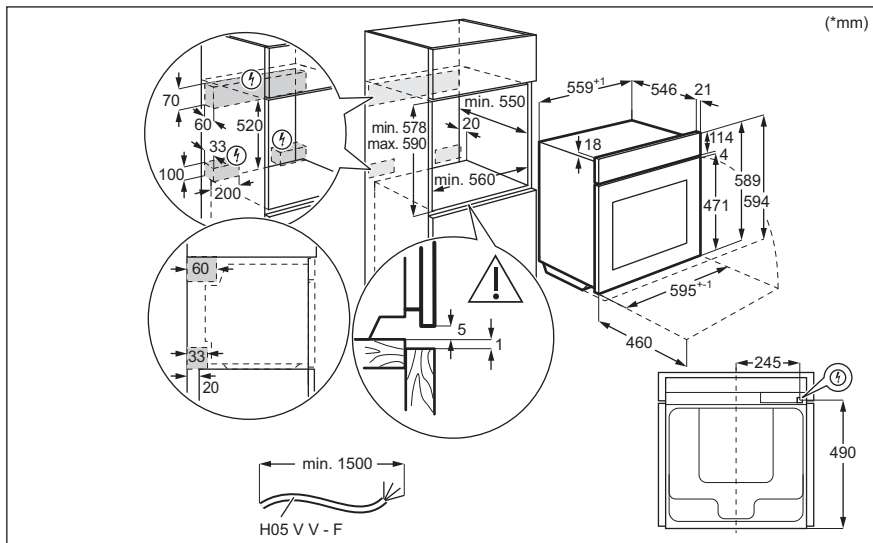
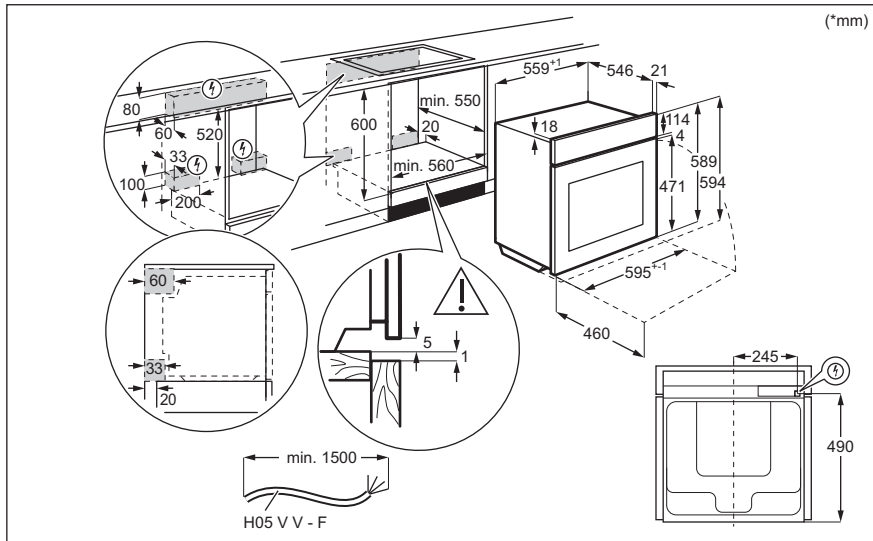


Dieter Knoll

DKS79905BK

BG	Ръководство за употреба	3
	Фурна на пара	
IT	Istruzioni per l'uso	29
	Forno a vapore	
RO	Manual de utilizare	54
	Cuptor cu abur	

MOHTAJ / INSTALLAZIONE / INSTALAREA



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	9
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ.....	17
10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	18
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	21
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	25
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	28

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.

- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде

- затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да се освободи горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.



ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За предотвратяване на увреждане или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Използвайте само принадлежности, доставени с този уред или препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелиран тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда, тя е тежка.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Отделената пара може да причини изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, докато функцията е активирана. Може да се отделя пара.
 - Отваряйте внимателно вратата след готвене с пара.

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне

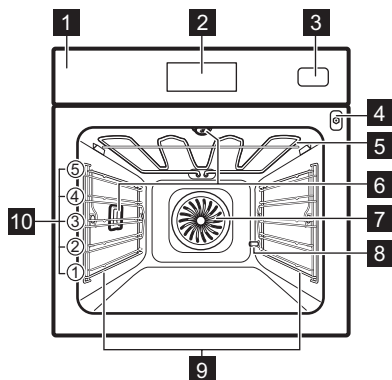
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

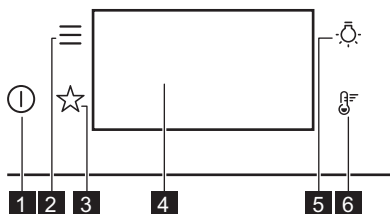
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Резервоар за вода
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагреващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 Преглед на контролния панел



1

Вкл. / Изкл.

Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.

2

Меню

Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.

3

Предпочитани

Изброява любимите настройки.

4

Екран

Показва текущите настройки на уреда.

Превключвател за лампичката

За включване и изключване на лампата.

5

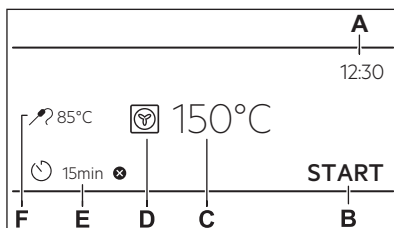
Бързо нагряване

За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

6

4.2 Екран

Дисплей със зададени функции на бутоните.



A. Час от денонощието

B. СТАРТ / СТОП

C. температура

D. Функции нагряване

E. Таймер

F. Термосонда (само за избрани модели)

Индикатори на екрана

 За потвърждаване на избора / настройката.

 За връщане едно ниво назад в менюто.

 За отмяна на последното действие.

 За включване и изключване на опции.

 Уредът е заключен.

 Звуковата аларма е активирана.

Индикатори на екрана

 Звуковата аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.

 Изскачащо съобщение е активирано само.

 Забавен старт е активирана.

 За отмяна на настройката.

 Дисплеят показва различни съобщения. Когато се появи прозорец със съобщение, натиснете дисплея, за да продължите.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук сигнал, Твърдост на водата, Час от денонощието.

5.2 Първоначално подгръване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Вижте Ежедневна употреба. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете

уреда да работи в продължение на 15 мин.

4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

5.3 Настройка: Твърдост на водата

Когато включите уреда в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

1. Поставете тестовата хартия в чешмяната вода за около 1 сек. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.
2. Разклатете тестовата хартия, за да премахнете останалата вода.

3. След 1 мин проверете твърдостта на водата в таблицата по-долу.
4. Настройте нивото на твърдост на водата: Меню/Настройки/Настройка/Твърдост на водата.

Цветовите на тестовата хартия ще продължат да се променят. Проверете твърдостта на водата в рамките на 1 мин след тестването.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата със съответното ниво на класификация на водата. Регулирайте

нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Ниво на твърдост на водата	Тестова хартия
1 - мека	 
2 - умерено твърда	
3 - твърда	
4 - много твърда	

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване

СТАНДАРТНИ



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Горещ въздух/вентилатор.

За печене на месо и за печене на кексове. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



Дълбоко замразени храни

Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



Функция пица

За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



Долен нагревател

Изберете тази функция след процес на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво за скара.

СПЕЦИАЛНИ



Консервиране

За да запазите зеленчуците и плодовете, поставете бурканите за консервиране в тава за печене, пълна с вода, като използвате топлоустойчиви буркани с байонет или капачки със същия размер. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



Сушене

За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. За да може наситеният с влага въздух да излезе навън и плодовете да изсъхнат по-добре, е препоръчително от време на време да отваряте вратата на фурната по време на процеса на сушене.



Затопляне на чиния

За подгръвяне на чинии преди сервиране.



Размразяване

За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.



Огретен

За ястия като лазаня или запечени картофи. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Бавно готвене

Процес на готвене при ниска температура. Това е идеално за приготвяне на деликатна храна (напр. говеждо, телешко или агнешко).



Поддържане на топлина

За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.



Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Мощността на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте Ежедневна употреба, Бележки по: Печене с влажност.

ПАРА



Steamify

Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.



Възстановяване с пара

Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.



Печене на хляб

Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.



Втасване на тесто

За ускоряване на набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.



Само пара

За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитюри или риба.



Висока влажност

Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.



Ниска влажност

Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014).
Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкциите за готвене вижте Полезни съвети, Печене с влажност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте Енергийна ефективност, Съвети за енергоспестяване.

6.3 Настройка: Функции нагряване

1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията нагряване по подразбиране и температурата.
2. Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.
3. Изберете функцията на нагряване и натиснете **OK**.
4. Задайте температурата. Натиснете: **OK**
5. Натиснете: **START**

Термосонда - можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене. Вижте Използване на аксесоари, Сензор за храна.

6. **STOP** – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
7. Изключете уреда.

 Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

6.4 Настройка: Steamify - Функция на затопляне с пара

1. Включете уреда. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
2. Натиснете . Задайте функцията на затопляне с пара.
3. Натиснете **OK**. Дисплеят показва настройките на температурата.
4. Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура:
 - a. **Пара за запарване** 50 - 100°C - за приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
 - b. **Пара за задушаване** 105 - 130°C - за приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
 - c. **Пара за нежно запичане** 135 - 150°C - за месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
 - d. **Пара за печене и запичане** 155 - 230°C - за печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
5. Натиснете **OK**.
6. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
7. Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е достатъчна за приблизително 50 мин. Не пълнете резервоара за вода над максималния капацитет.

Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности в резервоара за вода.

8. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.

9. Натиснете START.

Парата се появява след около 2 мин. Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал.

10. Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.

11. Изключете уреда.

12. Изпразнете водния резервоар след всяко готвене с пара, за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик.

Вижте Грижа и почистване, Изпразване на контейнера.

13. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Във вътрешността на фурната може да се кондензира остатъчна вода.

14. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.



ВНИМАНИЕ!

Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изпразвате съдържанието на резервоара за вода.

6.5 Меню

Натиснете , за да влезете в менюто.

Елемент от менюто	Описание
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.

Елемент от менюто	Описание	
Почистване	Изброява програмите за почистване.	
Предпочитани	Изброява любимите настройки.	
Опции	За задаване на конфигурация на уреда.	
Настрой-ки	Настрой-ка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва версията и конфигурацията на софтуера.

Подменю за: Почистване

Подме-ню	Описание
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от резервоара за вода след използване на функциите за пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване С Пара Plus	Пълно почистване.
Отстр. на котл. кал	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

Подменю за: Опции

Подме-ню	Описание
Осветле-ние	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване.
Бързо на-гриване	Скъсява времето за загреване. Опцията е възможна само за някои от функциите за затопляне.
Напомня-не За По-чистване	Включване и изключване на на-помнянето.
Дигитал-нен ча-совник	Сменя формата на показваната индикация за време.

Подменю за: Настройки

Настройка

Подме-ню	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за ①.
Сила на звук. сиг-нал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от деноно-щието	Задава текущите час и дата.

Сервиз

Подме-ню	Описание
Демо ре-жим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуер-на версия	Информация относно софтуерна-та версия.
Зануля-ване на настрой-ките	Възстановява фабричните на-стройки.

6.6 Настройка: Помощ при готвене

Подменюто Помощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и програми, предназначени за специални ястия. Всяко ястие в това подменю е снабдено с подходяща настройка. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.

1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете . Въведете Помощ при готвене.
4. Изберете ястие или вид храна.
5. Поставете храната в уреда и натиснете START.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Предпочитани ☆

Можете да запаметите до 3 от любимите си настройки, като например функция нагряване и време за готвене.

1. Включете уреда.
2. Изберете предпочитаната функция.
3. Натиснете .
4. Изберете: Предпочитани / Запази текущите настройки.
5. Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани.
6. Натиснете ОК.

 - натиснете, за да нулирате настройката.

 - натиснете, за да отмените настройката.

7.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
2. Задайте функция за затопляне.
3. ☆,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.

☆,  – натиснете едновременно, за да изключите функцията.

7.3 Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

1. Включете уреда.
2. Натиснете: .
3. Изберете Опции / Защита за деца.
4. Натиснете кодовите букви по азбучен ред.

5. Изключете уреда.

Защита за деца е активиран.

Достъп до: Таймер и лампата е налична.

За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

За да деактивирате тази функция, повторете горните стъпки.

7.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте Функции на часовника.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване.

7.5 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на часовника

Функция	Описание
Таймер	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето е включено, като зададете предпочитаното: Прекратяване на действието.
Прекратяване на действието	Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен. Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагриване се изключва. Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За да увеличите времето за готвене.
Време на експлоатация	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда.

8.2 Настройка: Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Настройте таймера.
4. Натиснете **OK**.

8.3 Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете .
3. Настройте таймера.

Можете да изберете предпочитаното действие за „Край“, като натиснете ● ● ● .

4. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне. За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

8.4 Настройка: Забавен старт

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Натиснете .
3. Задайте времето за готвене.
4. Натиснете ● ● ● .
5. Натиснете: Забавен старт.
6. Изберете желания час на започване.
7. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

8.5 Настройка: Време на експлоатация

1. Натиснете .
2. Натиснете ● ● ● .
3. Натиснете: Време на експлоатация.
4. Плъзнете или натиснете , за да видите времето за работа на основния екран.
5. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

8.6 Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете .
2. Настройте стойността на таймера.

3. Натиснете ОК.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

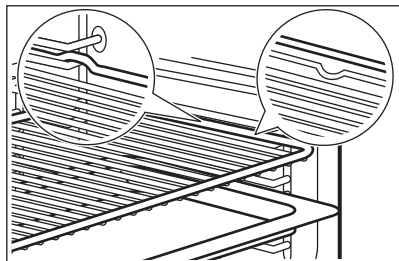
9.1 Поставяне на аксесоари

Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.



Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната част на фурната.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тенджерата отдолу, за да съберете капещите течности.

9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка Функция нагряване.

Трябва да се настройт две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загреване на фурната и температурата.

Печене с: Термосонда

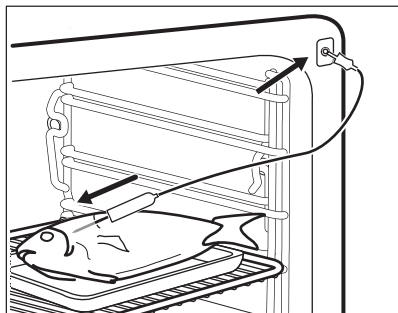


ВНИМАНИЕ!

Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

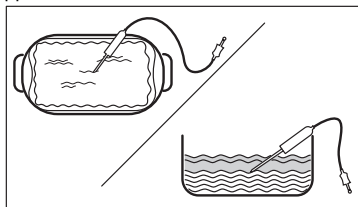
1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне или ястие и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:
Месо, домашни птици и риба

Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на външността на уреда. Вижте Описание на продукта.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5. – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
 - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
 - Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
7. Изберете опцията и натиснете неколкотократно, **OK** за да отидете на основния екран.
8. Натиснете **START**.
9. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
10. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте Енергийна ефективност.

За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете Съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната

табелка с данни, която се намира на предната част на вътрешността на уреда.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура
	Аксесоар
	Контейнер (Gastronorm)
	Тегло (кг)
	Позиция на скарата



Време за готвене (мин)

10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печене на едно ниво

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/ вентилир.	Скара/решетка	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	Скара/решетка	160	45 - 60	2
Ябълков пай 1)	Горещ въздух/ вентилир.	Скара/решетка	160	55 - 65	2
Ябълков пай 1)	Традиционно печене	Скара/решетка	180	55 - 65	1
Маслени бисквити	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за печене	140	25 - 35	2
Маслени бисквити	Традиционно печене	Тава за печене	140	25 - 35	2
Малки кейкове 20 броя/ табла 2)	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за печене	150	20 - 30	3
Малки кейкове 20 броя/ табла 2)	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост 3)	Грил	Скара/решетка	макс.	1 - 2	5

1) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.

2) Загрейте предварително празния уред.

3) Загрейте предварително празния уред в продължение на 5 мин.

Печене на няколко нива

			°C		
Маслени бисквити	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за печене	140	25 - 45	2 и 4
Малки кейкове 20 броя/ табла 1)	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за печене	150	25 - 35	2 и 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/ вентилир.	Скара/решетка	160	45 - 55	2 и 4
Ябълков пай	Горещ въздух/ вентилир.	Скара/решетка	160	55 - 65	2 и 4

1) Загрейте предварително празния уред.

10.5 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара

Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

Настройте температурата на 100°C.

				
Броколи 1) 2)	2/3 комплект за готвене с пара, перфориран	0.3	3	8 - 9
Броколи 1) 2)	2/3 комплект за готвене с пара перфориран	макс.	3	10 - 11
Грах, замразен 2)	2 x 2/3 комплект за готвене с пара, перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85°C.

- 1)** Загрейте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.
2) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, с наклон към задната част на вътрешността на фурната.

Допълнителни рецепти с пара

				°C	
Комбинирано ястие на пара (2 порции) 1)	Само пара	Гастронорм 1/2 перфорирани (потамини и броколи) и неперфорирани (солмон)	2 (Сьомга) 4 (Броколи и картофи)	100	40 (Картофи) 18 - 20 (Сьомга) 10 - 12 (Броколи)
Пудинг с карамел (6 порции)	Висока влажност	Кръгли порцеланови съдове на скарата	2	90	35 - 45
Яйчен крем	Само пара	Гастронорм 1/2 не е перфориран	2	85	35 - 45
Бял хляб	Печене на хляб	Тава за печене 2)	2	180	40 - 50
Пиле 3)	Ниска влажност	Скара/решетка	2	200	60 - 70

- 1)** Поставете съставките във фурната една след друга в съответния момент, така че всички компоненти да се готвят едновременно. Можете да пригответе две порции едновременно.
2) Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.
3) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, за да се събира капещата мазнина.

11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

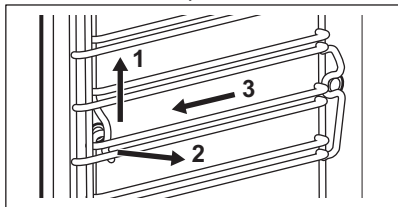
Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
3. Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.
4. Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да сочат напред.

11.3 Почистване С Пара

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.

2. Извадете всички акcesoари и подвижни опори на скари.
3. Почистете долната част на вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратата с мека кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
4. Напълнете резервоара за вода до максималното ниво, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
5. Изберете: Меню/Почистване.

Опция	Описание
Почистване С Пара	Леко почистване Времетраене: 30 мин
Почистване С Пара Plus	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с почистващ препарат. Времетраене: 75 мин

6. Натиснете START . Следвайте инструкциите на дисплея.

Когато почистването приключи, прозвучава сигнал.

7. Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.
8. Изключете уреда.
9. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.
10. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността на фурната изсъхне.

i Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.4 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване С Пара Plus.

11.5 Отстр. на котл. камък

Използвайте я, за да отстраните котления камък от парната система.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.

2. Извадете всички аксесоари от фурната.
 3. Уверете се, че резервоарът за вода е празен. Вижте Грижа и почистване, Изпразване на контейнера.
Времетраене на първата част: около 100 мин
 4. Изберете: Меню / Почистване / Отстр. на котл. камък.
 5. Поставете грила/съда за печене на първата позиция на скалата.
 6. Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във резервоара за вода.
 7. Напълнете останалата част от резервоара за вода със 700 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
 8. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
Времетраене на втората част: около 35 мин
 9. Напълнете резервоара за вода с 950 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщението.
 10. Когато функцията приключи, извадете грила/съда за печене.
 11. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
 12. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа.
 13. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.
- Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик в уреда, дисплеят подканя да повторите процедурата.

11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Уредът предоставя две напомняния за отстраняване на котлен камък. Напомнянето за отстраняване на котлен камък не може да бъде деактивирано.

- Леко напомняне - препоръчва Ви да отстраните котления камък от уреда.
- Силно напомняне - задължава Ви да отстраните котления камък от уреда. Ако не отстраните котления камък от уреда, когато е включено силното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

11.7 Изплакване

Използвайте за почистване на системата за пара след честа употреба на функциите за пара.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
4. Напълнете резервоара за вода с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
5. Изберете: Меню / Почистване / Изплакване.

Времетраене: около 30 мин

6. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
7. Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

 Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.8 Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Изберете: Меню / Почистване / Сушене.
4. Следвайте инструкцията на дисплея.

11.9 Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите уреда.

Натиснете „ДА“ за изсушаване на уреда.

11.10 Изпразване на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от резервоара за вода.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.

2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
4. Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера.

Времетраене: 6 мин

5. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
6. Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

! Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.11 Премахване и монтаж на вратичката

Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

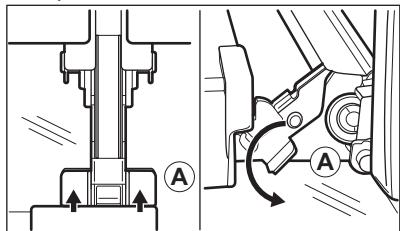
! ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

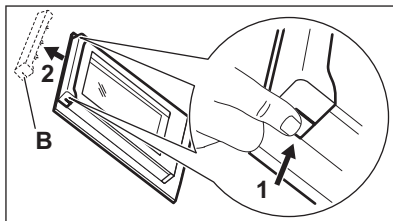
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.

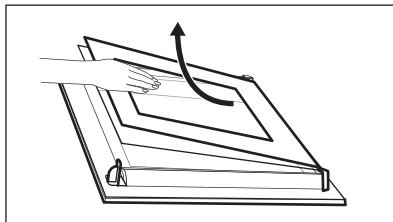


4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.

6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
9. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



10. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

11.12 Смяна на лампата

! ВНИМАНИЕ!

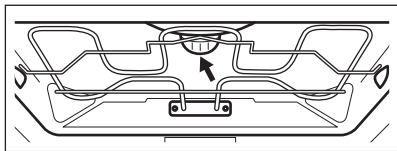
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.

3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



2. Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300°C.

4. Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

Странична лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
2. Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300°C.
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете лявата опора на скарата.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Описание на проблема	Причина и отстраняване
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.
Уредът не нагрява.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте Функции на часовника.
	Вратата не е добре затворена.
	Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
	Защита за деца е активиран.
Лампичката е изключена.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте Грижа и почистване.



Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

12.2 Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми. Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана

някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център.

Код и описание	Корекция
F102 - вратата не е напълно затворена или за-ключването на вратата е счупено.	Затворете вратата. Включете и изключете уреда.
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 - сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

12.3 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте

фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) :

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетирание и екодизайн

Име на доставчик	Dieter Knoll
Идентификация на модела	DKS79905BK 944182439
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество

Сила на звука	70 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	36.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим с ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загревайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	29
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	31
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	34
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	34
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	35
6. USO QUOTIDIANO.....	36
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	40
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	41
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	43
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	44
11. CURA E PULIZIA.....	47
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	51
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	52
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	53

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non

toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.

- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo

tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.

- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio

finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.

- Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

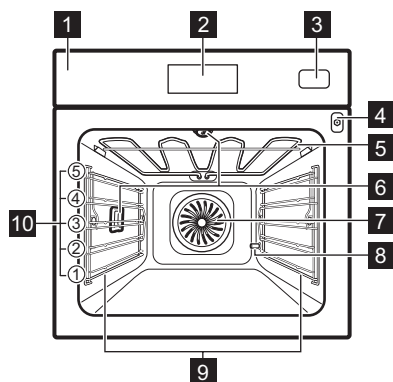
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

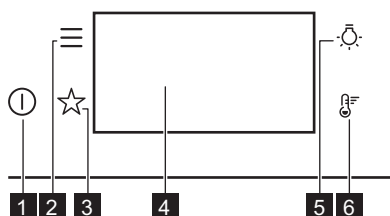
3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Serbatoio dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo di decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



ON / OFF

- 1 Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.

Menu

- 2 Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.

Preferiti

- 3 Elenca le impostazioni preferite.

Display

- 4 Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.

Interruttore lampadina

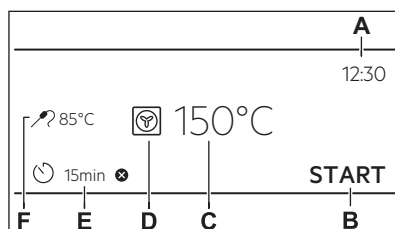
- 5 Per accendere e spegnere la lampadina.

Riscaldamento rapido

- 6 Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

4.2 Display

Display con le funzioni chiave impostate.



- A. Imposta ora
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funzioni cottura
- E. Timer
- F. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

- | | |
|---|---|
|  | Per confermare la selezione / l'impostazione. |
|  | Per tornare indietro di un livello nel menu. |
|  | Per annullare l'ultima azione. |
|  | Per attivare o disattivare le opzioni. |
|  | L'apparecchiatura è bloccata. |
|  | La funzione Suono allarme è attivata. |

Spie display

- | | |
|---|---|
|  | La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata. |
|  | Solo il messaggio pop-up è attivato. |
|  | la funzione Partenza ritardata è attiva. |
|  | Per annullare l'impostazione. |

 Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min..

4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min..
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.3 Impostazione: Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.
2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
3. Attendere 1 min. e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min. dopo il test.

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni/Configurazione/Durezza dell'acqua.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - di bassa durezza	

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
2 - moderatamente dura	
3 - dura	
4 - molto dura	

6. USO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

STANDARD



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



Cottura ventilata

Per arrostiti la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



Cibi congelati

Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverili).



Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.



Funzione Pizza

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.



Resistenza inferiore

Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizza il livello di ripiano più basso.

FUNZIONI SPECIALI



Marmellate/Conserve

Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.



Essiccazione

Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.



Riscaldamento piatti

Per preriscaldare i piatti da servire.



Scongelamento

Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.



Gratinato

Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.



Cottura lenta

Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello).



Mantieni caldo

Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni fare riferimento a Uso quotidiano, Note su: Cottura ventilata umida.

VAPORE



Steamify

Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostito.



Rigenera a vapore

Il riscaldamento di pietanze con vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



Lievitazione pasta

Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.



Cottura a vapore

Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.



Umidità alta

Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.



Umidità bassa

La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.

6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU

65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.

6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
4. Impostare la temperatura. Premere OK.
5. Premere START.

Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Fare riferimento a Uso degli accessori, Sensore alimenti.

6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
7. Spegnere l'elettrodomestico.

 La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

6.4 Impostazione: Steamify - Funzione cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
2. Premere . Impostare la funzione di cottura a vapore.
3. Premere OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.

4. Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata:

- a. **Cottura a vapore 50 - 100°C** - per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaio.
- b. **Cottura con vapore per stufati e brasati 105 - 130°C** - per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
- c. **Cottura con vapore per gratinature leggere 135 - 150°C** - per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
- d. **Cottura con vapore per arrosti e lievitati 155 - 230°C** - per piatti arrostiti e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.

5. Premere OK.
6. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
7. Riempire con acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 min.. Non riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capienza massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.



AVVERTENZA!

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

8. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.

9. Premere START.

Il vapore compare dopo circa 2 min.. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.

10. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.

11. Spegner l'elettrodomestico.

12. Svotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare.

Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.

13. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.

14. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.



AVVERTENZA!

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

6.5 Menu

Premere  per accedere al menu.

Voce menu	Descrizione
Cottura guidata	Elenca i programmi automatici.
Pulizia	Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.

Voce menu

Descrizione

Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu

Descrizione

Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dal relativo serbatoio dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Procedura per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu

Descrizione

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.

Sotto-menu	Descrizione
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

Sotto-menu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

Sotto-menu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468

Sotto-menu	Descrizione
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

6.6 Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.

3. Premere .
4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
5. Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
6. Premere **OK**.

↶ - premere per ripristinare l'impostazione.

⊗ - premere per annullare l'impostazione.

7.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.
3. ☆, 🔒 - premere contemporaneamente per attivare la funzione.

☆, 🔒 - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

7.3 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere ≡.
3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.

Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer e la lampada disponibili.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

7.4 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine.

7.5 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. FUNZIONI OROLOGIO

8.1 Descrizione funzioni orologio

Fun- zione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min.. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.

Fun- zione	Descrizione
Opera- zione fi- nale	Suono allarme - quando il tempo è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta. Suono allarme e termine cottura quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la funzione cottura si disattiva. Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min.. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

8.2 Impostazione: Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

8.3 Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare l'ora.

È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.

4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

8.4 Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.
7. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.5 Impostazione: Timer

1. Premere .
2. Premere ● ● ●.
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.
5. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.6 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere OK.

9. USO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

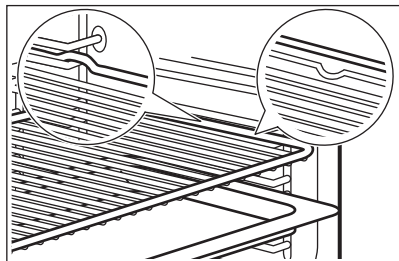
9.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25°C superiore alla temperatura interna del cibo.
-  - la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento e dalla temperatura.

Cottura con: Termosonda

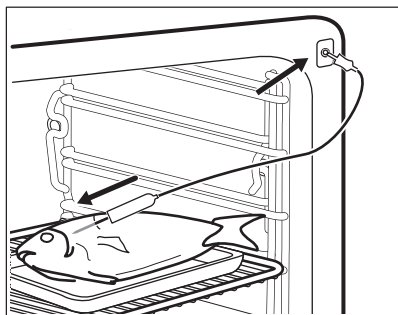
AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o una pietanza e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

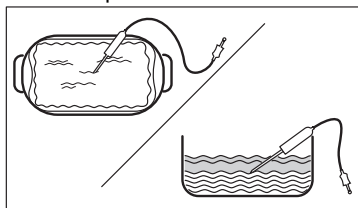
Carne, pollame e pesce

Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.

5. - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente OK per passare alla schermata principale.
8. Premere START .
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura disponibili sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore all'interno dell'apparecchiatura.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura

	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min.)

10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

10.3 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25

10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cottura su un livello

			°C		
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	Ripiano a filo	160	45 - 60	2

			°C		
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Torta di mele americana 1)	Cottura ventilata	Ripiano a filo	160	55 - 65	2
Torta di mele americana 1)	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	180	55 - 65	1
Biscotti pasta frolla	Cottura ventilata	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Biscotti pasta frolla	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Tortine, 20 per teglia 2)	Cottura ventilata	Lamiera dolci	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia 2)	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	170	20 - 30	3
Toast 3)	Grill	Ripiano a filo	max	1 - 2	5

1) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

3) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 min..

Cottura multilivello

			°C		
Biscotti pasta frolla	Cottura ventilata	Lamiera dolci	140	25 - 45	2 e 4
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura ventilata	Lamiera dolci	150	25 - 35	2 e 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	Ripiano a filo	160	45 - 55	2 e 4
Torta di mele americana	Cottura ventilata	Ripiano a filo	160	55 - 65	2 e 4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

10.5 Informazioni per gli istituti di test

Test per la funzione: Cottura a vapore

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

				
Broccoli 1) 2)	Set vapore 2/3 perforato	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	Set vapore 2/3 perforato	max	3	10 - 11
Piselli, surgelati 2)	2 x Set vapore 2/3 perforato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

- 1)** Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
- 2)** Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

Ricette al vapore aggiuntive

					
Piatto combinato al vapore (2 porzioni) 1)	Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 perforata (patate e broccoli) e non perforata (salmone)	2 (salmone) 4 (broccoli e patate)	100	40 (patate) 18 - 20 (salmone) 10 - 12 (broccoli)
Budino al caramello (6 porzioni)	Umidità alta	Piatti rotondi in porcellana sul ripiano a filo	2	90	35 - 45
Crema pasticcera cotta	Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 non perforata	2	85	35 - 45
Pane bianco	Cottura Pane	Lamiera dolci 2)	2	180	40 - 50
Pollo 3)	Umidità bassa	Ripiano a filo	2	200	60 - 70

- 1)** Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.
- 2)** Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 3)** Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

11. CURA E PULIZIA


AVVERTENZA!
 Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
 - Pulire le macchie con un detergente delicato.
- Uso quotidiano**
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
 - Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno

dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

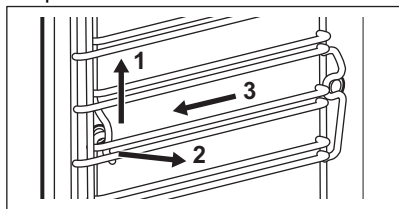
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

11.3 Pulizia a vapore

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia.

Opzione	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min.
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min.

6. Premere **START**. Seguire le istruzioni sul display.

Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.

7. Premere un simbolo per disattivare il segnale.
8. Spegner l'elettrodomestico.
9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
10. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

11.5 Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
3. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
Durata della prima parte: circa 100 min.
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Decalcificazione.
5. Posizionare la leccarda nel primo ripiano.
6. Versare 250 ml di agente decalcificante nel serbatoio dell'acqua.
7. Riempire la parte restante del serbatoio dell'acqua con 700 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.

8. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.

Durata della seconda parte: circa 35 min.

9. Riempire il serbatoio dell'acqua con 950 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
10. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
11. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
12. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.
13. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.

Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nell'apparecchiatura, il display invita a ripetere la procedura.

11.6 Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

11.7 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia/Risciacquo.

Durata: circa 30 min.

6. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
7. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.8 Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Selezionare: Menu / Pulizia / Asciugatura.
4. Seguire le istruzioni sul display.

11.9 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere Sì per asciugare l'apparecchiatura.

11.10 Svuotamento serbatoio

Usarlo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Svuotamento serbatoio.

Durata: 6 min.

5. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
6. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.11 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

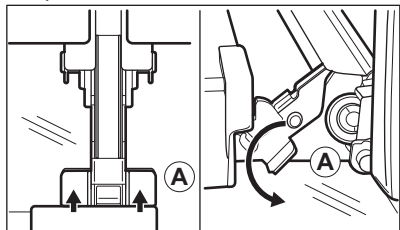
 **AVVERTENZA!**

La porta è pesante.

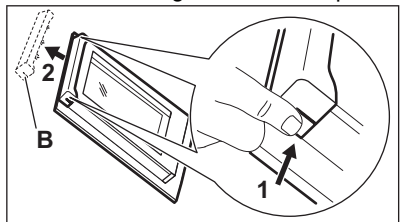
ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

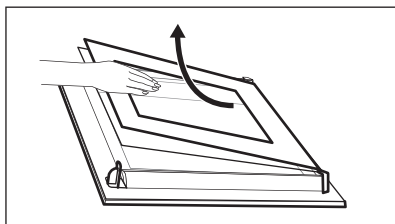
1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

11.12 Sostituzione della lampadina

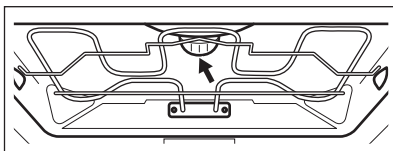
AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.

2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	

12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.

Codice e descrizione	Soluzione
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):
Codice prodotto (PNC):
Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Dieter Knoll
Identificazione modello	DKS79905BK 944182439
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min.

13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	54
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	56
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	59
4. PANOU DE COMANDĂ.....	59
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	60
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	61
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	65
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	66
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	67
10. SFATURI UTILE.....	68
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	72
12. DEPANARE.....	75
13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	76
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	78

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.

- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie

introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijire și curățare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.

- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Aveți grijă când scoateți ușa din aparat, aceasta este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătire la abur



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul degajat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului când funcția este activată. Aburul poate fi eliberat.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

2.6 Iluminare interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare



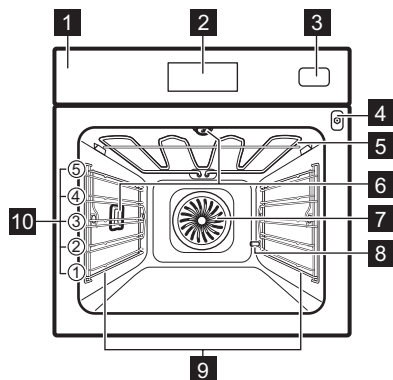
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

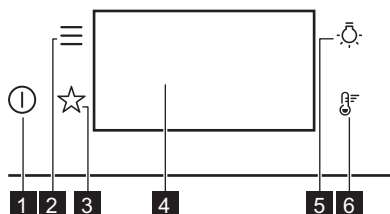
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Rezervorul de apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Leșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

4. PANOU DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă



- 1 **Pornit / Oprit**
Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.

- 2 **Meniu**
Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.

- 3 **Favorite**
Listează setările favorite.

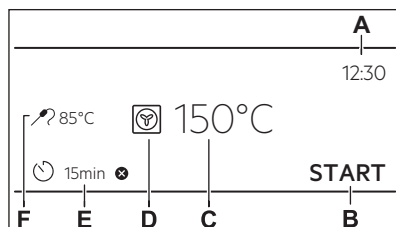
- 4 **Afișaj**
Afișează setările curente ale aparatului.

- 5 **Comutator bec**
Pentru a porni și a opri lumina.

- 6 **Incalzire rapida**
Pentru a activa și dezactiva funcția: Incalzire rapida.

4.2 Afișajul

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A. Timpul
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funcții de încălzire
- E. Cronometru
- F. Senzor de gătit (doar pentru anumite modele)

Indicatorii afișajului

 Pentru a confirma o selecție / setare.

 Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.

 Pentru a anula ultima comandă.

 Pentru a activa și dezactiva opțiunile.

 Aparatul este blocat.

 Funcția Sonor alarmă este activată.

Indicatorii afișajului

 Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.

 Este activat doar mesajul de informare.

 Pornire întârziată este activată.

 Pentru a anula setarea.

 Afișajul prezintă diferite mesaje. Când apare o fereastră cu mesaj, apăsați afișajul pentru a continua.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apa, Timpul.

5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.

6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

5.3 Setarea: Duritate apa

Trebuie să setați nivelul de duritate a apei atunci când conectați aparatul la sursa de curent.

Pentru a vedea nivelul durității apei folosiți hârtia de test sau contactați furnizorul de apă.

1. Puneți hârtia de test în apa de la robinet timp de aproximativ 1 sec. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.
2. Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta apa rămasă.
3. După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.
4. Stabilește nivelul de duritate al apei: Meniu / Setari / Configurare / Duritate apa.

Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Verificați duritatea apei la 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durității apei în meniul: Setari / Configurare / Duritate apa.

Tabelul de mai jos indică intervalele de duritate ale apei cu nivelul corespunzător al

clasificării apei. Reglați nivelul de duritate a apei conform tabelului.

Nivelul de duritate al apei	Hârtie de test
1 - moale	

Nivelul de duritate al apei	Hârtie de test
2 - duritate moderată	
3 - dură	
4 - foarte dură	

6. UTILIZARE ZILNICĂ

**AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de încălzire

STANDARD

	Grill Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.
	Aer cald cu ventilație Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.
	Preparate congelate Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).
	Încalzire sus și jos Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
	Funcție Pizza Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.

**Încalzire jos**
Alege această funcție după un proces de gătire pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.

SPECIALE

	Conservare Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.
	Dezhidratare Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.
	Încalzire farfurii Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
	Decongelare Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărirea preparatelor congelate.



Au Gratin

Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.



Gătire la temp. scăzută

Procesul de gătire la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel).



Mentine cald

Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.



Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați Utilizare zilnică, Note privind: Aer cald umed.

ABUR



Steamify

Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.



Regenerare cu abur

Reîncălzirea la abur a preparatelor împiedică uscarea acestora la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei preparatului, ca și când ar fi fost proaspăt gătit. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.



Coacere paine

Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.



Dospire aluatului

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.



Gătire cu abur

Pentru gătitul la abur a legumelor, garniturilor sau peștelui.



Umiditate ridicată

Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme, custard, tarte, terrine și pește.



Umiditate scăzută

Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp și o crustă crocantă.

6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiunile de gătit, consultați Sfaturi utile, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economisirea energiei, consultați Clasa de eficiență energetică, Sfaturi privind economisirea energiei.

6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătit implicată și temperatura.

2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați OK:
4. Setare temperatură. Apăsați OK.
5. Apăsați START.

Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați Utilizarea accesoriilor, Senzor alimentar.

6. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Opriți aparatul.

 Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

6.4 Setarea: Steamify - Funcție de gătire cu abur

1. Porniți aparatul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
2. Apăsați . Setati funcția de gătire cu abur.
3. Apăsați OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
4. Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată:
 - a. **Abur pt Gătire cu abur** 50 - 100°C - pentru a găti la abur legume, cereale, leguminoase, fructe de mare, terine și mini deserturi.
 - b. **Abur pentru fierbere** 105 - 130°C - pentru a găti friptură și carne înăbușită sau pește, pâine și carne de pasăre, precum și prăjituri cu brânză și tocănițe.
 - c. **Abur pentru Rumenire** 135 - 150°C - pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a gratina delicat preparatul.

- d. **Abur pentru Coacere si Prajire** 155 - 230°C - pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, brișe, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.

5. Apăsați OK.
6. Apasă capacul rezervorului de apă pentru a-l deschide.
7. Umple rezervorul de apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când se emite un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de min. Nu umpleți rezervorul de apă peste capacitatea maximă. Există un risc de scurgere a apei, supraplin și deteriorare a mobilei.

AVERTISMENT!

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în rezervorul de apă.

8. Împinge rezervorul de apă la loc în poziția sa inițială.
 9. Apăsați START.
- Aburul se generează după aproximativ 2 min. Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
10. Când rezervorul de apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Umpleți rezervorul de apă.
 11. Opriți aparatul.
 12. Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, golește rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.

Consultați secțiunea Îngrijirea și curățarea, Golirea rezervorului.

13. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului.
14. Când aparatul este rece, uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.



AVERTISMENT!

Aparatul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți rezervorul pentru apă.

6.5 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

Element meniu		Descriere
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Afișează versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Descriere
Uscare cavități	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din rezervorul de apă după utilizarea funcțiilor cu abur.
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.

Submeniu

Descriere

Clătire	Procedura pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.
---------	--

Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu

Descriere

Iluminare cuprător	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește reamintirea.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

Submeniu pentru: Setări

Configurare

Submeniu

Descriere

Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.

Submeniu	Descriere
Duritate apa	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

Service

Submeniu	Descriere
Modul Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

6.6 Setarea: Gatire asistata

Submeniul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute

pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- În sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutatii.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistata.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.

1. Pornește aparatul.
 2. Selectați setarea preferată.
 3. Apăsați .
 4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
 5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
 6. Apăsați OK.
-  - apăsați pentru a reseta setarea.
-  - apăsați pentru a anula setarea.

7.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.

3. ☆,  - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.

☆,  - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

7.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.
5. Opriți aparatul.

Blocare acces copii este activat.

Acces la: Cronometru și bec este permis.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Pentru a dezactiva această funcție, repetați pașii de mai sus.

7.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul

de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare.

7.5 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea: Acțiune de finalizare.
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. Sonor alarma si terminare gatire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea. Doar mesaje de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.

Funcție	Descriere
Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

8.2 Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați OK.

8.3 Setarea: Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .
3. Setarea timpului.

Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ● ● ●.

4. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați +1min.

8.4 Setarea: Pornire întârziată

1. Setati funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setati timpul de gătire.
4. Apăsați .
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați .

3. Apasă: Cronometru numărătoare directă.
4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

8.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setati valoarea cronometrului.
3. Apăsați OK.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

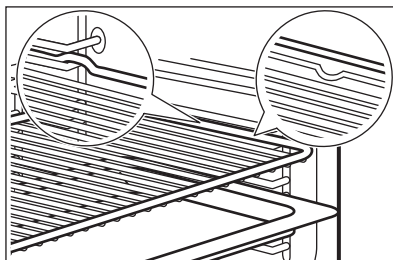
9.1 Introducerea accesoriilor

Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesorii opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25°C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Recomandări:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

Gătire cu: Senzor de gătire

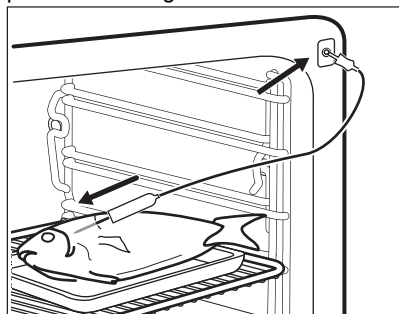
AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Porniți aparatul.
2. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

Carne, pasăre și pește

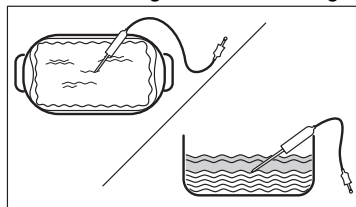
Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să

rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silikon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5.  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. ● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
 - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
 - Sonor alarma și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătitul se oprește.
7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat OK pentru a accesa ecranul principal.
8. Apăsați START.
9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătit dacă este nevoie.
10. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

10. SFATURI UTILE

10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de

rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Pentru mai multe recomandări de gătit, consultați tabelele de gătit disponibile pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătit, verificați numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
°C	Temperatură
	Accesorii

	Recipient (Gastronom)
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătit (min)

10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30

		°C		
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Coacerea pe un singur nivel

			°C		
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere 1)	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	180	55 - 65	1
Prăjitură sfărâmicioasă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Prăjitură sfărâmicioasă	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 2)	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	150	20 - 30	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 2)	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	170	20 - 30	3
Pâine prăjită 3)	Grill	Raft sârmă	maxim	1 - 2	5

1) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

2) Preîncălziți aparatul gol.

3) Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min.

Coacerea pe mai multe niveluri

			°C		
Prăjitură sfărâmicioasă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	140	25 - 45	2 și 4

			°C		
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 1)	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	150	25 - 35	2 și 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	45 - 55	2 și 4
Plăcintă cu mere	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	55 - 65	2 și 4

1) Preîncălziți aparatul gol.

10.5 Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gatire cu abur

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

				
Broccoli 1) 2)	Set de aburi perforat 2/3	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	Set de aburi perforat 2/3	maxim	3	10 - 11
Mazăre, congelată 2)	Set de aburi perforat 2 x 2/3	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.

1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.

2) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului, cu înclinația spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Rețete suplimentare pregătite cu abur

				°C	
Preparat combinat la abur (2 porții) 1)	Gatire cu abur	Gastronorm 1/2 perforat (cartofi și broccoli) și neperforat (somon)	2 (Somon) 4 (Broccoli și cartofi)	100	40 (Cartofi) 18 - 20 (Somon) 10 - 12 (Broccoli)
Budincă de caramel (6 porții)	Umiditate ridicată	Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă	2	90	35 - 45
Royale	Gatire cu abur	Gastronorm 1/2 neperforat	2	85	35 - 45
Pâine albă	Coacere paine	Tavă de gătit 2)	2	180	40 - 50



Pui 3)

Umiditate sca-
zuta

Raft sârmă

2

200

60 - 70

- 1) Puneți pe rând ingredientele în cuptor la momentul potrivit, astfel încât toate să fie gătite în același timp. Puteți pregăti două porții în același timp.
- 2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.
- 3) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea care picură.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscăți interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

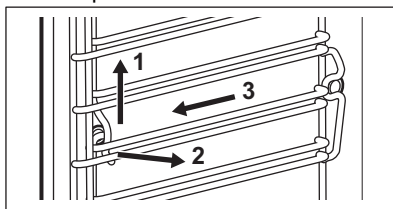
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.

3. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
4. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

11.3 Curățare cu abur

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
3. Curățați baza interiorului cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
4. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
5. Selectează: Meniu / Curățare.

Opțiune

Descriere

Curățare cu
abur

Curățare ușoară
Durată: 30 min

Curatare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.
Durată: 75 min	

- Apăsați **START** și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

- Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.
- Oprește aparatul.
- După ce aparatul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.
- Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați până când interiorul cuptorului se usucă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.4 Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curatare cu abur plus.

11.5 Decalcifiere

Se utilizează pentru a decalcifica sistemul de producere a aburului.

- Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
 - Scoateți toate accesoriile din cuptor.
 - Asigurați-vă că rezervorul de apă este gol. Consultați secțiunea Îngrijirea și curățarea, Golirea rezervorului.
- Durata primei părți:** aproximativ 100 min
- Selectează: Meniu / Curatare / Decalcifiere.
 - Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
 - Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în rezervorul pentru apă.
 - Umpleți rezervorul de apă cu 700 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
 - Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.

Durata celei de-a doua părți:

aproximativ 35 min

- Umpleți rezervorul de apă cu 950 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
- La terminarea funcției, scoateți cratița adâncă.
- Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
- Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.
- Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

Dacă rămân în aparat reziduuri de calcar după ce s-a finalizat decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

11.6 Reamintire decalcifiere

Aparatul oferă două reamintiri pentru decalcifiere. Reamintirea pentru decalcifiere nu poate fi dezactivată.

- Reamintire delicată - vă recomandă să decalcificați aparatul.
- Reamintire intensă - vă obligă să decalcificați aparatul. Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

11.7 Clatire

Se utilizează pentru a curăța sistemul de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

- Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
 - Scoateți toate accesoriile din cuptor.
 - Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
 - Umpleți sertarul pentru apă cu apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
 - Selectează: Meniu / Curatare / Clatire.
- Durată:** în jur de 30 min
- Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
 - Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.8 Uscare cavitate

Folositi-o după gătirea cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Selectează: Meniu / Curatare / Uscare cavitate.
4. Urmăți instrucțiunile de pe afișaj.

11.9 Semnal de reamintire pentru uscare

După utilizarea funcției de gătire cu abur, afișajul vă indică să uscați aparatul.

Apăsați DA pentru a usca aparatul.

11.10 Golirea rezervorului

Folositi-o după gătirea cu funcția de gătire cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din rezervorul de apă.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
4. Selectează: Meniu / Curatare / Golirea rezervorului.

Durată: 6 min

5. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
6. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.11 Scoaterea și montarea ușii

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

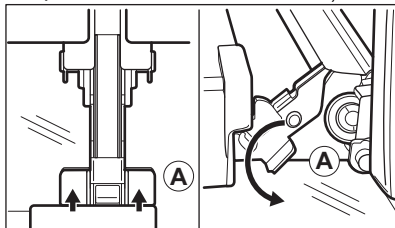
 **AVERTISMENT!**

Ușa este grea.

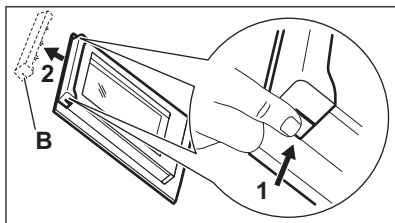
 **ATENȚIE!**

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

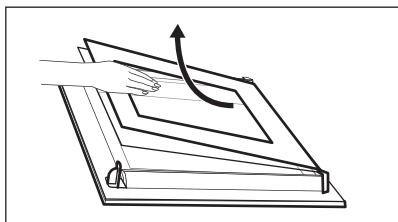
1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsați complet pârghiile de fixare **A** de pe cele două balamale ale ușii.



4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).
5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
7. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



8. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



10. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscăți cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

11.12 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

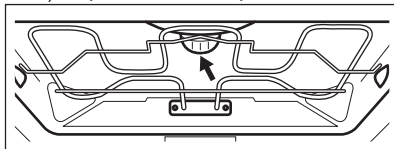
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.

3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă pentru a-l scoate.



2. Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

Lampă laterală

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
2. Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
5. Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Montați suporturile raftului din stânga.

12. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
	Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați Îngrijirea și curățarea.
 Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	

12.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos. Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Codul și descrierea	Soluție
F102 - ușa nu este închisă complet sau încuietorea ușii este ruptă.	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
F111 - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gatire corect în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului
(PNC):

Numărul de serie
(S.N.):

13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Dieter Knoll
Identificarea modelului	DKS79905BK 944182439
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	36.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.	

13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator
Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală
Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosii căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

