CS

İT

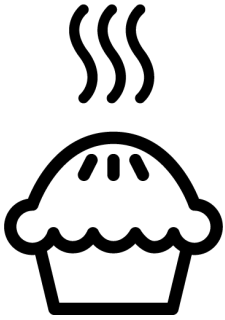
beko

Vestavná trouba

Návod k obsluze

Forno incassato

Manuale Utente



MBBIS10600MTMSE

385444621_2/ CS/ İT/ R.AD/ 31.01.26 15:14
7757883842

CE

CARTA RICICLATA E RICICLABILE

RECYKLOVANÝ A RECYKLOVATELNÝ PAPÍR

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symboly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKY Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

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

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce 4

1.1 Zamýšlené použití 4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků 4
1.3 Elektrická bezpečnost 5
1.4 Bezpečnost dopravy 7
1.5 Bezpečná instalace 7
1.6 Bezpečnost použití 8
1.7 Upozornění na teplotu 9
1.8 Použití příslušenství 9
1.9 Bezpečnost při vaření 9
1.10 Parní systém 11
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění ... 11

2 Pokyny pro životní prostředí 12

2.1 Směrnice o odpadech 12
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku 12
2.2 Informace o balíčku 12
2.3 Doporučení pro úsporu energie 12

3 Váš výrobek 13

3.1 Představení výrobku 13
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku 13
3.2.1 Ovládací panel 14
3.3 Provozní funkce trouby 14
3.4 Příslušenství k produktu 16
3.5 Použití příslušenství výrobku 16
3.6 Technické specifikace 19

4 První použití 20

4.1 První nastavení časovače 20
4.2 Počáteční čištění 20

5 Použití trouby 22

5.1 Všeobecné informace o používání trouby 22
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby 22
5.3 Vaření za pomoci páry 25
5.4 Nastavení 27

6 Obecné informace o vaření 31

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě 31
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby 31
6.1.2 Maso, ryby a drůbež 34
6.1.3 Gril 35
6.1.4 Vaření za pomoci páry 36
6.1.5 Testované potraviny 37

7 Údržba a čištění 39

7.1 Obecné informace o čištění 39
7.2 Příslušenství pro čištění 40
7.3 Čištění ovládacího panelu 40
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) 40
7.5 Čištění párou 41
7.6 Čištění dvířek trouby 42
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby 43
7.8 Čištění světla trouby 43

8 Odstraňování závad 45

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.

1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředí.
- Tento spotřebič je určen k použití do maximální výšky 2500 metrů nad mořem.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek se nesmí používat k ohřevu talířů, sušení zavěšených ručníků nebo oblečení na rukojeť.

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně

rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:

1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.

1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.

- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsaný v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte , že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
- Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokrýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Spotřebič přenášejte ve svislé poloze.
- Výrobek se nesmí přepravovat, je-li v něm voda. Před přepravou se ujistěte, že se ve výrobku nenachází voda.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.

- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
- V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrcení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.

⚠ 1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.

- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěšte na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumisťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo na jeho konci dodržujte odstup. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu je výrobek horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při manipulaci s výrobkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité používat příslušenství dodávané s výrobkem správným způsobem. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství výrobku**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečícího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Pokud je trouba v provozu, NIKDY nestavte plech na pečení, nádobí ani alobal přímo na dno trouby. Akumulace tepla by mohla poškodit dno trouby a dokonce i skříň trouby nebo kuchyňskou podlahu.

Při používání mastného pergamenového papíru nebo podobných materiálů dbejte následujících opatření:

- Vložte pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
- Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
- Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
- Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
- Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
- Při použití drátěného grilu by měl být na spodní rošt umístěn plech. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumisťujte příliš

daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.

1.10 Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je uvedeno v tabulce pro vaření.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.
- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.
- Při vyjímání nebo umisťování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.

1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění

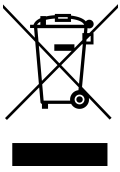
- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Po každém vaření s párou vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu a nádrž na vodu vyčistěte. Použití vody, která zůstane v komoře při dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

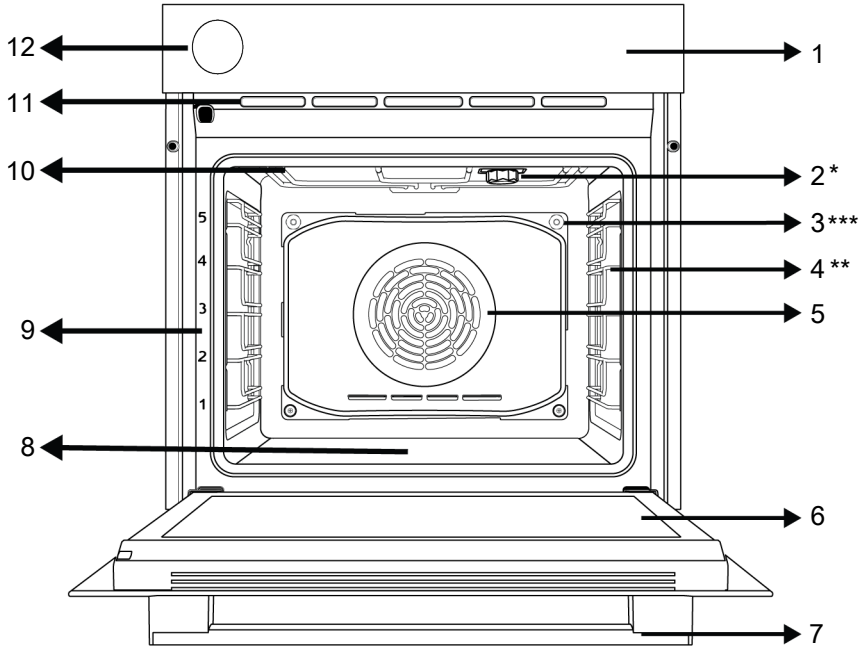
Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v provozní funkci Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel
2 Žárovka
3 Otvor výstupu páry
4 Drátěné police
5 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
6 Dveře
7 Rukojeť
8 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou)
9 Poloha police
10 Horní ohřívač
11 Ventilační otvory
12 Nádrž na vodu

* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

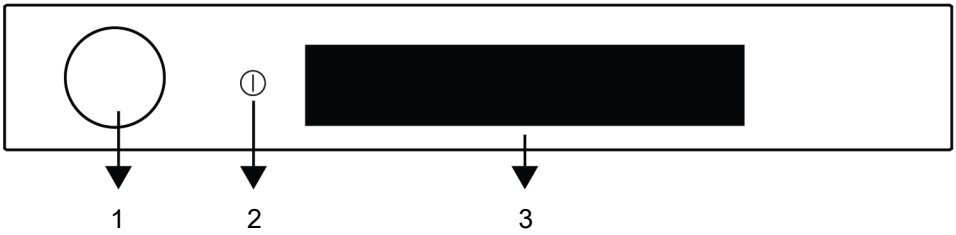
** Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

*** Umístění se může lišit v závislosti na modelu produktu.

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

V této části naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

3.2.1 Ovládací panel



1 Nádrž na vodu
2 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
3 Dotykový displej

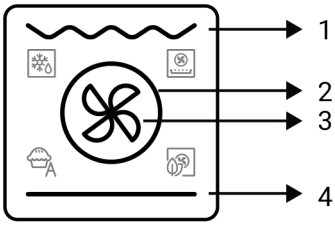
Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

3.3 Provozní funkce trouby

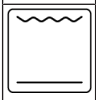
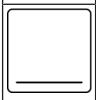
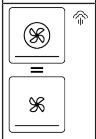
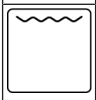
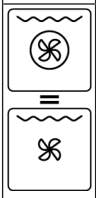
V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Zobrazení funkcí

Funkce vaření svého produktu můžete vytvořit klepnutím a výběrem na níže uvedeném displeji. Vybrané a aktivní ohřívače se rozsvítí červeně. Spodní část a ohřívače se aktivují při jednom dotyku. Přepíná mezi různými ohřívači a funkcemi motoru ventilátoru a ohřívače ventilátoru několika dotyky. Zvolené kombinace ohřívačů vás nasměrují k definovaným funkcím. Některé z vašich výběrů budou i nadále fungovat jinak, protože nejsou definovány. Některé funkce lze vybrat pouze pro použití prostřednictvím aplikace "HomeWhiz". Podrobné informace o provozních funkcích, které lze v produktu použít, jsou uvedeny v tabulce.



1 Horní topení
2 Ohřívač ventilátoru (s motorem ventilátoru)
3 Motor ventilátoru
4 Spodní ohřívač
Provoz s pomocí ventilátoru- symbol
Ekonomický ohřev ventilátorem- symbol
Airfry- symbol*
Funkce automatického vaření (SmartBakePro)- symbol*
* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené potraviny s granulemi se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, uvařené potraviny se chladnou. Doba potřebná k rozmrazení celého kusu masa je delší než u potravin s obilovinami.
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohřívaný horním a dolním ohřívačem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu. Tuto funkci používejte i při vaření v páře.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohřívaný ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě s ventilátorem. Je vhodný pro vaření na více plechech na různých úrovních roštu. Tato funkce by se měla používat také pro vaření s pomocí páry.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li šetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem" v rozmezí 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší.
	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní topné těleso a ohřev s ventilátorem. Je vhodný pro pečení pizzy. Tuto funkci byste měli používat i pro vaření s pomocí páry.
	Funkce „3D"	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu. Tuto funkci používejte i při vaření v páře.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Rožeň s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Čištění párou	80	Tato poloha se používá ke změkčení nečistot, které se vytvořily v troubě bezprostředně po dokončení přípravy jídla. Tuto funkci naleznete ve specifikacích v části Údržba a čištění.

Nejnižší teplota, kterou lze nastavit u funkcí pára/pára, je 120 °C.

Funkce, které lze vybrat prostřednictvím aplikace "HomeWhiz", jsou následující. Tyto funkce se mohou lišit v závislosti na modelu. Ne všechny z nich mohou být použity ve vašem produktu.

Definice funkce	Definice a použití
Částečný gril	Malý gril na stropě trouby funguje. Je vhodný pro grilování menších množství.
Udržování v teplém stavu	Používá se k dlouhodobému udržování potravin při provozuschopné teplotě.
Funkce pečení chleba	Používá se k pečení chleba. Nastavenou teplotu a čas nelze změnit.
Funkce automatického vaření (SmartBakePro)	S touto funkcí můžete vařit pokrmy definované pro váš produkt bez nastavení teploty, funkce a času. Definovaný seznam jídel je vysvětlen v následujících částech. Když chcete vařit s touto funkcí a vnitřek trouby je horký, na displeji se objeví varování „HOT".
Airfry	Horký vzduch ohřátý ohřívačem ventilátoru je rozváděn rovnoměrně a rychle do všech částí trouby ventilátorem. Je vhodný pro vaření s více zásobníky na různých úrovních polic. Díky rychlé distribuci vzduchu s touto funkcí můžete smažit s malým nebo žádným olejem.

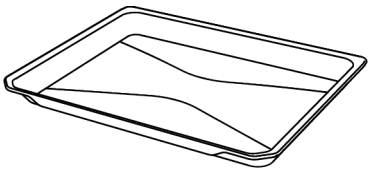
3.4 Příslušenství k produktu

Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.

Plechy uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

Standardní plech

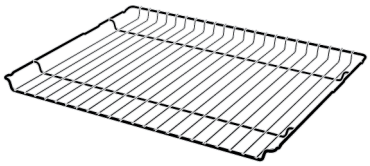
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



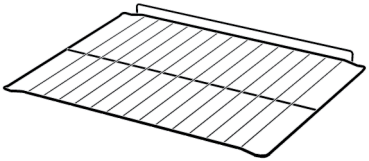
Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

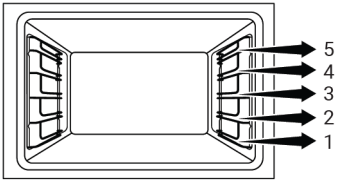


3.5 Použití příslušenství výrobku

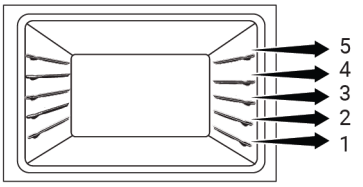
Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

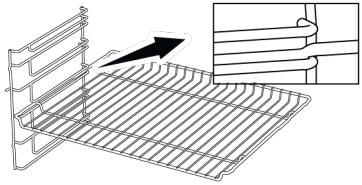


Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

U modelů s drátěnými policemi :

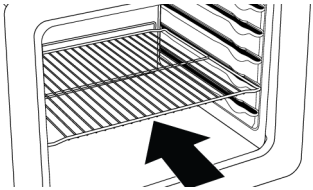
Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro

lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

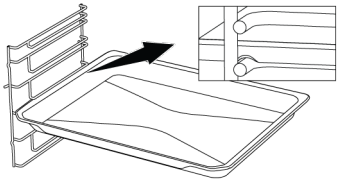
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

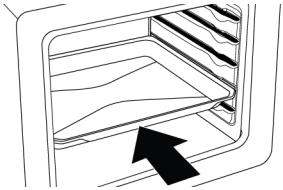
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

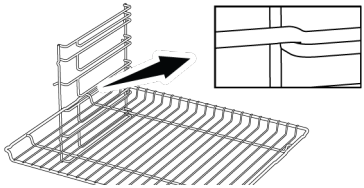
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



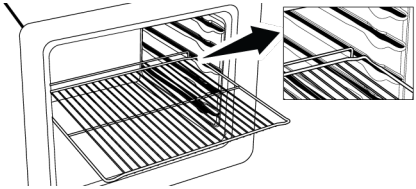
Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

U modelů s drátěnými policemi :

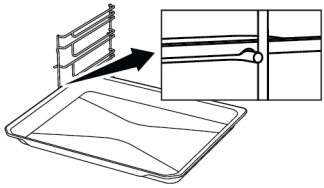


U modelů Modely bez drátěných polic :



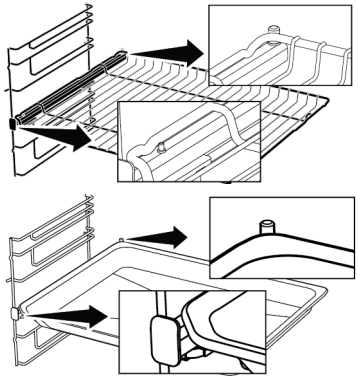
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnicí je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



3.6 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595 /594 /567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotřeba energie (kW)	3,4
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcích se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

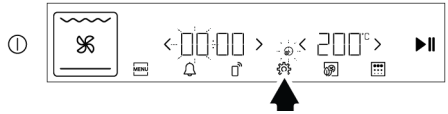
4.1 První nastavení časovače

Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud ji nenastavíte, nemůžete v některých modelech trouby vařit.

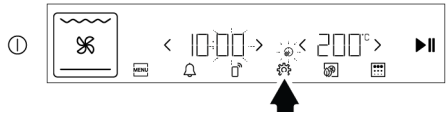
1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Spodní klávesy aktivujete stisknutím klávesy MENU.



3. Stiskněte tlačítko ⚙, dokud se na displeji neobjeví symbol ⚙.
   ⇨ Pole hodin a symbol ⚙ blikají na displeji.

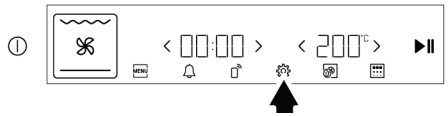


4. Dotkněte se tlačítek 〈/〉 oblasti zobrazení hodin/času pro nastavení denní doby a opětovným stisknutím tlačítka ⚙ aktivujte pole minut.
   ⇨ Na displeji bliká pole minut a symbol ⚙.



Klávesy 〉/〈 oblasti zobrazení hodin/času a oblasti zobrazení teploty budou aktivovány a viditelné, když posunete ruku blíže k obrazovce.

5. Dotkněte se tlačítek 〈/〉 oblasti zobrazení hodin/času pro nastavení minut a opětovným stisknutím tlačítka ⚙ potvrďte nastavení.
   ⇨ Nastavení denní doby je potvrzeno a displej se vrátí na úvodní spouštěcí displej.



Pokud není provedeno počáteční nastavení času, denní doba se začne zvyšovat od 12:00. Nastavení denní doby můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denní doby zruší. Měl by být nastaven znovu.

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

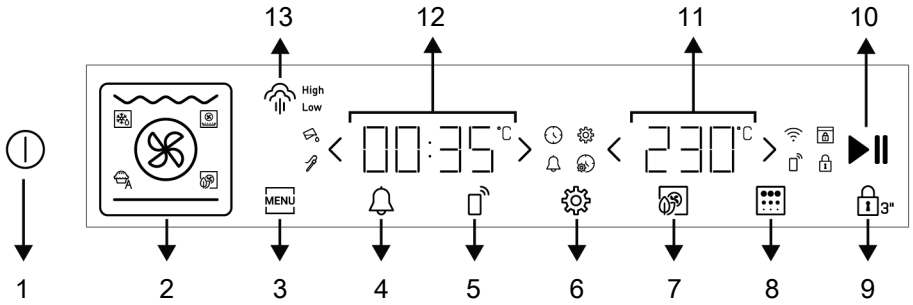
Pokud jsou dvířka výrobku otevřena během používání trouby nebo v zavřené poloze, osvětlení trouby se automaticky zapne.

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit pro ukončení procesu vaření, je 5:59 hodin. Ve funkci udržování teploty je tentokrát 23:59 hodin. V případě výpadku proudu bude nastavená doba vaření a vaření zrušena.
- Během provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Úpravy uložíte buď stisknutím příslušného tlačítka v popisu, nebo krátce počkáte.
- Pokud je doba vaření nastavena při spuštění vaření, zbývající čas se zobrazí na displeji. Pokud není nastavena doba vaření, na displeji se zobrazí uplynulá doba. V některých provozních funkcích je nastaveno rychlé předehřívání. Uplynulý čas nebo časy vaření se začnou zobrazovat na displeji, když je dokončeno rychlé předehřátí a vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty.

Kontrolní jednotka



1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
2 Zobrazení funkcí
3 Tlačítko nabídky
4 Tlačítko alarmu
5 Tlačítko kontroly odstranění
6 Tlačítko nastavení
7 Klíč na vytápění eko ventilátoru
8 Klíč pro čištění párou
9 Tlačítko uzavření tlačítek
10 Tlačítko start / stop pečení
11 Oblast kontrolky teploty
12 Oblast kontrolek času / trvání
13 Tlačítko páry

Tlačítko zvýšení

Tlačítko snížení

Symbol času pečení

Symbol alarmu

Symbol nastavení

Symbol denní doby

Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

Symbol teploty

Symbol wifi *

Symbol sondy na maso *

Symbol zámku dveří *

Symbol kontroly odstranění *

Low Symbol nízké úrovně páry *

High Symbol vysoké úrovně páry *

Přidejte výstražný symbol vody *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻. Zobrazí se první úvodní displej.

Pokud na tomto displeji není provedeno žádné nastavení týkající se trouby, trouba se po určité době vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

Vypnutí trouby

Vypněte troubu stisknutím tlačítka ⏻. Na displeji se zobrazí denní doba.

Ruční vaření výběrem teploty a funkce provozu trouby

Jídlo můžete vařit ručním ovládáním (pod vlastní kontrolou) bez nastavení doby vaření výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Pomocí funkčního displeje vytvořte provozní funkci podle ohřívačů, které chcete ovládat. Podrobné informace o vytvoření provozní funkce naleznete v sekci Provozní funkce trouby [▶ 14].



Pro vaření ve funkci Ekonomický ohřev ventilátorem nelze výběr použít prostřednictvím funkčního displeje. Chcete-li aktivovat funkci Ekonomický ohřev ventilátorem, aktivujte dolní tlačítka stisknutím tlačítka MENU. Tuto provozní funkci vyberte stisknutím klávesy . Teplotu a čas můžete nastavit podle následujících kroků. Teplotu a čas můžete nastavit jako v následujících krocích. Když trouba pracuje ve funkci Ekonomický ohřev ventilátorem, Ekonomický ohřev ventilátorem „zelená“ barva na displeji zbělá, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty nebo když jsou otevřena dvířka trouby.

3. Na displeji se zobrazí předdefinovaná teplota pro vámi vytvořenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte tlačítka ❮/❯ v oblasti zobrazení teploty.



Klávesy ❯/❮ oblasti zobrazení hodin/času a oblasti zobrazení teploty budou aktivovány a viditelné, když posunete ruku blíže k obrazovce.

Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí poslední nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se doporučená teplota pro tuto provozní funkci.

4. Po nastavení pracovní funkce a teploty začněte vařit stisknutím tlačítka ▶||.



⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat ve vámi vytvořené funkci a nastavené teplotě. Rychlé předehřátí je definováno v některých provozních funkcích. Během předehřívání se na displeji zobrazuje animace. Po dokončení předehřívání, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, na obrazovce se zobrazí krátká animace a ozve se krátké pípnutí. Po pípnutí se na displeji začne zobrazovat uplynulý čas. Vzhledem k tomu, že ruční vaření se provádí bez nastavení doby vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření musíte ovládat sami a vypnout. Po dokončení vaření se dotkněte tlačítka ▶|| pro ukončení vaření nebo se dotkněte tlačítka ⏻ pro úplné vypnutí trouby.

Vaření nastavením doby vaření;

Výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby vaření prostřednictvím řídicí jednotky můžete nechat troubu automaticky vypnout na konci doby.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Pomocí funkčního displeje vytvořte provozní funkci podle ohřívačů, které chcete ovládat. Podrobné informace o vytvoření provozní funkce naleznete v sekci Provozní funkce trouby [▶ 14].



3. Na displeji se zobrazí předdefinovaná teplota pro vámi vytvořenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte tlačítka ❮/❯ v oblasti zobrazení teploty.

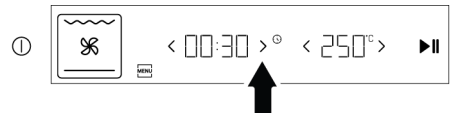


Klávesy ❯/❮ oblasti zobrazení hodin/času a oblasti zobrazení teploty budou aktivovány a viditelné, když posunete ruku blíže k obrazovce.

Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí poslední nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se doporučená teplota pro tuto provozní funkci.

4. Stisknutím tlačítek ❮/❯ v oblasti zobrazení hodin/času nastavte čas vaření.

⇨ Na displeji se zobrazí symbol ⏲.



Chcete-li rychle nastavit čas vaření, po nastavení provozní funkce a teploty můžete aktivovat čas vaření na 30 minut stisknutím tlačítka 〉 oblasti zobrazení hodin/času a změnit čas pomocí tlačítek 〈/〉.

Doba vaření se prodlužuje o 1 minutu během prvních 15 minut a o 5 minut po 15 minutách.

5. Po nastavení pracovní funkce, teploty a doby vaření začněte vařit stisknutím tlačítka ▶II.



6. Vaše trouba začne okamžitě pracovat s funkcí, kterou jste vytvořili, a nastavenou teplotou. Některé provozní funkce mají funkci rychlého předehřevu. Během předehřívání se na displeji zobrazuje animace. Po dokončení předehřívání, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, na displeji se zobrazí krátká animace a ozve se krátké pípnutí. Po pípnutí se na displeji začne odpočítávat doba vaření. Po dokončení nastavené doby vaření se zobrazí „End“, zazní zvukové upozornění a vaření se zastaví.
7. Zvukový signál bude znít po dobu dvou minut. Pokud se během zvukového signálu dotknete tlačítka ▶II a na displeji se zobrazí text „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Pokud se dotknete tlačítka ⏻, trouba se vypne. Pokud se dotknete jiného tlačítka než těchto tlačítek, zvukový signál se zastaví.

5.3 Vaření za pomoci páry

Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější a chutnější.

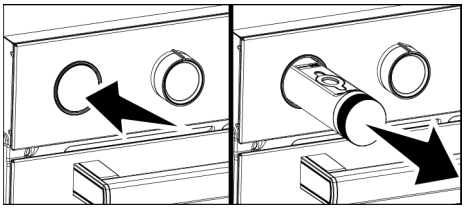
Existují 2 různé úrovně podpory páry: nízká pára a vysoká pára. Během pečení se pára dodává do trouby v určitých intervalech. Obecně se nízká úroveň páry doporučuje pečící cukrářských jídel, jako jsou koláče, pečivo, chléb, vysoká úroveň páry se doporučuje na pečení masových jídel (například velké kusy masa, celé kuře). Tato funkce může záviset na jídle, které vaříte. Pro tento účel si prohlédněte tabulku pečení.

Obecná varování

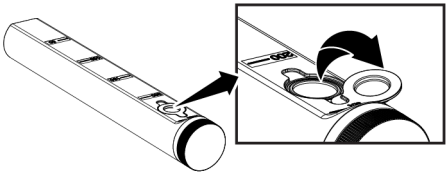
- Vaření pomocí páry je možné provádět pouze s provozními funkcemi, jejichž symbol High bliká na displeji při prvním výběru funkce.
- Vaření pomocí páry se může provádět pouze při teplotách nad 120 °C.
- Během vaření nedávejte do nádržky na vodu více vody, než je úroveň „max“.
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vařený pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.
- Pokud má váš výrobek sondu do masa, ujistěte se, že je kryt sondy zavřený před vařením s pomocí páry. V opačném případě může dojít k úniku páry z objímky sondy na maso.

Pro vaření za pomoci páry:

1. Pečení začněte po kontrole parního stolu a nastavení funkce, teploty a času podle jídla, které chcete vařit. Můžete určit množství přidávané vody, teplotu, funkci pečení a dobu pečení, které nejsou v tabulce.
2. Zatlačte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru.

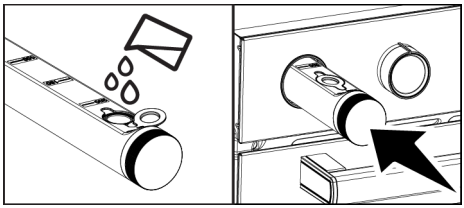


3. Otevřete plastový uzávěr na nádrži na vodu, jak je znázorněno níže.



Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

4. Naplňte množstvím vody uvedeným na varném stole a umístěte plastový uzávěr na nádržku na vodu na jeho místo.



5. Umístěte jídlo do trouby v doporučené poloze stojanu.
6. Pomocí funkčního displeje vytvořte provozní funkci podle ohřívačů, které chcete provozovat, a podle toho, kde je aktivní funkce vaření s pomocí páry. Podrobné informace o vytvoření provozní funkce naleznete v sekci Provozní funkce trouby [▶ 14].

Parní asistent je k dispozici v provozních funkcích Funkce „3D“, Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru, Funkce Pizza a Ohřev ventilátorem.

Vaření s pomocí páry můžete aktivovat přímým stisknutím tlačítka bez výběru provozní funkce. Když se dotknete tlačítka , na displeji se zobrazí „Funkce „3D““. Můžete také vytvořit funkce „Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru“, "Funkce Pizza" nebo „Ohřev ventilátorem“ dotykem na ohřívače.

7. Stisknutím tlačítka vyberte vysokou nebo nízkou hladinu páry podle typu jídla, které vaříte. Na displeji se zobrazí symbol High pro vysokou hladinu páry a symbol Low pro nízkou hladinu páry.
8. Na displeji se zobrazí předdefinovaná teplota pro vámi vytvořenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte tlačítka 〈/〉 v oblasti zobrazení teploty.

Klávesy 〉/〈 oblasti zobrazení hodin/času a oblasti zobrazení teploty budou aktivovány a viditelné, když posunete ruku blíže k obrazovce.

9. Můžete nastavit dobu vaření pro vaše vaření nebo můžete vařit ručně ovládáním vaření sami. Chcete-li upravit dobu vaření, přečtěte si část „Vaření úpravou doby vaření“.
10. Stisknutím tlačítka ▶‖ zahájíte vaření.

⇨ **Pokud není nastavena doba vaření:** Vaše trouba začne okamžitě pracovat ve vámi vytvořené funkci a nastavené

teplotě. Rychlé předehřátí je definováno v některých provozních funkcích. Během předehřívání se na displeji zobrazí animace. Po dokončení předehřívání, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, se na obrazovce zobrazí krátká animace a uslyšíte krátké pípnutí. Po pípnutí se na displeji začne zobrazovat uplynulý čas. Vzhledem k tomu, že ruční vaření se provádí bez nastavení doby vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření musíte ovládat sami a vypnout. Po dokončení vaření se dotkněte tlačítka ▶‖ pro ukončení vaření nebo se dotkněte tlačítka ⏻ pro úplné vypnutí trouby.

⇨ **Pokud je nastavena doba vaření:** Vaše trouba začne okamžitě pracovat s funkcí, kterou jste vytvořili, a nastavenou teplotou. Některé provozní funkce mají funkci rychlého předehřevu. Během předehřívání se na displeji zobrazí animace. Po dokončení předehřívání, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, se na displeji zobrazí krátká animace a uslyšíte krátké pípnutí. Po pípnutí se na displeji začne odpočítávat doba vaření. Po dokončení nastavené doby vaření se zobrazí „End“, uslyšíte zvukovou výstrahu a vaření se zastaví. Zvukový signál bude znít po dobu dvou minut. Pokud se během zvukového signálu dotknete tlačítka ▶‖ a na displeji se zobrazí text „End“, trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Pokud se dotknete tlačítka ⏻, trouba se vypne. Pokud se dotknete jiného tlačítka než těchto tlačítek, zvukový signál se zastaví.

Během vaření pomocí páry:

- Pokud je v nádrži na vodu dostatek vody, trouba pokračuje ve pečení s párou, dokud se voda v nádrži nemine.
- Pokud dojde voda v nádržce na vodu nebo pokud není dostatek vody, začne na displeji blikat symbol a po chvíli se ozve zvukové upozornění. Mezitím trouba pokračuje v pečení bez páry.
- Chcete-li pokračovat v pečení pomocí páry, vyjměte nádržku na vodu, naplňte ji dostatečným množstvím vody a vložte ji do místo. Trouba začne poskytovat podporu páry nasáváním vody z nádrže.
- Během vaření s asistencí páry je provozní zvuk čerpadla z trouby normální, zvláště když je v nádrži na vodu málo vody.

Po vaření pomocí páry:

- Po určité době od ukončení vaření za pomoci páry trouba odčerpá zbylou vodu z generátoru zpět do nádrže. Mezitím je provozní zvuk čerpadla z trouby normální.
- Po nasátí zbytkové vody z hygienických důvodů vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu.
- Z důvodu zdravotních rizik vyprázdněte nádrž na vodu a vždy dolijte čerstvou vodu před každým pečením pomocí páry.

5.4 Nastavení

Aktivace zámku klíče

Pomocí funkce zámku kláves můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky během vaření. Zámek kláves nelze provést, pokud vaření neprobíhá.

1. Při vaření v troubě se dotkněte tlačítka , které se zobrazí na displeji.



⇨ Oblast zobrazení teploty zobrazuje odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání se aktivuje zámek kláves a na displeji se zobrazí symbol .

Pokud je zámek klíčů aktivní, nelze použít jiná tlačítka na řídicí jednotce kromě tlačítka ⏻.

Deaktivace zámku klíče

1. Dotkněte se tlačítka MENU na displeje.
2. Stiskněte tlačítko , dokud symbol 🔒 nezmizí z displeje.
   ⇨ Symbol 🔒 zmizí z displeje a zámek kláves je deaktivován.

Nastavení budíku

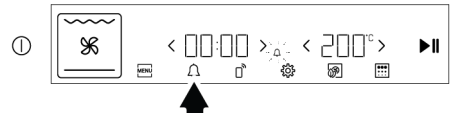
Řídicí jednotku produktu můžete také použít pro jakýkoli jiný účel varování nebo připomenutí, než je vaření.
Budík nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro varovné účely. Například můžete použít budík, když chcete v určitou dobu otočit jídlo v troubě. Jakmile nastavíte čas, hodiny vydají zvukovou výstrahu.

Maximální doba trvání alarmu může být 23 hodin a 59 minut.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Spodní klávesy aktivujete stisknutím klávesy MENU.



3. Stisknutím tlačítka nastavte čas budíku.
   ⇨ Na displeji začne blikat symbol 🔔.



4. Nastavte čas alarmu stisknutím tlačítek 〈/〉 v oblasti zobrazení času/času. Opětovným stisknutím tlačítka potvrďte nastavení.



   ⇨ Čas alarmu je nastaven a na displeji se neustále rozsvítí symbol 🔔. Chcete-li vidět zbývající čas budíku, musíte se znovu dotknout tlačítka .
5. Po dokončení doby alarmu začne blikat symbol 🔔 a uslyšíte zvukovou výstrahu.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu bude zvukový signál znít po dobu dvou minut. Dotkněte se libovolného tlačítka pro zastavení zvukového signálu.

⇨ Zvukový signál je ztlumen.

Pokud chcete alarm zrušit;

1. Stiskněte tlačítko pro resetování času alarmu. Dotýkejte se tlačítka 〈, dokud se na displeji nezobrazí „00:00“.

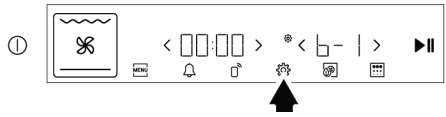
Nastavení hlasitosti

Můžete nastavit hlasitost řídicí jednotky. Chcete-li provést toto nastavení, vaše trouba nesmí vařit.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Spodní klávesy aktivujete stisknutím klávesy MENU.



3. Stiskněte tlačítko ⚙, dokud se na displeji nezobrazí „b-1“, nebo „b-2“.



   ⇨ Na displeji bliká symbol ⚙.
4. Upravte požadovaný tón stisknutím tlačítek 〈/〉 oblasti zobrazení teploty.
5. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka MENU nebo stisknutím tlačítka ⚙ přejděte na další nastavení.

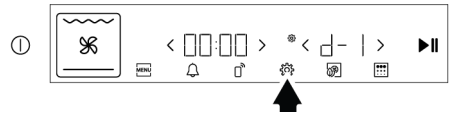
Nastavení jasu displeje

Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. Chcete-li provést toto nastavení, vaše trouba nesmí být v režimu vaření.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Spodní klávesy aktivujete stisknutím klávesy MENU.



3. Klepněte na tlačítko ⚙, dokud se na displeji neobjeví „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.



⇨ Na displeji bliká symbol ⚙.

4. Nastavte požadovaný jas stisknutím tlačítek 〈 / 〉 v oblasti zobrazení teploty. **(d-1, d-2, d-3)**
5. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka MENU nebo stisknutím tlačítka ⚙ přejděte na další nastavení.

Připojení trouby k bezdrátové síti a úvod do aplikace „"HomeWhiz"“

Připojte troubu k bezdrátové síti pomocí chytrého zařízení, které můžete zkontrolovat pomocí aplikace „"HomeWhiz"“. Chcete-li to provést, nejprve nainstalujte aplikaci „"HomeWhiz"“ do svého chytrého zařízení. Aplikace „"HomeWhiz"“ je k dispozici na mobilních operačních systémech IOS a Android.

Po stažení aplikace „"HomeWhiz"“ si musíte vytvořit vlastní domov podle kroků aplikace.

Troubu můžete připojit k bezdrátové síti a povolit dálkové ovládání podle kroků uvedených v aplikaci.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Spodní klávesy aktivujete stisknutím klávesy MENU.



3. Stiskněte současně tlačítka ⚙ a 🔒 po dobu asi 3 sekund.

⇨ Když trouba přejde do režimu nastavení, na displeji teploty se zobrazí odpočítávání 3-2-1 a na displeji bliká symbol 📶.

4. Otevřete aplikaci "HomeWhiz", kterou jste nainstalovali do svého chytrého zařízení. Po vytvoření vlastního domova vyberte troubu pod kuchyňskými výrobky, do aplikace zadejte skladové číslo svého produktu a postupujte podle pokynů v aplikaci.

Skladové číslo produktu je číslo začínající na „77...“, které se nachází ve spodní části předního krytu příručky.

5. Dokončete zavedení trouby do aplikace podle kroků aplikace.

⇨ Po dokončení připojení se symbol 📶 rozsvítí nepřetržitě.

Aktivace dálkového ovládání trouby

Po zavedení do aplikace „"HomeWhiz"“ lze dálkové ovládání trouby provést:

1. Zatímco je na displeji viditelný symbol 📶, dotkněte se jednou tlačítka 🔒.

⇨ Symbol 🔒 se objeví na displeji spolu se symbolem 📶.

Pokud symbol 📶 není na obrazovce viditelný, dotkněte se tlačítka 🔒, dokud se na displeji neobjeví symbol 📶.

Pokud se na displeji objeví symbol , ale při stisknutí tlačítka uslyšíte chybový signál a na displeji se neobjeví symbol nebo bliká symbol , zkontrolujte připojení k internetu, ke kterému jste produkt připojili. Pokud je připojení k internetu dobré a problém přetrvává, opakujte kroky instalace.

Odstranění přiřazení připojené trouby „"HomeWhiz""

Po přidání produktu do aplikace „"HomeWhiz"" se informace o vašem produktu budou shodovat s uživatelským účtem, který jste použili pro „"HomeWhiz"". Chcete-li smazat shodu, pokud ztratíte přístup k účtu, který používáte v aplikaci, nebo z jiných důvodů, je třeba provést následující kroky.

1. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
2. Spodní klávesy aktivujete stisknutím klávesy MENU.



3. Stiskněte tlačítka a ⏻ po dobu asi 5 sekund.
   ⇨ Na displeji se zobrazí odpočítávání od 5.
4. Po dokončení odpočítávání se na displeji zobrazí animace odstranění shody.
5. Jakmile je proces párování bez problémů dokončen, ozve se varovný zvuk a trouba se restartuje.

Pokud během procesu odstranění shody dojde k problému a proces nelze dokončit, uslyšíte chybový zvuk.

6. Po dokončení procesu smazání odpovídajícího produktu restartujte produkt, který můžete představit svému účtu „"HomeWhiz"".

Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě

CE	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
Frekvenční pásmo	: 2.4 Ghz
Max. přenosový výkon	: max. 100 mW
CE prohlášení o shodě	
Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce **support.beko.com** v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.	

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

Tento produkt shromažďuje a přenáší data o používání po připojení k internetu (např. nastavení teploty, doba používání, chybové kódy). V souladu se zákonem EU o údajích (nařízení EU 2023/2854) máte právo k těmto údajům přistupovat a spravovat je. Podrobnosti o tom, jaké údaje shromažďujeme, jak je používáme a jak k nim přistupovat, najdete na adrese:

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

6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.
Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobci a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 … 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 … 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 … 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 … 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 … 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 … 30
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 … 40
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 … 45
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 … 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 … 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 … 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 … 40

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 … 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 … 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 … 65
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	250	10 … 20
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	280	5 … 10

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 … 35
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 … 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	40 … 50
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka vaření s provozními funkcemi "Ekonomický ohřev ventilátorem"

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce “Ekonomický ohřev ventilátorem” troubu nepředehřívejte.

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	3	180	25 … 35
Pečivo	Standardní plech *	3	200	45 … 55
Brioška	Standardní plech *	3	200	35 … 45

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/ max, po 180 … 190	60 … 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 … 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 … 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	3	200	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filet, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumisťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 … 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 … 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 … 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 … 25
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 … 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 … 30

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 … 4
Po 5 minutách na grilu předehřívání vynechejte.				
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

6.1.4 Vaření za pomoci páry

Obecné informace

- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Úroveň páry	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Celý chléb	Standardní plech *	2	Ohřev ventilátorem	180	200	High	před předehřátím	30 … 40	820
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	2	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	25 minuty 250/max, po 190	max	High	25	60 … 70	2000
Žebrový steak (jeden kousek)	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	180	max	High	15	40 … 55	1000
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	170	max+max***	High	po předehřátí (okamžitě)	80 … 100	2000
Kynutá buchta	Standardní plech *	3	Ohřev ventilátorem	180	150	Low	před předehřátím	20 … 30	1200
Tvarohový koláč	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu ****	3	Ohřev ventilátorem	120	200	Low	30	60 … 70	1450
Kuřecí paličky	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	200	150	High	po předehřátí (okamžitě)	20 … 30	800

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Úroveň páry	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Pečený brambor	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	190	100	Low	25	45 … 55	500
Hamburgerová houska	Standardní plech *	3	Ohřev ventilátorem	180	200	High	před předehřátím	20 … 30	800
Losos se zeleninou	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	200	100	Low	po předehřátí (okamžitě)	15 … 25	500

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Zobrazuje čas, který uplynul po předehřívání.

*** V polovině doby vaření přidejte vodu až po úroveň „max“.

**** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.5 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 … 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 … 40

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 … 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 … 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 … 65

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 … 35
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 … 25

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 … 3
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut. Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

Jogurt

Příprava jogurtu;

1. Vyjměte příslušenství a boční rošty (pokud existují) z varné zóny.
2. Umístěte nádobu na jogurt na dno varné zóny.
3. Po přípravě jogurtu jej nechte alespoň 12 hodin odpočinout v chladničce.
4. Po celou dobu nechte dvířka trouby napůl pootevřená.

Potraviny	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jogurt	Ohřev ventilátorem	Spodní část varné zóny	50 - 60	240 … 360

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Smaltované povrchy

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Na odolné skvrny lze použít čistič trouby a grilu doporučený na webových stránkách vaší značky produktu. Nepoužívejte vnější čistič trouby. Pokud je povrch silně znečištěný, lehce jej navlhčete a jemně očistěte kartáčem s měkkými štětinami nebo drátěným drátem. Nevyvíjejte nadměrný tlak.

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsaných v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

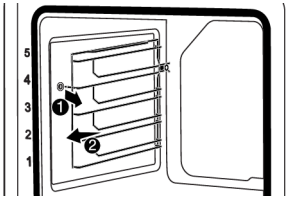
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

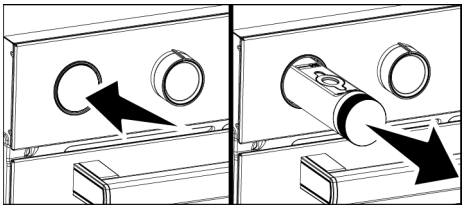
7.5 Čištění párou

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

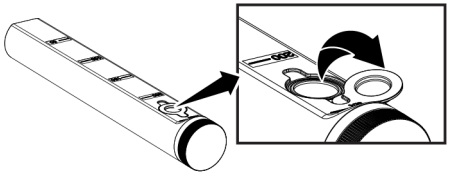
Obecná varování

- Čas, teplotu a nastavení páry nelze změnit.
- Pokud se voda mine během prvních 5 minut po spuštění funkce čištění párou, pokud dojde k odstranění nádrže na vodu během čištění nebo k otevření dveří, funkce čištění se zruší.
- Pokud je vnitřní teplota trouby nad 120°C, funkce čištění párou se nespustí.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Stiskněte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby. Vyberte nádržku na vodu z jejího otvoru.

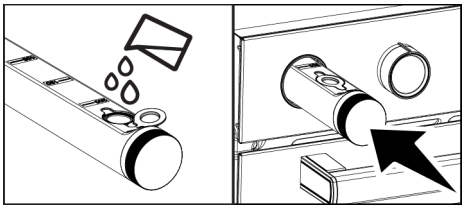


3. Otevřete plastový uzávěr na nádrži na vodu, jak je znázorněno níže.



Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

4. Naplňte zásobník s 200 ml vody a umístěte plastový uzávěr na nádržku na vodu na jeho místo.



5. Zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.
6. Spodní klávesy aktivujete stisknutím klávesy .



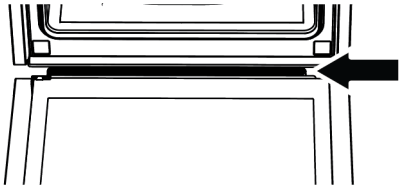
7. Stiskněte tlačítko . Funkce „Čištění párou“ je aktivována.



8. Spusťte čištění stisknutím tlačítka ▶II.
   ⇨ Spustí se čištění a na displeji se zobrazí doba čištění párou. Tento čas nelze změnit.
9. Po uplynutí času se na displeji zobrazí **"00:00"**.
10. Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.
11. Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čistícím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

Při funkci čištění párou se očekává, že se voda na podlaze trouby odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se změkčily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvířek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

12. **(Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)** Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



7.6 Čištění dvířek trouby

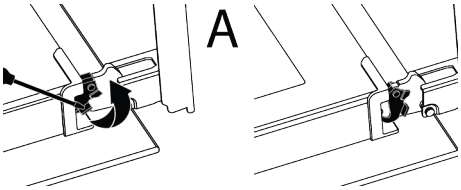
Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech **"Demontáž dvířek trouby"** a **"Demontáž vnitřních skel dvířek"**. Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály.

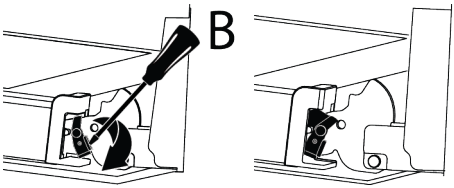
Vnitřní sklo dvířek trouby je pokryto snadno čistitelným materiálem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, tvrdé kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály, například bělidlo.

Odstranění dvířek trouby

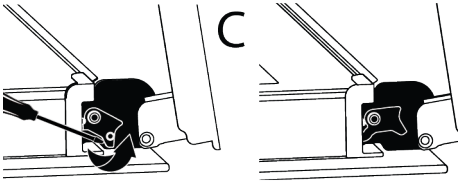
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



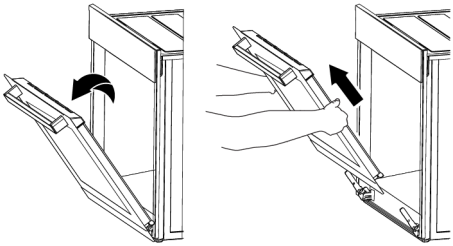
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



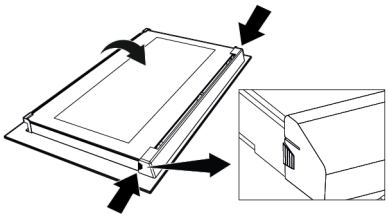
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

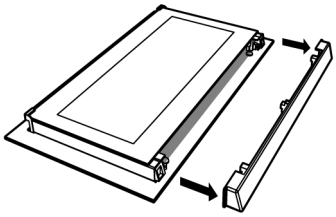
Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

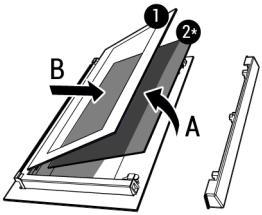
Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.





3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k "**A**" a poté jej vyjměte tahem směrem k "**B**".



1 Vnitřní sklo

2* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejblíže k nejvnitřnějšímu sklu (1).
6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

7.8 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a

osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

Výměna světla trouby

Obecná varování

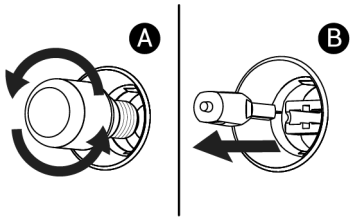
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



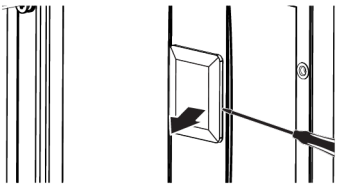
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



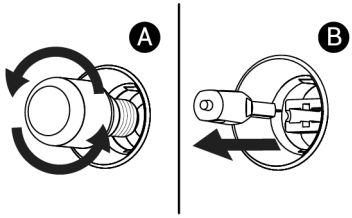
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.
4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru. >>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Příkaz, který chcete odeslat z aplikace "HomeWhiz", neprochází. (pokud jsou splněny podmínky vzdáleného přístupu)

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Aplikace "HomeWhiz" nezobrazuje stav trouby správně.

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Pokud se po vložení výrobku do aplikace "HomeWhiz" zobrazí chybové hlášení "Při přiřazování výrobku k vašemu domovu nebo zadané místnosti došlo k chybě. Toto zařízení patří do jiné domácnosti." nebo pokud jste zapomněli, ve kterém kontě "HomeWhiz"

- Vymažte párování podle pokynů v části "Vymazání párování připojené trouby "HomeWhiz" a zopakujte párování výrobku od začátku.

Během instalace produktu do aplikace "HomeWhiz" se zobrazí upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth".

- V případě, že je v domácnosti více než jeden domácí spotřebič nastaven do režimu nastavení ve stejnou dobu a vysílá signál bluetooth, může se během instalace do aplikace "HomeWhiz" objevit upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth". >>> Vypněte instalační režimy ostatních spotřebičů a pokračujte v používání pouze jednoho spotřebiče se zapnutým instalačním režimem.

V aplikaci "HomeWhiz" se zobrazují jiné výrazy než jazyk, který jsem zadal.

- V případech, kdy je výkon internetu nízký, se v aplikaci homewhiz mohou objevit výrazy v jiných jazycích, než jsou jazyky, které jste definovali v aplikaci. >>> Toto není porucha.

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	-	-
Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	0,8	20
Síťový pohotovostní režim	2,0	20

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	**222 525 222**
tel. kontakt	**800 350 333**
e-mail	**zakaznickecentrum@bekosa.cz**
online objednávka opravy spotřebiče	**www.bekocr.cz**
5 let záruky - podmínky a registrace	**www.bekocr.cz**

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

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

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

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza 52

1.1 Uso previsto 52
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici 53
1.3 Sicurezza elettrica 54
1.4 Sicurezza in fase di trasporto 55
1.5 Installazione in sicurezza 56
1.6 Utilizzo in sicurezza 57
1.7 Avvertenze sulla temperatura 57
1.8 Uso degli accessori 58
1.9 Sicurezza nella cottura 58
1.10 Sistema a vapore 59
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza 60

2 Istruzioni relative all'ambiente 60

2.1 Direttiva sui rifiuti 60
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto 60
2.2 Informazioni sull'imballaggio 60
2.3 Consigli per risparmiare energia .. 61

3 Il prodotto 62

3.1 Presentazione del prodotto 62
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 62
3.2.1 Pannello di controllo 63
3.3 Funzioni operative del forno 63
3.4 Accessori del prodotto 65
3.5 Uso degli accessori del prodotto . 65
3.6 Specifiche tecniche 68

4 Primo utilizzo 69

4.1 Impostazione del primo timer 69
4.2 Pulizia iniziale 69

5 Utilizzo del forno 71

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno 71
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 71
5.3 Cottura assistita a vapore 74
5.4 Impostazioni 77

6 Informazioni generali sulla cucina .. 80

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno 81
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno 81
6.1.2 Carne, pesce e pollame 84
6.1.3 Grill 85
6.1.4 Cottura assistita a vapore 86
6.1.5 Alimenti di prova 88

7 Manutenzione e pulizia 89

7.1 Informazioni generiche per la pulizia 89
7.2 Accessori per la pulizia 91
7.3 Pulizia del pannello di controllo 91
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 91
7.5 Pulizia a vapore 92
7.6 Pulire lo sportello del forno 93
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno 94
7.8 Pulizia della lampada del forno 94

8 Risoluzione dei problemi 96

1 Istruzioni relative alla sicurezza

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

1.1 Uso previsto

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

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

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

1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.

1.3 Sicurezza elettrica

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

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

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

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

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

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

- Non posizionare oggetti sull’apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Assicurarsi che non ci sia acqua nel prodotto prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l’importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

1.5 Installazione in sicurezza

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

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

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

1.8 Uso degli accessori

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

1.9 Sicurezza nella cottura

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

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

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

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

⚠ 1.10 Sistema a vapore

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

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

⚠ 1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

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

2.3 Consigli per risparmiare energia

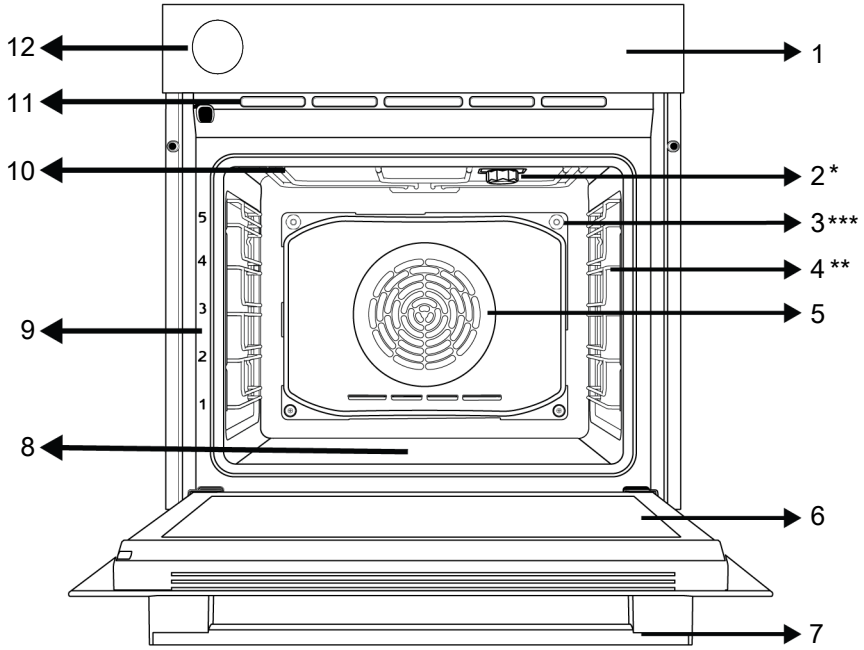
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

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

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

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo
2 Lampada
3 Foro di uscita del vapore
4 Ripiani a filo
5 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
6 Sportello
7 Maniglia
8 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)
9 Posizioni del ripiano
10 Riscaldatore superiore
11 Fori di ventilazione
12 Serbatoio dell'acqua

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

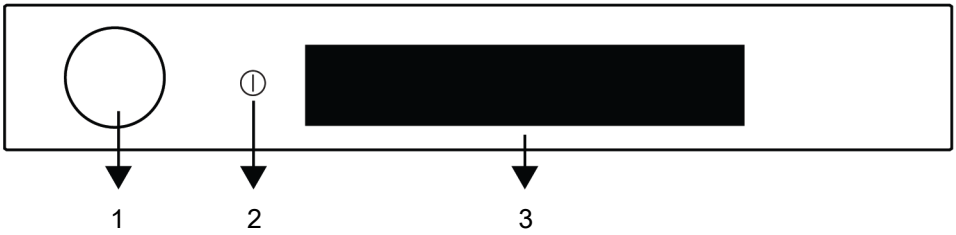
** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

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

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

3.2.1 Pannello di controllo



1 Serbatoio dell'acqua
2 Tasto On/Off
3 Display touch

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

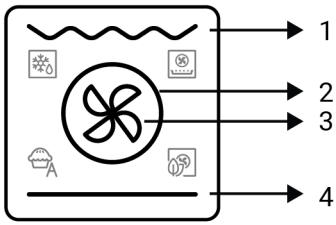
3.3 Funzioni operative del forno

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

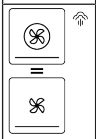
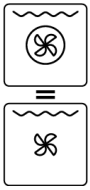
Visualizzazione delle funzioni

È possibile creare le funzioni di cottura del prodotto toccando e selezionando sul display sottostante. I riscaldatori selezionati e attivi si illumineranno in rosso. Il fondo e i riscaldatori si attivano quando vengono toccati una volta. Commuta tra diversi riscaldatori e funzioni del motore del ventilatore e del termoventilatore con pochi tocchi. Le combinazioni di riscaldatori selezionate ti indirizzeranno alle funzioni definite.

Alcune delle selezioni continueranno a funzionare in modo diverso perché non sono definite. Alcune funzioni possono essere selezionate solo per l'uso tramite l'applicazione “HomeWhiz". Informazioni dettagliate sulle funzioni operative che possono essere utilizzate nel prodotto sono riportate in una tabella.



1 Riscaldatore superiore
2 Termoventilatore (con motore a ventola)
3 Motore del ventilatore
4 Riscaldatore inferiore
Simbolo Funzionamento con ventola-
Simbolo Riscaldamento ventola eco-
Simbolo Airfry- *
Simbolo Funzione di cottura automatica (SmartBakePro)- *
* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per la cottura assistita a vapore.
	Riscaldamento ventola	40-280	L'aria calda riscaldata dal termoventilatore viene distribuita uniformemente e rapidamente in tutto il forno con la ventola. È adatto per la cottura in più teglie a diversi livelli di ripiano. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per la cottura a vapore.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.
	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per la cottura assistita a vapore.
	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per la cottura assistita a vapore.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Pulizia a vapore	80	Questa posizione serve ad ammorbidire lo sporco che si forma nel forno subito dopo aver finito di cuocere i cibi. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.

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

Le funzioni selezionabili tramite l'applicazione "HomeWhiz" sono le seguenti. Queste funzioni possono variare a seconda del modello. È possibile che non tutte siano utilizzate nel prodotto.

Definizione della funzione	Definizione e utilizzo
Grill basso	La piccola griglia sul soffitto del forno funziona. È adatto per grigliare piccole quantità.
Mantenimento del calore	Viene utilizzato per mantenere il cibo a una temperatura utile per lungo tempo.
Funzione pane	È usato per cuocere il pane. La temperatura e l'ora impostate non possono essere modificate.
Funzione di cottura automatica (SmartBake-Pro)	Puoi cucinare i pasti definiti per il tuo prodotto con questa funzione senza effettuare regolazioni di temperatura, funzione e ora. L'elenco dei pasti definiti è spiegato nelle sezioni seguenti. Quando si desidera cucinare con questa funzione, se l'interno del forno è caldo, sul display verrà visualizzato l'avviso "HOT".
Airfry	L'aria calda riscaldata dal termoventilatore viene distribuita uniformemente e rapidamente su tutte le parti del forno dalla ventola. È adatto per la cottura di più teglie su diversi livelli di ripiano. Grazie alla rapida distribuzione dell'aria con questa funzione, puoi friggere con poco o senza olio.

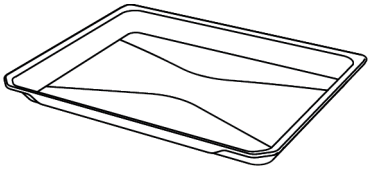
3.4 Accessori del prodotto

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

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

Vassoio standard

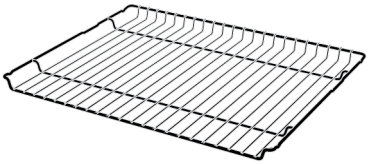
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



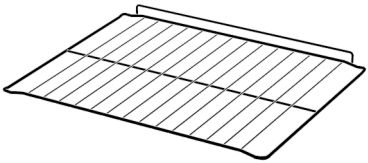
Griglia

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :



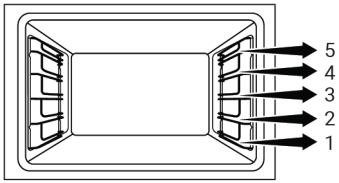
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

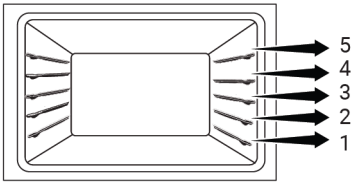
Ripiani da cottura

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



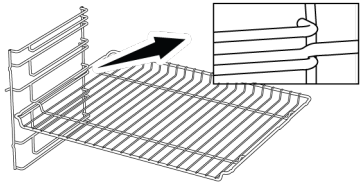
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

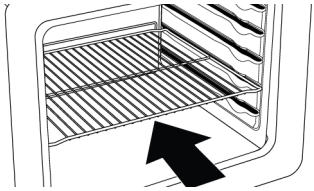
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

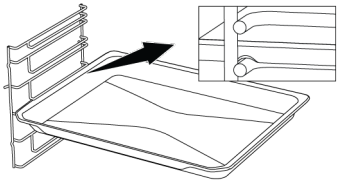
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

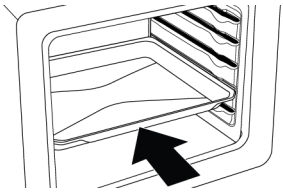
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

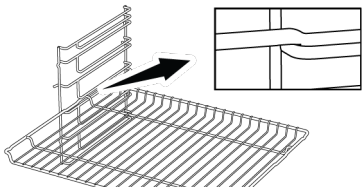
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



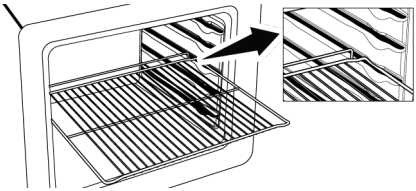
Funzione di arresto del grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :

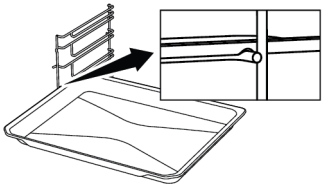


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



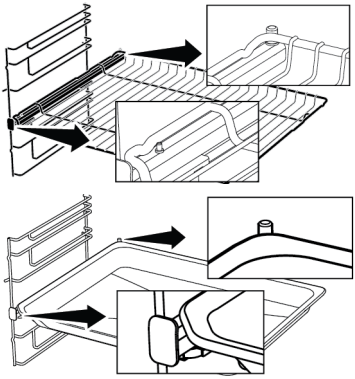
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

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



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

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



3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	595 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo energetico totale (kW)	3,4
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).

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

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

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

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

4 Primo utilizzo

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

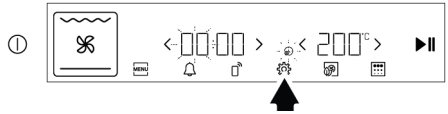
4.1 Impostazione del primo timer

Imposta sempre l'ora del giorno prima di usare il forno. Se non lo imposti, non puoi cucinare in alcuni modelli di forno.

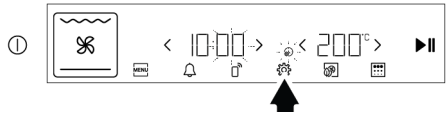
1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Attiva i tasti inferiori toccando il tasto MENU.



3. Premere il tasto ⚙ fino a visualizzare il simbolo sul display.
   ⇨ Il campo dell'orologio e il simbolo lampeggiano sul display.

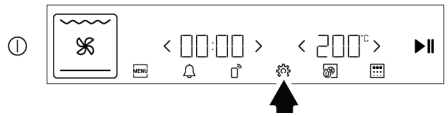


4. Tocca i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione delle ore/ora per impostare l'ora del giorno e tocca nuovamente il tasto ⚙ per attivare il campo dei minuti.
   ⇨ Il campo dei minuti e il simbolo lampeggiano sul display.



I tasti 〉/〈 dell'area di visualizzazione dell'orologio/ora e dell'area di visualizzazione della temperatura saranno attivati e visibili quando si avvicina la mano allo schermo.

5. Tocca i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione delle ore/ora per impostare i minuti e tocca nuovamente il tasto ⚙ per confermare l'impostazione.
   ⇨ L'impostazione dell'ora del giorno viene confermata e il display torna al display di avvio iniziale.



Se l'impostazione iniziale dell'ora non viene effettuata, l'ora del giorno inizierà ad aumentare dalle 12:00. È possibile modificare l'impostazione dell'ora del giorno in un secondo momento, come descritto nella sezione «Impostazioni».

In caso di interruzione prolungata dell'alimentazione, l'impostazione dell'ora del giorno viene annullata. Dovrebbe essere impostato nuovamente.

4.2 Pulizia iniziale

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

Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

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

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

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

Illuminazione del forno

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

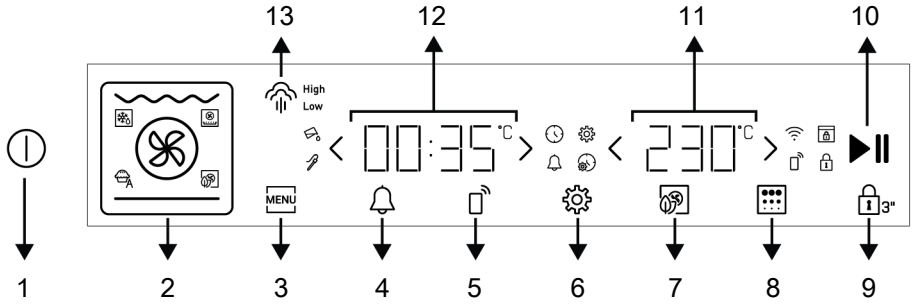
Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo impostabile per la fine della cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento in caldo, questo tempo è di 23:59. In caso di interruzione di corrente, la cottura e il tempo di cottura impostati verranno annullati.
- Durante qualsiasi regolazione, i relativi simboli lampeggiano sul display. Per salvare le regolazioni, tocca il tasto pertinente nella descrizione o attendi qualche istante.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene visualizzato il tempo residuo. Se il tempo di cottura non è impostato, sul display viene visualizzato il tempo trascorso. In alcune funzioni operative, è impostato il preriscaldamento rapido. Il tempo o i tempi di cottura trascorsi iniziano a comparire sul display quando il preriscaldamento rapido è completato e la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata.

Unità di controllo



1 Tasto On/Off
2 Visualizzazione delle funzioni
3 Tasto Menu
4 Tasto allarme
5 Tasto del telecomando
6 Tasto impostazioni
7 Tasto riscaldamento eco-ventilato
8 Chiave per la pulizia a vapore
9 Tasto blocco tastiera
10 Tasto di avvio/arresto cottura
11 Area indicatore della temperatura
12 Area indicatore dell'ora e della durata
13 Tasto vapore

Tasto per gli incrementi

Tasto per i decrementi

Simbolo del tempo di cottura

Simbolo dell'allarme

Simbolo delle impostazioni

Simbolo dell'ora del giorno

Il simbolo blocco tasti

Simbolo della temperatura

Simbolo Wifi *

Simbolo della sonda per la carne *

Simbolo blocco sportello *

Simbolo del telecomando *

Low Simbolo del vapore a basso livello *

High Simbolo del vapore ad alto livello *

Aggiungi il simbolo di avvertenza acqua *

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

Accensione del forno

Accendi il forno toccando il tasto ⏻. Viene visualizzata la prima schermata iniziale.

Se su questo display non viene effettuata alcuna impostazione relativa al forno, il forno si spegne dopo un determinato periodo di tempo e sul display viene visualizzata l'ora del giorno.

Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto ⏻. L'ora del giorno viene visualizzata sul display.

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

Puoi cuocere il cibo controllandolo manualmente (sotto il tuo controllo) senza impostare un tempo di cottura selezionando la temperatura e la funzione operativa specifiche del pasto.

1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Crea la funzione operativa in base ai riscaldatori che desideri azionare tramite il display delle funzioni. Informazioni dettagliate sulla creazione di una funzione operativa sono disponibili nella sezione Funzioni operative del forno [▶ 63].



Per cucinare con la funzione Riscaldamento ventola eco, la selezione non può essere utilizzata tramite il display delle funzioni. Per attivare la funzione Riscaldamento ventola eco, attivate i tasti inferiori toccando il tasto MENU. Selezionate questa funzione operativa toccando il tasto . È possibile impostare la temperatura e l'ora come nei passaggi seguenti. È possibile impostare la temperatura e il tempo come nei seguenti passaggi. Quando il forno funziona nella funzione Riscaldamento ventola eco, il colore "verde" Riscaldamento ventola eco sul display diventa bianco quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata o quando lo sportello del forno viene aperto.

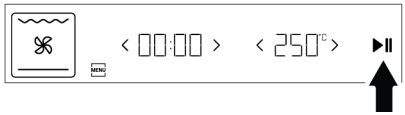
3. La temperatura predefinita per la funzione operativa creata viene visualizzata sul display. Per modificare questa temperatura, toccare i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione della temperatura.



I tasti 〉/〈 dell'area di visualizzazione dell'orologio/ora e dell'area di visualizzazione della temperatura saranno attivati e visibili quando si avvicina la mano allo schermo.

Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display viene visualizzata l'ultima temperatura impostata. Tuttavia, se la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, verrà visualizzata la temperatura consigliata per quella funzione operativa.

4. Dopo aver impostato la funzione di lavoro e la temperatura, toccare il tasto ▶‖ per iniziare la cottura.



⇨ Il forno inizia a funzionare immediatamente nella funzione creata e nella temperatura impostata. Il preriscaldamento rapido è definito in alcune funzioni operative. Durante il preriscaldamento, sul display viene visualizzata un'animazione. Al termine del preriscaldamento, quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, sullo schermo viene visualizzata una breve animazione e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo il segnale acustico, sul display inizia a comparire il tempo trascorso. Poiché la cottura manuale viene eseguita senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Devi controllare tu stesso la cottura e spegnerla. Quando la cottura è completa, premi il tasto ▶‖ per terminare la cottura o tocca il tasto ⏻ per spegnere completamente il forno.

Cucinare regolando il tempo di cottura;

Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifiche del pasto e impostando il tempo di cottura tramite l'unità di controllo, è possibile far sì che il forno si spenga automaticamente alla fine del tempo.

1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Crea la funzione operativa in base ai riscaldatori che desideri azionare tramite il display delle funzioni. Informazioni dettagliate sulla creazione di una funzione operativa sono disponibili nella sezione Funzioni operative del forno [▷ 63].



3. La temperatura predefinita per la funzione operativa creata viene visualizzata sul display. Per modificare questa temperatura, toccare i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione della temperatura.

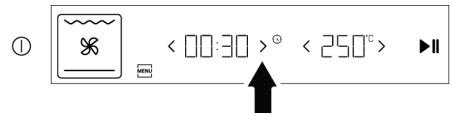


I tasti 〉/〈 dell'area di visualizzazione dell'orologio/ora e dell'area di visualizzazione della temperatura saranno attivati e visibili quando si avvicina la mano allo schermo.

Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display viene visualizzata l'ultima temperatura impostata. Tuttavia, se la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, verrà visualizzata la temperatura consigliata per quella funzione operativa.

4. Toccare i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione dell'orologio/ora per impostare il tempo di cottura.

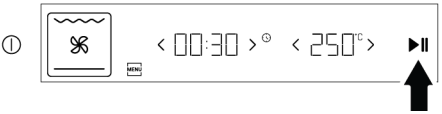
   ⇨ Il simbolo ⏲ appare sul display.



Per impostare rapidamente il tempo di cottura, dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, è possibile attivare il tempo di cottura in 30 minuti toccando il tasto 〉 nell'area di visualizzazione dell'orologio/ora e modificare l'ora con i tasti 〈/〉.

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

5. Dopo aver impostato la funzione di lavoro, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ▶‖ per iniziare la cottura.



6. Il forno inizia a funzionare immediatamente con la funzione creata e la temperatura impostata. Alcune funzioni operative dispongono di una funzione di preriscaldamento rapido. Durante il preriscaldamento, sul display viene visualizzata un'animazione. Al termine del preriscaldamento, quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, sul display viene visualizzata una breve animazione e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo il segnale acustico, sul display inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Dopo il completamento del tempo di cottura impostato, sul display viene visualizzato **"End"**, viene emesso un avviso acustico e la cottura si interrompe.
7. Il segnale acustico verrà emesso per due minuti. Se si preme il tasto ▶‖ mentre viene emesso il segnale acustico e sul display viene visualizzato il testo **"End"**, il forno continuerà a funzionare all'infinito. Se si tocca il tasto ⏻, il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico viene interrotto.

5.3 Cottura assistita a vapore

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

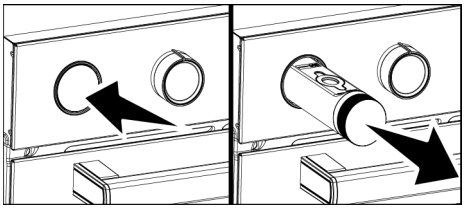
Esistono 2 diversi livelli di assistenza al vapore: vapore basso e vapore alto. In fase di cottura, il vapore viene erogato nel forno a intervalli specifici. Di norma, si consiglia un livello di vapore basso per cuocere dolci come torte, pasticcini e pane. Il livello di vapore alto, invece, è consigliato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

Avvertenze generali

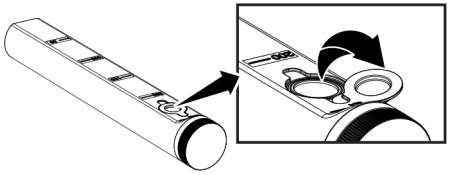
- La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente con le funzioni operative il cui simbolo High lampeggia sul display quando la sezione viene selezionata per la prima volta.
- La funzione di cottura assistita a vapore può essere usata unicamente a temperature superiori a 120 °C.
- Non versare nel serbatoio più acqua del livello "max" durante la cottura.
- La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.
- Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.
- Se il prodotto dispone di una sonda per carne, assicurarsi che il coperchio della sonda per carne sia chiuso prima della cottura con vapore. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite di vapore dalla presa della sonda per carne.

Per la cottura assistita a vapore:

1. Inizia la cottura dopo aver controllato la tabella di cottura assistita a vapore e aver impostato la funzione, la temperatura e il tempo in base al cibo che desideri cuocere. È possibile determinare la quantità di acqua da aggiungere, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo di cottura che non sono indicati nella tabella.
2. Premi il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno. Rimuovi il serbatoio dell'acqua dalla sua fessura.

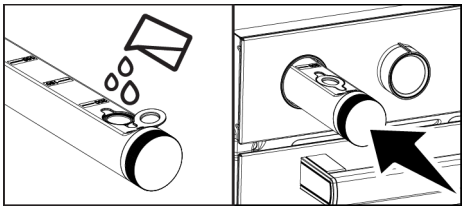


3. Aprire il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua come mostrato di seguito.



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

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



5. Mettete il cibo nel forno nella posizione consigliata della griglia.
6. Create la funzione operativa in base ai riscaldatori che desiderate azionare e in cui la funzione di cottura assistita a vapore è attiva tramite il display delle funzioni. Informazioni dettagliate sulla creazione di una funzione operativa sono disponibili nella sezione Funzioni operative del forno [▸ 63].

Steam Assist è disponibile nelle funzioni operative Funzione "3D", Riscaldamento a ventola superiore/inferiore, Funzione pizza e Riscaldamento ventola.

È possibile attivare la cottura assistita da vapore toccando direttamente il tasto senza selezionare la funzione operativa. Quando si preme il tasto, sul display appare «Funzione "3D"». È inoltre possibile creare funzioni «Riscaldamento a ventola superiore/inferiore», «Funzione pizza» o «Riscaldamento ventola» toccando i riscaldatori.

7. Seleziona il livello di vapore alto o basso toccando il tasto in base al tipo di cibo che stai cucinando. Il simbolo High appare sul display per un livello di vapore alto e il simbolo Low appare per un livello di vapore basso.
8. La temperatura predefinita per la funzione operativa creata viene visualizzata sul display. Per modificare questa temperatura, toccare i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione della temperatura.

I tasti 〉/〈 dell'area di visualizzazione dell'orologio/ora e dell'area di visualizzazione della temperatura saranno attivati e visibili quando si avvicina la mano allo schermo.

9. Puoi impostare un tempo di cottura per la tua cottura oppure puoi cuocere manualmente controllando tu stesso la cottura. Per regolare il tempo di cottura, consulta la sezione «Cottura regolando il tempo di cottura».
10. Tocca il tasto ▶‖ per iniziare la cottura.

⇨ **Se il tempo di cottura non è impostato:** Il forno inizia a funzionare immediatamente nella funzione creata e nella temperatura impostata. Il preriscaldamento rapido è definito in alcune funzioni operative. Durante il preriscaldamento viene visualizzata un'animazione sul display. Quando il preriscaldamento è completo, quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, sullo schermo viene visualizzata una breve animazione e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo il segnale acustico, il tempo trascorso inizia a comparire sul display. Poiché la cottura manuale viene eseguita senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Devi controllare tu stesso la cottura e spegnerla. Quando la cottura è completa, premi il tasto ▶‖ per terminare la cottura o tocca il tasto ⏻ per spegnere completamente il forno.

⇨ **Se il tempo di cottura è impostato:** Il forno inizia a funzionare immediatamente con la funzione creata e la temperatura impostata. Alcune funzioni operative dispongono di una funzione di preriscaldamento rapido. Durante il preriscaldamento viene visualizzata un'animazione sul display. Quando il preriscaldamento è completo, quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, viene visualizzata una breve animazione sul

display e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo il segnale acustico, sul display inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display «End» viene emesso un segnale acustico e la cottura si interrompe. Il segnale acustico verrà emesso per due minuti. Se si preme il tasto ▶‖ mentre viene emesso il segnale acustico e sul display viene visualizzato il testo «End», il forno continuerà a funzionare all'infinito. Se si tocca il tasto ⏻, il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico viene interrotto.

Durante la sessione di cottura assistita a vapore:

- Qualora ci sia abbastanza acqua all'interno del serbatoio dell'acqua, il forno continua la cottura assistita a vapore fino a che l'acqua non si esaurisce nel serbatoio.
- Se l'acqua nel serbatoio si esaurisce o se non è stata aggiunta abbastanza acqua, il simbolo inizierà a lampeggiare sul display e dopo un po' emetterà un avviso acustico. Nel frattempo, il forno continua a cucinare senza vapore.
- Per continuare la cottura assistita a vapore, togliere il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua a sufficienza e metterlo nel suo alloggiamento. Il forno inizia a erogare vapore al suo interno estraendo l'acqua dal serbatoio.
- Durante la cottura a vapore, il rumore di funzionamento della pompa del forno è normale, soprattutto quando l'acqua residua nel serbatoio dell'acqua è bassa.

Dopo la cottura assistita a vapore:

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

5.4 Impostazioni

Attivazione del blocco dei tasti

Utilizzando la funzione di blocco dei tasti, è possibile impedire l'intervento sulla centralina durante la cottura. Il blocco dei tasti non può essere effettuato quando la cottura non è in corso.

1. Mentre cucini nel forno, premi il tasto 🔒 che appare sul display.



   ⇨ L'area di visualizzazione della temperatura mostra un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, il blocco dei tasti viene attivato e sul display viene visualizzato il simbolo 🔒.

Quando il blocco tasti è attivo, non è possibile utilizzare altri tasti dell'unità di controllo tranne il tasto ⏻.

Disattivazione del blocco dei tasti

1. Toccare il tasto MENU sul display.
2. Premere il tasto finché il simbolo 🔒 non scompare dal display.

   ⇨ Il simbolo 🔒 scompare dal display e il blocco dei tasti viene disattivato.

Impostazione della sveglia

È inoltre possibile utilizzare l'unità di controllo del prodotto per qualsiasi scopo di avviso o promemoria diverso dalla cottura. La sveglia non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata a scopo di avvertenza. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando si desidera accendere il cibo nel forno a una determi-

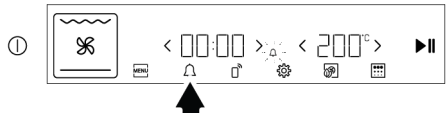
nata ora. Non appena l'ora impostata è scaduta, l'orologio emetterà un avviso acustico.

La durata massima dell'allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

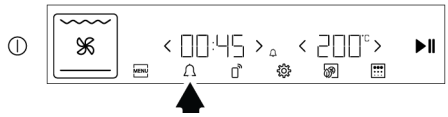
1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Attiva i tasti inferiori toccando il tasto MENU.



3. Tocca il tasto per impostare l'ora della sveglia.
   ⇨ Il simbolo 🔔 inizia a lampeggiare sul display.



4. Imposta l'ora della sveglia toccando i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione dell'ora/ora. Tocca nuovamente il tasto per confermare l'impostazione.



   ⇨ L'ora della sveglia è impostata e il simbolo 🔔 è costantemente acceso sul display. È necessario toccare nuovamente il tasto per visualizzare il tempo residuo della sveglia.
5. Al termine del periodo di allarme, il simbolo 🔔 inizia a lampeggiare e viene emesso un avviso acustico.

Disattivazione dell'allarme

1. Al termine dell'orario di allarme, il segnale acustico suonerà per due minuti. Tocca un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

⇨ Il segnale acustico viene disattivato.

Se si desidera annullare l'allarme;

1. Tocca il tasto per reimpostare l'ora della sveglia. Toccare il tasto 〈 fino a visualizzare **"00:00"** sul display.

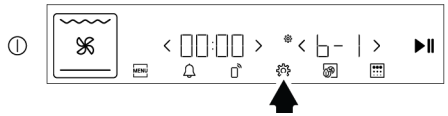
Regolazione del volume

È possibile regolare il volume dell'unità di controllo. Per effettuare questa regolazione, il forno non deve cuocere.

1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Attiva i tasti inferiori toccando il tasto MENU.



3. Toccare il tasto ⚙ fino a visualizzare **b-1** o **b-2** sul display.



   ⇨ Il simbolo 🔊 lampeggia sul display.
4. Regola il tono desiderato toccando i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione della temperatura.
5. Conferma l'impostazione toccando il tasto MENU o tocca il tasto ⚙ per passare all'impostazione successiva.

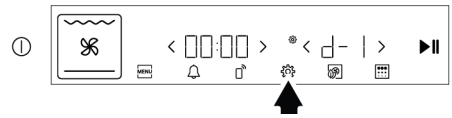
Regolazione della luminosità del display

È possibile regolare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per effettuare questa regolazione, il forno non deve essere in modalità cottura.

1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Attiva i tasti inferiori toccando il tasto MENU.



3. Tocca il tasto ⚙ fino a visualizzare **d-1**, **d-2** o **d-3** sul display.



⇨ Il simbolo lampeggia sul display.

4. Regola la luminosità desiderata toccando i tasti 〈/〉 dell'area di visualizzazione della temperatura. **(d-1, d-2, d3)**
5. Conferma l'impostazione toccando il tasto MENU o tocca il tasto per passare all'impostazione successiva.

Connessione del forno alla rete wireless e introduzione all'applicazione "HomeWhiz"

Collega il tuo forno a una rete wireless con un dispositivo intelligente, puoi controllarlo tramite l'applicazione "HomeWhiz". Per fare ciò, installate innanzitutto l'applicazione "HomeWhiz" sul vostro dispositivo intelligente. L'applicazione "HomeWhiz" è disponibile sui sistemi operativi mobili IOS e Android.

Dopo aver scaricato l'applicazione "HomeWhiz", devi creare la tua casa seguendo i passaggi dell'applicazione.

È possibile connettere il forno alla rete wireless e abilitare il controllo remoto seguendo i passaggi indicati nell'applicazione.

1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Attiva i tasti inferiori toccando il tasto MENU .



3. Tocca contemporaneamente i tasti e per circa 3 secondi.

⇨ Quando il forno entra in modalità di configurazione, il conto alla rovescia 3-2-1 appare nell'area di visualizzazione della temperatura e il simbolo lampeggia sul display.

4. Aprire il "HomeWhiz" applicazione che hai installato sul tuo dispositivo intelligente. Dopo aver creato la tua casa, seleziona il forno sotto i prodotti da cucina, inserisci il numero di serie del tuo prodotto nell'applicazione e segui i passaggi dell'applicazione.

Il numero di magazzino del prodotto è il numero che inizia con «77...» situato nella parte inferiore della copertina anteriore del manuale.

5. Completa l'introduzione del tuo forno all'applicazione seguendo i passaggi dell'applicazione.

⇨ Quando la connessione è completa, il simbolo si illumina continuamente.

Attivazione del controllo remoto del forno

Dopo averlo introdotto nell'applicazione "HomeWhiz", è possibile eseguire il controllo remoto del forno:

1. Mentre il simbolo è visibile sul display, premete una volta il tasto .

⇨ Il simbolo appare sul display insieme al simbolo .

Se il simbolo non è visibile sullo schermo, premere il tasto finché il simbolo non appare sul display.

Se sul display appare il simbolo ma si sente un segnale di errore quando si tocca il tasto e il simbolo non appare sul display o il simbolo lampeggia, controlla la connessione Internet a cui hai collegato il prodotto. Se la connessione Internet è buona e il problema persiste, ripeti la procedura di installazione.

Eliminazione della corrispondenza del forno collegato "HomeWhiz"

Dopo aver aggiunto il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", le informazioni sul prodotto corrisponderanno all'account utente utilizzato per "HomeWhiz". Per eliminare la

corrispondenza in caso di perdita dell'accesso all'account utilizzato nell'applicazione o per altri motivi, è necessario eseguire le seguenti operazioni.

1. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
2. Attiva i tasti inferiori toccando il tasto MENU .



3. Tocca i tasti 🔒 e ⏻ per circa 5 secondi.
   ⇨ Sul display viene visualizzato un conto alla rovescia da 5.
4. Una volta completato il conto alla rovescia, sul display verrà visualizzata un'animazione di eliminazione della partita.
5. Una volta completato il processo di cancellazione dell'abbinamento senza problemi, verrà emesso un segnale acustico di avviso e il forno verrà riavviato.

   Se si verifica un problema durante il processo di eliminazione della partita e il processo non può essere completato, verrà emesso un suono di errore.
6. Una volta completato il processo di eliminazione corrispondente, riavvia il prodotto che puoi introdurre nel tuo account "HomeWhiz".

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

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

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di garanzia del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.
Questo prodotto raccoglie e trasmette i dati di utilizzo quando è connesso a Internet (ad esempio impostazioni della temperatura, durata dell'utilizzo, codici di errore). In conformità con la legge UE sui dati (Regolamento UE 2023/2854), hai il diritto di accedere e gestire questi dati. Per dettagli su quali dati vengono raccolti, su come vengono utilizzati e su come accedervi, visita:
www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Informazioni generali sulla cucina

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.
Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

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

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

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

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 ˚C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

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

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 … 45
Torta nello stampo	Stampo per torte sulla griglia **	Riscaldamento ventola	2	180	30 … 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 … 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	25 … 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 … 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento ventola	2	150	35 … 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 … 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 … 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 … 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/ inferiore	2	180	35 … 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 … 35

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura con funzione operativa "Riscaldamento ventola eco"

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco" operating function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.
- Non preriscaldare nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".

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

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.3 Grill

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

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.

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

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pesce	Griglia	4 - 5	250	20 … 25
Pezzi di pollo	Griglia	4 - 5	250	25 … 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	4	250	20 … 30
Costoletta di agnello	Griglia	4 - 5	250	20 … 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Griglia	4 - 5	250	25 … 30
Costoletta di vitello	Griglia	4 - 5	250	25 … 30
Verdure gratinate	Griglia	4 - 5	220	20 … 30
Pane tostato	Griglia	4	250	1 … 4
Saltare il preriscaldamento dopo 5 minuti nella griglia.				
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.				

6.1.4 Cottura assistita a vapore

Informazioni di carattere generale

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

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

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

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.

*** A metà cottura aggiungere acqua fino al livello "max".

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

6.1.5 Alimenti di prova

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

Tabella di cottura per i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 … 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 … 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	25 … 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 … 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento ventola	2	150	35 … 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 … 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento ventola	3	170	50 … 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	4	250	20 … 30
Pane tostato	Griglia	4	250	1 … 3
Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare. Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.				

Yogurt

Preparazione dello yogurt;

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

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

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene

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

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Per le macchie ostinate, è possibile utilizzare un detergente per forno e grill raccomandato sul sito web del marchio del prodotto. Non utilizzare un detergente per forno esterno. Se la superficie è molto sporca, inumidirla leggermente e pulirla delicatamente con una spazzola a setole morbide o una spazzola abrasiva. Evitare di esercitare una pressione eccessiva.

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Accessori per la pulizia

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

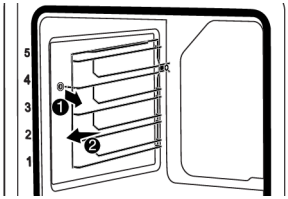
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



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

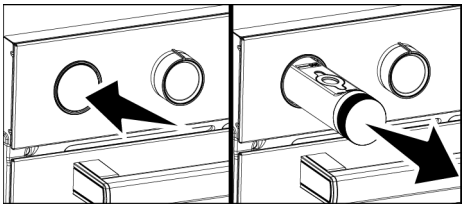
7.5 Pulizia a vapore

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

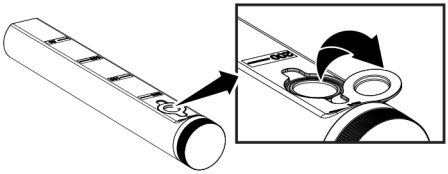
Avvertenze generali

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

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

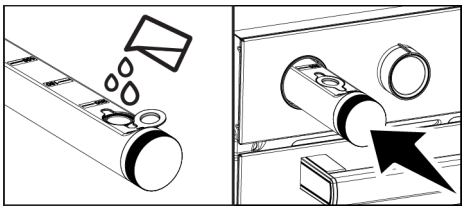


3. Aprire il tappo di plastica sul serbatoio dell'acqua come mostrato di seguito.



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

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



5. Accendi il forno toccando il tasto ⏻.
6. Attiva i tasti inferiori toccando il tasto MENU.



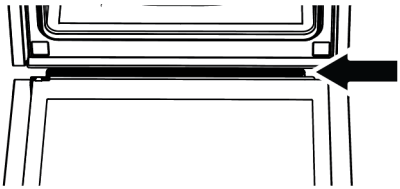
7. Tocca il tasto ⁞⁞. La funzione «Pulizia a vapore» è attivata.



8. Inizia la pulizia toccando il tasto ▶‖.
   ⇨ La pulizia viene avviata e sul display viene visualizzato il tempo di pulizia a vapore. Questo orario non può essere modificato.
9. Alla fine del tempo, **"00:00"** viene visualizzato sul display.
10. Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido.
11. Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

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

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



7.6 Pulire lo sportello del forno

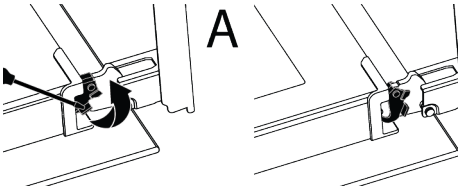
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con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

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

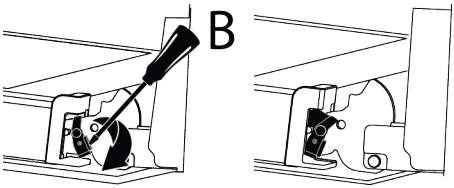
Il vetro interno dello sportello del forno è rivestito con un materiale facile da pulire. Non utilizzare detergenti abrasivi, raschietti per metallo duro, pagliette d'acciaio o prodotti come la candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

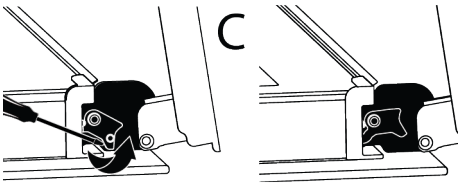
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



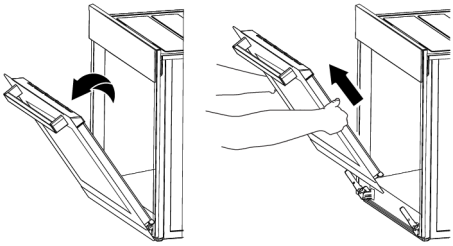
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



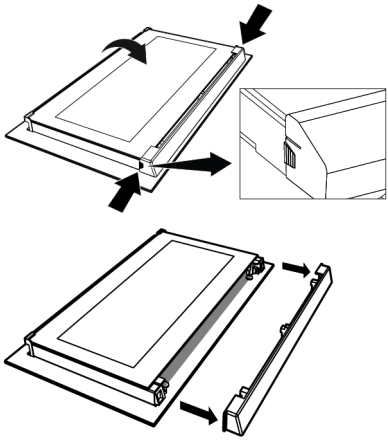
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

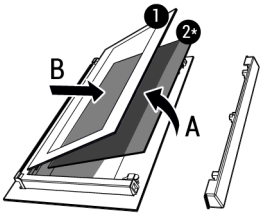
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

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



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



1 Vetro più interno

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

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

7.8 Pulizia della lampada del forno

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

Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

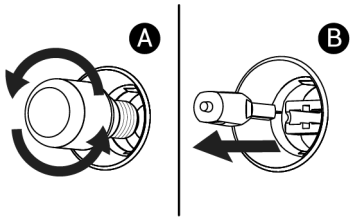
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno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

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



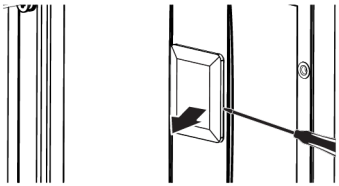
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



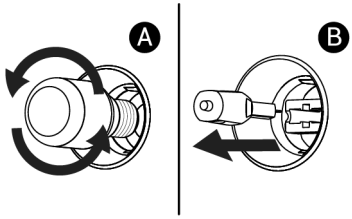
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



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



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non è accesa.

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

Il forno non si scalda.

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

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

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

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

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

Dopo aver abbinato il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", se compare un errore che dice "Si è verificato un errore in fase di abbinamento del prodotto all'abitazione o alla stanza specificata. Questo dispositivo appartiene ad un'altra abitazione" o si è dimenticato l'account"HomeWhiz" utilizzato

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

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

- Nel caso in cui più apparecchi domestici siano impostati contemporaneamente sulla modalità di configurazione e trasmettano il segnale bluetooth, è possibile che durante l'installazione dell'app "HomeWhiz" venga visualizzato l'avviso "Rile-

vate reti bluetooth multiple" >>> Disattivare le modalità di installazione degli altri apparecchi e continuare a utilizzare un solo apparecchio con la modalità di installazione attiva.

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

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

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

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