

beko

Forno incassato

Manuale Utente

Рерна за вградување

Упатство за употреба



BBIMA13300XS

385442472_4/ IT/ MK/ R.AC/ 01/11/23 00:26
7779420235

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

| | |
|---|-----------|
| 1 Istruzioni relative alla sicurezza .. | 4 |
| 1.1 Uso previsto | 4 |
| 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici | 4 |
| 1.3 Sicurezza elettrica | 5 |
| 1.4 Sicurezza in fase di trasporto | 7 |
| 1.5 Installazione in sicurezza | 8 |
| 1.6 Utilizzo in sicurezza | 8 |
| 1.7 Avvertenze sulla temperatura | 9 |
| 1.8 Uso degli accessori | 9 |
| 1.9 Sicurezza nella cottura | 9 |
| 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza | 11 |
| 2 Istruzioni relative all'ambiente..... | 11 |
| 2.1 Direttiva sui rifiuti | 11 |
| 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto | 11 |
| 2.2 Informazioni sull'imballaggio | 12 |
| 2.3 Consigli per risparmiare energia .. | 12 |
| 3 Il prodotto | 13 |
| 3.1 Presentazione del prodotto | 13 |
| 3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto | 13 |
| 3.2.1 Pannello di controllo | 14 |
| 3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno | 14 |
| 3.3 Funzioni operative del forno | 14 |
| 3.4 Accessori del prodotto | 15 |
| 3.5 Uso degli accessori del prodotto . | 16 |
| 3.6 Specifiche tecniche | 19 |
| 4 Primo utilizzo | 20 |
| 4.1 Prima impostazione del timer | 20 |
| 4.2 Pulizia iniziale | 20 |
| 5 Utilizzo del forno | 21 |
| 5.1 Informazioni generali sull'uso del forno | 21 |
| 5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno | 21 |
| 5.3 Impostazioni | 23 |
| 6 Informazioni generali sulla cottura | 25 |
| 6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno | 25 |

| | |
|--|-----------|
| 6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno | 25 |
| 6.1.2 Carne, pesce e pollame | 29 |
| 6.1.3 Grill | 30 |
| 6.1.4 Funzione di frittura bassa o senza olio | 30 |
| 6.1.5 Alimenti di prova | 32 |
| 7 Manutenzione e pulizia | 34 |
| 7.1 Informazioni generiche per la pulizia | 34 |
| 7.2 Accessori per la pulizia | 35 |
| 7.3 Pulizia del pannello di controllo | 35 |
| 7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) | 36 |
| 7.5 Pulizia a vapore facile | 36 |
| 7.6 Pulire lo sportello del forno | 37 |
| 7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno | 38 |
| 7.8 Pulizia della lampada del forno | 39 |
| 8 Risoluzione dei problemi | 40 |



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

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



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche,

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



1.3 Sicurezza elettrica

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

nera più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

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

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

- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

1.5 **Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e

queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.

- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

1.6 **Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.

- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.

1.8 Uso degli accessori

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

1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
 - Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
 - Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
 - Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
 - Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
 - Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
 - Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
 - Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
 - Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
 - Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
 - Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri compo-

menti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.

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



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

non smaltire il prodotto con i normali ri-

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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

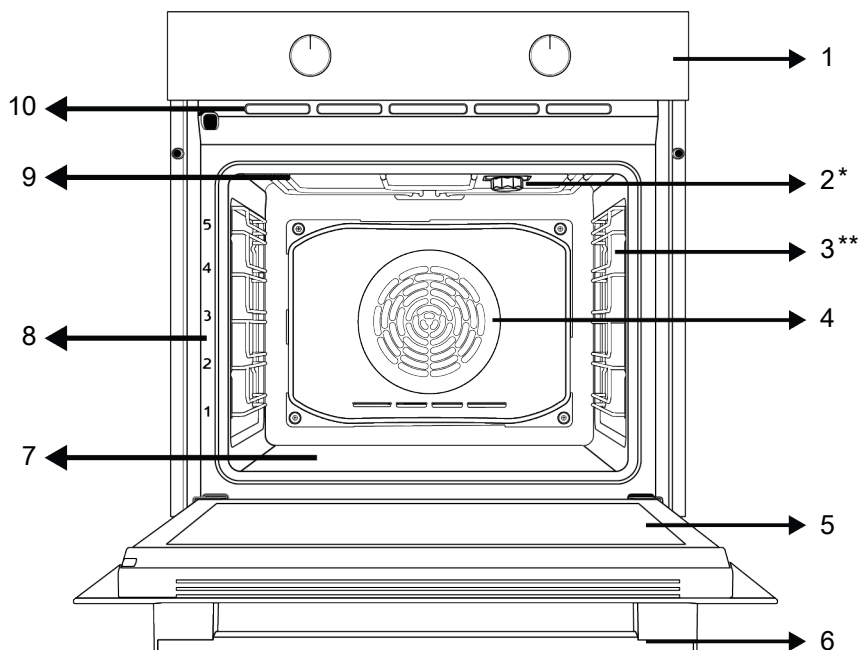
2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

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

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

3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Fori di ventilazione

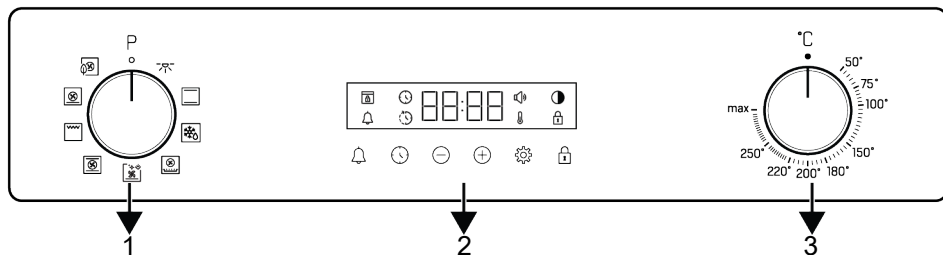
* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

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

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

3.2.1 Pannello di controllo



- 1 Manopola selezione funzione
- 3 Manopola di selezione della temperatura

2 Timer

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

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola di selezione delle funzioni

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

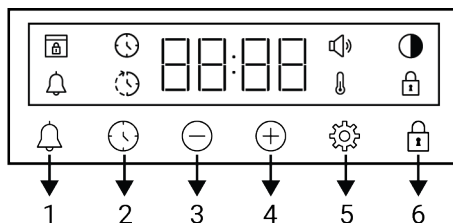
Manopola della temperatura

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

Indicatore di temperatura interna del forno

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

Timer



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

Simboli del display










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

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

3.3 Funzioni operative del forno

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

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

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

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

3.4 Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito po-

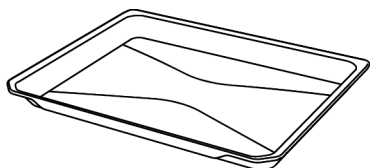
trebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



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

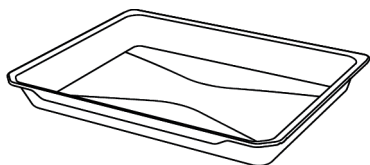
Vassoio standard

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



Vassoio profondo

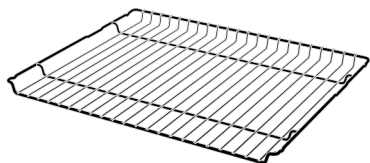
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



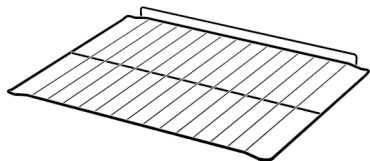
Grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



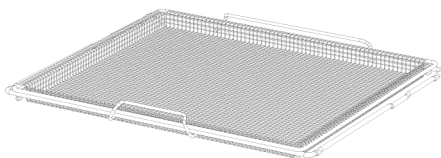
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

Griglia per la frittura (Airfry)

Utilizzata per la frittura bassa o senza olio degli alimenti.

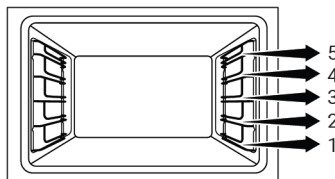


3.5 Uso degli accessori del prodotto

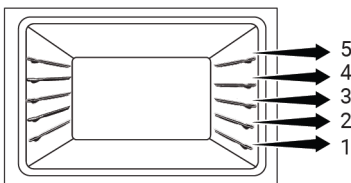
Ripiani da cottura

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

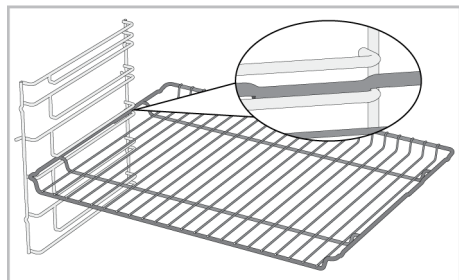


Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

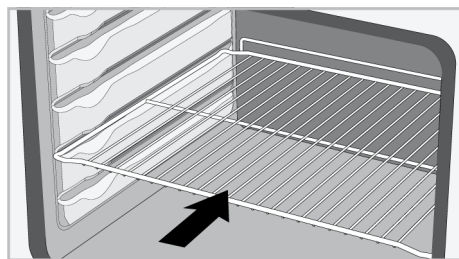
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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

punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.

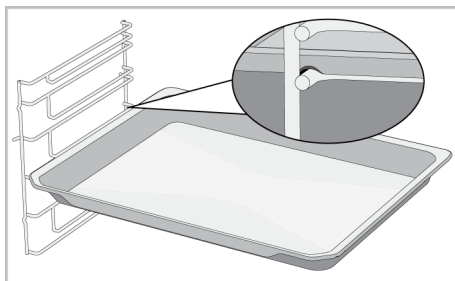


Su modelli senza ripiani in filo metallico : è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.

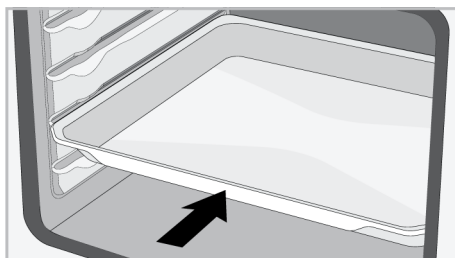


Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

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



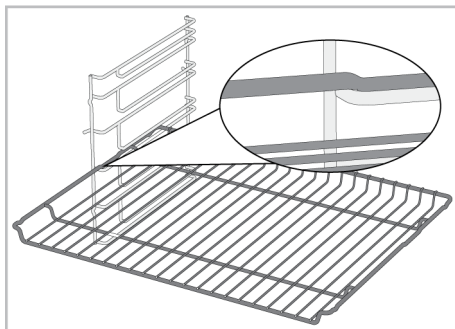
Su modelli senza ripiani in filo metallico : è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



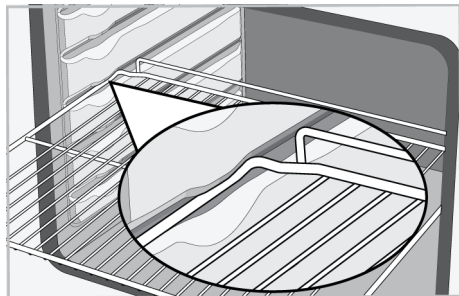
Funzione di arresto del grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :

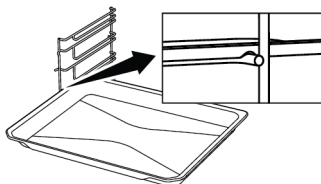


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



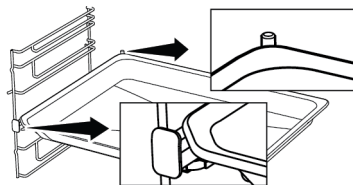
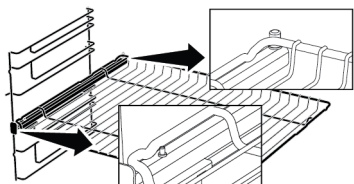
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

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



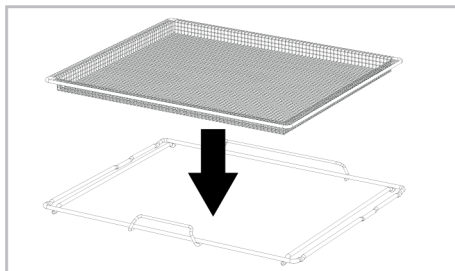
Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

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

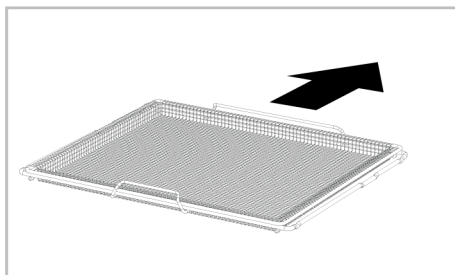


Uso della griglia per la frittura (Airfry)

La griglia per friggere è composta da due pezzi come cestello in filo metallico e griglia metallica dove verrà posizionato il cestello. Il cestello metallico è posizionato sulla griglia metallica in maniera sovrapposta. Dopo aver posizionato la parte posteriore, mettere il cestello all'interno della griglia allungando leggermente la parte anteriore. E rimuovere il cestello metallico allungando la maniglia anteriore della griglia metallica.



Posizionare la griglia per friggere nel forno in modo che il suo manico corto sia rivolto verso la parte anteriore.



3.6 Specifiche tecniche

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

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

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



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



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



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

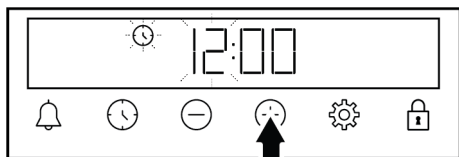
4 Primo utilizzo

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

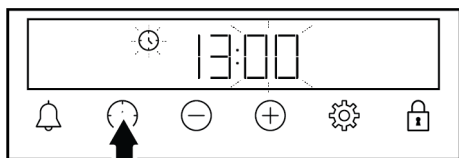
4.1 Prima impostazione del timer

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

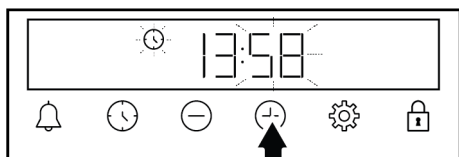
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo ⌚ lampeggeranno sullo schermo.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti ⊕/⊖.



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



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



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

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

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

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno [▶ 14]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

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

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

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

Illuminazione del forno

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

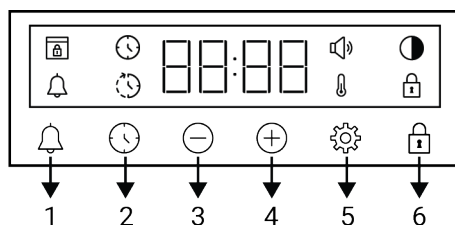
Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare lo stato operativo "Lampada del forno" con la manopola di selezione della funzione.

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno









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

Timer



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

Simboli del display

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

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

Accensione del forno

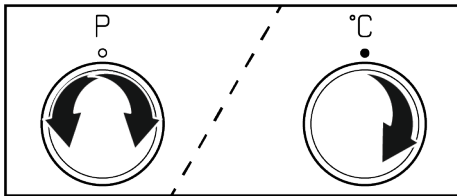
Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

Spegnimento del forno


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


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

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





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

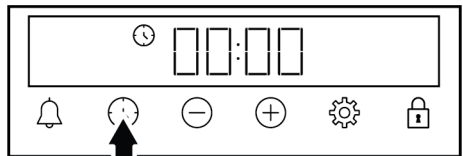
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà il simbolo . Quando la temperatura




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


Cottura con impostazione del tempo di cottura:

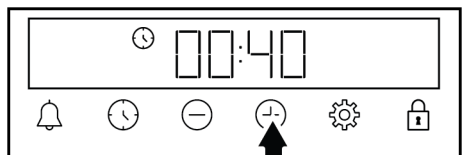
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.


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







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

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti .



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


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

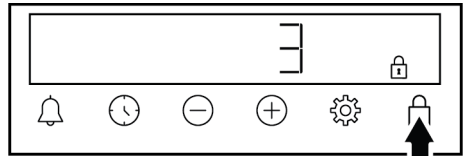
 Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, spegnere il forno portando la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off).



5.3 Impostazioni


Attivazione del blocco tasti


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

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





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

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


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



Disattivazione del blocco tasti

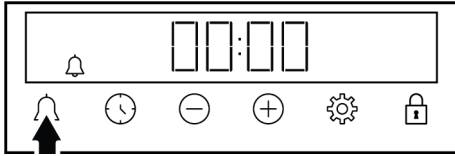
1. Toccare il tasto fino a che il simbolo  non scompare dal display.
 - ⇒ Dal display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

Impostazione dell'allarme

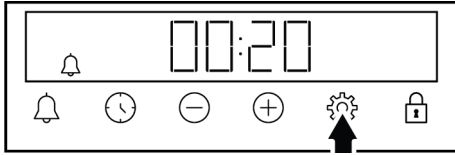
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il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

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

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



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



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

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

Spegnimento dell'allarme

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

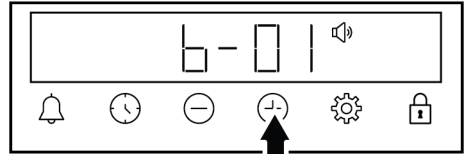
⇒ L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

Se si vuole annullare l'allarme;

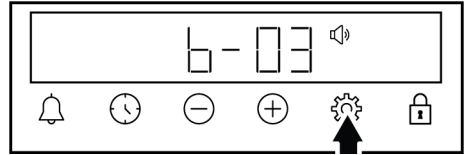
1. Per resettare l'ora dell'allarme, toccare il tasto finché sul display non appare il simbolo . Toccare il tasto \ominus fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare il timer toccando a lungo il tasto .

Regolazione del volume

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



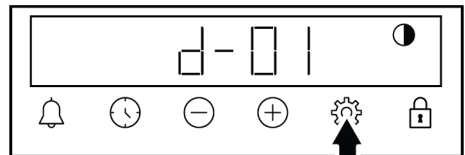
2. Impostare il livello desiderato con i tasti \oplus/\ominus . **(b-01-b-02-b-03)**



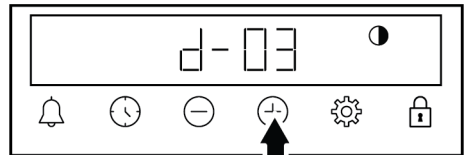
3. Toccare il tasto per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.

Impostazione della luminosità del display

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



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

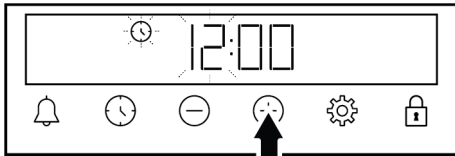


3. Toccare il tasto per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, la luminosità impostata diventa attiva.

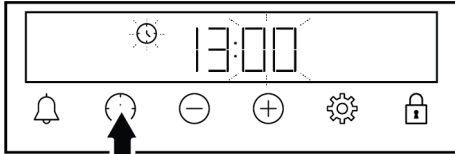
Modificare l'ora del giorno

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

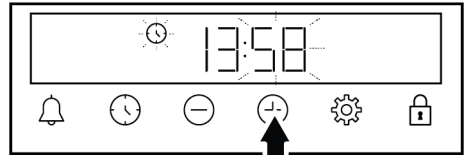
1. Toccare il tasto fino a che non compare il simbolo sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti \oplus/\ominus .



3. Toccare o per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti / per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto o .

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

6 Informazioni generali sulla cottura

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

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

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

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

- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.

- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

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

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.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

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

| Alimento | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|----------------|--|-------------------------------------|-----------------------|------------------|---|
| Pan di Spagna | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Pan di Spagna | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento ventola | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Biscotti | Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Biscotti | Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Pasticceria | Vassoio standard * | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Pasticceria | Vassoio standard * | Riscaldamento ventola | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Panino rotondo | Vassoio standard * | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Panino rotondo | Vassoio standard * | Riscaldamento ventola | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Pane integrale | Vassoio standard * | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pane integrale | Vassoio standard * | Riscaldamento ventola | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 o 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Torta di mele | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Torta di mele | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo ** | Riscaldamento ventola | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pizza | Vassoio standard * | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| Pizza | Vassoio standard * | Funzione pizza | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura con funzione operativa "Riscaldamento ventola eco"

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

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

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

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

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

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

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

| Alimento | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---|
| Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg) | Vassoio standard * | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 15 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Stinco di agnello (1,5-2 kg) | Vassoio standard * | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 15 min. 250/max, dopo 170 | 110 ... 120 |
| Pollo fritto (1,8-2 kg) | Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 15 min. 250/max, dopo 190 | 60 ... 80 |
| Pollo fritto (1,8-2 kg) | Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento ventola | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| Pollo fritto (1,8-2 kg) | Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Funzione "3D" | 2 | 15 min. 250/max, dopo 190 | 60 ... 80 |
| Turchia (5,5 kg) | Vassoio standard * | Riscaldamento superiore e inferiore | 1 | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Turchia (5,5 kg) | Vassoio standard * | Funzione "3D" | 1 | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pesce | Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Pesce | Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Funzione "3D" | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.3 Grill

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

Avvertenze generali

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

Tabella per il grill

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

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

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

I punti chiave della cottura al grill

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

6.1.4 Funzione di frittura bassa o senza olio

Nella funzione "Airfry" è possibile eseguire una frittura bassa o senza olio con l'aria calda nel forno.

Avvertenze generiche

- Fare riferimento alla tabella delle cotture consigliate per la funzione "Airfry".
- Utilizzare la griglia di frittura (Airfry) fornita con il prodotto per questa funzione.

- Per un risultato di frittura ottimale, posizionare gli alimenti nel cestello per la frittura in modo che non si sovrappongano.
- **Posizionare una teglia da forno nel vassoio inferiore per raccogliere l'olio durante la frittura. Posizionare all'interno della teglia inserita della carta da forno resistente al calore o un materiale simile consigliato per l'uso in forno.**
- **Se non viene utilizzata una teglia sul ripiano inferiore, eventuali gocce di olio o altre sostanze provenienti dal cibo possono causare fumo intenso e persino fiamme.**
- È possibile utilizzare la funzione "Funzione 3D" per accelerare il tempo di preriscaldamento. Passare alla funzione "Airfry" al completamento del preriscaldamento.

Tabella della frittura per la funzione "Airfry"

| Alimento | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) | Quantità raccomandata |
|--|--------------------|-----------------------|-------------------------------|---|----------------------------|
| Patate fatte in casa* | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 200-1000 g |
| Patate congelate** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 35 | 200-1400 g |
| Coscia/alette di pollo | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 500-1500 g |
| Petto di pollo | Airfry | 3 | 220 | 30 ... 40 | 200-700 g |
| Pollo intero | Airfry | 3 | 15 minuti 250/ max poi 190 | 60 ... 80 | 1800-2000 g |
| Nugget surgelati** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 400-1000 g |
| Polpette di carne | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 30 | 20-25 pezzi |
| Pesce intero | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 2-5 pezzi |
| Pesce croccante congelato ** (bastoncini di pesce) | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 500-1500 g |
| Dolci surgelati** | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 200-800 g (10-40 pezzi) |
| Pizza congelata** | Airfry | 3 | 220 | 10 ... 20 | 2-4 pezzi |
| Salsiccia | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 10-20 pezzi |
| Mix di verdure | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 25 | 400-1000 g |
| Muffin | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 pezzi |
| Peperone ripieno | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 pezzi |

*Tenere le patate in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ ad 1 cucchiaino di olio.

** Preriscaldare

6.1.4.1 Funzione di asciugatura

Utilizzare la funzione di asciugatura per conservare e/o essiccare gli alimenti compresi frutta, verdura ed erbe aromatiche. Sfruttando un termoventilatore ed una ventola sulla parete posteriore del forno per far circolare l'aria riscaldata in modo ottimale in tutto il forno, questa funzione rimuove delicatamente l'umidità.

- Utilizzare la funzione di asciugatura per essiccare prodotti tra cui frutta, verdura ed erbe aromatiche. Si consiglia di eseguire l'asciugatura tra i 50 ed i 70 °C.
- La quantità di umidità, il contenuto di zucchero, le dimensioni e lo spessore del cibo e l'umidità dell'ambiente influiscono sulla velocità con cui il cibo si asciuga.
- Tagliare la frutta e la verdura ad uno spessore di 1-2 cm.

- Per mantenere il colore durante l'asciugatura, lo sportello del forno deve essere lasciata aperto. Posizionare un cucchiaino di legno nell'angolo superiore tra lo sportello e il forno per consentire di mantenere lo sportello aperto. Assicurarsi che l'oggetto non tocchi la guarnizione del forno.

| Alimento | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|----------------------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---|
| Mele | Griglia per la frittura (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Spicchi, buccia di arancia | Griglia per la frittura (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Limone | Griglia per la frittura (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Mela cotogna | Griglia per la frittura (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Erbe aromatiche | Griglia per la frittura (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 240 ... 420 |

6.1.5 Alimenti di prova

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

Tabella di cottura per i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

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

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

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

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

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

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 36]").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detersivo per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Accessori per la pulizia

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

Pulizia della griglia per la frittura (Airfry)

È possibile lavare la parte del cestello della griglia per frittura nella lavastoviglie. Per il cestello si consiglia un lavaggio intensivo nel carrello inferiore della lavastoviglie. Il telaio metallico dove è inserito il cestello non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Pulire il telaio metallico con detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

Dopo aver utilizzato Airfry è possibile utilizzare la funzione di pulizia con vapore se disponibile, per pulire facilmente eventuali schizzi di olio all'interno.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

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

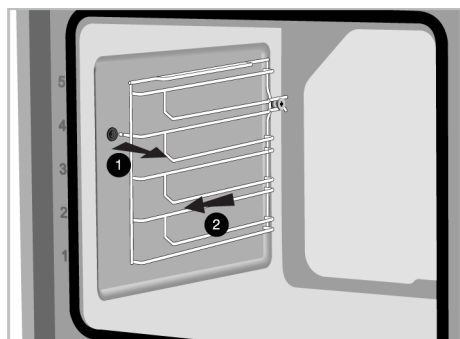
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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

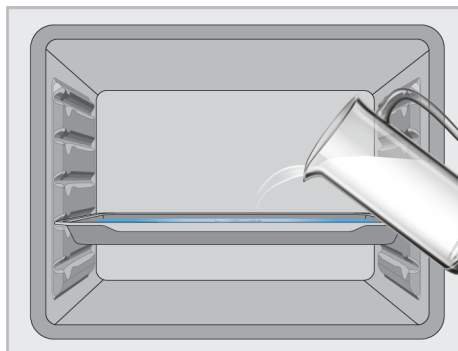


3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

7.5 Pulizia a vapore facile

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

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



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

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

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

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

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



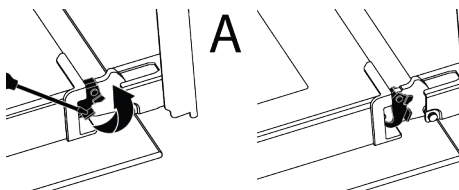
7.6 Pulire lo sportello del forno

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

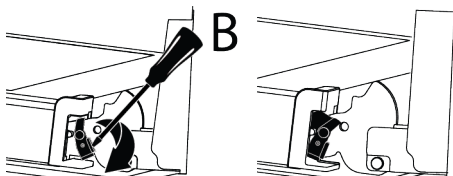
i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

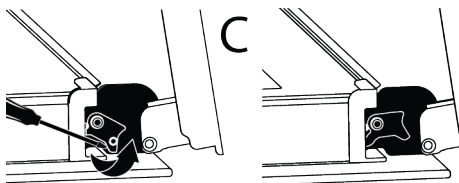
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



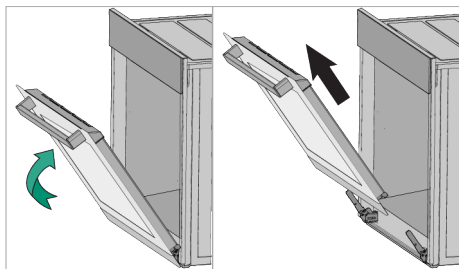
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



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

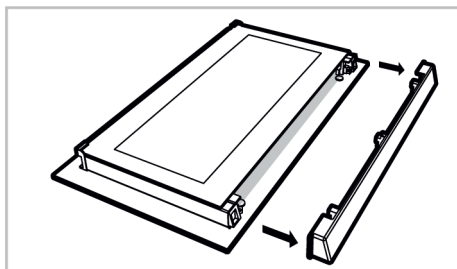
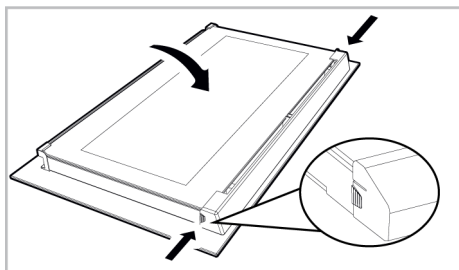


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

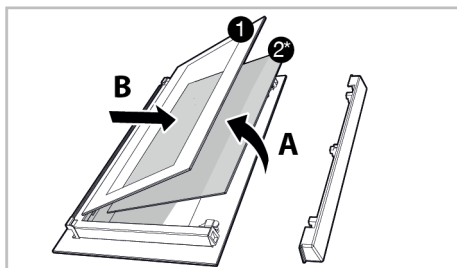
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

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



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



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

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

7.8 Pulizia della lampada del forno

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

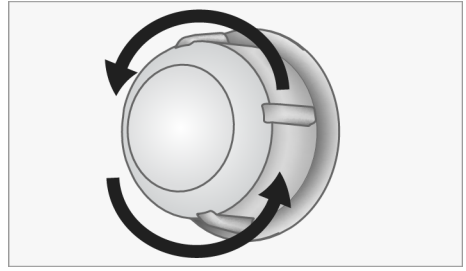
Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

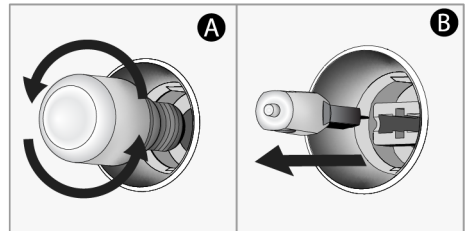
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno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

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



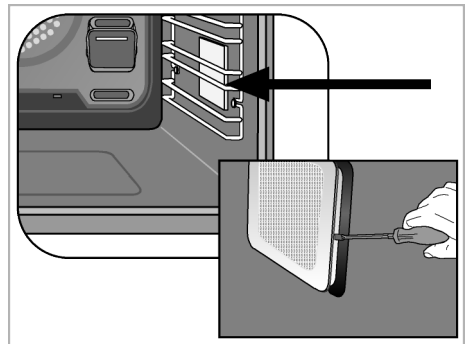
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



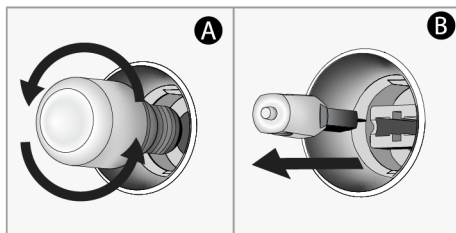
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



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



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

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

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

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

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa

- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

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

Il forno non si scalda.

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

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

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

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

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

Содржина

| | |
|--|-----------|
| 1 Упатства за безбедноста | 44 |
| 1.1 Наменета употреба | 44 |
| 1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици | 45 |
| 1.3 Електрична безбедност..... | 46 |
| 1.4 Безбедност при транспорт | 48 |
| 1.5 Безбедност при инсталација | 48 |
| 1.6 Безбедност при употреба | 49 |
| 1.7 Предупредувања за температура | 49 |
| 1.8 Употреба на додатоци..... | 50 |
| 1.9 Безбедност при готвење | 50 |
| 1.10 Безбедност при одржување и чистење | 52 |
| 2 Упатства за заштита на животната средина | 52 |
| 2.1 Директива за отпадот | 52 |
| 2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ | 52 |
| 2.2 Информации за пакувањето..... | 53 |
| 2.3 Препораки за заштеда на енергија | 53 |
| 3 Вашиот производ..... | 54 |
| 3.1 Вовед во производот | 54 |
| 3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот | 54 |
| 3.2.1 Контролна табла | 55 |
| 3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот | 55 |
| 3.3 Функции за работа на рерната . | 56 |
| 3.4 Додатоци на производот | 56 |
| 3.5 Употреба на додатоците на производот | 57 |
| 3.6 Технички спецификации..... | 61 |
| 4 Прва употреба | 62 |
| 4.1 Прво поставување тајмер | 62 |
| 4.2 Прво чистење..... | 62 |
| 5 Користење на рерната | 63 |
| 5.1 Општи информации за користење на рерната | 63 |
| 5.2 Работење на контролната единица на рерната..... | 63 |

| | |
|---|-----------|
| 5.3 Поставки..... | 65 |
| 6 Општи информации за печењето | 67 |
| 6.1 Општи предупредувања за печење во рерната..... | 67 |
| 6.1.1 Печива и храна за во рерна... | 68 |
| 6.1.2 Месо, риба и живина | 71 |
| 6.1.3 Скара | 72 |
| 6.1.4 Функција за пржење со малку или без масло | 73 |
| 6.1.5 Тестирање на храна | 75 |
| 7 Одржување и чистење..... | 76 |
| 7.1 Општи информации за чистење | 76 |
| 7.2 Додатоци за чистење | 78 |
| 7.3 Чистење на контролната табла | 78 |
| 7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)..... | 78 |
| 7.5 Лесно чистење со пареа..... | 79 |
| 7.6 Чистење на вратата на рерната | 80 |
| 7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната | 80 |
| 7.8 Чистење на сијалицата на рерната | 81 |
| 8 Решавање проблеми..... | 83 |



1 Упатства за безбедноста

МК

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.
- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушнување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети врз неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате рерната да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- Пред да ги фрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исечете го кабелот за напојување и извадете го приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.

4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во режим на мирување.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.
- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да се допираат до задната површина на производот. Во спротивно може да се оштети.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно,

изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба

да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!

- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не користете ја вратата и/или рачката за транспорт или преместување на производот.
- Не ставајте предмети врз апаратот. Носете го апаратот вертикално.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.

1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.

- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контакттирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат

жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.

1.8 Употреба на додатоци

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.

- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.

1.9 Безбедност при готвење

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.

- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Внимавајте на следните мерки на претпазливост кога користите мрсна пергаментна хартија или слични материјали:
 - Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната (послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна.
 - За да се спречи ризикот од допирање на грејните елементи на рерната и попречување на протокот на топол воздух, отстранете го вишокот делови од мрсна хартија што висат од додатците или контејнерите. Не користете мрсна хартија на температури во рерната повисоки од максималната температура за употреба специфицирана од производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.
 - Не ставајте го врз додатците за време на претходно загревање.
- Секогаш притискајте надолу со чинија или сличен предмет за да спречите летање на материјалот поради циркулацијата на воздухот во рерната.
- Покријте ја само потребната површина внатре во фиоката.
- По секоја употреба, фиоката треба да се чисти и да се замени секоја мрсна хартија или слични материјали што се користат во фиоката. Во спротивно, течностите што капе на фиоката може да предизвикаат чад или дури и да запалат пламен.
- Се создава проток на воздух кога ќе се отвори капакот на производот. Масната хартија може да дојде во контакт со грејните елементи и да се запали.
- Кога користите решетка за скара за пржење, треба да се стави послужавник на долната решетка. Во спротивно, прехранбеното масло и другите компоненти што капнуваат на дното на рерната може да создадат густ чад и да доведат до пламен.
- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Не ставајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на предната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.



1.10 Безбедност при одржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање. Затоа не фрлајте го

отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирачко место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

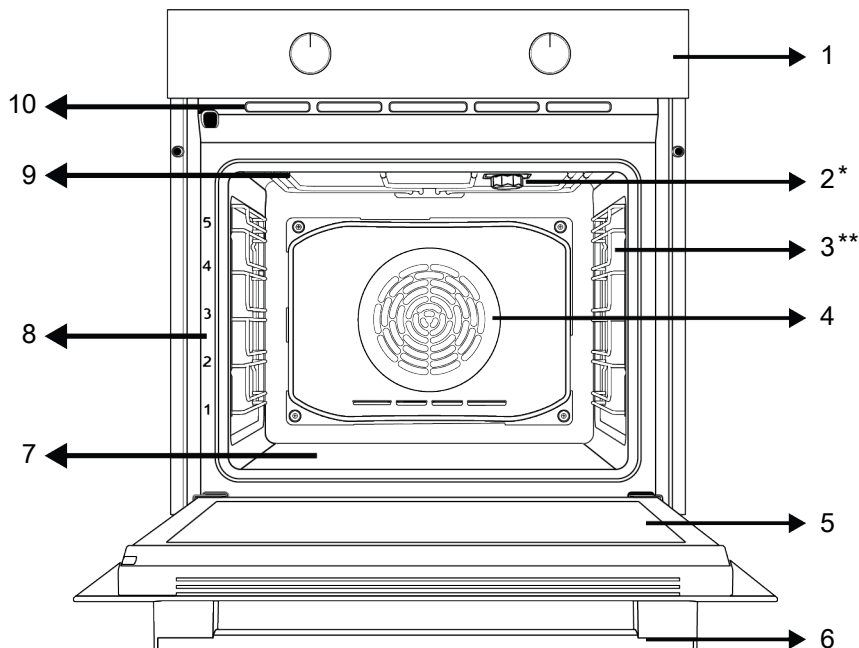
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.
- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“ и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот

МК



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Долен греач (под челичната плоча)

9 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Положби на полиците

10 Дупчиња за вентилација

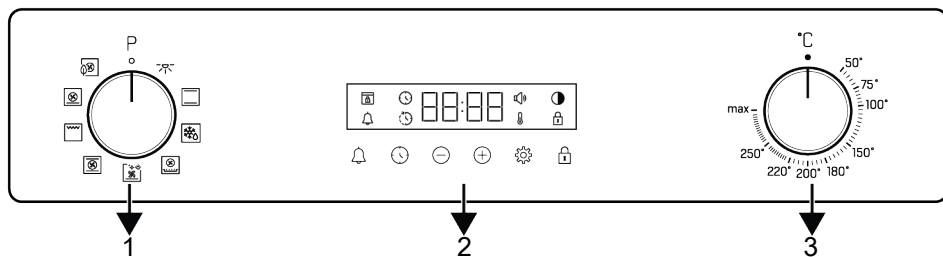
* Се разликува во зависност од моделот. Можеби вашиот производ не е опремен со сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла



1 Тркалце за избирање на функција

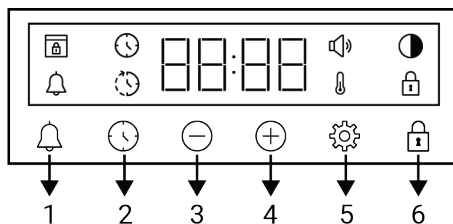
2 Тајмер

3 Тркалце за избирање на температура

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

рерната паѓа под поставената температура, симболот за температура повторно се појавува.

Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. Свртете лево / десно од затворената (горната) позиција за да изберете.

Копче за температура

Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. Свртете во насока на стрелките на часовникот од затворената (горната) позиција за да изберете.

Индикатор за внатрешна температура на рерната

Можете да ја разберете внатрешната температура на рерната од симболот за температура на екранот на тајмерот. Симболот за температура се појавува на екранот кога ќе започне готвењето, а симболот за температура исчезнува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура. Кога температурата во

Симболи на дисплејот


- : Симбол за време на печење
- : Симбол за завршно време на печење *
- : Симбол за аларм
- : Симбол за осветленоста
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за температура
- : Симбол за ниво на јачина на звук
- : Симбол за заклучена врата *

*Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

3.3 Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите за работа што можете да ги користите во Вашата рерна и највисоките и најнисоките температури

што може да се постават за овие функции. Редоследот на режимите на работа прикажан овде може да се разликува од распоредот на Вашиот производ.

| Симбол за функција | Опис на функција | Опсег на температура (°C) | Опис и употреба |
|--|---|---------------------------|--|
|  | Сијаличка на рерната | - | Не работи грејачот во рерната. Само светилката на рерната свети. |
|  | Работа со вентилатор | - | Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки. |
|  | Загревање на дното и на плафонот | * | Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плекс. |
|  | Загревање на дното со помош на вентилатор | * | Топол воздух што се загрева со долниот грејач се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Готвењето се врши со еден плекс. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пара. |
|  | Загревање со вентилатор / Airfry | * | Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката. Благодарение на брзо распределениот воздух со оваа функција, можете да пржите со малку или без масло. За детални информации, погледнете го делот „Airfry“. |
|  | Еко загревање со вентилатор | * | За да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220°C. Но; времето за готвење ќе биде малку подолго. |
|  | Пица функција | * | Работат долниот грејач и грееењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица. |
|  | "3D" функција | * | Работат функциите за горно грееење, долно грееење и грееење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плекс. |
|  | Цела скара | * | Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара. |

* Вашиот производ работи во температурниот опсег наведен на копчето за температура.

3.4 Додатоци на производот

Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток

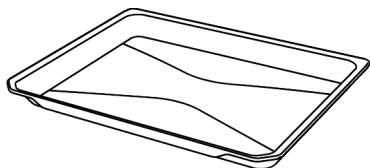
варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



Садовите во внатрешноста на апаратот може да се деформираат како резултат на топлината. Ова не влијае на функционалноста. Деформацијата исчезнува кога садот ќе се излади.

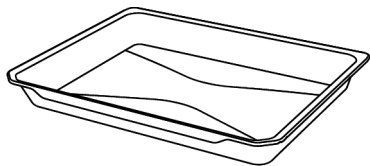
Стандарден сад

Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



Длабок сад

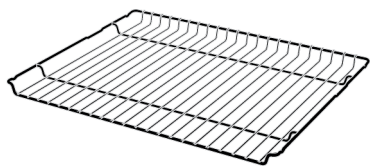
Се користи за печива, пржење големи парчиња, сочна храна или за собирање на истечни масла при печење на скара.



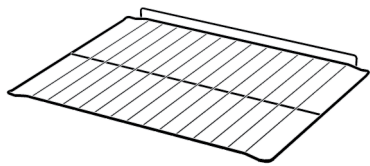
Жичена скара

Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пече, пржи и динста на посакуваната полица.

На модели со жичени полица :

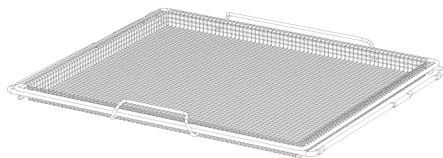


На модели без жичени полица :



Решетка за пржење (Airfry)

Се користи за пржење храна со малку или без масло.



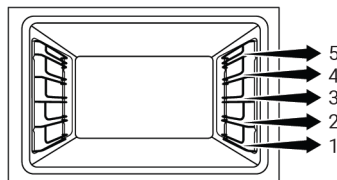
МК

3.5 Употреба на додатоците на производот

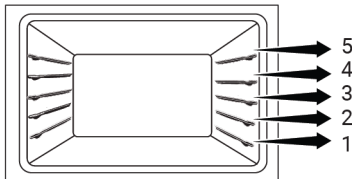
Полици за готвење

Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.

На модели со жичени полица :



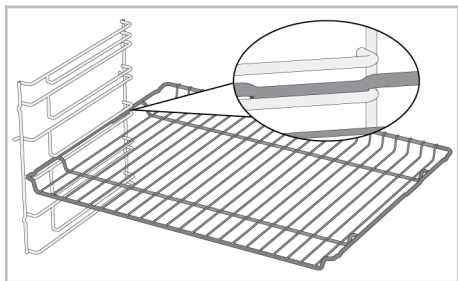
На модели без жичени полица :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

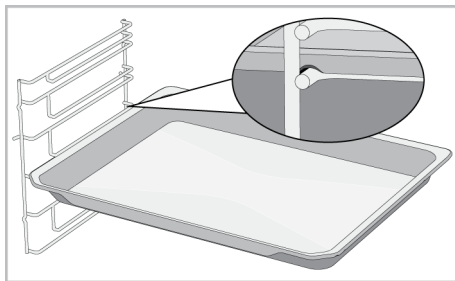
На модели со жичени полица :

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полица. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот ѕид на рерната.



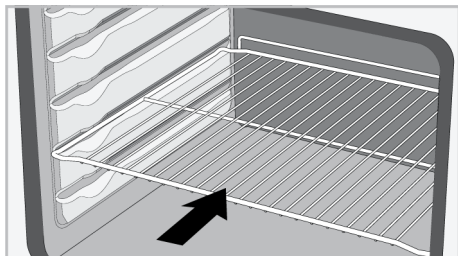
На модели без жичени полици :

Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полици. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



На модели без жичени полици :

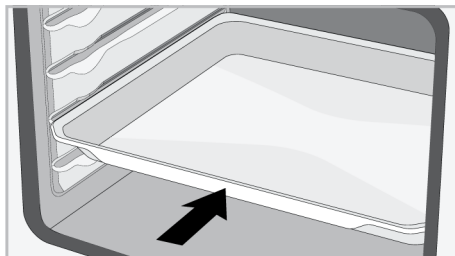
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

На модели со жичени полици :

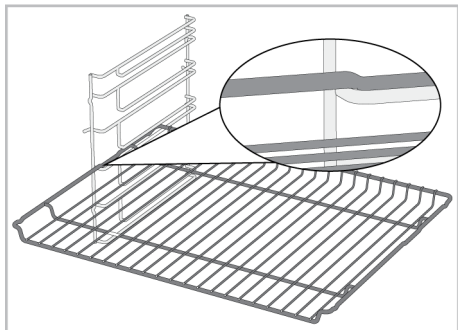
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полици. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку вдлабнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



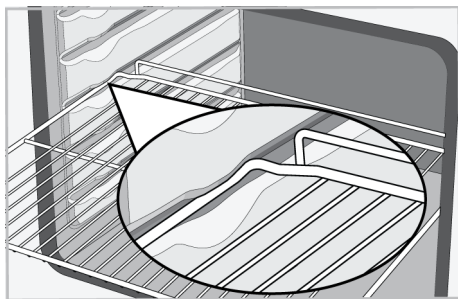
Функција за запирање на металниот ражен

Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно да ја отстраните.

На модели со жичени полици :

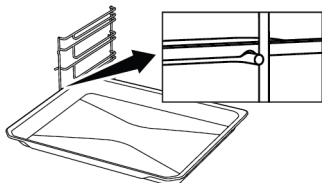


На модели без жичени полици :



Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

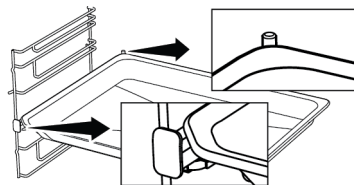
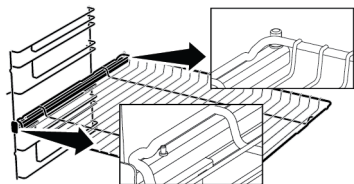
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



Исправно поставување на металниот ражен и тавчето на телескопските шини-На модели со жичени полици и телескопска шина

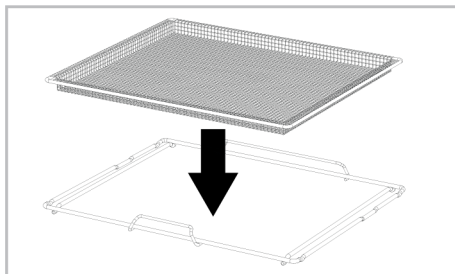
Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога

користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).

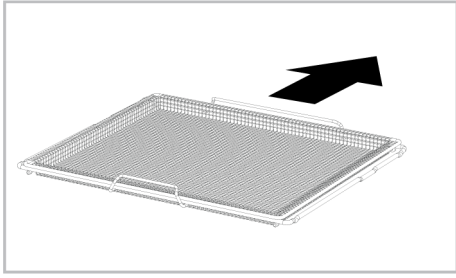


Употреба на решетката за пржење (Airfry)

Решетката за пржење е составена од два дела како жичена корпа и жичена рамка каде што се поставува корпата. Жичената корпа се поставува на жичената рамка на испреплетен начин. Откако ќе го поставите задниот дел, ставете ја жичената корпа внатре во рачките на жичената рамка со малку истегнување на предната страна. И извадете ја жичената корпа со истегнување на предната рачка на жичената рамка.



Ставете ја решетката за пржење во рерната така што нејзината кратка рачка ќе биде свртена нанапред.



3.6 Технички спецификации

| Општи спецификации | |
|--|---------------------------------------|
| Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм) | 595 /594 /567 |
| Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм) | 590 - 600 /560 /min. 550 |
| Напон/Фреквенција | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот | мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Вкупна потрошувачка на енергија (kW) | 3,3 |
| Тип на рерна | Мултифункционална рерна |

Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Вредностите се одредуваат во функциите Загревање на дното и на плафонот или (ако е присутно) Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор со стандардно полнење.

Класата на енергетска ефикасност се одредува во согласност со следната приоритизација во зависност од тоа дали релевантните функции постојат во производот или не постојат. 1-Еко загревање со вентилатор , 2-Загревање со вентилатор , 3-Долна скара со помош на вентилатор , 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

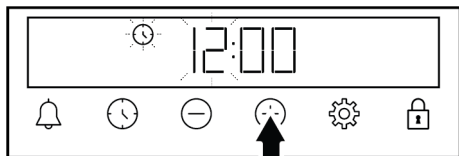
Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво поставување тајмер

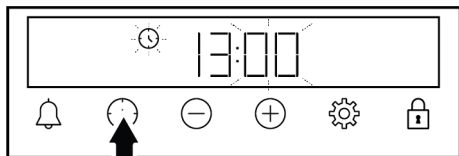


Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да готвите во некои модели на рерни.

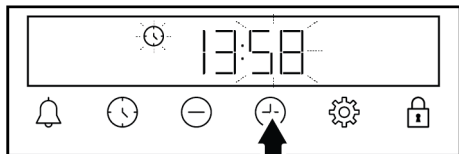
1. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, на екранот ќе трепкаат „12:00“ и симболот ⌚.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите \oplus/\ominus .



3. Допрете го тастерот ⌚ или ⚙️ за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите \oplus/\ominus за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот ⌚ или ⚙️.

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот ⌚.



Доколку првиот тајмер не е поставен, „12:00“ и симболот ⌚ продолжуваат да трепкаат и рерната нема да се вклучи. За рерната да работи, мора да го потврдите времето со поставување на времето или допирање на тастерот ⌚ кога е поставено „12:00“. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на прекин на електричната енергија, поставките за време се откажуваат. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.
4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната [► 56]“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстранивте од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

Осветлување на рерната

Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

Ако сакате светилката на рерната постојано да свети, изберете го статусот на работа „Сијаличка на рерната“ со тркалцето за избирање на функција.

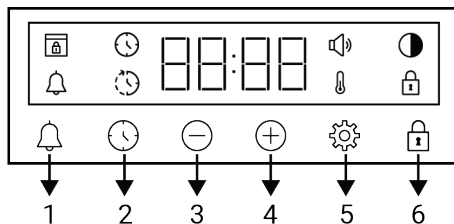
ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5 часа 59 минути. Во случај на прекин на струја, програмата ќе се откаже. Ќе треба повторно да ја програмирате.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
- Доколку е направена некаква поставка за готвење, часовникот не може да се приспособи.
- Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Во случаи каде што времето на готвење или времето на завршување на готвењето е поставено, можете автоматски да го откажете со допирање на копчето ⌚ подолго време.









Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување

- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време на печење
-  : Симбол за завршно време на печење *
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за ниво на јачина на звук
-  : Симбол за заклучена врата *

*Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вклучување на рерната

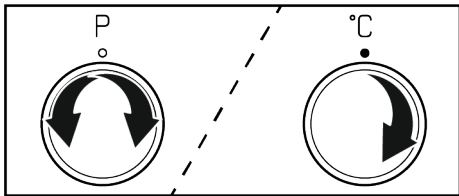
Рерната ќе започне да работи кога ќе изберете функција за работа со која сакате да готвите со тркалцето за избор на функција и ќе поставите одредена температура со тркалцето за температура.

Исклучување на рерната

Може да ја исклучите рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба off (исклучено, нагоре).



Рачно готвење со избор на температурата и функцијата за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за готвење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната.





1. Изберете ја функцијата за работа на којашто сакате да готвите со тркалцето за избирање на функција.

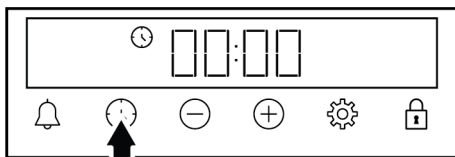
2. Поставете ја температурата со којашто сакате да готвите со тркалцето за температура.




⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на екранот ќе се појави симболот . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  ќе исчезне. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното готвење се извршува без поставување на време за готвење. Мора да управувате со готвењето и сами да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

Готвење со поставување на времето за готвење:

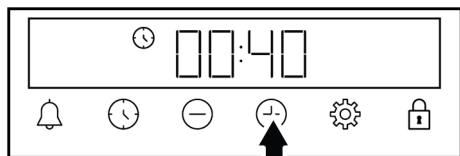
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за готвење на тајмерот.

1. Изберете готвење кај функцијата за работа.
2. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на дисплејот за времето на готвење.



 Откако ќе ја поставите функцијата за работа и температурата, може да го поставите времето на готвење на 30 минути со допирање на копчето  директно за брзо поставување на времето за готвење и да го измените времето на копчињата .

3. Поставете го времето на готвење со тастерите ⊕ ⊖ .



i Времето за готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

4. Ставете ја храната во рерната и поставете ја температурата со тркалцето за температура.
- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави симболот . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот ќе исчезне.
5. Откако ќе заврши поставеното време за готвење, на дисплејот ќе се појави „End“, а симболот ќе светка и тајмерот ќе свири.
6. Предупредувањето свони две минути. Притиснете на кое било копче за да го прекинете звучното предупредување. Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.

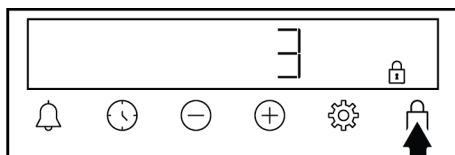
i Рерната ќе почне да работи повторно доколку допрете било кое копче на крајот на звучното предупредување. За да се спречи рерната повторно да работи на крајот на предупредувањето, исклучете ја рерната со вртење на тркалцето за температура и тркалцето за функција на положбата „0“ (исклучено).

5.3 Поставки

Активирање на заклучувањето

Кога ја користите одликата за заклучување на тастерите, можете да го заштитите тајмерот од воснемирување.

1. Допрете го копчето додека не се појави симболот на екранот.



⇒ Симболот ќе се прикаже на екранот, а одбројувањето од 3-2-1 ќе започне. Заклучувањето на копчиња се активира кога ќе заврши одбројувањето. Кога ќе допрете кое било копче откако ќе се постави заклучувањето на копчиња, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот ќе трепка.

i Доколку го отпуштите копчето пред да заврши одбројувањето, заклучувањето на копчиња нема да се активира.

i Копчињата за тајмер не може да се користат кога е вклучено заклучувањето на копчиња. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

Деактивирање на заклучувањето

1. Допрете го копчето додека не го сними симболот од екранот.

⇒ Симболот ќе исчезне од екранот, а заклучувањето се оневозможува.



Поставување на алармот

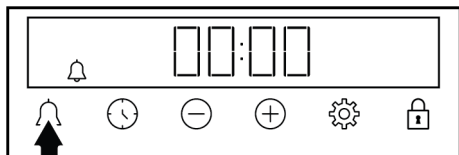
Можете исто така да го користите тајмерот на овој производ за какво било предупредување или потсетување, што не е поврзано со печење. Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја свртите


храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, тајмерот ќе Ви даде аудио предупредување.

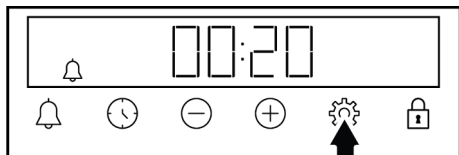



Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.


1. Допрете го  додека не се појави симболот  на екранот.



2. Поставете го времето на алармот со копчињата /.



⇒ Откако ќе го поставите времето на алармот, симболот  ќе остане осветлен, а времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот. Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусот време се прикажува на екранот.





3. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка симболот  и ви дава звучно предупредување.

Исклучување на алармот



1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша две минути. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

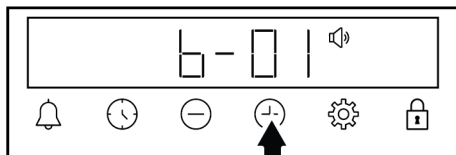
⇒ Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.



Ако сакате да го откажете алармот;

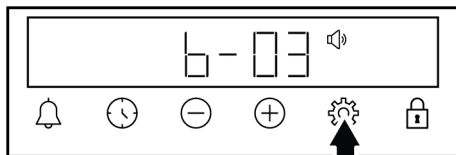
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на диспејот за да го ресетира времето на алармот. Допрете го копчето  додека не се појави симболот „00:00“ на екранот.
2. Исто така, можете да го откажете алармот со допирање на тастерот  долго време.


Приспособување на јачината на звукот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.





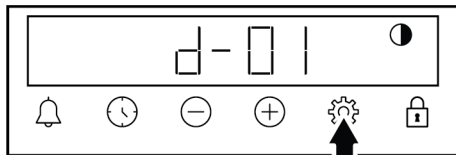
2. Поставете го посакуваното ниво со копчињата /. **(b-01-b-02-b-03)**





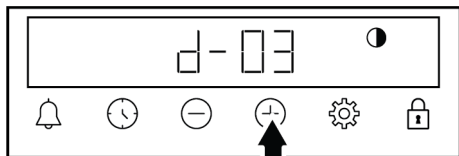
3. Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената јачина на звукот ќе стане активна по некое време.


Поставување на осветленоста на екранот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.







2. Поставете ја посакуваната осветленост со копчињата /. **(d-01-d-02-d-03)**

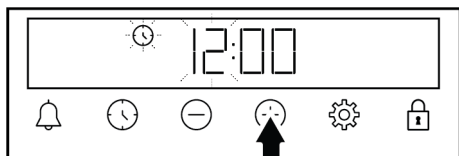




3. Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената осветленост ќе стане активна по некое време.

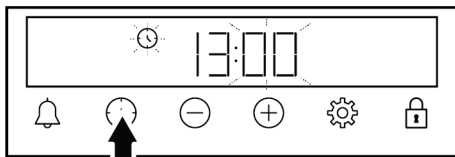
Менување на часот



За да го смените часот што претходно сте го поставиле на рерната:

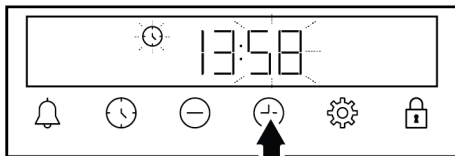
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите /.






3. Допрете го тастерот  или  за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите / за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот  или .

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот .

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоците за оваа храна.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворите вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пара. Парата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворите вратата на рерната.
- Интензивната пара што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсеги.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.

- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот ѕид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.

- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако колачот е влажен, користете мала количина течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако горниот дел од колачот е изгорен, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето на печење.
- Ако внатрешноста на колачот е добро зготвена, но однадвор е леплива, користете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето на готвење.

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.
- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.
- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.
- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|----------------|--|----------------------------------|---|------------------|-----------------------------------|
| Торта во садот | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Торта во калап | Калап за колач на жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Ситни колачи | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Ситни колачи | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | На модели со жичени полици : 3 На модели без жичени полици : 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Пандишпан | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Пандишпан | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Бисквити | Сад за печива * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Бисквити | Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Печива | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Печива | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Земичка | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Земичка | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Инегрален леб | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Инегрален леб | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Лазањи | Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 или 3 | 200 | 30 ... 40 |

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-----------------|--|----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Пица | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| Пица | Стандарден сад * | Пица функција | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Предлози за готвење со два плеха

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|--------------|---|-------------------------|----------------------|---|---|
| Ситни колачи | 2-Стандарден сад * 4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4 | На модели со жичени полици :150 На модели без жичени полици :140 | На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45 |
| Бисквити | 2-Стандарден сад * 4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Печива | 1-Стандарден сад * 4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 1 - 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Земичка | 2-Стандарден сад * 4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4 | 180 | 20 ... 30 |

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“

- Не менувајте ја постаката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

- Не загревајте во функцијата за работа „Еко загревање со вантилатор“.

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|--------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Ситни колачи | Стандарден сад * | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Бисквити | Стандарден сад * | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Печива | Стандарден сад * | 3 | 220 | 40 ... 50 |
| Земичка | Стандарден сад * | 3 | 200 | 30 ... 40 |

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.
- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-----------------------------------|---|----------------------------------|----------------------|--|-----------------------------------|
| Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg) | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 15 минути 250/ макс, после 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Јагнешки бут (1,5-2 kg) | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 15 минути 250/ макс, после 170 | 110 ... 120 |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 15 минути 250/ макс, после 190 | 60 ... 80 |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање со вантилатор | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | "3D" функција | 2 | 15 минути 250/ макс, после 190 | 60 ... 80 |
| Мисирка (5.5 kg) | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 1 | 25 минути 250/ макс, после 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|------------------|---|----------------------------------|----------------------|--|-----------------------------------|
| Мисирка (5.5 kg) | Стандарден сад * | "3D" функција | 1 | 25 минути 250/ макс, после 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Риба | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Риба | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | "3D" функција | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и месото од живина брзо затемнува кога се пече на скара, држи убава кора и не се суши. Месото од филети, месото од ражен, колбасите, како и сочниот зеленчук (домати, кромид, итн.) се особено погодни за печење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Клучни точки за скарата

- Подгответе ја храната со слична дебелина и тежина колку што е можно повеќе за скарата.
- Ставете ги парчињата што треба да се печат на скара на жичената решетка или жичениот плех за скара така што ќе ги распределите без да ги надминувате димензиите на грејачот.
- Во зависност од дебелината на парчињата што треба да се печат на скара, времето за готвење дадено во табелата може да варира.
- Лизнете ја жичената решетка или жичениот плех за скара до посакуваното ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, лизгајте го плехот на рерната до долната полица за да се соберат маслата. Големината на плехот од рерната што ќе го лизгате треба да биде таква што ќе го покрие целиот простор на скарата. Овој плех можеби не е испорачан со производот. Ставете малку вода во плехот од рерната за лесно чистење.

Табела за готвење на скара

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Риба | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Парчиња пилешко | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Ќофте (телешко) - 12 количина | Жичена скара | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Јагнешка кременадла | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Кременадла - (парчиња месо) | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Телешка кременадла | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Зеленчук гратин | Жичена скара | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Тост | Жичена скара | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

6.1.4 Функција за пржење со малку или без масло

Со функцијата „Airfry“ можете да пржите со малку или без масло со топол воздух во рерната.

Општи предупредувања

- Погледнете ја препорачаната табела за печење за функцијата „Airfry“.
- За оваа функција, користете ја решетката за пржење (Airfry) обезбедена со производот.
- За добар резултат при пржењето, ставете ја храната на корпата за пржење на начин што нема да се преклопуваат.

- Ставете плех на долната полица за да се собере маслото за време на пржењето. Внатре во вметнатиот плех ставете хартија за печење отпорна на топлина или сличен материјал препорачан за употреба во рерна.
- Ако не се користи послужавник на долната полица, секое масло што капе или други супстанции од храната може да предизвикаат силен чад, па дури и пламен.
- Можете да ја користите функцијата ""3D" функција" за да го забрзате времето за претходно загревање. Префрлете на функцијата "Airfry" кога претходното загревање ќе заврши.

Табела за пржење за функцијата „Airfry“

| Храна | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) | Препорачана количина |
|----------------------------|--------------------|----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| Домашен компир* | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 200-1000 g |
| Замрзнат компир** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 35 | 200-1400 g |
| Пилешки бут/ крилце | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 500-1500 g |
| Пилешки гради | Airfry | 3 | 220 | 30 ... 40 | 200-700 g |
| Цела кокошка | Airfry | 3 | 15 минути 250/ макс потоа 190 | 60 ... 80 | 1800-2000 g |
| Замрзната грутка пилешко** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 400-1000 g |
| Ќофте | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 30 | 20-25 парчиња |
| Цела риба | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 2-5 парчиња |

| Храна | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) | Препорачана количина |
|--|--------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Замрзната крцкава риба** (пилешки прсти) | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 500-1500 g |
| Замрзнато пециво** | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 200-800 g (10-40 парчиња) |
| Замрзната пица** | Airfry | 3 | 220 | 10 ... 20 | 2-4 парчиња |
| Колбас | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 10-20 парчиња |
| Мешан зеленчук | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 25 | 400-1000 g |
| Колаче | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 парчиња |
| Полнета пиперка | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 парчиња |

* Ставете ги компирите во вода 30 минути, исушете ги и додајте ¼ на 1 лажица масло.

** Претходно загрејте.

6.1.4.1 Функција за сушење

Користете ја функцијата за сушење за да ги зачувате и/или да ги исушите производите, вклучувајќи овошја, зеленчук и билки. Оваа функција нежно ја отстранува влагата со користење грејач со вентилатор и вентилатор на задниот сид на рерната за да циркулира оптимално загреаниот воздух низ рерната.

- Користете ја функцијата за сушење за да сушите производи, вклучувајќи овошја, зеленчук и билки. Се препорачува сушењето да се прави меѓу 50 и 70°C.

- Количината на влага, содржината на шеќер, големината и дебелината на храната и влажноста на околината влијаат на тоа колку брзо се суши храната.
- Овошјето и зеленчукот исечкајте ги со дебелина од 1-2 см.
- За да се задржи бојата за време на сушењето, вратата на рерната мора да се остави отворена. Поставување дрвена лажица во горниот агол меѓу вратата и рерната ќе помогне да ја држи вратата отворена. Осигурете се предметот да не ја допира заптивката на рерната.

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Јаболко | Решетка за пржење (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Парчиња портокал, луспи од портокал | Решетка за пржење (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Лимон | Решетка за пржење (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Диња | Решетка за пржење (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Билка | Решетка за пржење (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 240 ... 420 |

6.1.5 Тестирање на храна

- Храната во оваа табела за готвење се подготвува според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот за институтите за контрола.

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-----------------|--|----------------------------------|---|------------------|-----------------------------------|
| Колачи | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Колачи | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | На модели со жичени полици :3 На модели без жичени полици :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Ситни колачи | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Ситни колачи | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | На модели со жичени полици : 3 На модели без жичени полици : 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Пандишпан | Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Пандишпан | Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален капап за со дијаметар од 20 см на жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален капап за со дијаметар од 20 см на жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Предлози за готвење со два плеха

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|--------------|---|-------------------------|----------------------|---|---|
| Колачи | 2-Стандарден сад * 4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Ситни колачи | 2-Стандарден сад * 4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4 | На модели со жичени полици :150 На модели без жичени полици :140 | На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45 |

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Ќофте (телешко) - 12 количина | Жичена скара | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Тост | Жичена скара | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со параа.

- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со параа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.

- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Ако Вашиот производ има функција за лесно чистење со параа, можете да направите лесно чистење со параа за лесна непостојана нечистотија. (Видете во "Лесно чистење со параа [► 79]").)
- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за

чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат масло благодарение на неговата порозна структура и почнуваат да светат кога површината е заситена со масло, во овој случај се препорачува да се заменат деловите.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното

средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.

- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Додатоци за чистење

Не ставајте ги додатоците на производот во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Чистење на решетката за пржење (Airfry)

Корпата од решетката за пржење можете да ја измиете во машина за миење садови. За корпата се препорачува интензивно миење во долната корпа на машината за миење садови. Жичената рамка каде што е вметната корпата не е погодна за миење во машина за садови. Исчистете ја жичената рамка со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ја со сува крпа. По користењето Airfry можете да ја користите функцијата за лесно чистење со пареа доколку е достапна, за лесно да ги исчистите сите прскања со масло внатре.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

Следете ги чекорите за чистење опишани во делот „Општи информации за чистење“ според типовите на површини во Вашата рерна.

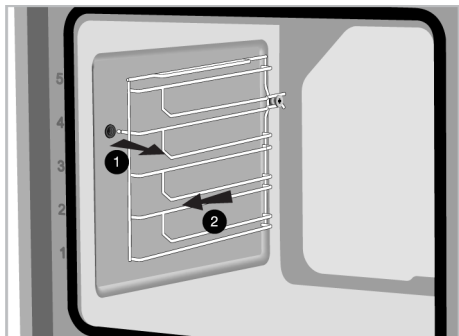
Чистење на страничните ѕидови на рерната

Страничните ѕидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички ѕидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички ѕид, видете во делот „Каталитички површини“ за информации.

Ако Вашиот производ е модел со жичена полица, отстранете ги жичените полици пред да ги чистите страничните ѕидови. Потоа завршете го чистењето како што е опишано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот ѕид.

За да се отстранат страничните жичени полици:

1. Отстранете ја предната страна на жичената полица со повлекување на страничниот сид во спротивна насока.
2. Повлечете ја жичената полица кон себе за да ја отстраните целосно.

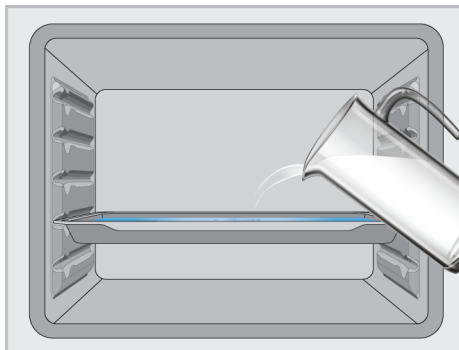


3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

7.5 Лесно чистење со пареа

Ова овозможува лесно чистење на нечистотијата (што нема да остане долго) која е омекната од пареата во рерната и од капките вода кондензирани во внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Додајте 500 мл вода во плехот и ставете го на втората полица од рерната.



3. Поставете ја рерната на режимот на работа за лесно чистење со пареа и нека работи 15 минути на 100°C.

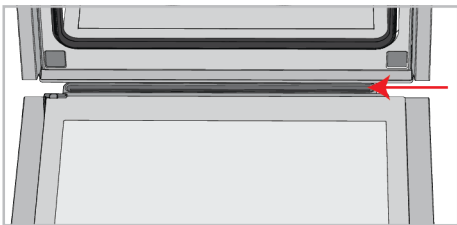
Веднаш отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата ќе се испушти пареа. Ова може да претставува ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.

За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



Во функцијата за лесно чистење со пареа, се очекува додадената вода да испари и кондензира на внатрешната страна на рерната и вратата на рерната за да ја омекнат лесната нечистотија формирана во рерната. Кондензацијата создадена на вратата на рерната може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

(Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.) По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



7.6 Чистење на вратата на рерната

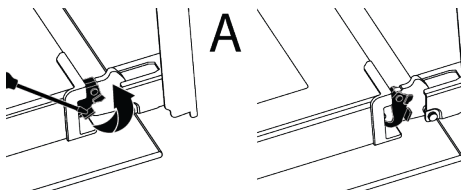
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „**Вадење на вратата на рерната**“ и „**Вадење на внатрешните стакла на вратата**“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.



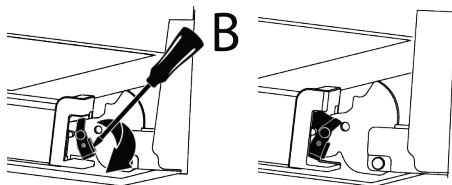
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

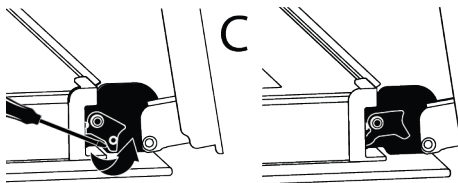
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори секој тип на шарки.
4. Шарката од тип (A) е достапна во нормални типови на врати.



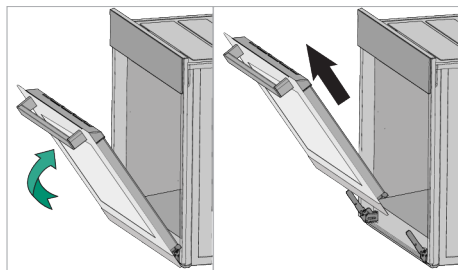
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



6. Шарката од тип (C) е достапна во типови на врати со меко отворање/затворање.



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



8. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.



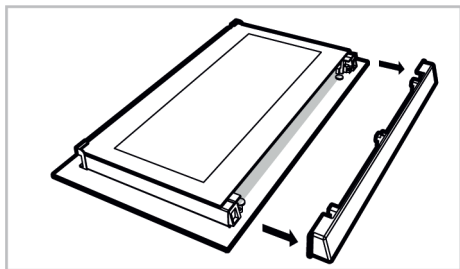
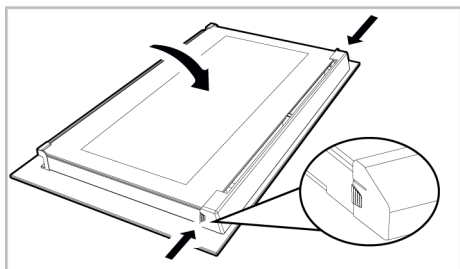
За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

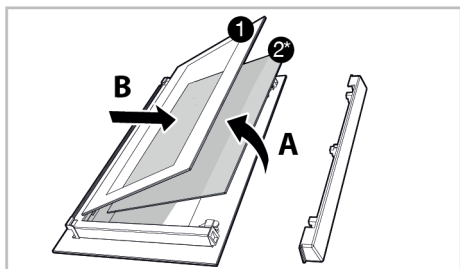
Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

1. Отворете ја вратата на рерната.

2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон „А“ и потоа извадете го со повлекување кон „В“.



- 1 Највнатрешно стакло
2* Внатрешно стакло (може да не е достапно за Вашиот модел)

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на прегрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го

закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).

6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.
7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

Во случај да се извалка стаклената врата на светилката на рерната во областа за готвење; исчистете со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете со сува крпа. Во случај на дефект на светилката на рерната, можете да ја замените светилката на рерната следејќи ги деловите што следат.

Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

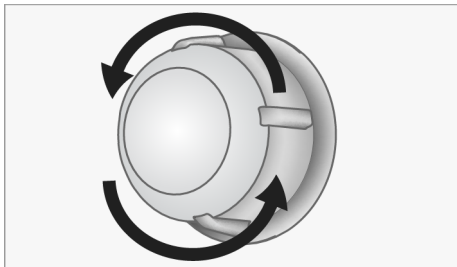
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај

овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.

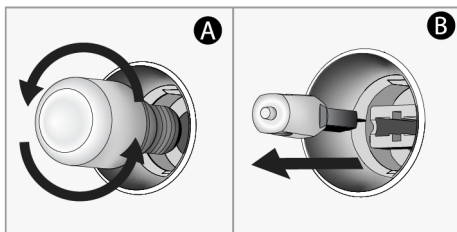
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете го стаклениот капак вртејќи го спротивно од стрелките на часовникот.



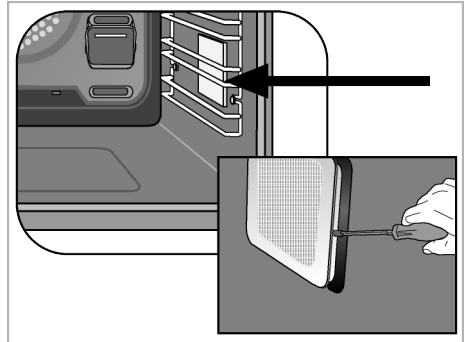
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



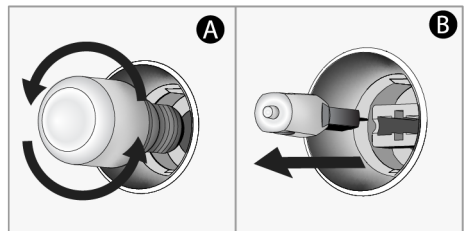
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете ги жичените полици според описот.



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

- Нормално е да се види пареа за време на работењето. >>> Ова не е грешка.

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

- Пареата што се создава за време на готвењето се кондензира кога ќе дојде во контакт со ладни површини надвор од производот и може да формира капки вода. >>> Ова не е грешка.

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

- Металните делови може да се прошират и да испуштаат звуци кога се загреваат. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

- Светилката на рерната може да е неисправна. >>> Заменете ја светилката на рерната.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

(За модели со тајмер) Екранот со тајмер трепка или симболот за тајмер е отворен.

- Имало прекин на струја претходно. >>> Поставете го времето / Исклучете ги контролните тркалца на производот и повторно поставете ги на посакуваната положба.

