

Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BBIM13300XPSE

The Beko logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. A thick blue diagonal line runs from the bottom left towards the middle right, positioned below the letters 'o' and 'k'.

Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bbim13300xpse-akcija-cena/>



Forno incassato

Manuale utente

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BBIM13300XPSE

IT / SB

385.4404.34/R.AC/10.08.2021/5-3

7724086720

Gentile Cliente,

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

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

Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



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



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

Scopo di utilizzo 4
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici 5
 Sicurezza elettrica 5
 Sicurezza nel trasporto 7
 Installazione in sicurezza 7
 Utilizzo in sicurezza 8
 Avvertenze sulla temperatura 8
 Uso degli accessori 9
 Sicurezza nella cottura 9
 Manutenzione e pulizia in sicurezza 10
 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi) . 11

2 Istruzioni relative all'ambiente 12

Regolamentazione sui rifiuti 12
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti 12
 Smaltimento del materiale di imballaggio . 12
 Consigli per risparmiare energia 12

3 Il prodotto 13

Introduzione del prodotto 13
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 14
 Controllo del forno 14
 Funzioni operative del forno 15
 Accessori del prodotto 17
 Uso degli accessori 18
 Specifiche tecniche 21

4 Primo utilizzo 22

Prima impostazione dell'ora 22
 Prima pulizia 22

5 Come utilizzare il forno 24

Informazioni generiche sull'uso del forno . 24
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 24
 Impostazioni 28

6 Informazioni generali sulla cottura 30

Avvertenze generiche sulla cottura in forno 30
 Pasticcini e alimenti da forno 30
 Carne, pesce e pollame 33
 Grill 34
 Alimenti di prova 35

7 Manutenzione e cura 36

Informazioni generiche per la pulizia 36
 Pulizia degli accessori 37
 Pulizia del pannello di controllo 37
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 38
 Autopulizia pirolitica 38
 Pulizia dello sportello del forno 39
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno 41
 Pulizia della lampada del forno 42

8 Risoluzione dei problemi 44

1 Istruzioni relative alla sicurezza

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

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

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

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

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

Sicurezza elettrica

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

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

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

collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".

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

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

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

(Se il tuo prodotto ha una spina)

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



Sicurezza nel trasporto

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



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia

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

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

Utilizzo in sicurezza

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

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

Avvertenze sulla temperatura

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

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



Uso degli accessori

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

accessori all'estremità dell'area di cottura.



Sicurezza nella cottura

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

- resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionare teglie, piastre o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarne la base.
 - Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
 - Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

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



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

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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili.

Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

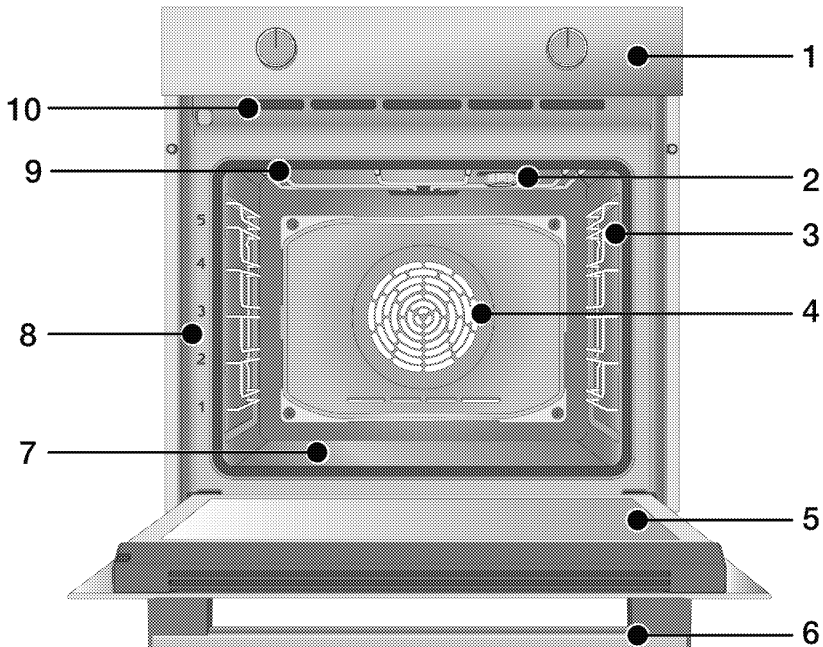
Consigli per risparmiare energia

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

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

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



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

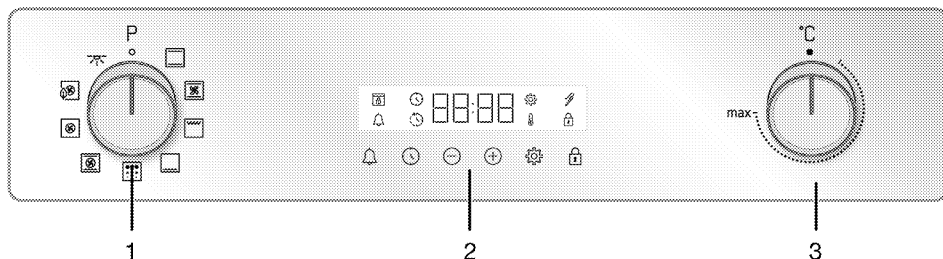
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

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

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

Controllo del forno



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

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

Manopola selezione funzione

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

Manopola temperatura

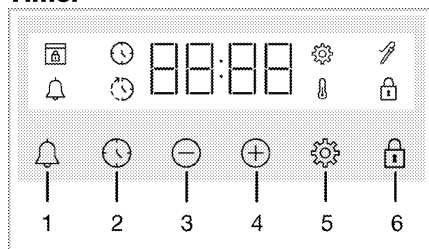
Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, girare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto).

Spia della temperatura

La temperatura interna del forno viene visualizzata sullo schermo del timer. Il forno si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e la mantiene; l'animazione del riscaldamento a 3 linee lampeggia all'estrema destra. Quando la temperatura del forno raggiunge il valore

impostato, questa animazione si ferma e il simbolo "C" appare fisso accanto al valore di temperatura impostato.

Timer



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

Simboli del display







- : Simbolo della durata della cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura*
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo della sonda per la carne*
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo delle impostazioni
- : Simbolo blocco sportello*




* Varia a seconda del modello di forno.

Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Funzioni operative del forno

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

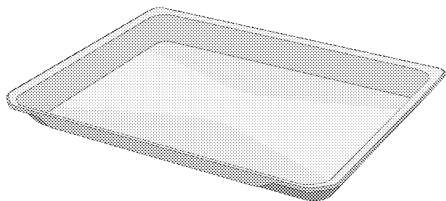
| Simbolo della funzione | Descrizione della funzione | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo |
|--|---|--------------------------------|---|
|  | Lampada del forno | - | Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno. |
|  | Riscaldamento superiore e inferiore | 40-280 | Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. |
|  | Riscaldamento inferiore | 40-220 | È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatta e cibi che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. |
|  | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 40-280 | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. |
|  | Riscaldamento ventola | 40-280 | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano. |
|  | Riscaldamento ventola eco | 160-220 | Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo. |

| Simbolo della funzione | Descrizione della funzione | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo |
|--|----------------------------|--------------------------------|---|
|  | "Funzione" 3D | 40-280 | Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. |
|  | Grill completo | 40-280 | Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo. |
|  | Pirolisi | - | Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le istruzioni nella sezione Manutenzione e pulizia per questa funzione. |

Accessori del prodotto

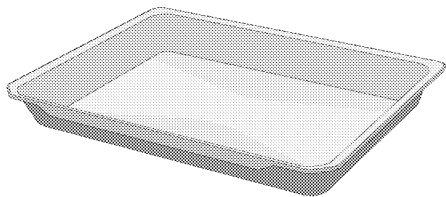
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

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



Vassoio standard

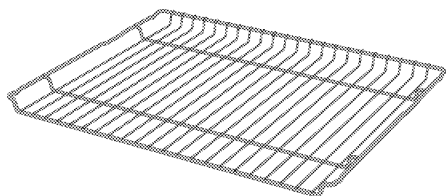
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



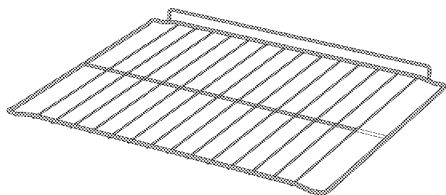
Vassoio profondo

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

Modelli con ripiani in filo metallico:



Modelli senza ripiani in filo metallico:



Grill a filo

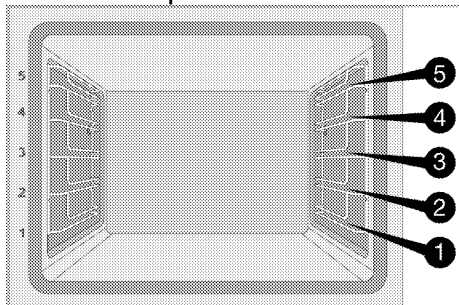
Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Uso degli accessori

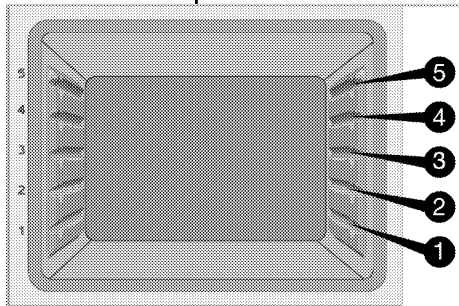
Ripiani da cottura

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

Modelli con ripiani in filo metallico



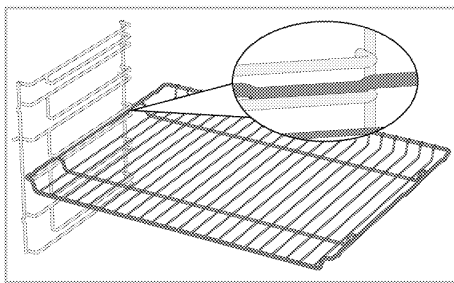
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

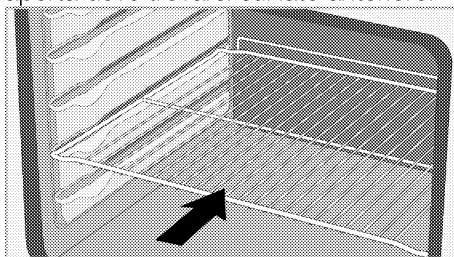
Modelli con ripiani in filo metallico:

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



Modelli senza ripiani in filo metallico:

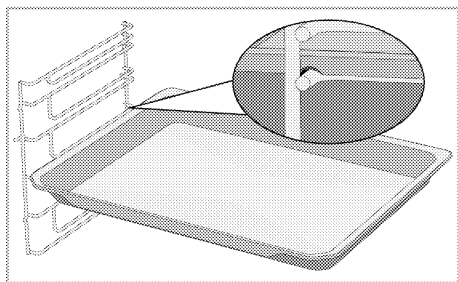
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



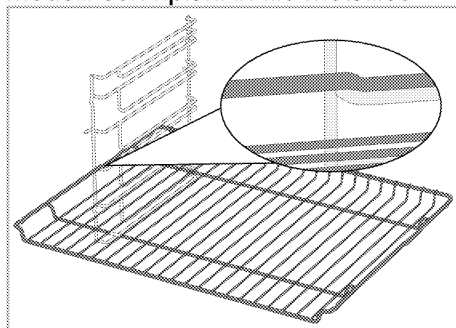
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

Modelli con ripiani in filo metallico:

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

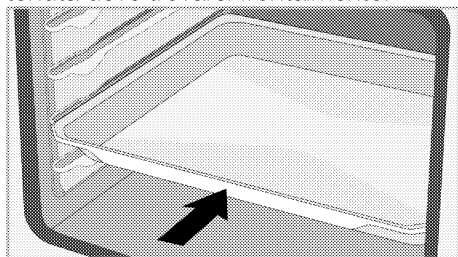


Modelli con ripiani in filo metallico

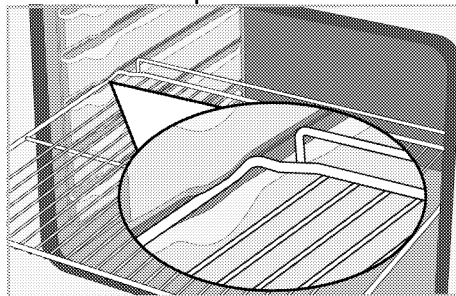


Modelli senza ripiani in filo metallico:

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.



Modelli senza ripiani in filo metallico

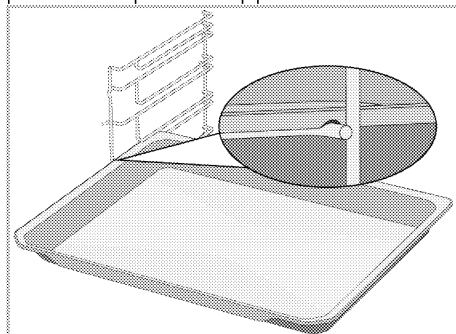


Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

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

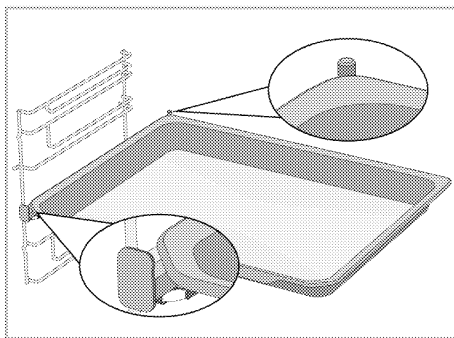
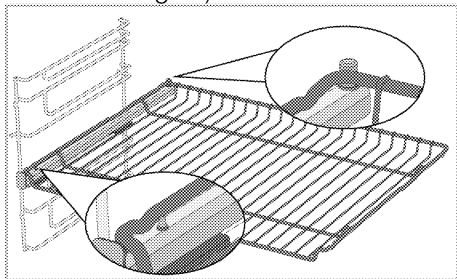
Funzione dello stopper del grill a filo

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



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

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






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

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

| | |
|---|---------------------------------------|
| Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensioni di installazione del prodotto (altezza/larghezza/profondità) | 590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Tensione/Frequenza | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Consumo energetico totale | 3,4 kW |
| Tipo di forno | Forno multifunzione |

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

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

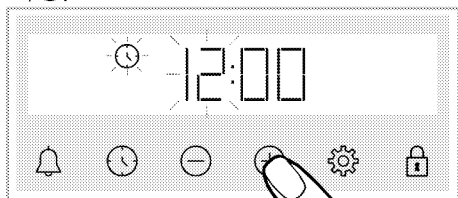
4 Primo utilizzo

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

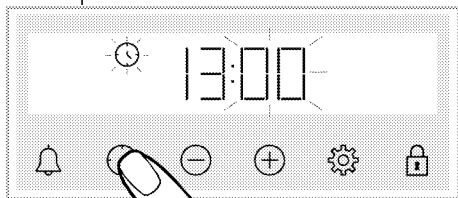
Prima impostazione dell'ora

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

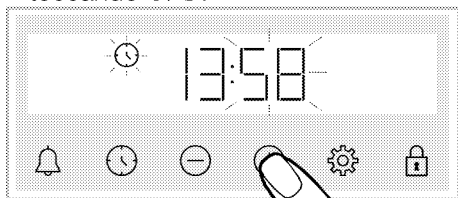
1. Quando si accende il forno per la prima volta, sul display lampeggeranno il campo delle ore "12:00" e il simbolo ⌚.
2. Impostare l'ora del giorno toccando ⊕/⊖.



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



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



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

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

i Se la procedura della prima impostazione dell'orario non viene effettuata, i simboli "12:00" e ⌚ continuano a lampeggiare e il forno non si avvierà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto ⌚ quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i Le impostazioni dell'ora corrente sono annullate in caso di interruzione dell'alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

Prima pulizia

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

Prima di utilizzare gli accessori;

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

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

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

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

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

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

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

Illuminazione del forno

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

In alcune funzioni operative, la lampada non si accende a causa del risparmio energetico.

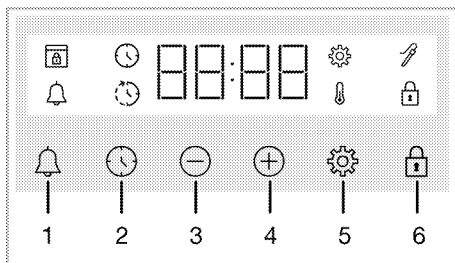
Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare la funzione "Lampada del

forno" con la manopola di selezione delle funzioni.

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno









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



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi

- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

-  : Simbolo della durata della cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura*
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo della sonda per la carne*
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Simbolo blocco sportello*

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

Accensione del forno

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

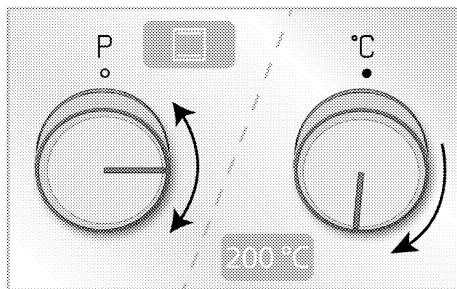
Spegnimento del forno

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



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

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

Esempio:





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

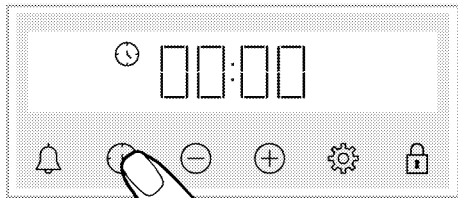
» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà . Il valore di temperatura impostato e delle animazioni di 3 righe compaiono sul display. Quindi, il tempo trascorso dall'inizio della cottura viene visualizzato in sequenza. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, il simbolo  scompare e il timer emette un bip. L'animazione di 3 righe sullo schermo si ferma e viene visualizzato il simbolo C, senza soluzione di continuità, vicino al valore della temperatura. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività

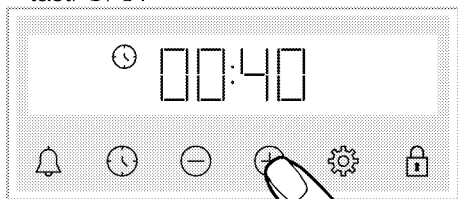
specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

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




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


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




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

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



» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare . Il conto alla rovescia del tempo di cottura e il valore di temperatura impostato vengono visualizzati in sequenza con un'animazione di 3 righe a fianco.

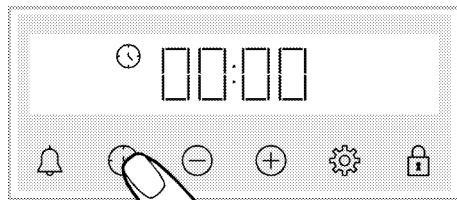
Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, il simbolo  scompare e il timer emette un bip. L'animazione di 3 righe sullo schermo si ferma e viene visualizzato il simbolo C, senza soluzione di continuità, vicino al valore della temperatura.

5. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)**, il simbolo  lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

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

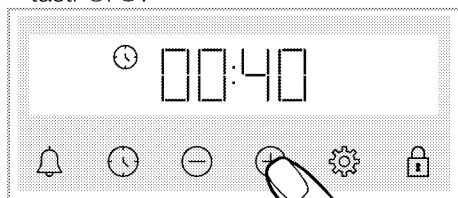
Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per il proprio pasto, è possibile impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura su un tempo successivo, consentendo l'avvio e lo spegnimento automatico del forno.

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



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

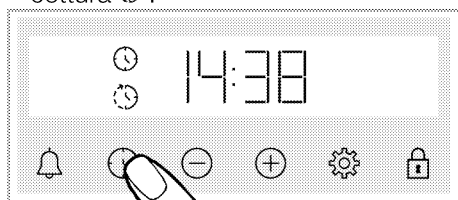
3. Impostare il tempo di cottura con i tasti \oplus/\ominus .



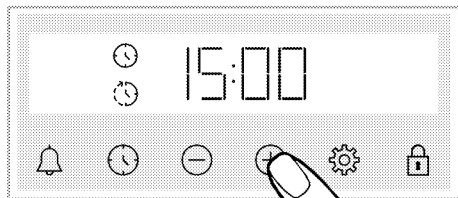
i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

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

4. Toccare \odot finché sul display non appare il simbolo del tempo di fine cottura $\od�$.



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



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

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

» **L'orologio del forno calcola il tempo di inizio cottura sottraendo il tempo di cottura dal tempo di fine cottura impostato.** Al raggiungimento del

tempo di inizio cottura, si attiva la modalità di funzionamento selezionata e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare \odt . Il conto alla rovescia del tempo di cottura e il valore di temperatura impostato vengono visualizzati in sequenza con un'animazione di 3 righe a fianco.

Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, il simbolo \odt scompare e il timer emette un bip. L'animazione di 3 righe sullo schermo si ferma e viene visualizzato il simbolo C, senza soluzione di continuità, vicino al valore della temperatura.

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



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

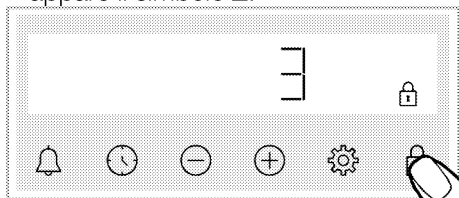
i Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, portare la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione **"0"** (off) e spegnere il forno.



Impostazioni


Attivazione del blocco tasti

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

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .





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

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

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

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



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

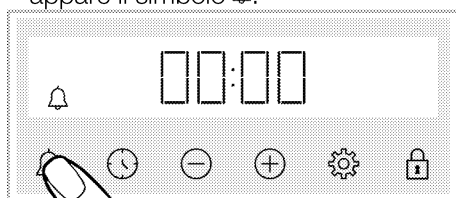
Impostazione dell'allarme



È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo

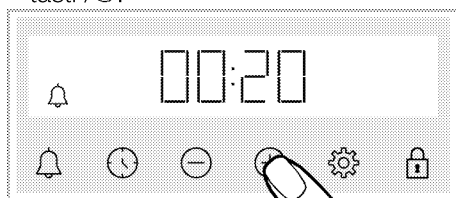
nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, l'orologio emette un segnale acustico di avviso.


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


1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



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



» Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo  rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostati contemporaneamente, viene visualizzato quello a scadenza più breve.




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

Spegnimento dell'allarme

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

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

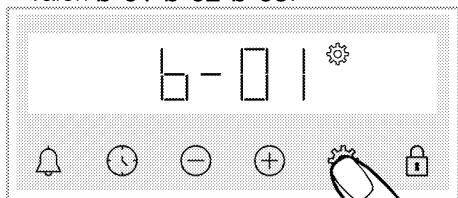
Se si vuole annullare l'allarme;

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

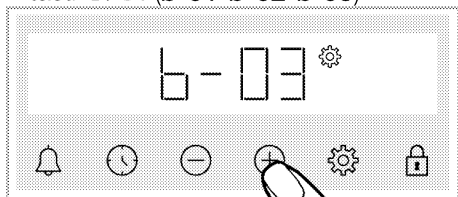
2. 🔔 è anche possibile annullare l'allarme anche premendo a lungo il tasto.

Modifica del livello del volume

1. Toccare il tasto ⚙️ fino a visualizzare sul display il simbolo ⚙️ e uno dei valori **b-01-b-02-b-03**.



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

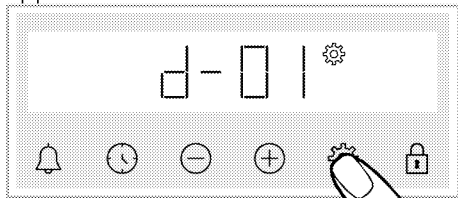


3. Toccare il tasto ⚙️ per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

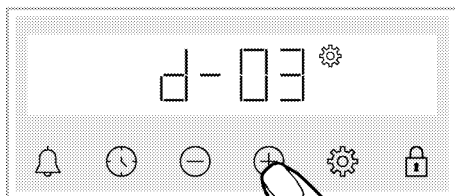
Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto ⚙️ fino a visualizzare sul display il simbolo ⚙️ e uno dei valori **d-01-d-02-d-03**.

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



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



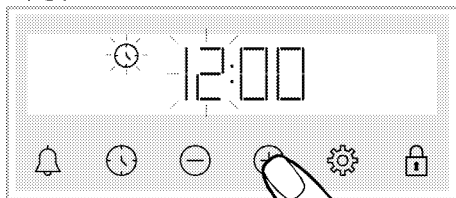
» Toccare il tasto ⚙️ per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

Modificare l'ora del giorno

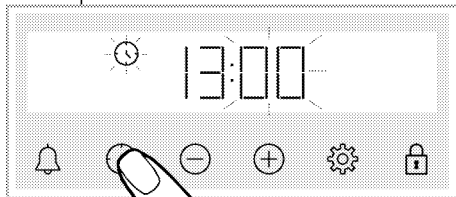
sul forno; per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

1. Toccare ⚙️ finché sul display non appare il simbolo 🕒.

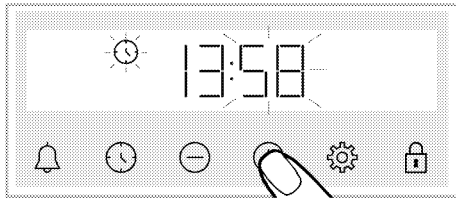
2. Impostare l'ora del giorno toccando +/-.



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



4. Impostare il minuto del giorno toccando +/-.



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

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

6 Informazioni generali sulla cottura

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

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

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

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

produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

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

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

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

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

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

Consigli per la cottura di torte

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

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

Consigli per cucinare i pasticcini

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

Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno

| Alimento | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|-----------------------------|------------------|---|-------------------------------------|--|--|--|
| Torte in vassoio | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Torte in stampo | Vassoio singolo | Stampo per torte su grill a filo** | Riscaldamento ventola | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento ventola | Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Torte di piccole dimensioni | 2 vassoi | 2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento ventola | 2 - 4 | Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140 | Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 35 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 40 |

| Alimento | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|------------------------|------------------|---|-------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Pan di Spagna | Vassoio singolo | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Vassoio singolo | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento ventola | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Biscotti | Vassoio singolo | Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Vassoio singolo | Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento ventola | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| | 2 vassoi | 2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento ventola | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Pasticceria frolla | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento ventola | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento ventola | 1 - 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Pasticceria arricchita | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento ventola | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 vassoi | 2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento ventola | 2 - 4 | 180 | 20 ... 30 |
| Pane integrale | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento superiore e inferiore | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento ventola | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna | Vassoio singolo | Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 o 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Torta di mele | Vassoio singolo | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Vassoio singolo | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo** | Riscaldamento ventola | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

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

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

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

| Alimento | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|------------------------------------|------------------|---|---|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Bistecca (intera)/Arrostato (1 kg) | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3 | 15 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg) | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pollo arrosto (1.8-2 kg) | Vassoio singolo | Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2 | 15 min. 250/max, poi 190 | 60 ... 80 |
| | Vassoio singolo | Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore | "Funzione" 3D | 2 | 15 min. 250/max, poi 190 | 60 ... 80 |
| Turchia (5.5 kg) | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 1 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | "Funzione" 3D | 1 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Alimento | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|----------|------------------|---|---|-----------------------|------------------|------------------------------|
| Pesce | Vassoio singolo | Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Vassoio singolo | Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore | "Funzione" 3D | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

Avvertenze generali

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

Tabella per il grill

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

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

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

I punti chiave della cottura al grill

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

Alimenti di prova

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

Tabella di cottura per alimenti di prova

| Alimento | Numero di vassoi | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (ca.) |
|-----------------------------|------------------|---|---------------------------------------|--|------------------|--|
| Shortbread (biscotto dolce) | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento o superiore e inferiore | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento o ventola | Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 vassoi | 2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento o ventola | | 2 - 4 | 140 |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento o superiore e inferiore | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Vassoio singolo | Vassoio standard* | Riscaldamento o ventola | Modelli con ripiani in filo metallico: 3 Modelli senza ripiani in filo metallico: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 vassoi | 2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria* | Riscaldamento o ventola | | 2 - 4 | Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140 |
| Pan di Spagna | Vassoio singolo | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento o superiore e inferiore | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Vassoio singolo | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** | Riscaldamento o ventola | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Torta di mele | Vassoio singolo | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo** | Riscaldamento o superiore e inferiore | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Vassoio singolo | Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo** | Riscaldamento o ventola | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

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

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

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

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

Superfici in acciaio inox e inox

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

Superfici smaltate

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

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

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

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

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

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

Pulizia degli accessori

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

Pulizia del pannello di controllo

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

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

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

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

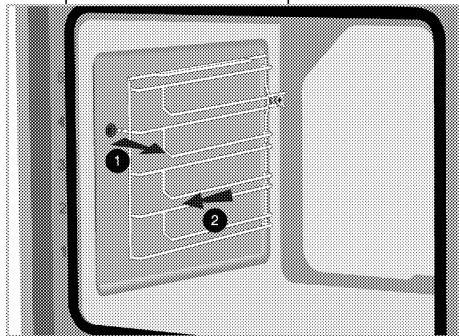
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



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

Autopulizia pirolitica

Il forno è dotato di funzione di autopulizia pirolitica. Il forno viene riscaldato a ca. 420-480 °C e lo sporco esistente viene ridotto in cenere. Potrebbe verificarsi un forte sviluppo di fumo. Provvedere ad una buona ventilazione. La pirolisi dovrebbe essere utilizzata ogni circa 10 utilizzi del forno.

Avvertenze generali



Le superfici calde provocano ustioni!

Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.





Rimuovere tutti gli accessori, il ripiano telescopico e le rastrelliere laterali (se disponibili) prima di utilizzare la funzione di autopulizia pirolitica. In caso contrario, gli accessori e le rastrelliere laterali saranno danneggiati.



Se il prodotto è dotato di un accessorio ignifugo (resistente alla autopulizia alle alte temperature), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima dell'autopulizia per evitare danni.

i Non pulire la guarnizione dello sportello.
La guarnizione in fibra di vetro è molto sensibile e può facilmente danneggiarsi.
In caso di danni alla guarnizione dello sportello del forno, sostituirla con una nuova presso l'assistenza autorizzata.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
Nei modelli con le griglie laterali, non dimenticare di toglierle.
2. Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido.
3. Selezionare la funzione "Pirólisi" (autopulizia).
Sul display lampeggerà **P2:00**.
4. Impostare la manopola della temperatura al valore massimo "**max**" (**massimo**).
5. Una volta avviata la funzione di pirólisi, **P2: 00** si accenderà costantemente e inizierà il conto alla rovescia. Sul display appare la durata dell'autopulizia. Questa durata non può essere modificata.
6. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di autopulizia, compare il simbolo del lucchetto  sul display dell'ora e non è possibile aprire la porta del forno. Esso rimane bloccato per un po' al termine della funzione di pirólisi. Non forzare la chiusura della porta tirando la maniglia finché il simbolo del lucchetto non scompare.
7. Quando il processo di pulizia è completato, sul display appare "**End**".
8. Dopo che "**End**" viene visualizzato, terminare il processo impostando i pulsanti funzione e temperatura in posizione 0 (OFF).

9. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i depositi di sporcizia con acqua e aceto.

10. Toccare qualsiasi tasto per silenziare l'allarme acustico.

i Una volta completata la funzione di pirólisi, il blocco della porta sarà attivo fino a quando il forno non si raffredda ad una temperatura adeguata. Se si volesse cucinare qualcosa durante questo processo, "**H**" verrà visualizzato e la cottura non sarà consentita.

Pulizia dello sportello del forno

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

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

Rimozione dello sportello del forno

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

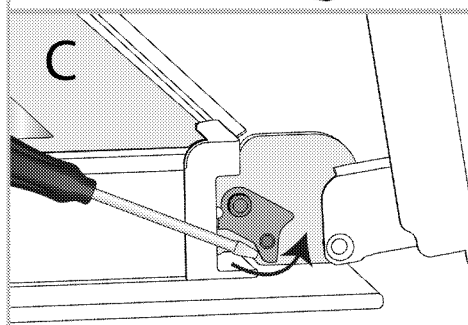
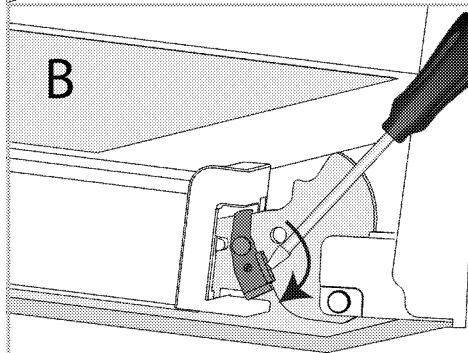
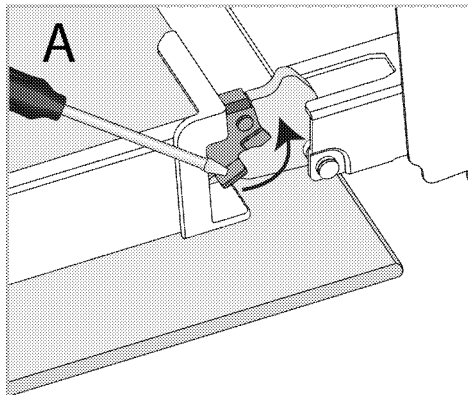
Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le

figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera.

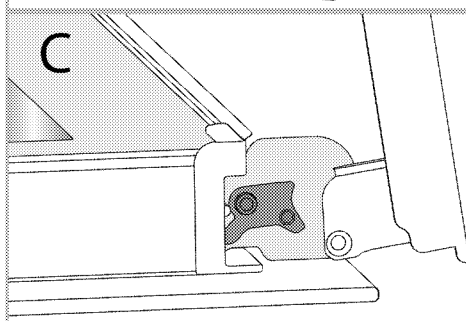
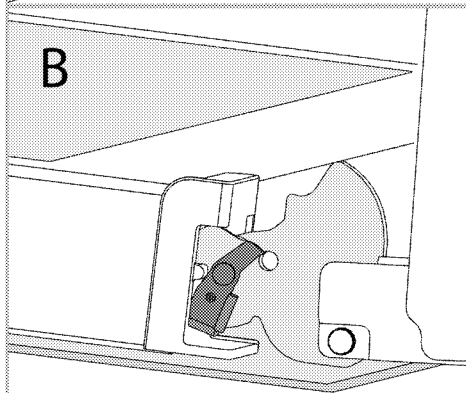
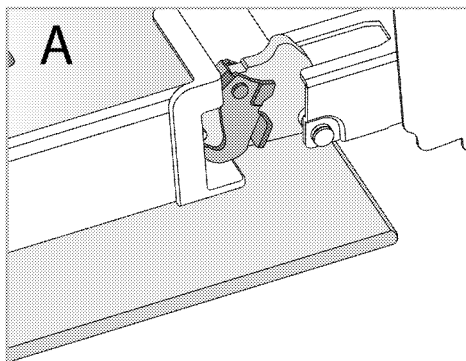
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

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

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

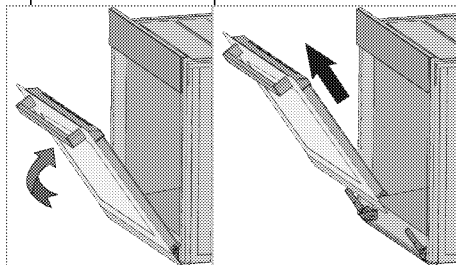


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



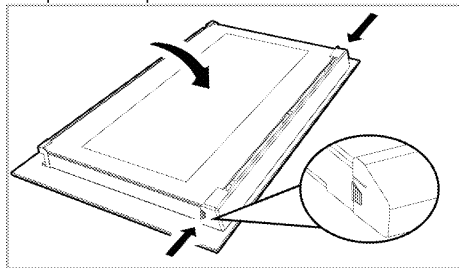
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

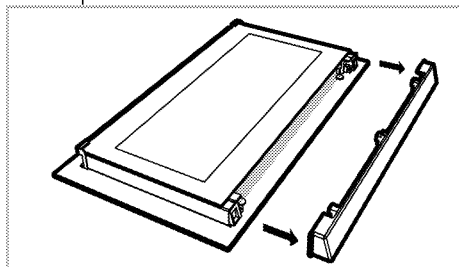
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

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

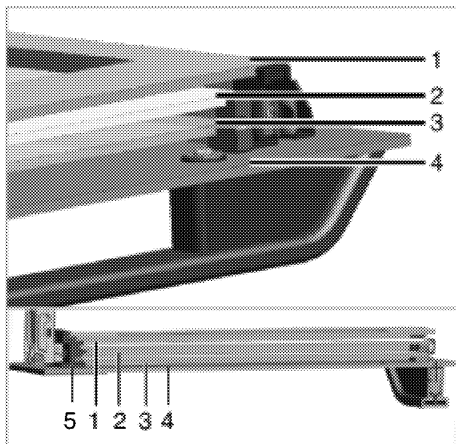
1. Aprire lo sportello del forno.



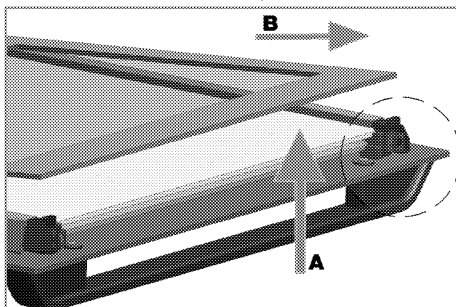
2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



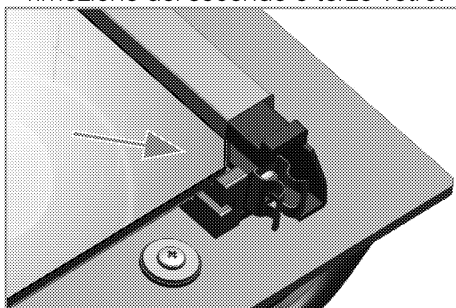
3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



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



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



Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di sostituire il secondo e il terzo vetro (2, 3).

Come mostrato in figura, posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica.

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

Nel fissare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul secondo vetro interno.

È fondamentale posizionare gli angoli inferiori di tutti i vetri interni perchè coincidano con le fessure inferiori in plastica (5).

Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

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

Pulizia della lampada del forno

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

Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

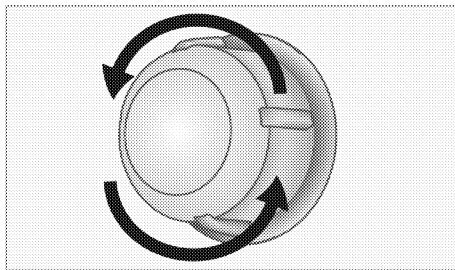
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con

attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.

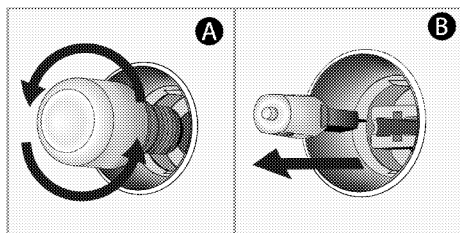
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



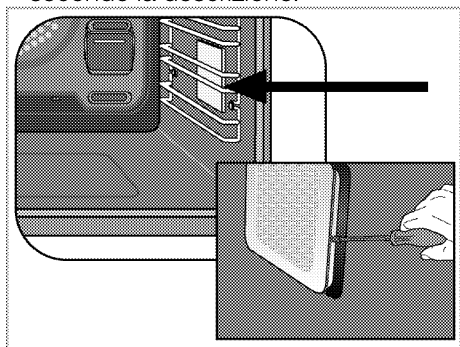
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



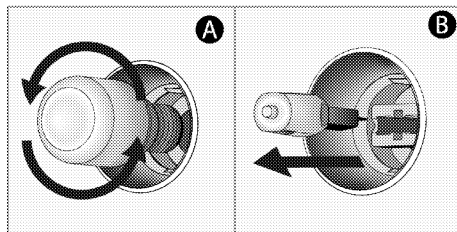
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



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



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

8 Risoluzione dei problemi

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

Quando è in uso il forno emette del vapore.

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

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non funziona.

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

Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- La porta del forno si può aprire. >>> *Controllare che la porta del forno sia chiusa. Se la porta del forno rimane aperta per più di ca. 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura verranno cancellate, i riscaldatori non funzioneranno e la lampada del forno non funzionerà.*

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

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

Codici di errore / motivi e possibili soluzioni

| Codici di errore | Motivi dell'errore | Possibili soluzioni |
|-------------------------|--|--|
| Er 1 - Er 7 | Errori di comunicazione | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 8 - Er 27 | Errori sensori | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 32 - Er 41 | Errori di riscaldamento del forno | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 42 - Er 58 | Errore delle componenti del forno | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 59 - Er 64 | Errori della porta del forno | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 65 - Er 71 | Errori legati al vapore (nei forni con la funzione vapore) | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 72 - Er 80 | Errori hardware | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 81 - Er 85 | Errori di sicurezza del forno | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 86 - Er 88 | Errori di connessione interna (nei forni con la funzione Homewhiz) | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 89 - Er 92 | Errori microonde (nei forni con la funzione vapore) | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |
| Er 93 - Er 99 | Scheda elettronica ed errori time | Contattare il servizio autorizzato per eliminare l'errore. |



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

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

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

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

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



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



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Bezbednosna uputstva 4

| | |
|--|----|
| Namena | 4 |
| Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca..... | 5 |
| Električna bezbednost | 5 |
| Bezbednost u transportu | 7 |
| Bezbednost pri ugradnji..... | 7 |
| Bezbednost upotrebe | 7 |
| Upozorenja o temperaturi..... | 8 |
| Upotreba dodataka | 8 |
| Bezbednost kuvanja | 9 |
| Bezbednost pri održavanju i čišćenju | 9 |
| Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza) | 10 |

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11

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

3 Vaš proizvod 12

| | |
|---|----|
| Predstavljanje proizvoda | 12 |
| Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda | 13 |
| Kontrola rerne | 13 |
| Radne funkcije rerne..... | 14 |
| Dodaci uređaja..... | 15 |
| Korišćenje dodataka uređaja | 16 |
| Tehničke specifikacije | 19 |

4 Prva upotreba 20

| | |
|--------------------------------|----|
| Prvo postavljanje vremena..... | 20 |
| Prvo čišćenje..... | 20 |

5 Kako rukovati rernom 22

| | |
|--|----|
| Opšte informacije o upotrebi rerne | 22 |
| Rad kontrolne jedinice rerne | 22 |
| Podešavanja | 25 |

6 Opšte informacije o pečenju 28

| | |
|--|----|
| Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni | 28 |
| Peciva i hrana iz rerne | 28 |
| Meso, riba i živinsko meso..... | 31 |
| Gril 32 | |
| Testna jela | 33 |

7 Održavanje i nega 34

| | |
|--|----|
| Opšte informacije o čišćenju | 34 |
| Čišćenje dodataka | 35 |
| Čišćenje kontrolne table | 35 |
| Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) | 36 |
| Pirolitičko samočišćenje | 36 |
| Čišćenje vrata rerne | 37 |
| Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne..... | 39 |
| Čišćenje sijalice u rerni | 40 |

8 Rešavanje problema 42

1 Bezbednosna uputstva

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

Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.

- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

Električna bezbednost

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

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

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

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

Bezbednost u transportu

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

pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.

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

Bezbednost pri ugradnji

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

Bezbednost upotrebe

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

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

Upozorenja o temperaturi

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

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

Upotreba dodataka

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

Bezbednost kuvanja

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

temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

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

Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega!

Postoji opasnost od strujnog udara!

- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte

proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
- Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
- Ako je u vašoj rerni ploča za kuvanje, nemojte rukovati pločom tokom samočišćenja.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



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

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

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

Odlaganje ambalažnog materijala

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

pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

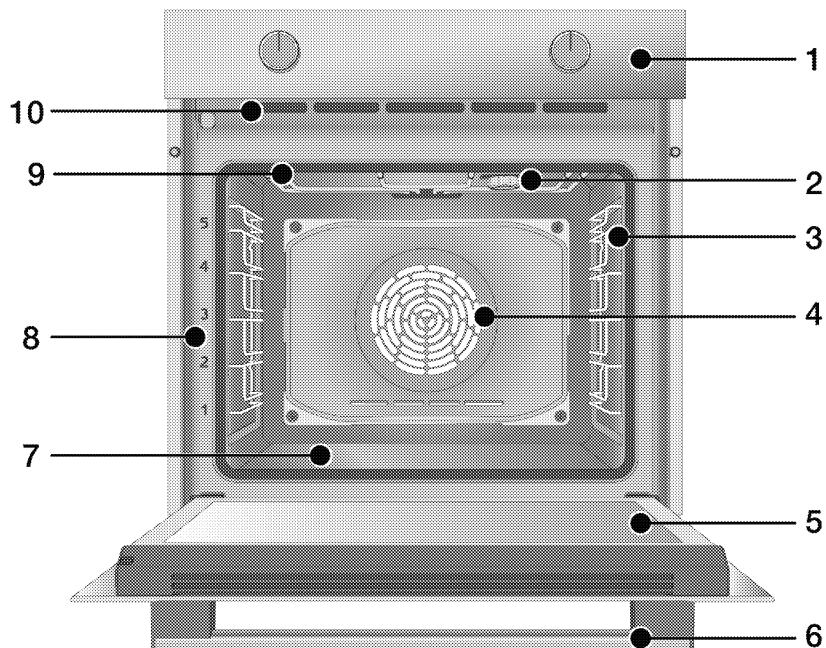
Preporuke za uštedu energije

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

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

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



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

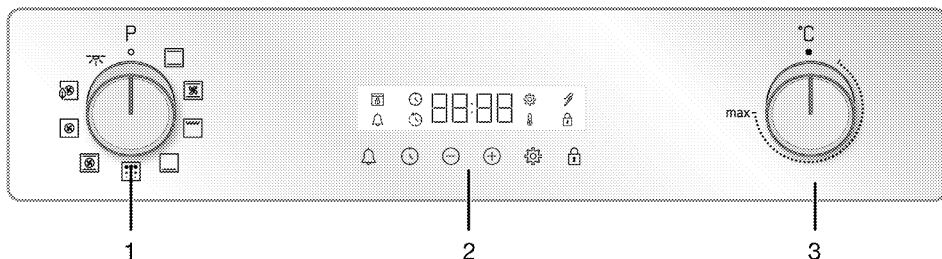
* Zависи od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

Kontrola rerne



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za temperaturu

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

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem levo/desno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

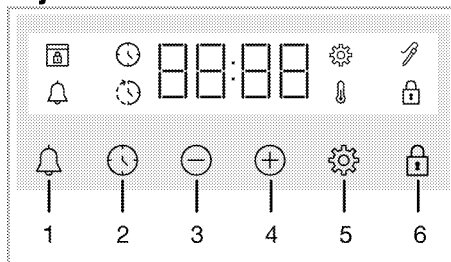
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koju želite da spremate hranu. Okrenite u smeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Na ekranu tajmera možete videti temperaturu unutar rerne. Rerna se zagreva dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava tu temperaturu, a 3-redna animacija grejanja treperi krajnje desno. Kad temperatura u rerni dostigne

podešenu vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C“ kontinuirano svetli pored podešene vrednosti temperature.

Tajmer



1 Tipka za alarm

2 Tipka za podešavanje vremena


3 Tipka za smanjenje

4 Tipka za povećanje

5 Tipka za podešavanje

6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na ekranu

 : Simbol za vreme pečenja

 : Simbol za kraj vremena pečenja*

 : Simbol alarma

 : Simbol sonde za meso*

 : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol temperature










 : Simbol podešavanja

 : Simbol zaključavanja vrata*

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

Radne funkcije rerne

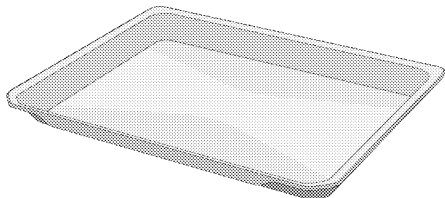
Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

| Simbol funkcije | Opis funkcije | Temperaturni opseg (°C) | Opis i upotreba |
|--|------------------------------------|-------------------------|---|
|  | Sijalica u rerni | - | Ne radi grejač u rerni. Svetli samo sijalica u rerni. |
|  | Gornji i donji grejač | 40-280 | Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu. |
|  | Donji grejač | 40-220 | Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. |
|  | Gornji i donji grejač + ventilator | 40-280 | Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu. |
|  | Grejanje s ventilatorom | 40-280 | Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica. |
|  | Eko grejanje s ventilatorom | 160-220 | Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da koristite „Grejanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vreme pečenja će se blago produžiti. |
|  | Funkcija "3D" | 40-280 | Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu. |
|  | Puni gril | 40-280 | Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina. |
|  | Piroliza | - | Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje. |

Dodaci uređaja

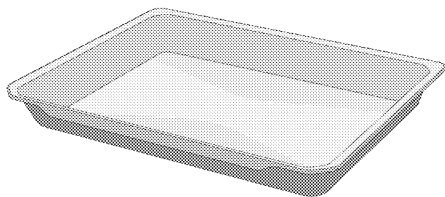
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

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



Standardni pleh

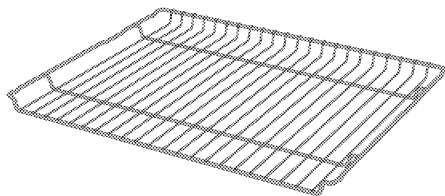
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



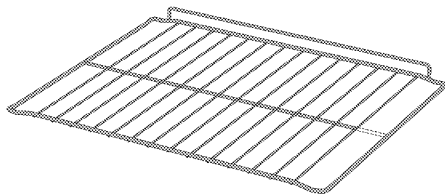
Duboki pleh

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

Modeli sa žičanim policama:



Modeli bez žičanih policica:



Žičani gril

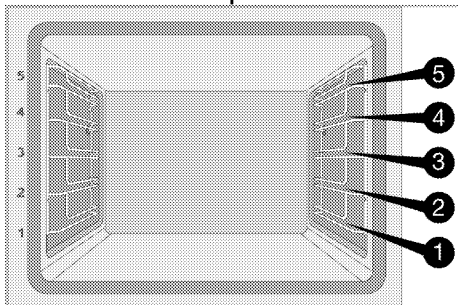
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Korišćenje dodatka uređaja

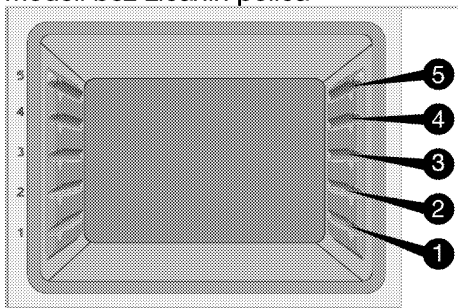
Police za pripremu hrane

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

Modeli sa žičanim policama



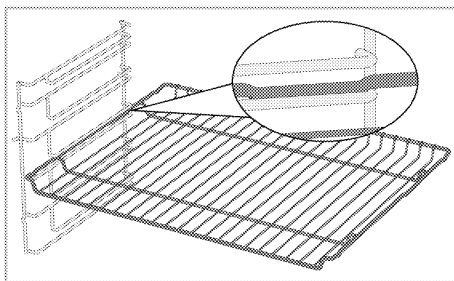
Modeli bez žičanih policu



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

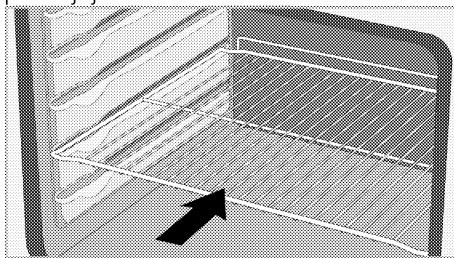
Modeli sa žičanim policama:

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



Modeli bez žičanih policu:

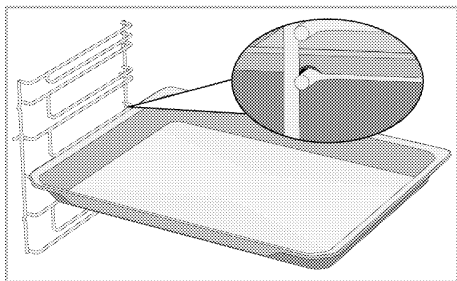
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

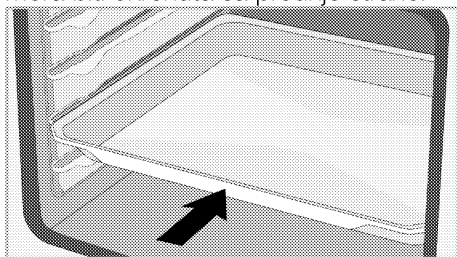
Modeli sa žičanim policama:

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



Modeli bez žičanih polic:

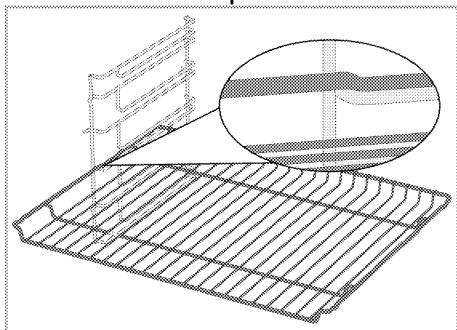
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



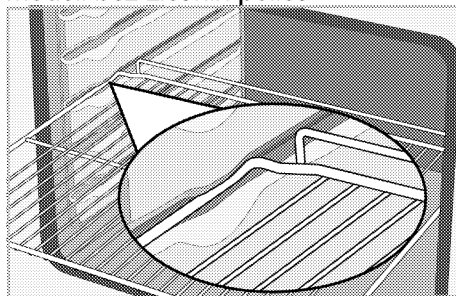
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Modeli sa žičanim policama

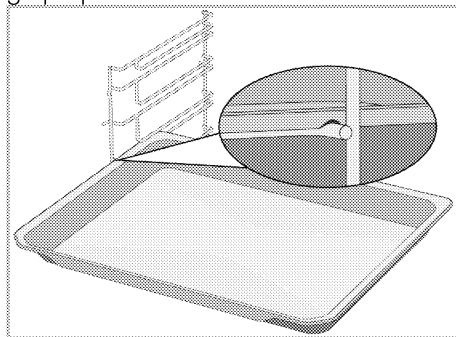


Modeli bez žičanih polic



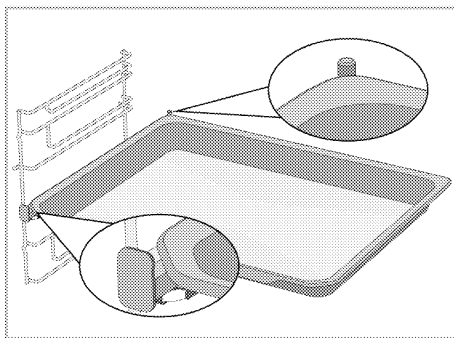
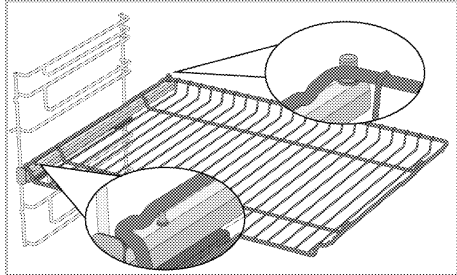
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



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

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






Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

| | |
|--|---------------------------------------|
| Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) | 590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Napon / frekvencija | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Ukupna potrošnja električne energije | 3,4 kW |
| Vrsta rerne | Multifunkcionalna rema |

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

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

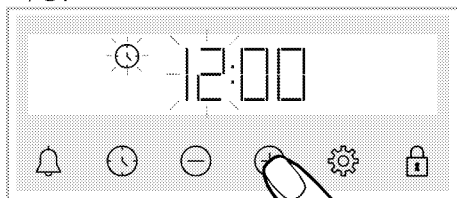
4 Prva upotreba

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

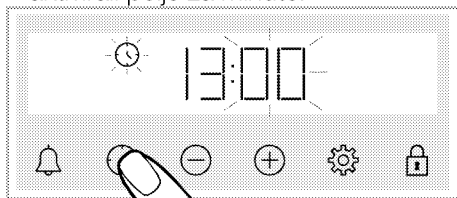
Prvo postavljanje vremena

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

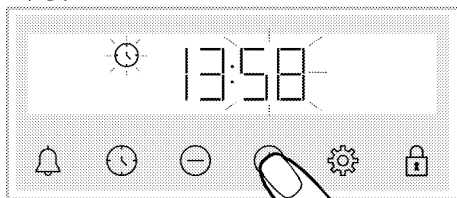
1. Kad prvi put uključite uređaj, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme dodiranjem na ⊕ / ⊖.



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodiranjem na ⊕ / ⊖.



5. Potvrdite podešavanje dodiranjem na tipku ⌚.
» Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerma neće početi da radi. Da bi vaša rerma radila, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i Podešavanje tačnog vremena se otkazuje u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

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

Pre upotrebe dodataka;

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

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

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

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o upotrebi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

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

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

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

Svetlo u rerni







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

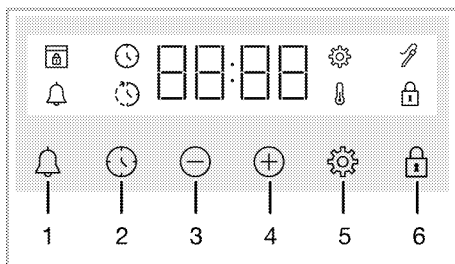
U nekim radnim funkcijama, lampica se ne pali zbog uštede energije.

Ako želite da sijalica rerne bude konstantno uključena, odaberite operativnu funkciju "Sijalica u rerni" pomoći okruglog dugmeta za izbor funkcije.

Rad kontrolne jedinice rerne









Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
-  Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte nakratko da se podešavanja sačuvaju.
-  Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.
-  Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
-  U slučajevima kada je određeno vreme kuvanja; možete automatski otkazati dodirnom tastera  duže vreme.



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za podešavanje
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na ekranu

-  : Simbol za vreme pečenja
-  : Simbol za kraj vremena pečenja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso*
-  : Simbol zaključavanja tastera
-  : Simbol temperature
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje rerne

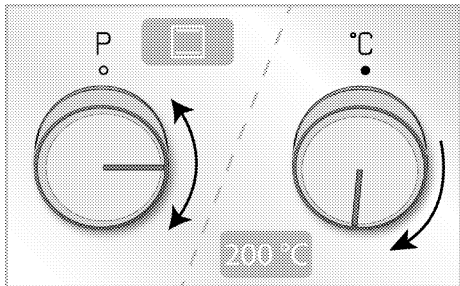
Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.





Isključivanje rerne

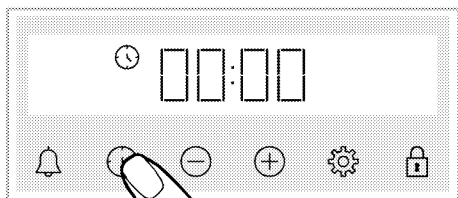
Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Primer:

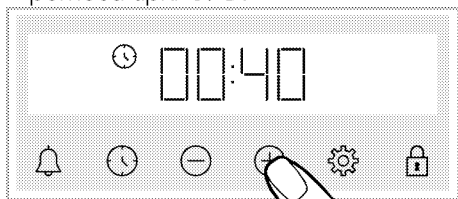


1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
 2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.
» Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Na ekranu se pojavljuju podešena vrednost temperature i animacije od tri linije. Tada se uzastopno pojavljuje vreme proteklo od početka spremanja hrane. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje i oglašava se tajmer zvučnim signalom. Animacija od 3 linije na ekranu se zaustavlja i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti reru. Kad je spremanje hrane završeno, isključite reru okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).
- ### Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;
- Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
 2. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.



i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku ⊕ za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki ⊕/⊖.



3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.




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

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

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

Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i  pojavljuje se na ekranu. Odbrojavanje vremena kuvanja i zadate vrednosti temperature pojavljuju se uzastopno sa animacijom od 3 linije pored njih. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje i oglašava se tajmer zvučnim signalom. Animacija od 3 linije na ekranu se zaustavlja i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature.

5. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se



pojavi "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal.

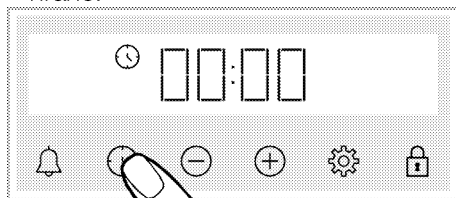
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

Da vreme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vreme spremanja hrane i vreme spemanja hrane na odloženo vreme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

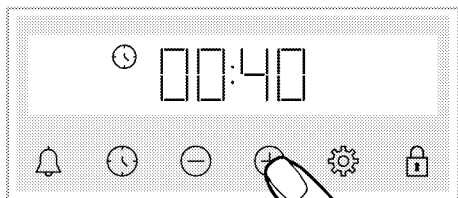
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.



i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku ⊕ za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki ⊕/⊖.

3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



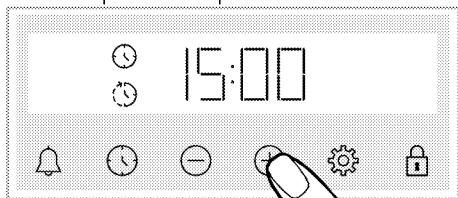
i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

» Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane, simbol 🕒 neprekidno se prikazuje na ekranu.

4. Dodirnite 🕒 dok se na ekranu ne pojavi simbol 🕒 da biste ponovo podesili vreme završetka.



5. Podesite vreme završetka spremanja hrane pomoću tipki +/-.



» Nakon što je podešeno vreme završetka spremanja hrane, simbol 🕒 i simbol 🕒 sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na ekranu. Čim započne spremanje hrane, simbol 🕒 nestaje.

6. Stavite hranu u renu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» **Vreme rerne automatski izračunava vreme početka spremanja hrane oduzimajući vreme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se

dostigne vreme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rena se zagreva do zadate temperature.

Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i 🕒 pojavljuje se na ekranu. Odbrojanje vremena kuvanja i zadate vrednosti temperature pojavljuju se uzastopno sa animacijom od 3 linije pored njih. Kada temperatura u reni dostigne podešenu temperaturu, simbol 🕒 nestaje i oglašava se tajmer zvučnim signalom. Animacija od 3 linije na ekranu se zaustavlja i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature.

7. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojaviti "End" i simbol 🕒 treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

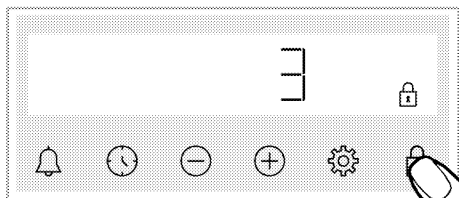
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rena će ponovo početi raditi. Da biste sprečili da rena ponovo radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite remu.



Podešavanja


Uključivanje zaključavanja tipki

Možete sprečiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite 🔒 dok se na ekranu ne pojavi simbol 🔒.






» Pojavi se simbol  i na ekranu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je podešeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku  pre nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku pre završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok sa ekrana ne nestane simbol .

» Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na ekranu.

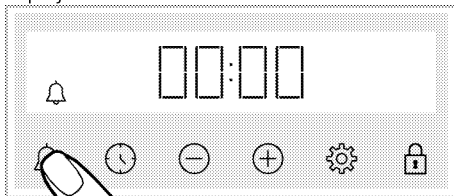
Podešavanje alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane.

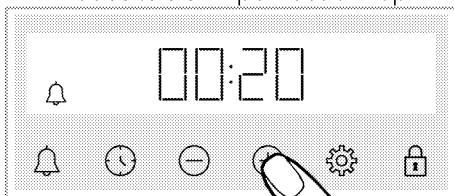
Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.


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


1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava. Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.




3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.



» Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

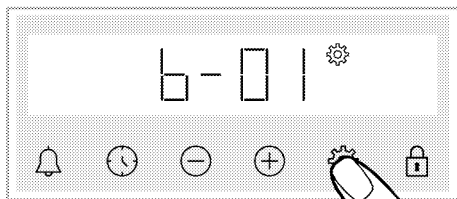
Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirnite tipku  dok ne prikaže „00:00“.

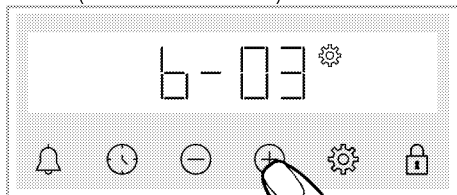
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.

Promena jačine zvuka

1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  i jedna od vrednosti **b-01 b-02 b-03**.



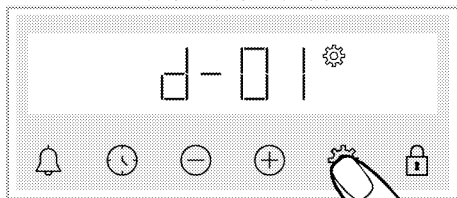
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki \oplus / \ominus . (b-01-b-02-b-03)



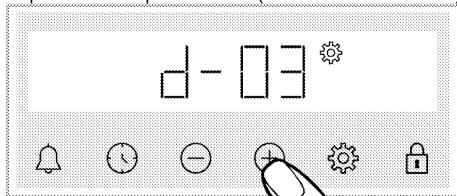
3. Dodirnite tipku \odot da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite taster \odot dok se na ekranu ne pojavi simbol \odot i jedna od vrednosti d-01-d-02-d-03.



2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tipki \oplus / \ominus . (d-01-d-02-d-03)

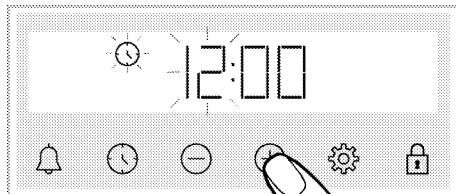


» Dodirnite tipku \odot da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

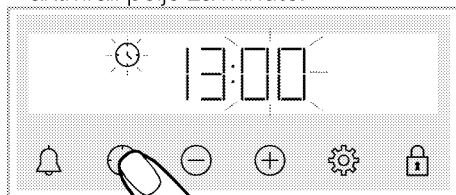
Promena tačnog vremena

na vašoj remi; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

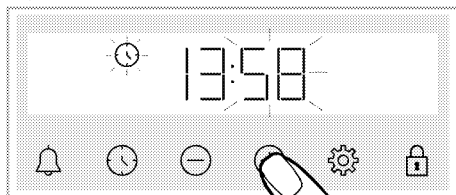
1. Dodirnite \odot dok se na ekranu ne pojavi simbol \odot .
2. Podesite tačno vreme dodiriom na \oplus / \ominus .



3. Dodirnite tipku \odot ili \odot da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodiriom na \oplus / \ominus .



5. Potvrdite podešavanje dodiriom na tipku \odot ili \odot .

» Tačno vreme je podešeno i simbol \odot nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

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

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

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

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

Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

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

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

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

Saveti za pečenje kolača

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

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

Saveti za pečenje peciva

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

| Hrana | Broj plehova | Dodaci koje možete koristiti | Radna funkcija | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno) |
|-----------------|--------------|--|-------------------------|---|---|---|
| Kolači u plehu | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Kolači u kalupu | Jedan pleh | Kalup za torte na žičanom grilu** | Grejanje s ventilatorom | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Grejanje s ventilatorom | Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Sitni kolači | 2 pleha | 2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa* | Grejanje s ventilatorom | 2 – 4 | Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140 | Modeli sa žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 40 |

| Hrana | Broj plehova | Dodaci koje možete koristiti | Radna funkcija | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno) |
|----------------|--------------|---|-------------------------|-----------------|------------------|---|
| Biskvit torta | Jedan pleh | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu** | Gornji i donji grejač | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Jedan pleh | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu** | Grejanje s ventilatorom | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Keksići | Jedan pleh | Pleh za testa* | Gornji i donji grejač | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Jedan pleh | Pleh za testa* | Grejanje s ventilatorom | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| | 2 pleha | 2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa* | Grejanje s ventilatorom | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Peciva | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Grejanje s ventilatorom | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | 2 pleha | 1 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa* | Grejanje s ventilatorom | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Punjena peciva | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Grejanje s ventilatorom | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 pleha | 2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa* | Grejanje s ventilatorom | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |
| Celi hleb | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Grejanje s ventilatorom | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lazanje | Jedan pleh | Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu** | Gornji i donji grejač | 2 ili 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pita od jabuka | Jedan pleh | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu** | Gornji i donji grejač | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Jedan pleh | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu** | Grejanje s ventilatorom | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

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

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

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke pečenja

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

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

| Hrana | Broj plehova | Dodaci koje možete koristiti | Radna funkcija | Pozicija police | Temperatura (°C) | Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno) |
|--------------------------------|--------------|---|------------------------------------|-----------------|--|---|
| Stek (celi) / Prženi (1 kg) | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač + ventilator | 3 | 15 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg) | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač + ventilator | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pržena piletina (1.8-2 kg) | Jedan pleh | Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu | Gornji i donji grejač + ventilator | 2 | 15 min. 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |
| | Jedan pleh | Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu | Funkcija "3D" | 2 | 15 min. 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |
| Ćurka (5.5 kg) | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač + ventilator | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Funkcija "3D" | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Hrana | Broj plehova | Dodaci koje možete koristiti | Radna funkcija | Pozicija police | Temperatura (°C) | Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno) |
|-------|--------------|--|------------------------------------|-----------------|------------------|---|
| Riba | Jedan pleh | Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu | Gornji i donji grejač + ventilator | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedan pleh | Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu | Funkcija "3D" | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

Opšta upozorenja

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

Tabela za grilovanje

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

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

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

Ključne tačke grila

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

Testna jela

Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina spremanja testne hrane

| Hrana | Broj plehova | Dodaci koje možete koristiti | Radna funkcija | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo) |
|-------------------------|--------------|---|-------------------------|---|---|---|
| Pecivo (slatki kolačić) | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Grejanje s ventilatorom | Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 pleha | 2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa* | Grejanje s ventilatorom | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Sitni kolači | Jedan pleh | Standardni pleh* | Gornji i donji grejač | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan pleh | Standardni pleh* | Grejanje s ventilatorom | Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 pleha | 2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa* | Grejanje s ventilatorom | 2 - 4 | Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140 | Modeli sa žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 40 |
| Biskvit torta | Jedan pleh | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu** | Gornji i donji grejač | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Jedan pleh | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu** | Grejanje s ventilatorom | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Pita od jabuka | Jedan pleh | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu** | Gornji i donji grejač | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Jedan pleh | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu** | Grejanje s ventilatorom | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

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

Površine od inoksa i nerđajuće površine

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

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

Emajlirane površine

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

Katalitičke površine

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

emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

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

Staklene površine

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

Plastični delovi i obojene površine

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

Čišćenje dodatka

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

Čišćenje kontrolne table

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

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

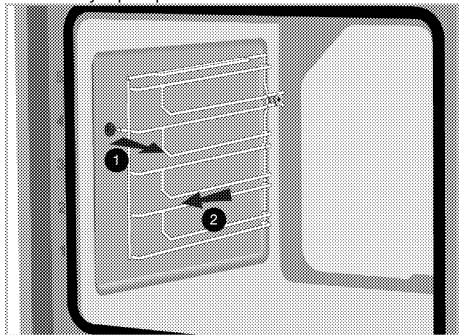
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

Pirolitičko samočišćenje

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog samočišćenja. Rerna se zagreva na

približno 420-480 °C a postojeća prijavština se sagoreva i pretvara u pepeo. Može se pojaviti mnogo dima. Obezbedite dobru ventilaciju. Pirolizu treba koristiti nakon približno svake desete upotrebe rerne.

Opšta upozorenja



Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.





Uklonite svu dodatnu opremu, teleskopsku policu i bočne nosače (ako su dostupni) pre upotrebe značajke pirolitičkog samočišćenja. Ako to ne učinite, oštetiće se dodatna oprema i bočni nosači.



Ako je vaš proizvod opremljen dodacima koji su otporni na pirolizu (otporni na visoke temperature samočišćenja), nije obavezno da takav pribor uklonite iz rerne. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaš pribor nije otporan na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.



Ne čistite zaptivač vrata. Zaptivač od fiberglasa je veoma osetljiv i lako može da se ošteti. U slučaju oštećenja na zaptivnoj gumi vrata rerne, zamenite je novom iz ovlašćenog servisa.

1. Izvadite svu dodatnu opremu iz rene. Kod modela sa bočnim nosačem; ne zaboravite da izvadite bočne nosače.
2. Pre ciklusa čišćenja uklonite prljavštinu sa spoljnih površina i unutrašnjosti rene vlažnom krpom.
3. Izaberite funkciju „Piroliza“ (samočišćenje). Na ekranu će treperiti „P2:00“.
4. Podesite regulator temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) temperaturu.
5. Kada započne funkcija pirolize, P2:00 će neprekidno svetliti i početi da odbrojava. Na ekranu se prikazuje vreme samočišćenja. Ovo trajanje nije moguće podešavati.
6. Kada rena dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak samočišćenja, simbol brave  se pojavljuje na ekranu vremena i vrata rene se ne mogu otvoriti. Rerna ostaje zaključana izvesno vreme nakon završetka funkcije pirolize. Nemojte probati na silu da otvorite vrata povlačeći ručicu dok simbol brave ne nestane.
7. Nakon završetka procesa čišćenja, na ekranu će se pojaviti „Završetak“
8. Nakon što se prikaže „Završetak“, završite postupak podešavanjem tipki za funkcije i temperaturu u položaj 0 (Isključeno).
9. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirćetnom vodom.
10. Dodirnite bilo koju tipku da utišate zvuk alarma.

i Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rena ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog postupka, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti dozvoljeno.

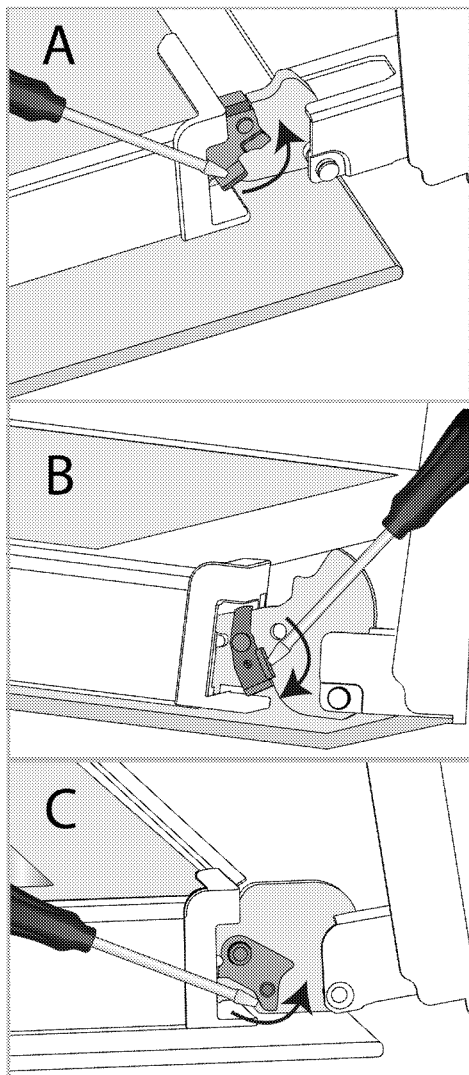
Čišćenje vrata rene

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

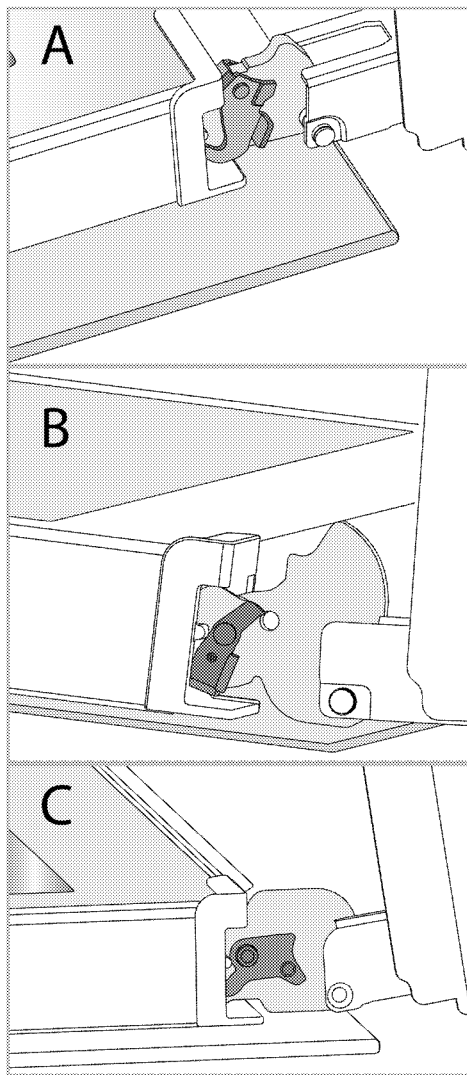
Možete da skinete vrata i staklo rene da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rene“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rene“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kao biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rene.

Skidanje vrata rene

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

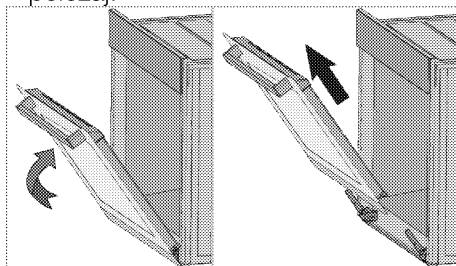


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



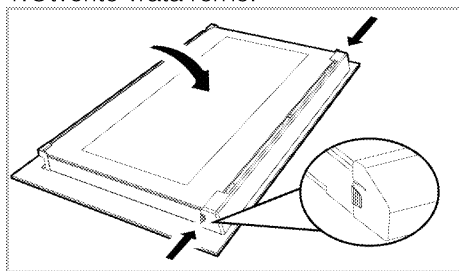
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

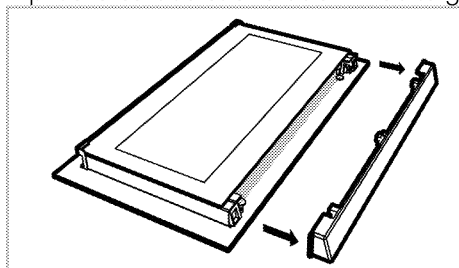
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

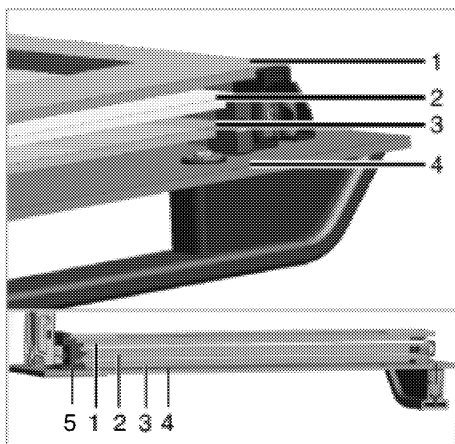
1. Otvorite vrata rerne.



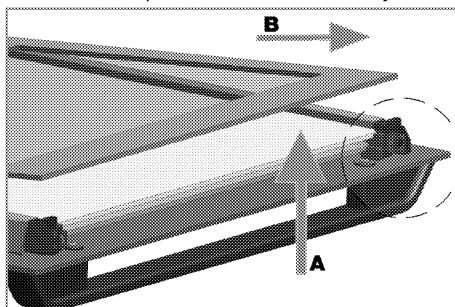
2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



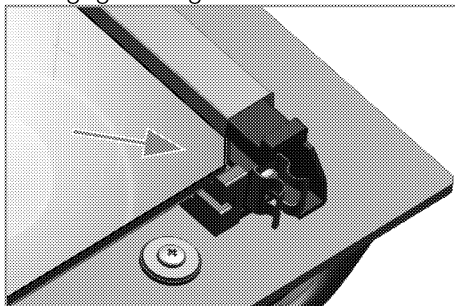
3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane
- 2 Drugo unutrašnje staklo
- 3 Treće unutrašnje staklo
- 4 Spoljašnje staklo
- 5 Plastični prorez za staklo-Donji



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3).

Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu.

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutrašnjeg stakla nije važan, jer su zamenljivi.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), proverite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Od ključnog je značaja da donji ugao unutrašnje staklene ploče nalegne u donji plastični prerez (5).

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

i Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

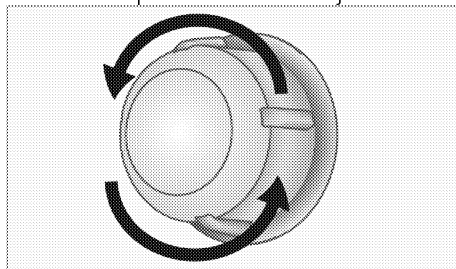
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampica sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od

ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.

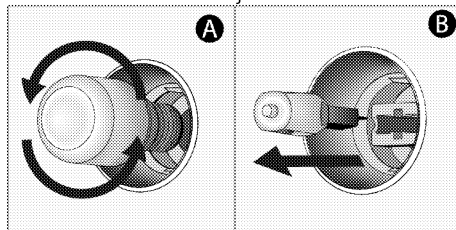
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



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

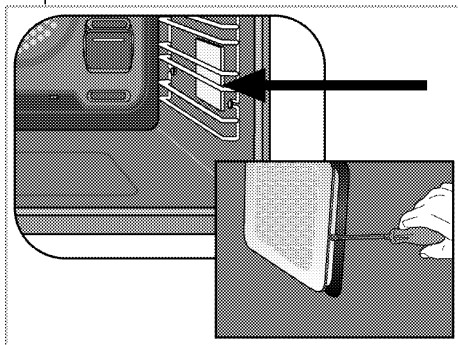


4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.

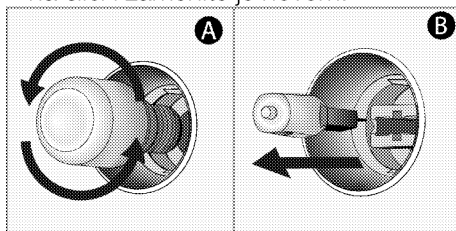
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite

sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



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

8 Rešavanje problema

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

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

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

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

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

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

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

Uređaj ne radi.

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

Sijalica u rerni je u kvaru.

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

Rerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> *Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od približno 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana, grejači neće raditi a lampica rerne neće svetliti.*

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

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

Kodovi greške / razlozi i moguća rešenja

| Kodovi greške | Razlozi greške | Moguća rešenja |
|---------------|-----------------------|---|
| Er 1 - Er 7 | Greške u komunikaciji | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |

| Kodovi greške | Razlozi greške | Moguća rešenja |
|---------------|--|---|
| Er 8 - Er 27 | Greške u senzoru | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 32 - Er 41 | Greške u grejanju rene | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 42 - Er 58 | Greške komponenata rene | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 59 - Er 64 | Greške sa vratima rene | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 65 - Er 71 | Greške povezane sa parom (kod rena sa funkcijom pare) | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 72 - Er 80 | Hardverske greške | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 81 - Er 85 | Greške u sigurnosti rene | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 86 - Er 88 | Greške u internetskoj vezi (kod rena sa funkcijom Homewhiz) | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 89 - Er 92 | Greške kod mikrotalasne rene (kod rena sa mikrotalasnom funkcijom) | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |
| Er 93 - Er 99 | Greške na elektronskoj ploči i tajmeru | Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku. |

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Beko, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bbim13300xpse-akcija-cena/>