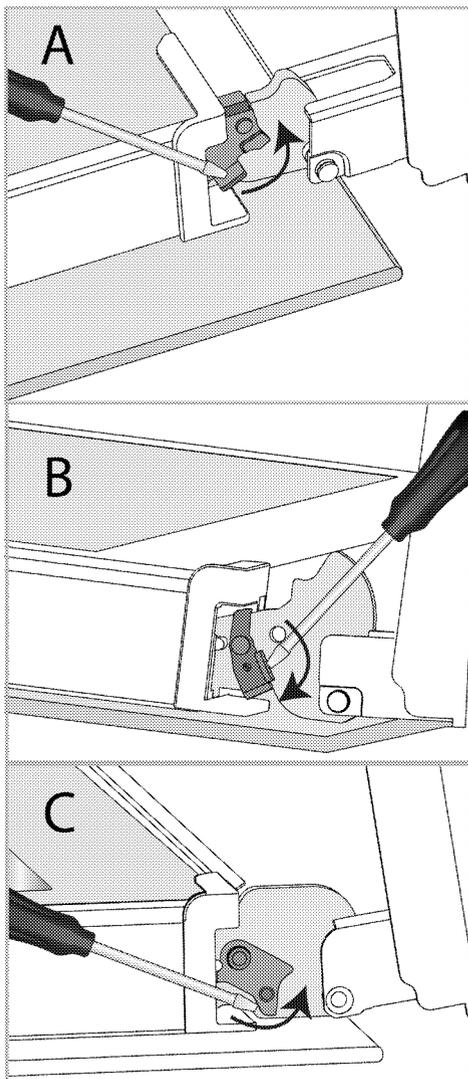
i Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje, kao što je belilo.

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“.

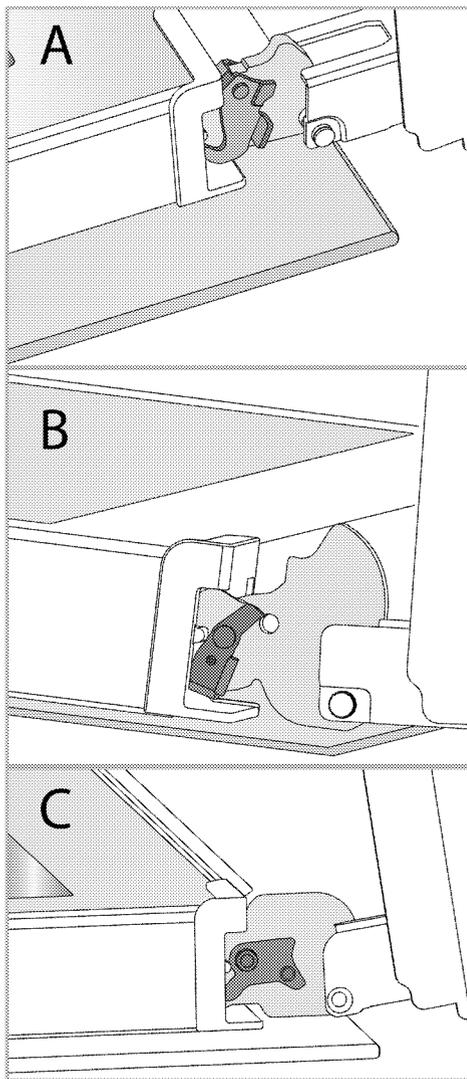
Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

Skidanje vrata rerne

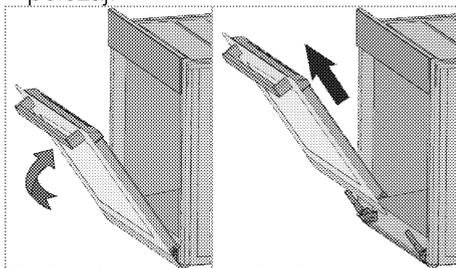
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki. (A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata. (B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem. Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj
3. Postavite vrata reme u poluzatvoren položaj.



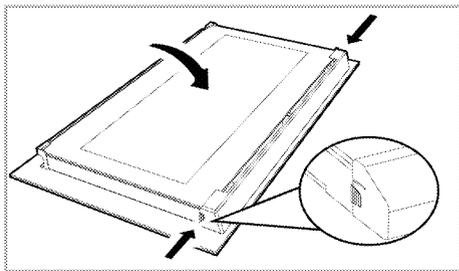
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

i Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

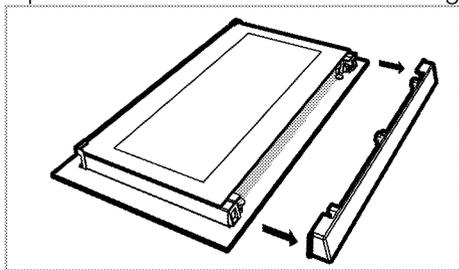
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

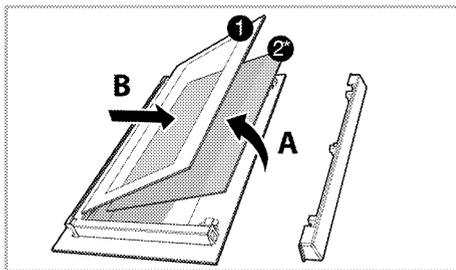
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



1 Staklena ploča sa unutrašnje strane
2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnjue staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom presezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični preoz najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog poslavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.

7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

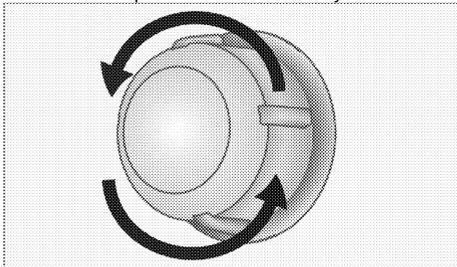
Zamena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

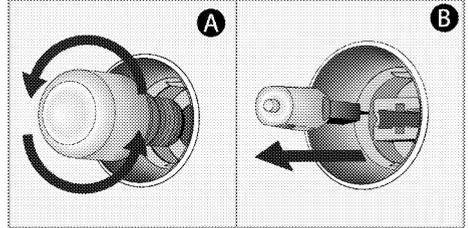
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampsa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



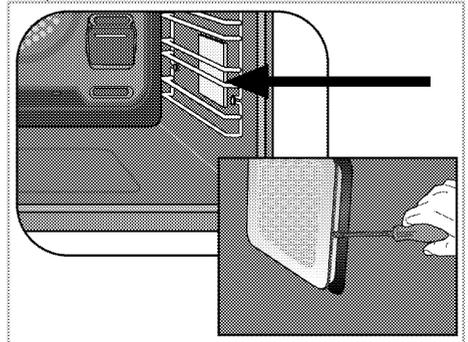
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



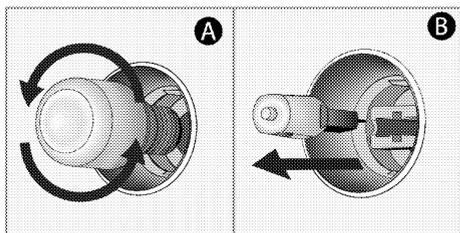
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vreme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*



Forno incassato

Manuale utente



IT

Gentile Cliente,

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

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

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



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



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

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

2 Istruzioni relative all'ambiente 11

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

3 Il prodotto 12

Introduzione del prodotto 12
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 13
 Controllo del forno 13
 Funzioni operative del forno 14
 Accessori del prodotto 17
 Uso degli accessori 18
 Specifiche tecniche 21

4 Primo utilizzo 22

Prima impostazione dell'ora 22
 Prima pulizia 22

5 Come utilizzare il forno 24

Informazioni generiche sull'uso del forno 24
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 24
 Impostazioni 30
 Come usare la sonda per carne 36

6 Informazioni generali sulla cottura 38

Avvertenze generiche sulla cottura in forno 38
 Pasticcini e alimenti da forno 38
 Carne, pesce e pollame 41
 Grill 42
 Alimenti di prova 43

7 Manutenzione e cura 45

Informazioni generiche per la pulizia 45
 Pulizia degli accessori 46
 Pulizia del pannello di controllo 46
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 47
 Pulizia a vapore facile 47
 Pulizia dello sportello del forno 48
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno 50
 Pulizia della lampada del forno 50

8 Risoluzione dei problemi 53

1 Istruzioni relative alla sicurezza

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

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

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

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

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

Sicurezza elettrica

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

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

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

collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".

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

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

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

(Se il tuo prodotto ha una spina)

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



Sicurezza nel trasporto

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



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia

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

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



Utilizzo in sicurezza

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

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



Avvertenze sulla temperatura

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

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



Uso degli accessori

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



Sicurezza nella cottura

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

sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.

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

grassi potrebbero prendere fuoco.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

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



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

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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

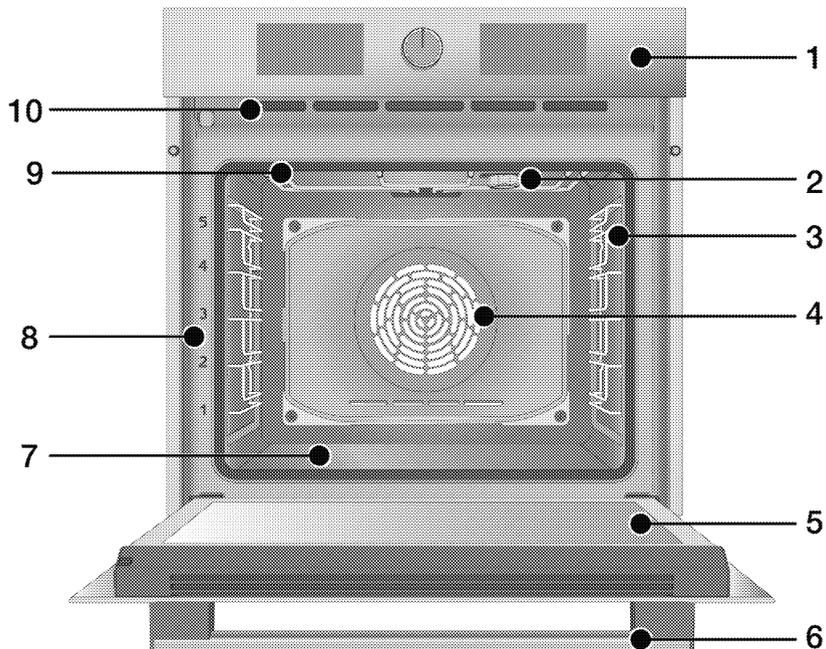
Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita 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.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non si apre, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco", la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



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

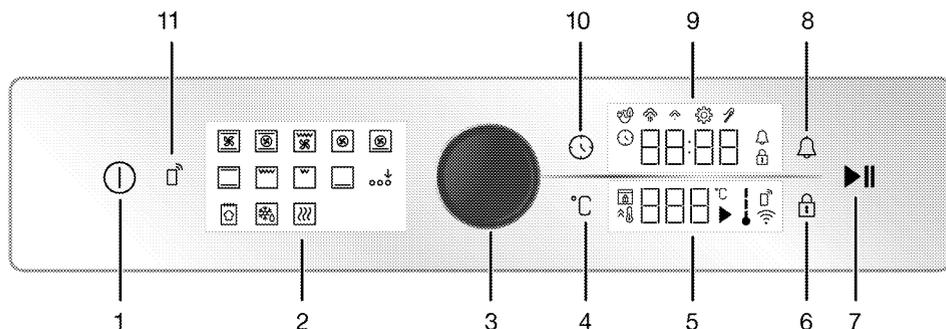
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

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

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

Controllo del forno



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

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

Manopola di controllo del forno

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

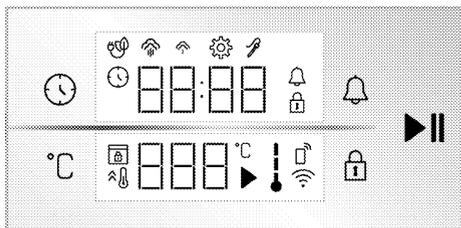
ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Sarà quindi possibile attivare e confermare le impostazioni premendo.

Spia della temperatura

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

Visualizzazione delle funzioni

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



Display

Tasti:

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

Display orologio/ora :

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

Funzioni operative del forno

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

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

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

Display della temperatura:

-  : Simbolo cottura
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo della temperatura interna del forno
-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo del controllo remoto
-  : Simbolo della rete wireless (wifi)
-  : Simbolo blocco sportello*

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

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.

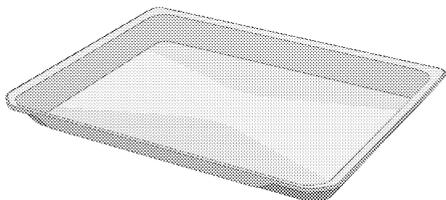
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	40 - 280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40 - 220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatta e cibi che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	160 - 220	Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo. L'uso di questa funzione è descritto nel capitolo "Utilizzo dell'unità di controllo del forno".
	Funzione pizza	40 - 280	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola funzionano. Adatta per la cottura di pizze.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	"Funzione" 3D	40 - 280	Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40 - 280	Il grill piccolo sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40 - 280	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento del calore	40 - 100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Funzione pane	-	Il forno viene usato per cuocere il pane. La temperatura e il tempo impostati in fase di entrata non potranno essere modificati.
	Attivazione funzione Extra	-	Questa funzione viene usata per attivare le funzioni di esecuzione che non appaiono sul display delle funzioni al primo avvio.

Accessori del prodotto

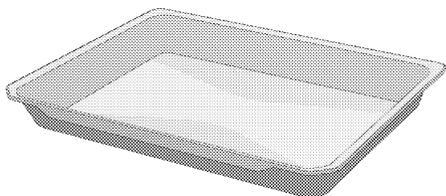
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

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



Vassoio standard

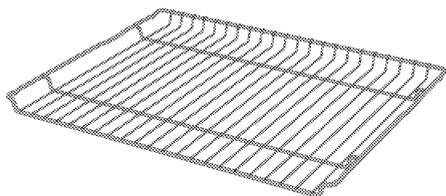
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



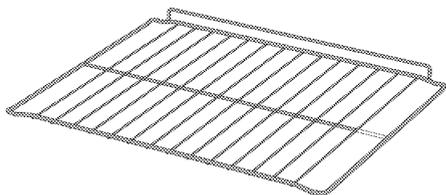
Vassoio profondo

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

Modelli con ripiani in filo metallico:

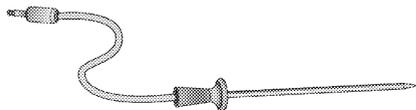


Modelli senza ripiani in filo metallico:



Grill a filo

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



Sonda per la carne

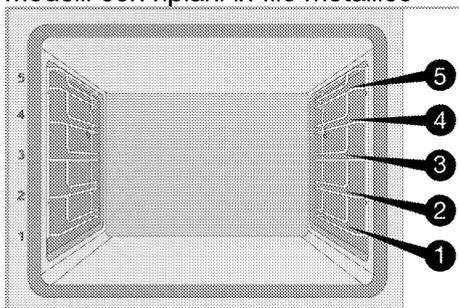
Quando si cuociono i piatti di carne, l'estremità lunga sottile si attacca alla carne e l'altra estremità si usa attaccando l'altra estremità alla sua cavità sulla parete laterale del telaio.

Uso degli accessori

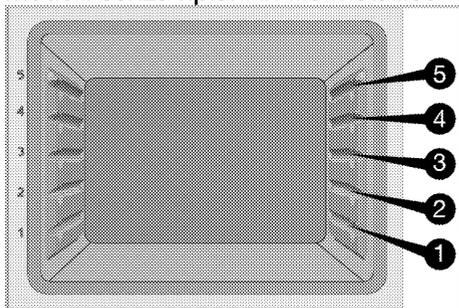
Ripiani da cottura

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

Modelli con ripiani in filo metallico



Modelli senza ripiani in filo metallico

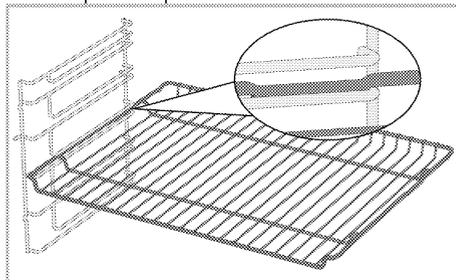


Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

Modelli con ripiani in filo metallico:

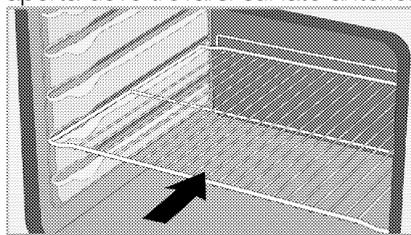
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo.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

deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



Modelli senza ripiani in filo metallico:

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

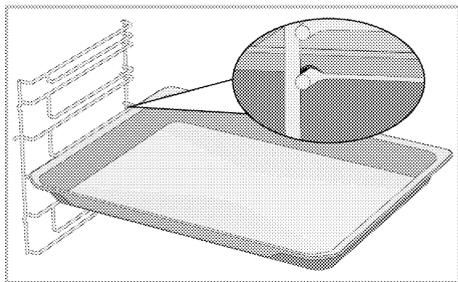


Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

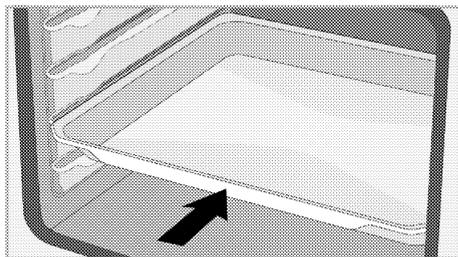
Modelli con ripiani in filo metallico:

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

contatto con la parete posteriore del forno.



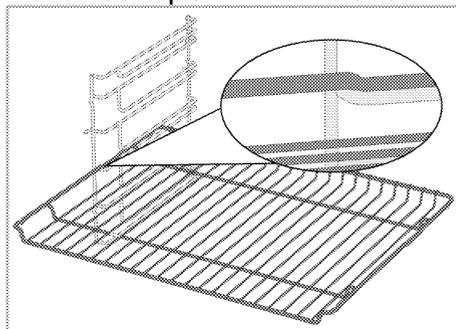
Modelli senza ripiani in filo metallico:
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



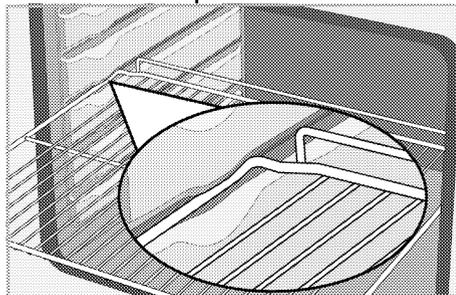
Funzione dello stopper del grill a filo

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

Modelli con ripiani in filo metallico

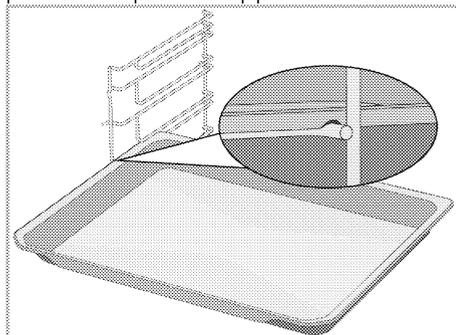


Modelli senza ripiani in filo metallico



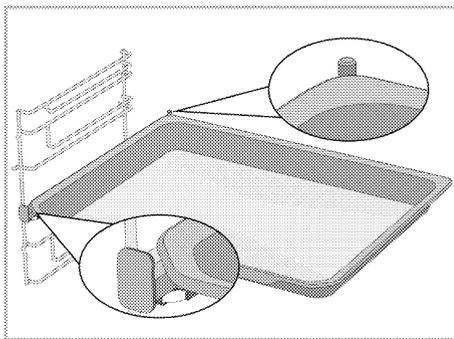
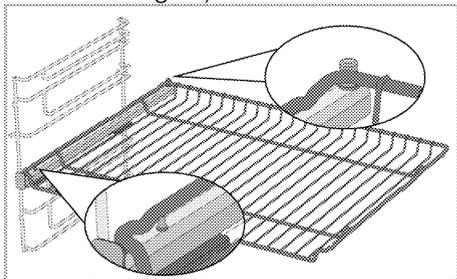
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

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



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

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



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

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

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

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

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

4 Primo utilizzo

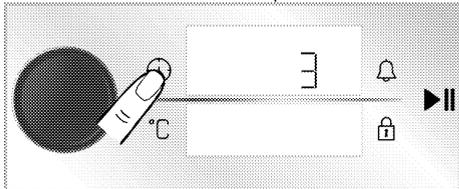
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

Prima impostazione dell'ora

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

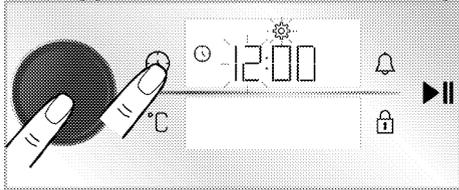
1. Quando il forno si trova in modalità stand-by (quando l'ora del giorno è visualizzata sul display), attivare il menu delle impostazioni toccando il tasto per circa 3 secondi.

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



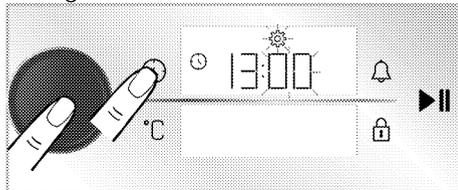
2. Premere la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  una volta per eseguire l'attivazione del campo dell'ora.

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



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

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



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

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

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

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

Prima pulizia

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

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

Prima di utilizzare gli accessori;

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

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

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

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

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

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

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

Illuminazione del forno

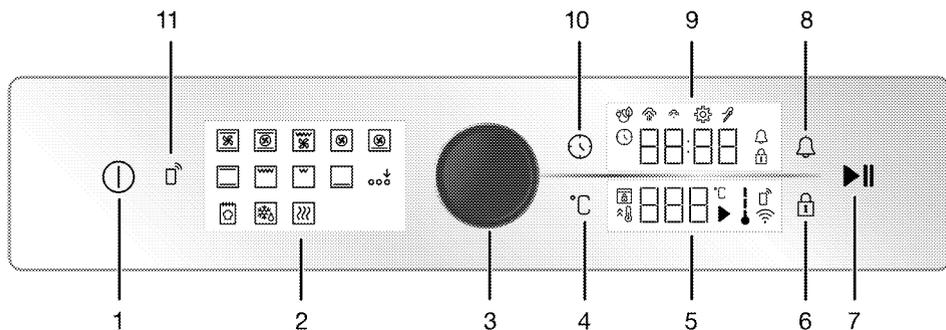
La lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

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

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

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



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

- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo eco cottura ventilata
- : Simbolo di basso livello del vapore*
- : Simbolo di alto livello del vapore *
- : Simbolo della sonda per la carne*

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

Display della temperatura:

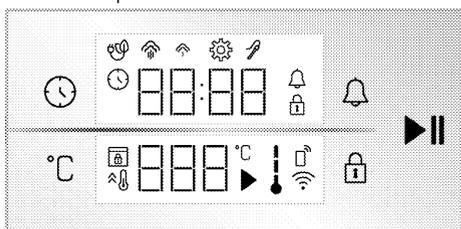
- : Simbolo cottura
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo della temperatura interna del forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo del controllo remoto
- : Simbolo della rete wireless (wifi)
- : Simbolo blocco sportello*

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

Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto .

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



Display

Tasti:

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

Display orologio/ora :

- : Simbolo Tempo di cottura/Orario del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni

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

Spegnimento del forno

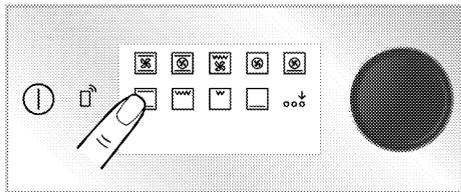
Spegner il forno toccando il tasto ⓘ . Sul display appare l'ora del giorno.

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

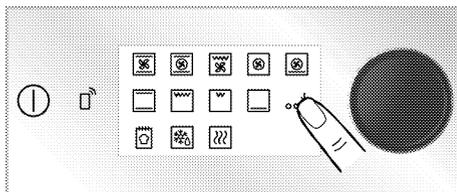
Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni 180 °C vengono mostrate nelle immagini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

1. Accendere il forno toccando il tasto ⓘ .

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

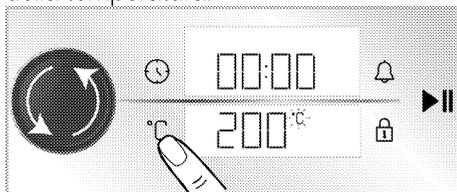


3. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la fila inferiore delle funzioni operative toccando "Attivazione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



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

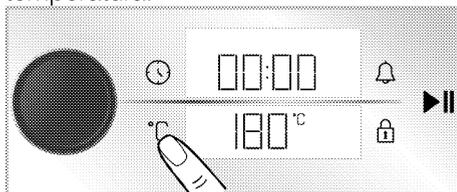
» Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



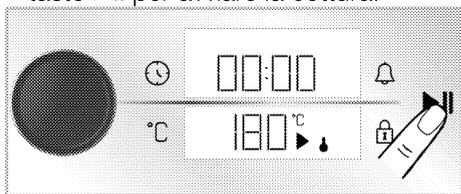
i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare la temperatura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

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

» Il simbolo °C appare sul display della temperatura.



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



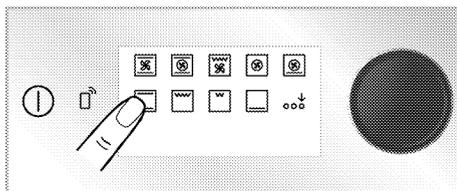
» Il forno comincerà immediatamente a funzionare alla funzione operativa e alla temperatura selezionate. I simboli ↓ e ► compariranno sul display della temperatura. Il tempo di cottura avvia il conteggio sul display. Ogni fase del simbolo ↓ si accende mano a mano che la temperatura interna del forno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

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

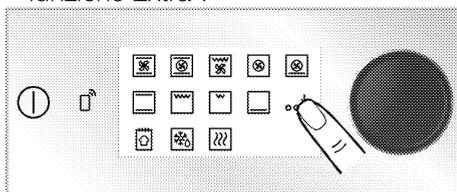
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sull'unità di controllo. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore", 180 °C e le impostazioni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

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.

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

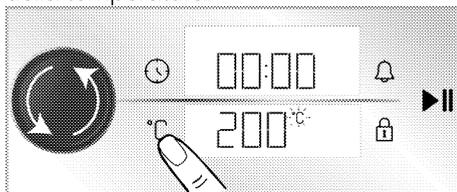


3. Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione. Se la funzione che si desidera selezionare non è tra le prime funzioni operative che appaiono sul display delle funzioni, è possibile attivare la fila inferiore delle funzioni operative toccando "Attivazione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



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

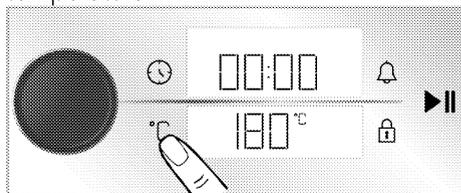
» Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



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

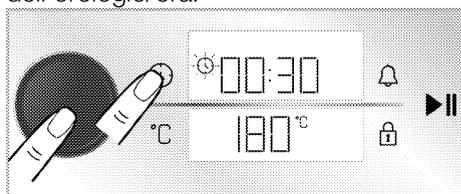
5. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

» Il simbolo °C appare sul display della temperatura.



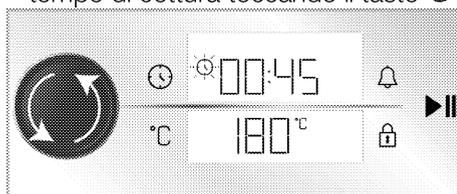
6. Premere la manopola del forno o toccare il tasto ⌚ una volta per eseguire l'impostazione del tempo di cottura.

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



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

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



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

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



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

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

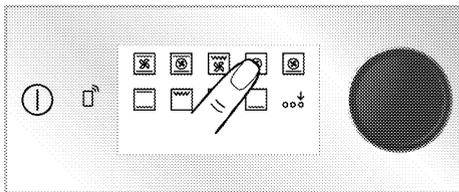
9. L'avviso acustico suona per un minuto.

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

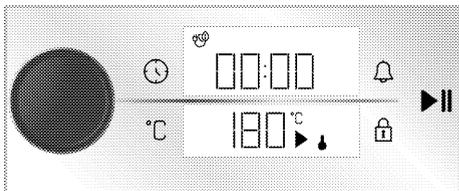
Cottura "Eco fan"

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

1. Accendere il forno toccando il tasto Ⓛ.
2. Toccare e tenere premuto "Riscaldamento ventola" sul display della funzione.



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



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

precedenti. Quindi, viene avviato il processo di cottura.

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

Funzione pane

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

Ingredienti

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

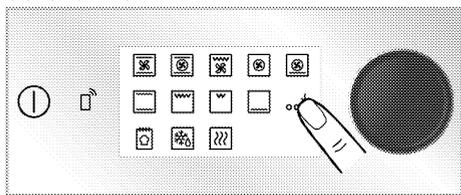
Per la parte superiore dell'impasto

- 2 cucchiaini di olio di girasole

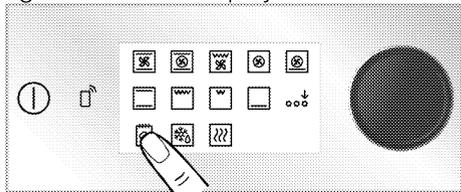
Procedimento

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

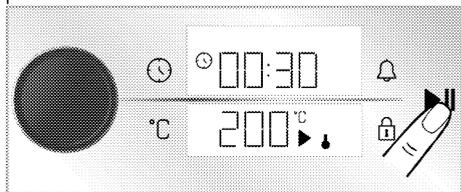
6. Prendere l'impasto, lasciato a lievitare per 60 minuti sul bancone, e piegarlo 4-5 volte per eliminare l'aria presente al suo interno. Applicare 1 cucchiaino di olio di girasole sull'impasto e coprirlo con la pellicola elastica in modo che tocchi l'impasto. Far lievitare l'impasto a temperatura ambiente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



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



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



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

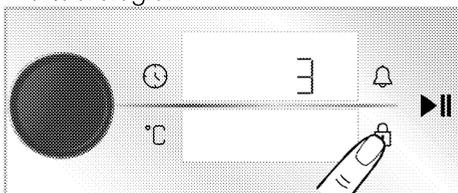
Impostazioni

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

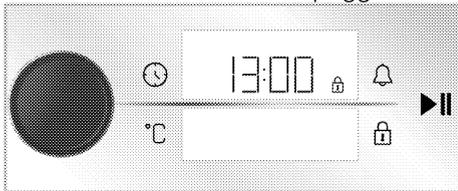
Attivazione del blocco tasti

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

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



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



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

Disattivazione del blocco tasti

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

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

Impostazione dell'allarme

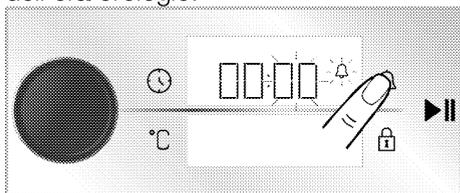
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

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

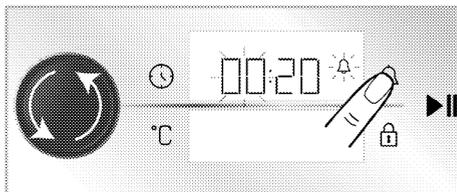
i Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

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

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



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



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

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

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

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

Spegnimento dell'allarme

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

» L'avviso acustico si arresta.

Se si vuole annullare l'allarme;

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

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

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

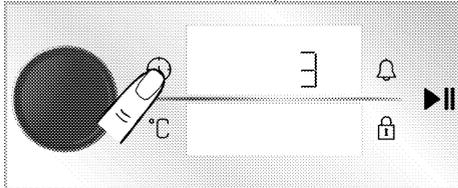
Impostazione del volume

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

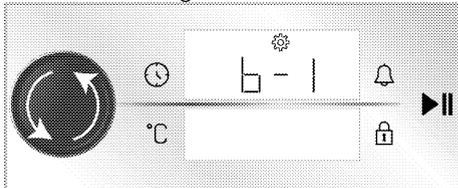
1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno),

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

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

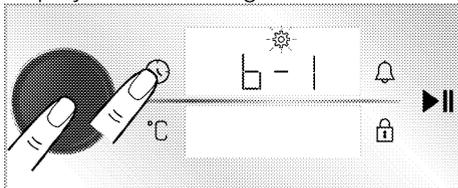


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando "b-1" o "b-2" appare sul display dell'ora/orologio.



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

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



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

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

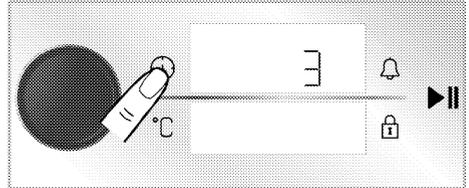
Impostazione della luminosità dello schermo

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

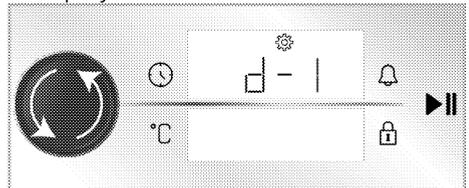
deve essere spento per eseguire questa operazione.

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

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

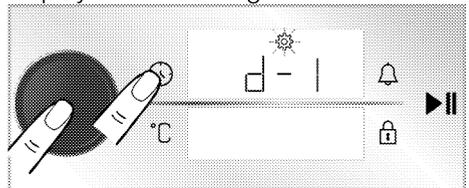


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando "d-1", "d-2" o "d-3" appare sul display dell'ora/ora.



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

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



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

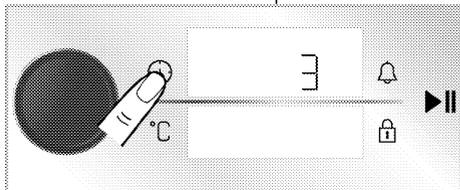
5. Confermare il livello di luminosità selezionato toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

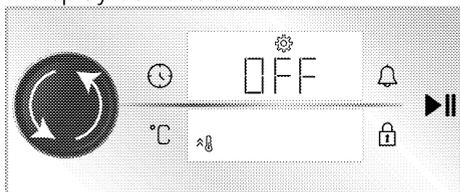
Sarà possibile azionare la cottura automaticamente con la funzione di preriscaldamento rapido della propria apparecchiatura. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.

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

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

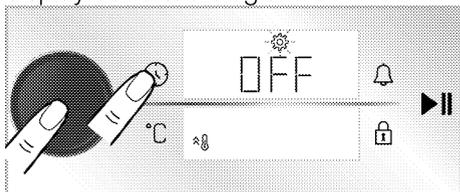


2. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando il simbolo  e "OFF" compaiono sul display dell'ora/ora.

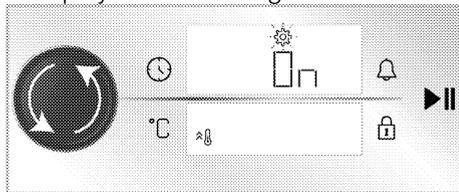


3. Attivare l'impostazione di preriscaldamento rapido (booster) toccando il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

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



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



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

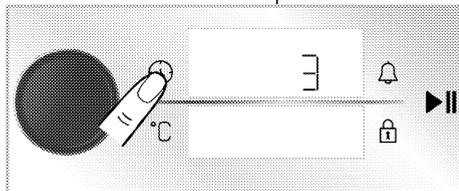
i Con la stessa procedura è possibile disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola sull'impostazione "OFF", è possibile annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

Modificare l'ora del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

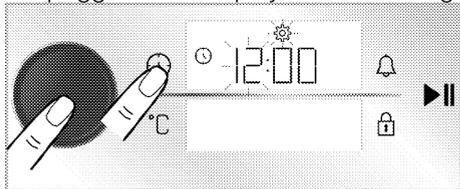
1. Quando il forno si trova in modalità stand-by (quando l'ora del giorno è visualizzata sul display), attivare il menu delle impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

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



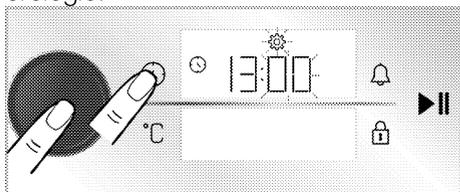
2. Premere la manopola di controllo del forno o il tasto a sfioramento  una volta per eseguire l'attivazione del campo dell'ora.

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



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

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



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

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

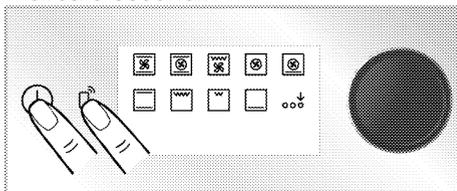
Collegamento del forno alla rete wireless e introduzione dell'app HomeWhiz

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

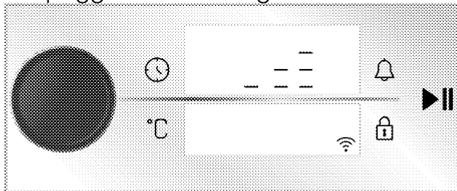
 Dopo aver scaricato l'app "HomeWhiz", seguire le istruzioni sull'app per configurare la casa.

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

1. Per portare il forno in modalità di configurazione, mentre il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), toccare contemporaneamente i tasti  e  per circa 3 secondi.



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



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

 Il numero di serie dell'apparecchio è il numero che inizia con "77..." che si trova sotto la copertina del manuale.

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

Attivazione del telecomando del forno

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

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

» Il simbolo  viene visualizzato sul display congiuntamente al simbolo .

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

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

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

Dopo aver aggiunto il prodotto all'applicazione "Homewhiz", l'account utente usato per "HomeWhiz" corrisponde alle informazioni del vostro prodotto. Per cancellare un'associazione a causa della perdita di

accesso all'account in uso nell'applicazione o per altri motivi, è necessario eseguire le seguenti azioni.

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

» Un conto alla rovescia da 5 appare sul display.

2. Dopo che il conto alla rovescia è stato completato, un'animazione di eliminazione dell'associazione comparirà sul display.

3. Dopo che il processo di eliminazione dell'associazione è andato a buon fine, si sentirà un suono udibile e il forno si riavvierà.

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

4. Al termine dell'eliminazione sarà possibile collegare nuovamente il prodotto all'account "HomeWhiz".

Dichiarazione di Conformità

Arçelik A.Ş. dichiara con la presente che questa apparecchiatura è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Per una Dichiarazione di Conformità RED dettagliata rimandiamo on-line, sul sito support.beko.com nella sezione dedicata ai documenti aggiuntivi sulla pagina del prodotto per la vostra apparecchiatura.



Banda 2.4 GHz: 100 mW max.

Come usare la sonda per carne

Avvertenze e informazioni di carattere generale

- i** Il forno deve essere impostato su una determinata modalità e temperatura per consentire il funzionamento della sonda per carne.
- i** La sonda per carne è attiva nelle modalità in cui il simbolo della sonda per carne è visualizzato in modo continuo.
- i** Se il timer del forno è stato impostato su un determinato tempo di cottura prima di utilizzare la sonda per carne, questa impostazione viene annullata automaticamente quando si collega la sonda per carne.
- i** Durante la cottura con la sonda per carne, non è possibile utilizzare i ripiani posti sopra la presa della sonda per carne.
- i** Pulire la sonda per carne con un panno umido e asciugarla con un panno asciutto dopo ogni utilizzo.
- i** Se **75°C** non compare nel campo Indicatore di temperatura, assicurarsi che il connettore della sonda per carne sia stato saldamente inserito nella sua presa.

i Se la sonda per carne viene utilizzata senza inserire la punta del sensore nella carne, la punta del sensore rileverà la temperatura all'interno del forno e terminerà il processo di cottura alla temperatura impostata. Tuttavia, se la sonda per carne viene sottoposta ad una temperatura pari o superiore a 250 °C, il suo sensore verrà danneggiato.

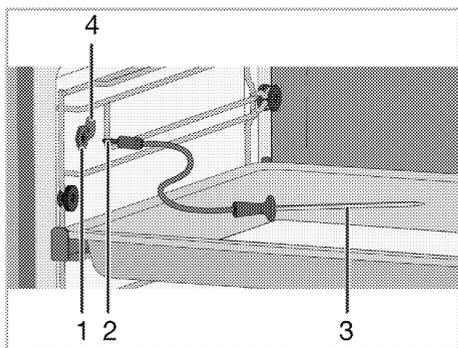
i * Per questioni di sicurezza alimentare, si consiglia che il cuore (il punto più freddo) della carne rossa abbia una temperatura minima di 63 °C.

Tabella di riferimento per gli intervalli di cottura delle carni rosse:

Livello di cottura	Temperatura al cuore della carne (°C)
Blu	55-59
Al sangue	60-62
Media al sangue	63-70
Media	71-76
Media ben cotta	77-81
Ben cotta	≥82

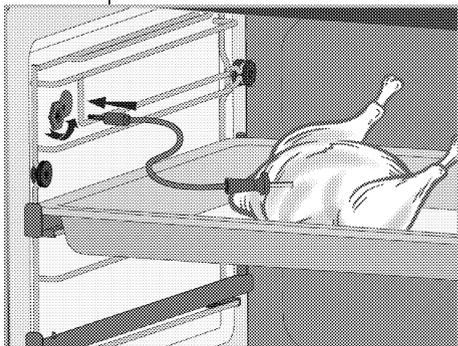
i *Per la sicurezza alimentare, la temperatura interna del punto più freddo della carne di pollame dovrebbe essere di almeno 74 °C e la temperatura interna dovrebbe essere di 85 °C per una buona cottura.

1. Inserire il connettore della sonda per carne **(2)** nella presa della sonda per carne **(1)** dopo aver fatto scorrere verso l'alto il coperchio della presa **(4)** sulla parete laterale del forno.



- 1 Presa della sonda per carne
- 2 Connettore della sonda per carne
- 3 Punta del sensore della sonda per carne
- 4 Coperchio della presa della sonda carne

2. Infilare la punta del sensore della sonda per carne nel cibo da cuocere.



3. Ruotare la manopola di selezione delle funzioni sulla funzione operativa che si desidera utilizzare. La sonda carne non è utilizzata in tutte le funzioni, ma solo quelle in cui il simbolo della sonda per carne  è costantemente acceso. Assicurarsi che il  simbolo appaia nella funzione selezionata.

4. Selezionando la funzione operativa in cui è utilizzata la sonda carne,  compaiono rispettivamente il simbolo ed il valore di temperatura consigliato

per la sonda per carne (75 °C) e la temperatura attuale rilevata dal sensore della sonda per carne.

i La temperatura della sonda per carne consigliata è di 75 °C. È possibile modificare la temperatura da 40 a 99 °C, se lo si desidera.

5. È possibile modificare l'impostazione della temperatura del sensore della sonda per carne con / pulsanti.

6. Impostare la temperatura di cottura interna del forno con la manopola della temperatura.

» Durante la cottura con la sonda per carne, sul display appariranno alternativamente, ad intervalli di circa 3 secondi, l'effettiva temperatura interna del cibo in cui è inserita la sonda e la temperatura impostata. Quando compare la temperatura impostata, a lato della temperatura sul display compare un'animazione di tre linee.

i Prima della fine della cottura o alla fine della cottura, la sonda per carne sarà calda a causa della temperatura interna del forno. Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si rimuove la sonda per carne. In caso contrario vi è il rischio di ustioni!

7. Quando la cottura è completata, "End" appare sul display e il forno emette un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso.

6 Informazioni generali sulla cottura

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

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

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

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

produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

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

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

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

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

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

Consigli per la cottura di torte

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

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

Consigli per cucinare i pasticcini

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

Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in 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
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	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) (ca.)
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	280	5 ... 9
	Vassoio standard*	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per la cottura con due teglie

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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pasticceria arricchita	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 per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

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

Suggerimenti per la cottura con una teglia

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

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Grill a filo*	Riscaldamento a ventola	2	15 min.	60 ... 80
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	superiore/inferiore		250/max, poi 190	
	Grill a filo*	"Funzione" 3D	2	15 min.	60 ... 80
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore			250/max, poi 190	
Turchia (5.5 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola	1	25 min.	150 ... 210
		superiore/inferiore		250/max, poi 180 ... 190	
	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	1	25 min.	150 ... 210
				250/max, poi 180 ... 190	
Pesce	Grill a filo*	Riscaldamento a ventola	3	200	20 ... 30
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	superiore/inferiore			
	Grill a filo*	"Funzione" 3D	3	200	20 ... 30
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore				

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

Avvertenze generali

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

Tabella per il grill

I punti chiave della cottura al grill

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

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

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

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

Alimenti di prova

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

Tabella di cottura per alimenti di prova

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	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
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per la cottura con due teglie

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

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

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

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

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

Superfici in acciaio inox e inox

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

Superfici smaltate

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

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

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

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

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

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

Pulizia degli accessori

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

Pulizia del pannello di controllo

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

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

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

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

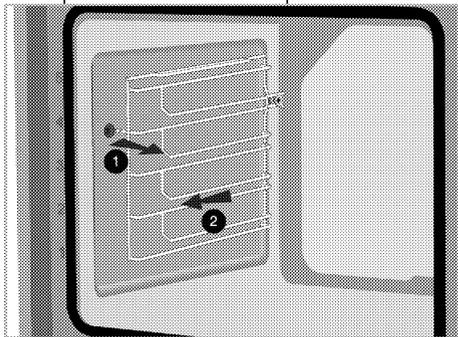
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



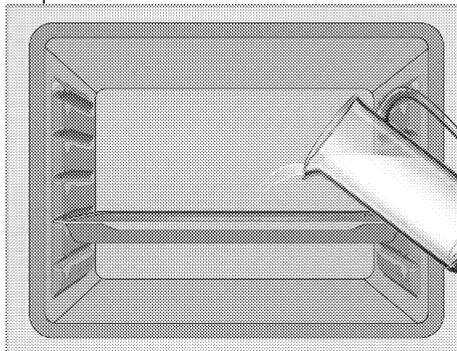
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Pulizia a vapore facile

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

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

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

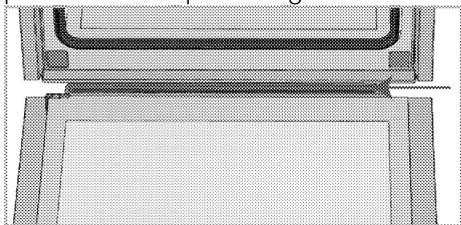


3. Impostare il forno sulla modalità "Riscaldamento inferiore" e far funzionare a 100 °C per 20 minuti. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido. Aprire immediatamente lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido. All'apertura dello sportello, il vapore fuoriesce. Questo può creare un rischio di bruciature. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno. Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo,

un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

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

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



Pulizia dello sportello del forno

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

i Il vetro interno dello sportello del forno è rivestito con un materiale facile da pulire. Non utilizzare detergenti abrasivi, raschietti per metallo duro, pagliette d'acciaio o prodotti come la candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

Rimozione dello sportello del forno

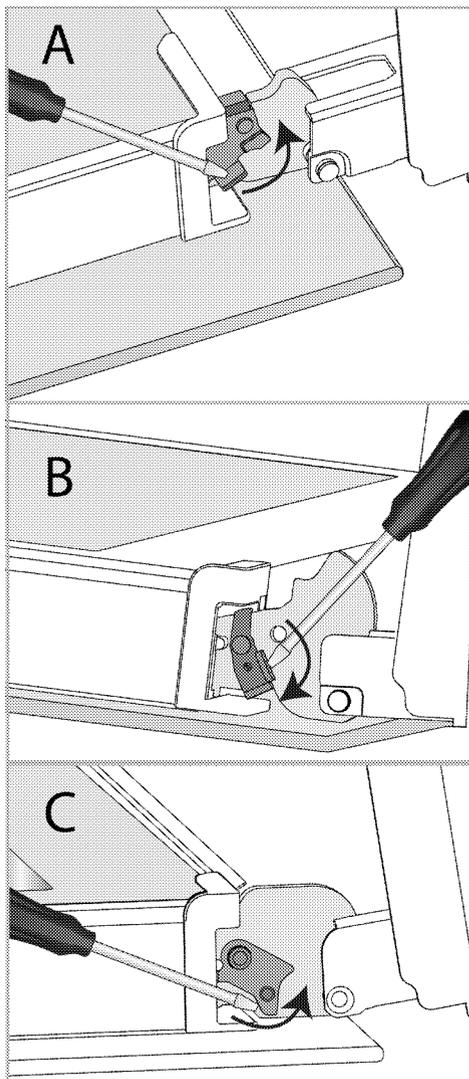
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

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

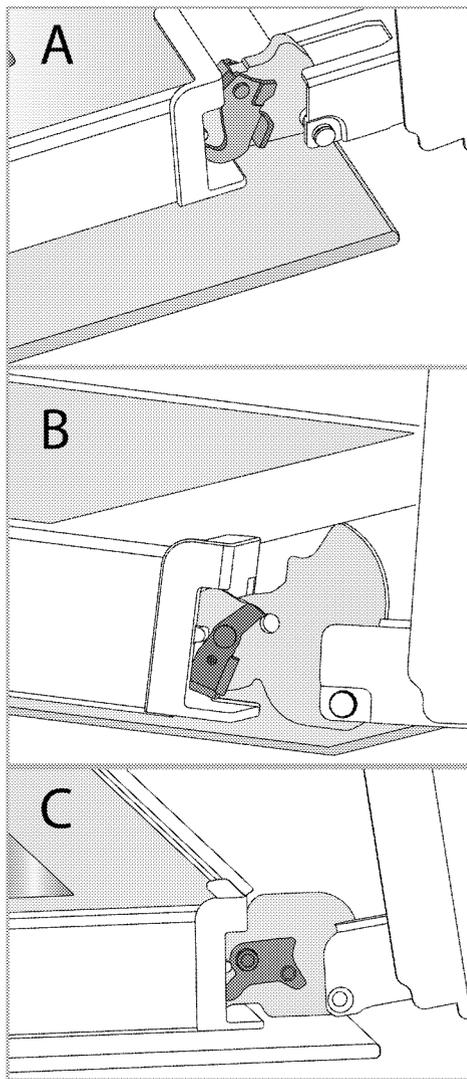
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

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

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

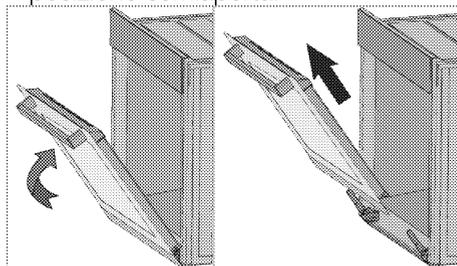


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



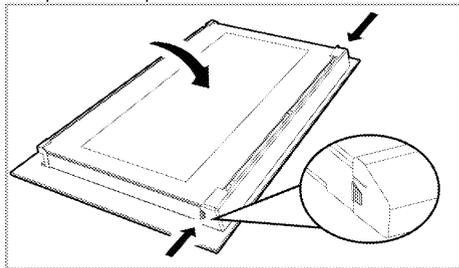
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

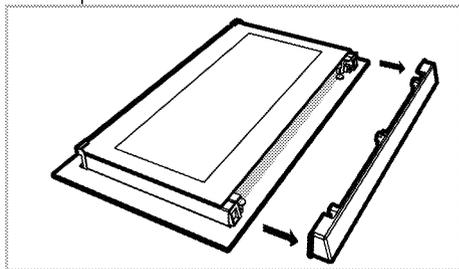
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

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

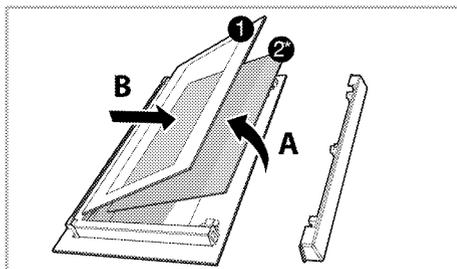
1. Aprire lo sportello del forno.



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



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



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

Pulizia della lampada del forno

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

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

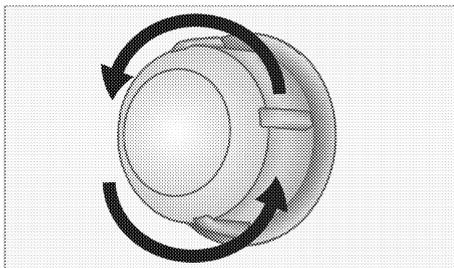
Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

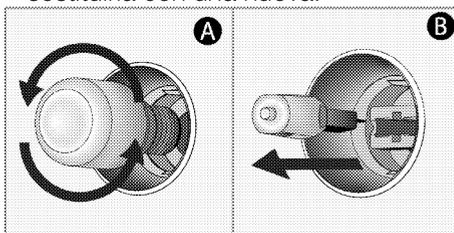
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza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

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



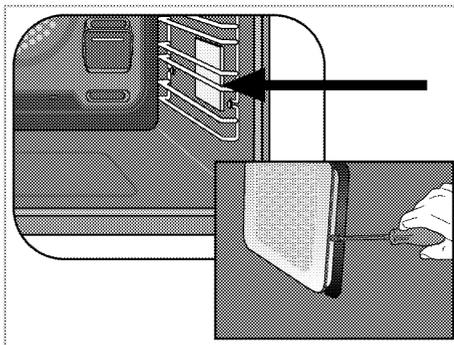
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

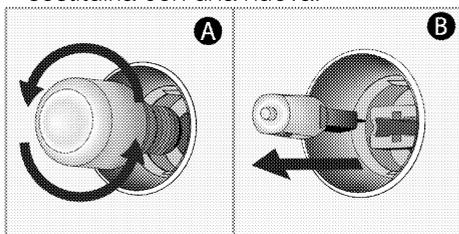
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



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

sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



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

8 Risoluzione dei problemi

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

Quando è in uso il forno emette del vapore.

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

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non funziona.

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

Il forno non si scalda.

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

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

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

