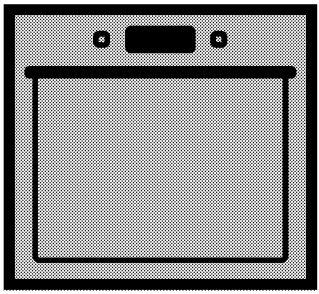
Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BIM25401X

DE | IT

285.4449.26/R.AF/12.04.2018/2-1

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.
Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole
In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Flächen.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit....4
Elektrische Sicherheit....5
Produktsicherheit....6
Bestimmungsgemäße Verwendung....8
Sicherheit von Kindern....8
Altgeräte entsorgen....9
Verpackungsmaterialien entsorgen....9

2 Allgemeine Informationen 10

Geräteübersicht....10
Lieferumfang....11
Technische Daten....12

3 Installation 13

Vor der Installation....13
Einbauen und Anschließen....15
Transport....16

4 Vorbereitungen 18

Tipps zum Energiesparen....18
Erste Inbetriebnahme....18
Zeiteinstellung....18
Erstreinigung des Gerätes....18
Erstaufheizung....18

5 Bedienung des Backofens 20

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen....20
So bedienen Sie den Backofen....20
Betriebsarten....21
Das Bedienfeld....23
Garzeitentabelle....27
So So bedienen Sie den Grill....29
Garzeitentabelle zum Grillen....29

6 Reinigung und Wartung 30

Allgemeine Hinweise....30
Bedienfeld reinigen....30
Backofen reinigen....30
Backofentür ausbauen....31
Türinnenscheibe ausbauen....31
Beleuchtung des Backofens auswechseln....33

7 Problemlösungen 34

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.
Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
  Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

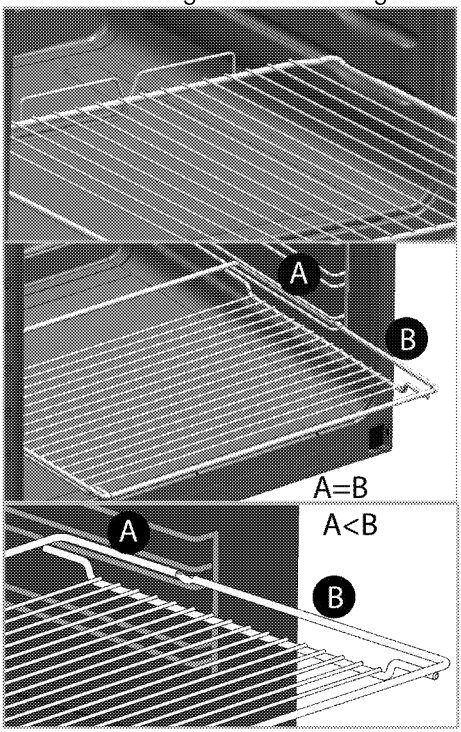
Elektrische Sicherheit
- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
  Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel

darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- WARNUNG: Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw.

Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- WARNUNG: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

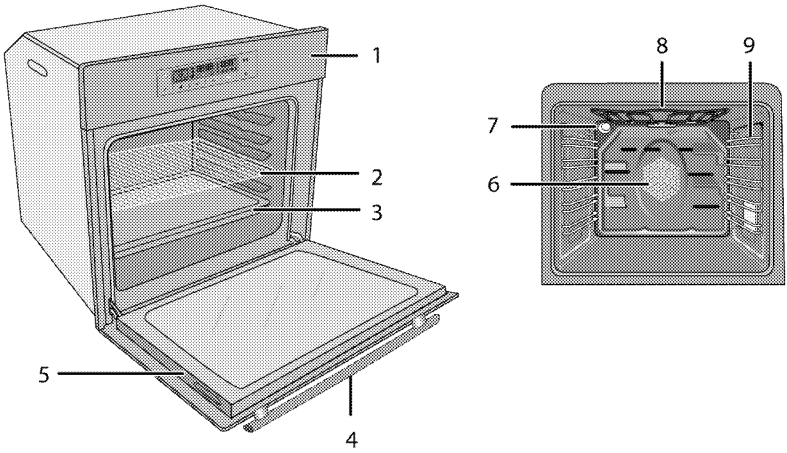
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

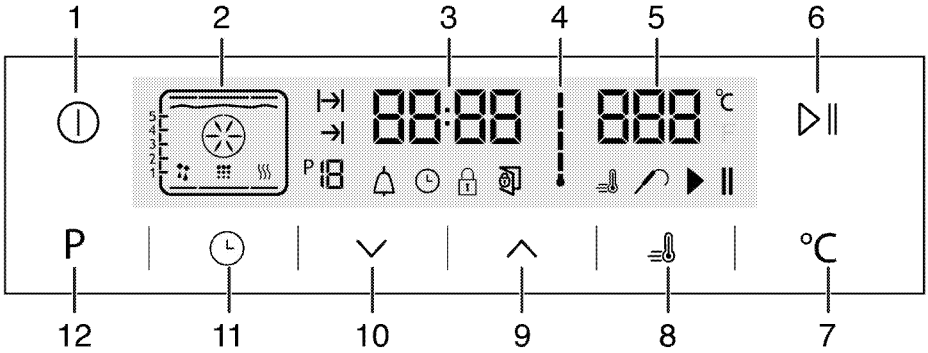
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Bedienfeld
2 Gitterrost
3 Backblech
4 Griff
5 Tür
6 Lüftermotor (hinter der Metallplatte)
7 Beleuchtung
8 Oberes Heizelement
9 Einschubpositionen

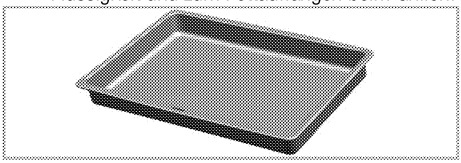


1 Ein-/Austaste
2 Funktionsanzeige
3 Uhrzeitanzeige
4 Temperatursymbol
5 Temperaturanzeige
6 Start-/Stopptaste
7 Temperatureinstelltaste
8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
9 Plus-Taste
10 Minus-Taste
11 Einstelltaste
12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige

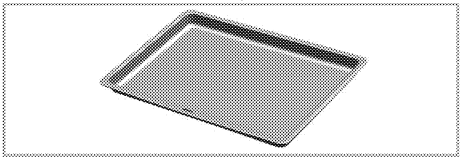
Lieferumfang

Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

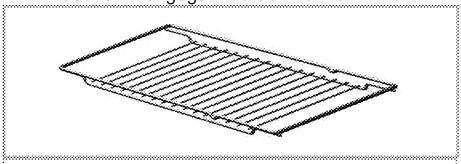
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Tiefes Backblech/Tropfschale**
   Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.

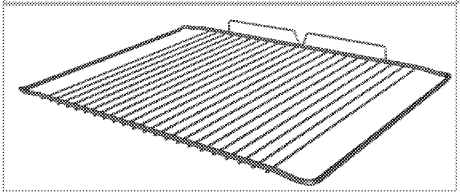


3. **Kuchenblech**
   Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.

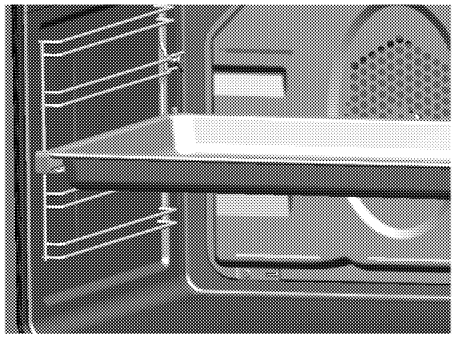


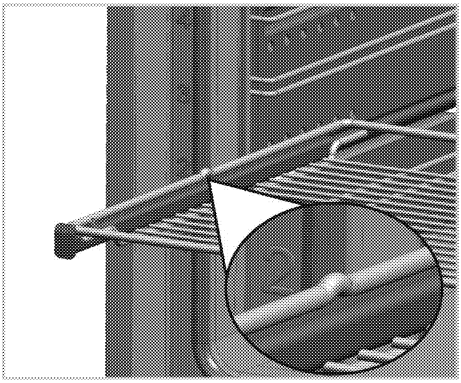
4. **Gitterrost**
   Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.





5. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**
   Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.
   Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.





Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1 kW
Sicherung	16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	**Multifunktionsofen**
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation, Seite 13*.

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

GEFAHR:
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

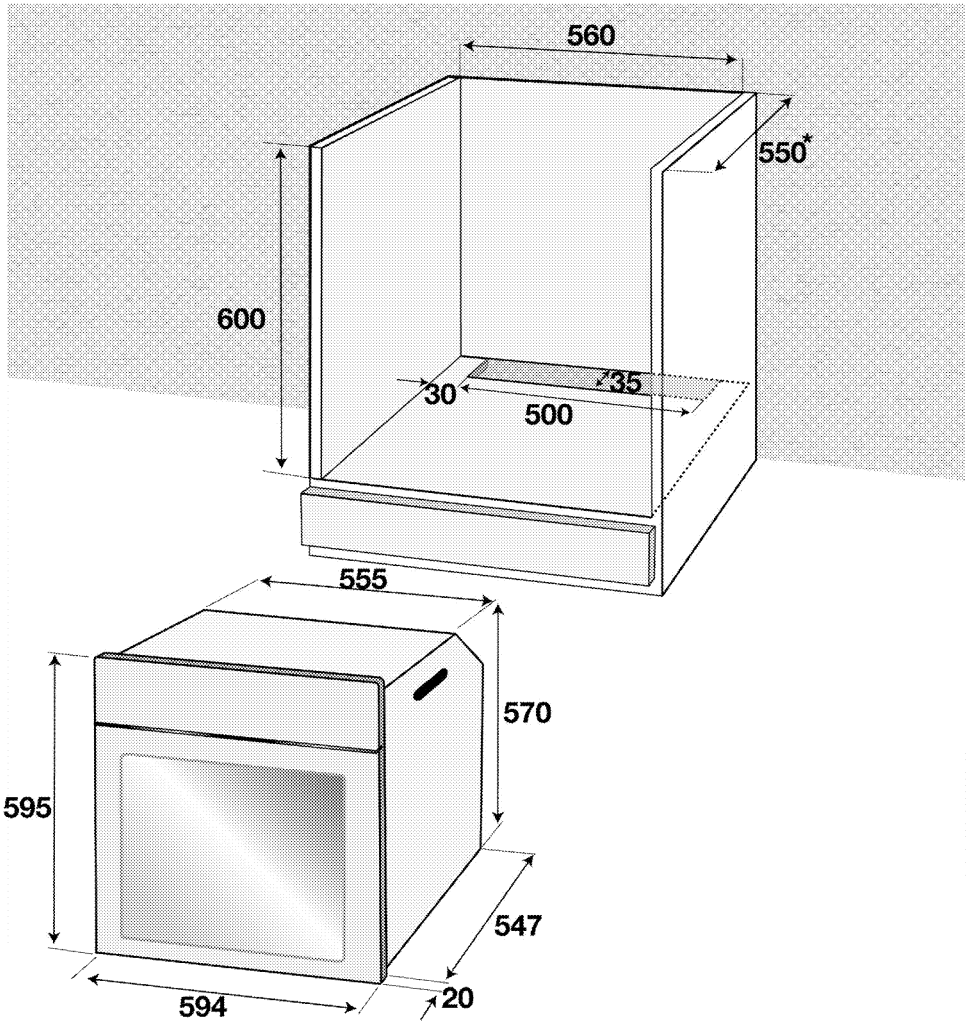
Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.

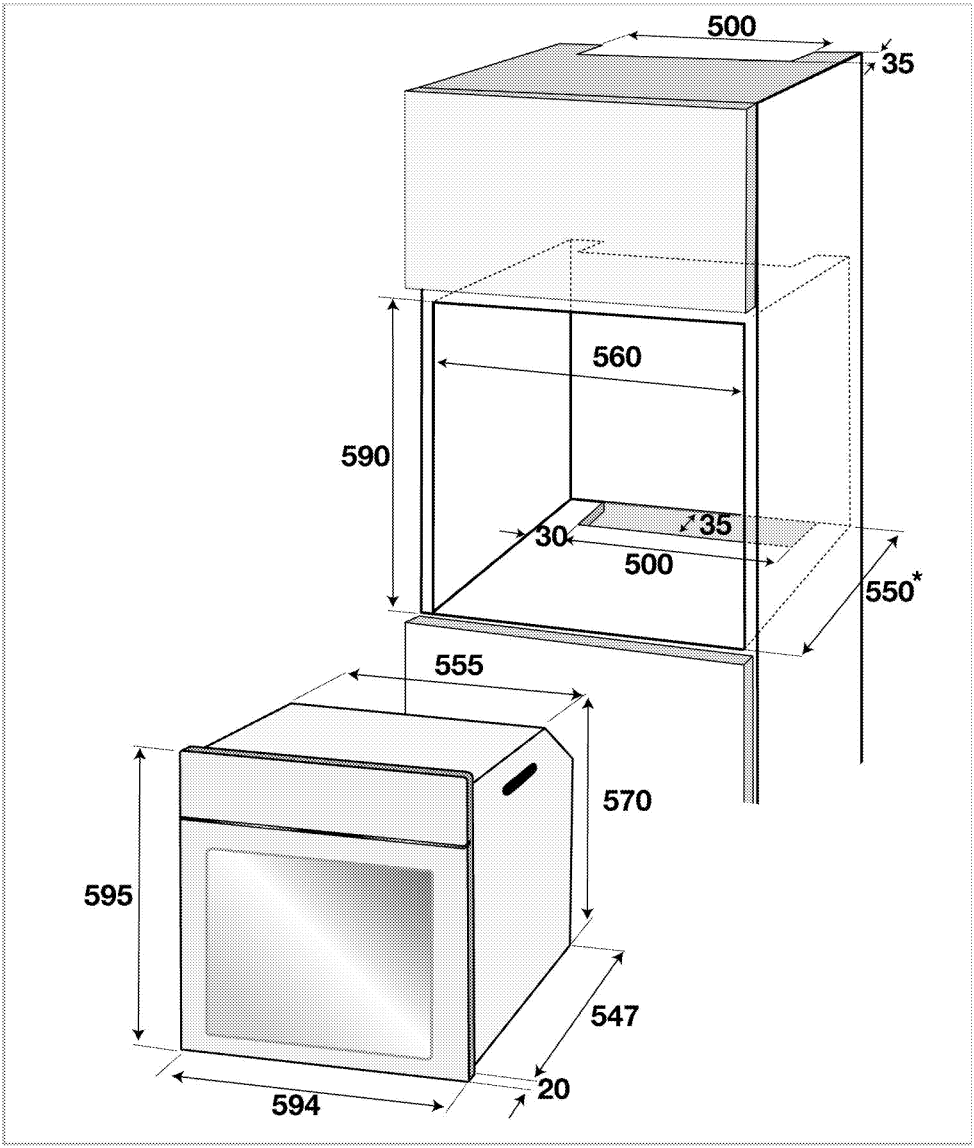
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten"-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

GEFAHR:
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

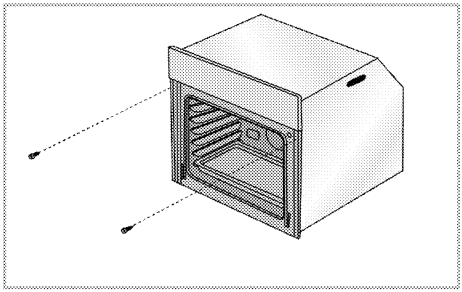
Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

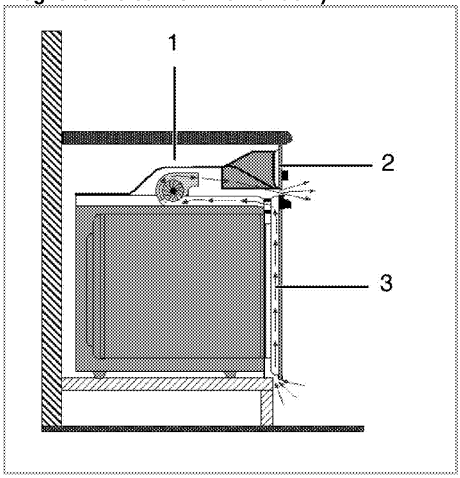
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



1 Lüfter
2 Bedienfeld
3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.
Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten

Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

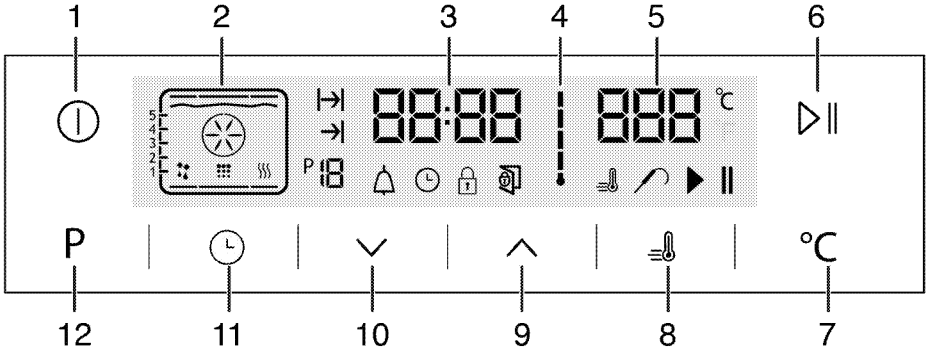
Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung



1 Ein-/Austaste
2 Funktionsanzeige
3 Uhrzeitanzeige
4 Temperatursymbol
5 Temperaturanzeige
6 Start-/Stopptaste
7 Temperatureinstelltaste
8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
9 Plus-Taste
10 Minus-Taste
11 Einstelltaste
12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige

1. Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens leuchtet das Symbol ⏲ auf; stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten ∧/∨ ein.
2. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol ⏲ berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei 12:00. Das Symbol ⏲ erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.

WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 20*".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 20*"

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 29*".
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 29*"

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

GEFAHR:
Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihaftbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.

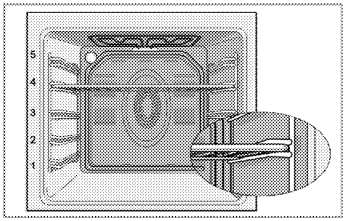
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen

Backofen ausschalten

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

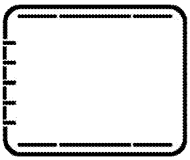
Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein.
Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



Betriebsarten

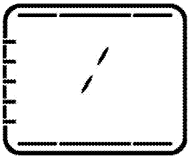
Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

1. **Ober- und Unterhitze**



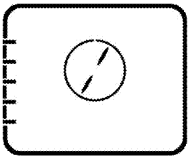
Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

2. **Umluft**



Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

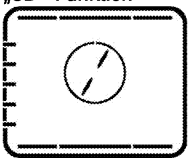
3. **Heißluft**



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Ringheizkörper mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

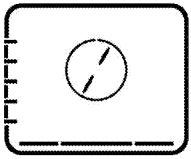
Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

4. **„3D"-Funktion**



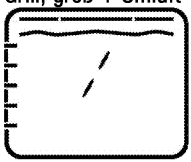
Oberhitze, Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

5. **PizzaPro-Funktion**



Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.

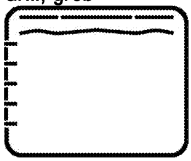
6. **Grill, groß + Umluft**



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

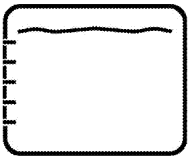
7. **Grill, groß**



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

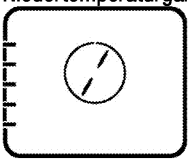
8. **Grill**



Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

9. **Niedertemperaturgaren/Öko-Heißluft**

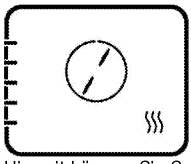


Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Heißluft - Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.
Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „**Niedertemperaturgaren/Öko-Heißluft**".

10. **Unterhitze**

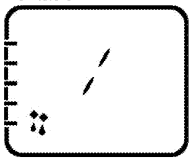
Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

11. **Warmhalten**



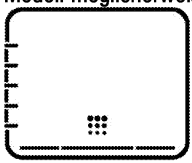
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

12. **Auftauen**



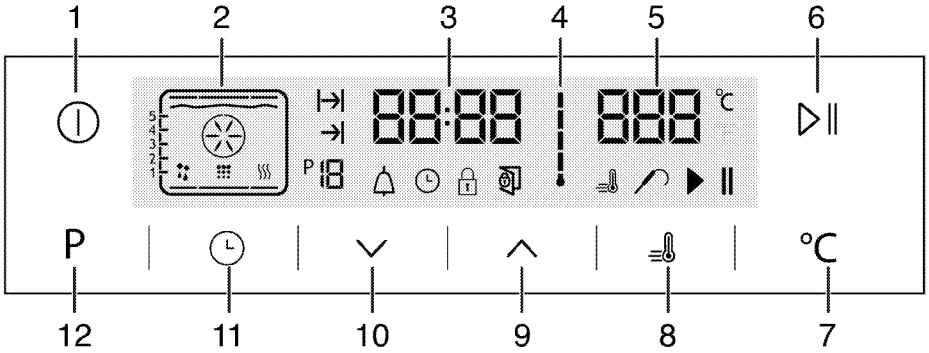
Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

13. **Einfache Dampfreinigung**
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

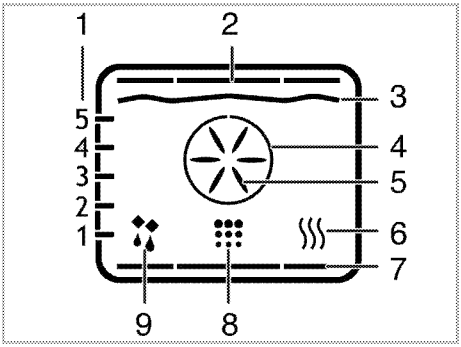


Durch diese Funktion wird Schmutz (der noch nicht zu stark eingetrocknet ist) im Ofen aufgeweicht und mühelos gereinigt. Bitte beachten Sie zur einfachen Dampfreinigung den Abschnitt „Reinigung – einfache Dampfreinigung".

Das Bedienfeld



1 Ein-/Austaste
2 Funktionsanzeige
3 Uhrzeitanzeige
4 Temperatursymbol
5 Temperaturanzeige
6 Start-/Stopptaste
7 Temperatureinstelltaste
8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
9 Plus-Taste
10 Minus-Taste
11 Einstelltaste
12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige



1 Einschubpositionen
2 Oberhitze
3 Grillheizelement
4 Schnellheizelement
5 Schnellheizlüfter
6 Warmhalten
7 Unterhitze
8 Reinigungsposition
9 Auftauen

: Garzeitsymbol
: Garzeitendesymbol
: Funktionsnummer
: Alarmsymbol
: Uhrsymbol
: Tastensperre-Symbol
: Tür-offen-Symbol
: Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
: Temperaturfühlersymbol
: Garpause-Symbol
: Garbeginn-Symbol

Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Funktionstabelle:
In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Funktionstabelle	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Ober- und Unterhitze	200	40-320
Ober-/ Umluft	175	40 – 280
HeißluftHeißluft	180	40 – 280
„3D"-Funktion	205	40 – 280
PizzaPro-Funktion	210	40-320

Grill, groß + Umluft	200	40 – 280
Grill, groß	280	40 – 280
Grill, klein	280	40 – 280
Öko-Heißluft	180	160 – 220
Unterhitze	180	40 – 220
Warmhalten	60	40 – 100

Bei Temperaturen von 280 °C und mehr arbeitet der Ofen maximal 2 Stunden.

Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

So bedienen Sie den Ofen

So bedienen Sie den Ofen

1. Halten Sie die Taste ⏻ zum Einschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

» Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens in der Anzeige. Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.

Wenn innerhalb 20 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Betriebsart

Sie können garen, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit ∧∨.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von ℃.

» Das Symbol ℃ blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∧∨ ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von ℃.
6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste ▶ ‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

8. Der Ofen schaltet sich aufgrund manuellen Garens ohne Einstellung der Garzeit nicht automatisch aus. Sie können das Garen durch erneute Berührung der Taste ▶ ‖ beenden.

» Der Ofen schließt das Garen ab und das Symbol ‖ erscheint in der Anzeige.

9. Halten Sie die Taste ⏻ zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

Garen mit Einstellung der Garzeit

Sie können sicherstellen, dass sich der Ofen abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen und die Garzeit einstellen

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit ∧∨.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von ℃.

» Das Symbol ℃ blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∧∨ ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von ℃.
6. Berühren Sie 🕒, bis das Symbol |→| für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten ∧∨ ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol |→| kontinuierlich in der Anzeige.

8. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.

9. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste ▶ ‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.

» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

10. Nach Abschluss des Garens erscheint **„End (Ende)“** in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
11. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.

Ende der Garzeit verzögern:

Sie können sicherstellen, dass der Ofen automatisch arbeitet und sich abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht, Garzeit und Garzeitende zu einem späteren Zeitpunkt einstellen,

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit ∧∨.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von ℃.

» Das Symbol ℃ blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∧∨ ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von ℃.
6. Berühren Sie 🕒, bis das Symbol |→| für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten ∧∨ ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol |→| kontinuierlich in der Anzeige.

8. Berühren Sie 🕒, bis das Symbol →| für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.
9. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten ∧∨ ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von 🕒.

» Sobald Sie das Ende der Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol →| kontinuierlich in der Anzeige.

10. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
11. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende zum Starten des Garens die Taste ▶ ‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

12. Nach Abschluss des Garens erscheint **„End (Ende)“** in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
13. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.

> Falls Sie nur Garzeit oder Garzeit plus Garzeitende wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

Schnellheizen verwenden

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.

> Bei den Betriebsarten Auftauen, Warmhalten und Reinigen kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

1. Berühren Sie nach Einstellung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende die Taste ♨.

» Das Symbol ♨ erscheint kontinuierlich und die Schnellheizen-Einstellung ist aktiviert.

» Das Schnellheizen-Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

2. Berühren Sie die Taste zum Abbrechen der Schnellheizen-Funktion noch einmal.

» Das Symbol verschwindet und die Schnellheizen-Einstellung ist deaktiviert.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste aus.

Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Berühren Sie , bis das Symbol in der Anzeige erscheint.

» **„OFF (Aus)“** erscheint in der Anzeige.

2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre .

» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint **„On (Ein)“** in der Anzeige und das -Symbol leuchtet weiter. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Deaktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren von

1. Berühren Sie , bis das Symbol in der Anzeige erscheint.

» **„On (Ein)“** erscheint in der Anzeige.

2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste drücken.

» „OFF (Aus)“ erscheint, sobald die Tastensperre deaktiviert ist. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Alarmfunktion einstellen

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.

1. Berühren Sie , bis das Symbol in der Anzeige erscheint.

Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit ein.

» Das -Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das -Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

Alarm abschalten

1. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.

» Der Signalton verstummt und die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Alarm abbrechen

1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie , bis das Symbol in der Anzeige verschwindet.
2. Halten Sie die Taste gedrückt, bis **„00:00“** angezeigt wird.

Die Alarmzeit wird angezeigt. Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeiteinstellung angezeigt.

Uhrzeit ändern

1. Berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. Berühren Sie zum Einstellen der Stunden .
3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol berühren und 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

Lautstärke anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das **„VOL“** in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie mit den Tasten / einen der Töne L0, L1 oder L2.
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.

Sparsame Lampeneinstellung anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das **„LP“** in der Anzeige erscheint.

2. Drücken Sie zur Auswahl der Option Ein oder Energiesparen die Tasten ∧ /∨.
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste ⏲ oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.
4. Bei Einstellung auf Ein: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe kontinuierlich.
5. Bei Einstellung auf Energiesparen: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden ab.

Wenn während der Bedienung eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten ⏻ und 🌡) gedrückt wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden wieder ab.

Garzeitentabelle

Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten

Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Anzahl der Backbleche		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Blechkuchen*	1		3	175	25 ... 30
Kuchen, Form*	1		2	180	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	1		3	175	30 ... 40
	2		1 - 3	165	40 ... 50
	3		1 - 3 - 5	160	55 ... 65
Biskuitkuchen*	1		2	200	15 ... 25
	2		1 - 4	175	35 ... 45
Kekse*	1		3	175	25 ... 30
	2		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck*	1		2	200	30 ... 40
	2		1 - 5	200	45 ... 55
	3		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	1		2	200	25 ... 35
	2		1 - 5	200	35 ... 45
	3		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig*	1		2	200	35 ... 45
	2		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	1		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	1		2	200 ... 220	15 ... 20
	1		3	200	10 ... 15
Pizza***	1		1 - 2	310	4 ... 7
	1		3	310	4 ... 7
Rindersteak (ganz)/Braten	1		3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
	1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210

	1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	1		3	200	20 ... 30
	1		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit drei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.
Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den unteren Einschub für das tiefe, den oberen Einschub für das andere Blech.
Bei Biskuitkuchen sollten Sie eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 25 bis 27 cm und einer Höhe von 55 bis 75 mm verwenden.
* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen. *** (310 °C) Bei Verwendung eines Pizzasteins / Pizzaschiebers

Eco-Heißluft

Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Eco-Heißluft nutzen.

Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Eco-Heißluft.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Anzahl der Backbleche	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	Ein Blech	3	200	35 ... 40
Kekse	Ein Blech	3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	3	200	40 ... 45
Teilchen	Ein Blech	3	200	40 ... 45

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

So So bedienen Sie den Grill

WARNUNG
Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie ⏻ zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten ∿∿.
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von ℃.

» Das Symbol ℃ blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit ∿∿ ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von ℃.
6. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Grillens die Taste ▶ ‖. Das Symbol ▶ erscheint in der Anzeige.

» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

7. Sie können das Grillen durch erneute Berührung der Taste ▶ ‖ beenden.

» Der Ofen schließt das Grillen ab und das Symbol ‖ erscheint in der Anzeige.

Grill ausschalten

1. Halten Sie die Taste ⏻ zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)	Grilldauer (ca.)
Fisch	4...5	250/max	20...25 Min. #
Hühnerklein	4...5	250/max	25...35 Min.
Lammkoteletts	4...5	250/max	20...25 Min.
Rinderbraten	4...5	250/max	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	4...5	250/max	25...30 Min. #
Toastbrot *	4	250/max	2...3 min.

 # je nach Dicke
***5 Minuten vorheizen**

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!

GEFAHR:
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Bedienfeld reinigen

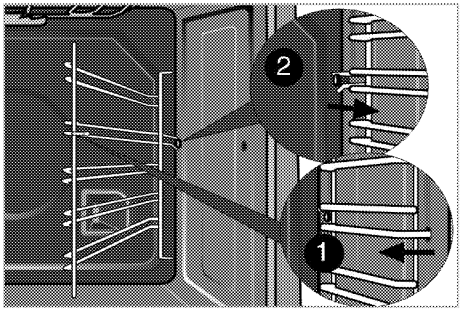
Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

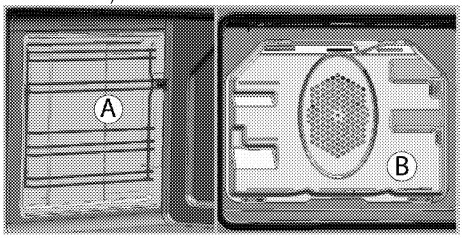
So reinigen Sie die Seitenwand
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

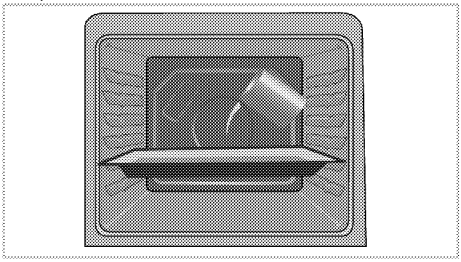
Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalystischen Wände haben eine helle matte Farbe und eine poräse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände reinigt sich durch Absorbierung und Umwandlung von Rückständen (Dampf und Kohlendioxid) von selbst.



SimpleSteam Reinigung
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Wählen Sie die Funktion zur einfachen Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

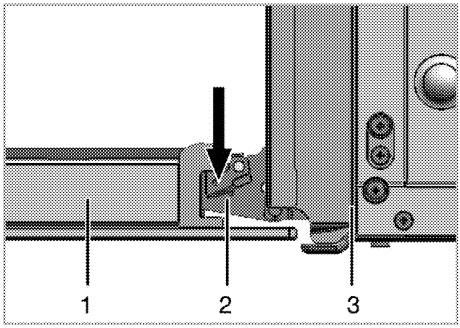
Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

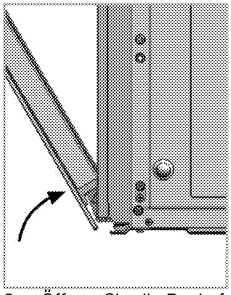
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

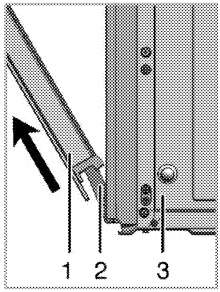
Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



1 Backofentür
2 Scharnier
3 Backofen





3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

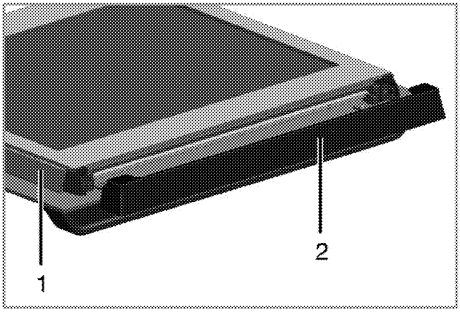
Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

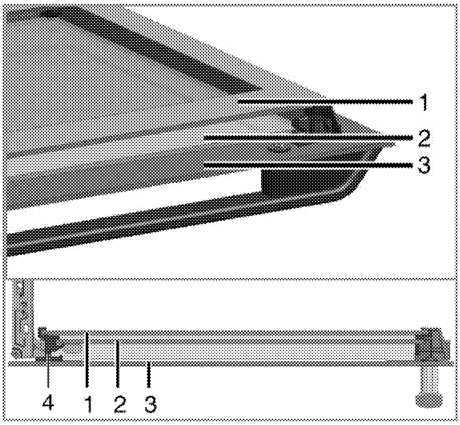
Öffnen Sie die Backofentür.



1 Rahmen

2 Kunststoffteil

Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



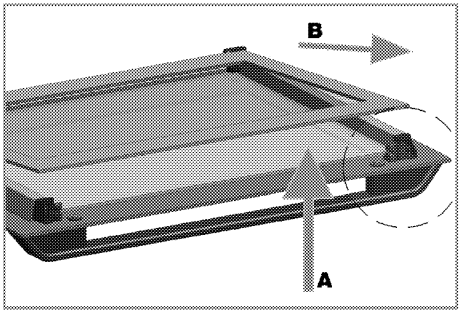
1 Innerste Scheibe

2 Innenscheibe

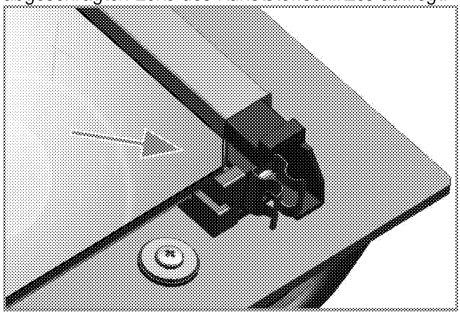
3 Äußere Glasscheibe

4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.
Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.
Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt.
Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffsschlitze einzusetzen.
Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

GEFAHR:
Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "*Technische Daten, Seite 12*" Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.

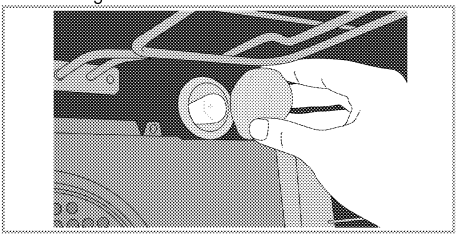
Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

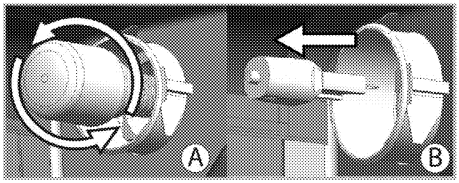
Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



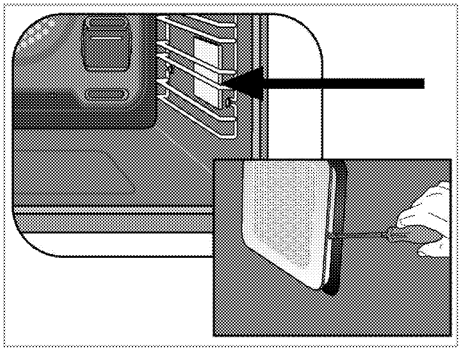
3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



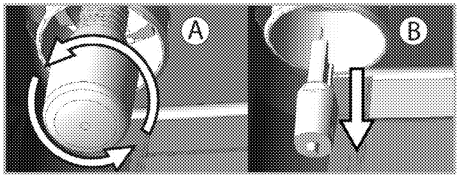
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "*Backofen reinigen, Seite 30*".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

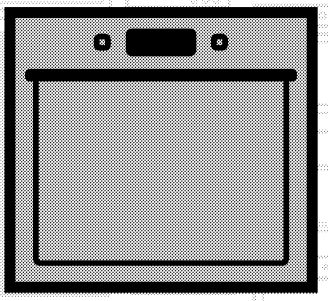
Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Forno incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,
Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.
Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli
In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:

Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.

Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.

Avvertenza per shock elettrico.

Avvertenza per rischio di incendio.

Avvertenza per superfici calde.

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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale....4
Sicurezza elettrica....4
Sicurezza del prodotto....5
Uso previsto....7
Sicurezza dei bambini....8
Smaltimento di vecchi prodotti....8
Smaltimento del materiale di imballaggio....8

2 Informazioni generali 9

Panoramica....9
Contenuto della confezione....10
Specifiche tecniche....11

3 Installazione 12

Prima della installazione....12
Installazione e collegamento....14
Smaltimento di vecchi prodotti....16

4 Preparazioni 17

Consigli per il risparmio energetico....17
Uso iniziale....17
Impostazione orario....17
Prima pulizia del prodotto....17
Riscaldamento iniziale....17

5 Come utilizzare il forno 19

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill....19
Come utilizzare il forno elettrico....19
Modalità di funzionamento....20
Come utilizzare l'unità di controllo del forno....22
Tabella tempi di cottura....26
Come utilizzare il grill....28
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill....28

6 Manutenzione e cura 29

Informazioni generali....29
Pulizia del pannello di controllo....29
Pulizia del forno....29
Rimozione dello sportello del forno....30
Rimozione del vetro interno dello sportello....30
Sostituzione della lampadina del forno....32

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 33

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.
  I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in

"Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

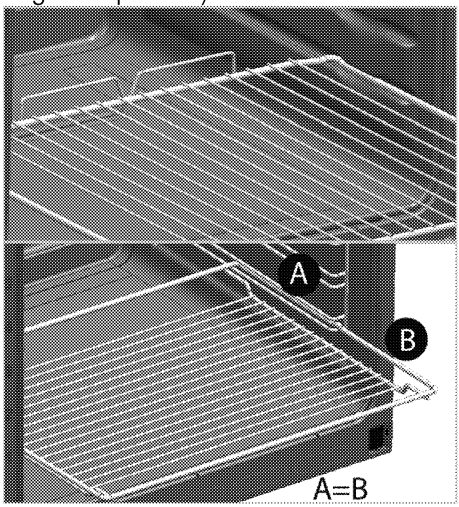
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

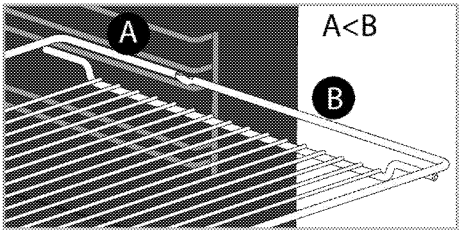
Sicurezza del prodotto

- AVVERTENZA: Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che

non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasive o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)
  Inserimento corretto della griglia e delle teglie
  E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)





- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).
Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

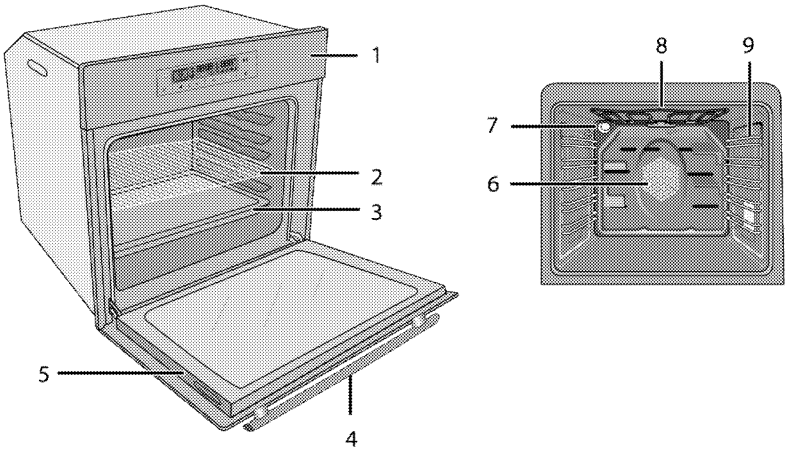
Conformità alla Direttiva RoHS:
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

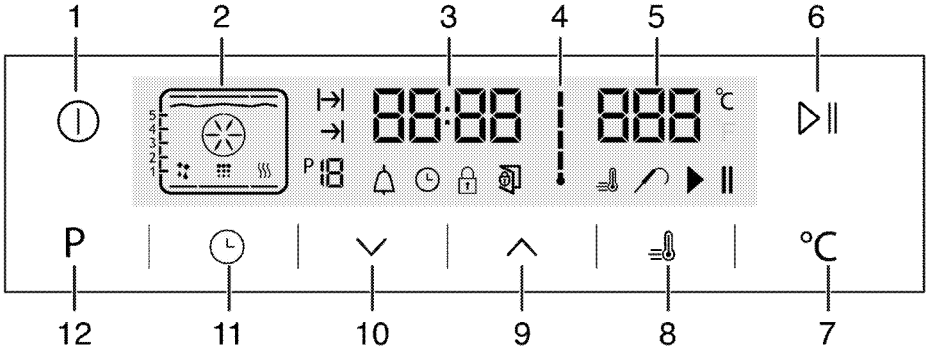
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



1 Pannello di controllo
2 Ripiano metallico
3 Vassoio
4 Maniglia
5 Sportello
6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
7 Lampadina
8 Elemento di riscaldamento superiore
9 Posizioni ripiani

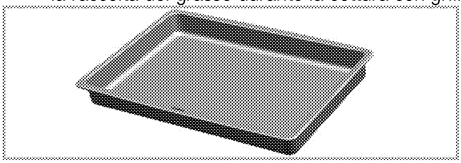


1 Tasto ON/OFF
2 Display funzioni
3 Campo indicatore ora corrente
4 Simbolo temperatura interna forno
5 Campo indicatore temperatura
6 Tasto avvio/arresto cottura
7 Tasto impostazione temperatura
8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
9 Tasto più
10 Tasto meno
11 Tasto regolazione
12 Tasto Torna a display funzioni

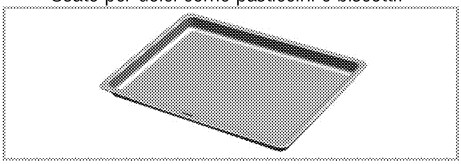
Contenuto della confezione

Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

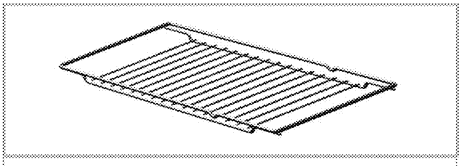
1. **Manuale utente**
2. **Vassoio profondo**
   Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.

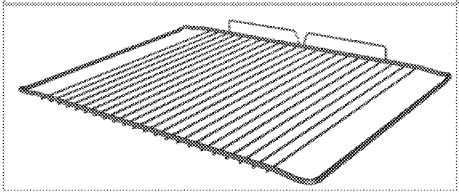


3. **Vassoio per dolci**
   Usato per dolci come pasticcini e biscotti.

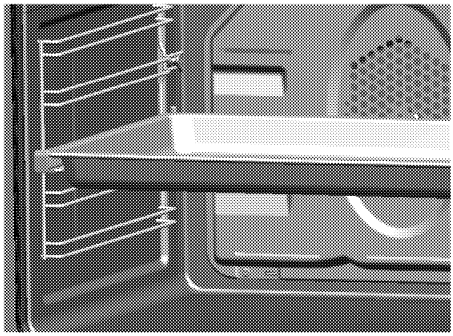


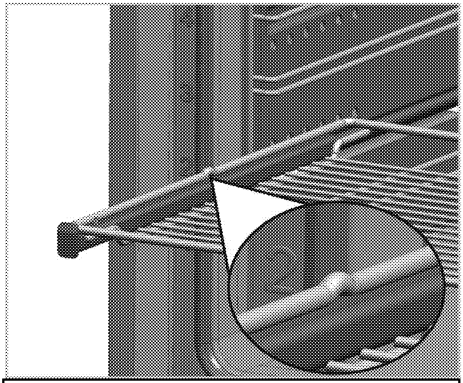
4. **Ripiano metallico**
   forno, da arrostire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.





5. **Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**
   Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.
   Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.





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

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.1 kW
Fusibile	16 A
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	**Forno multifunzione**
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente).
La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3-Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione, pagina 12*.

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

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

I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

PERICOLO:
Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

PERICOLO:
Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

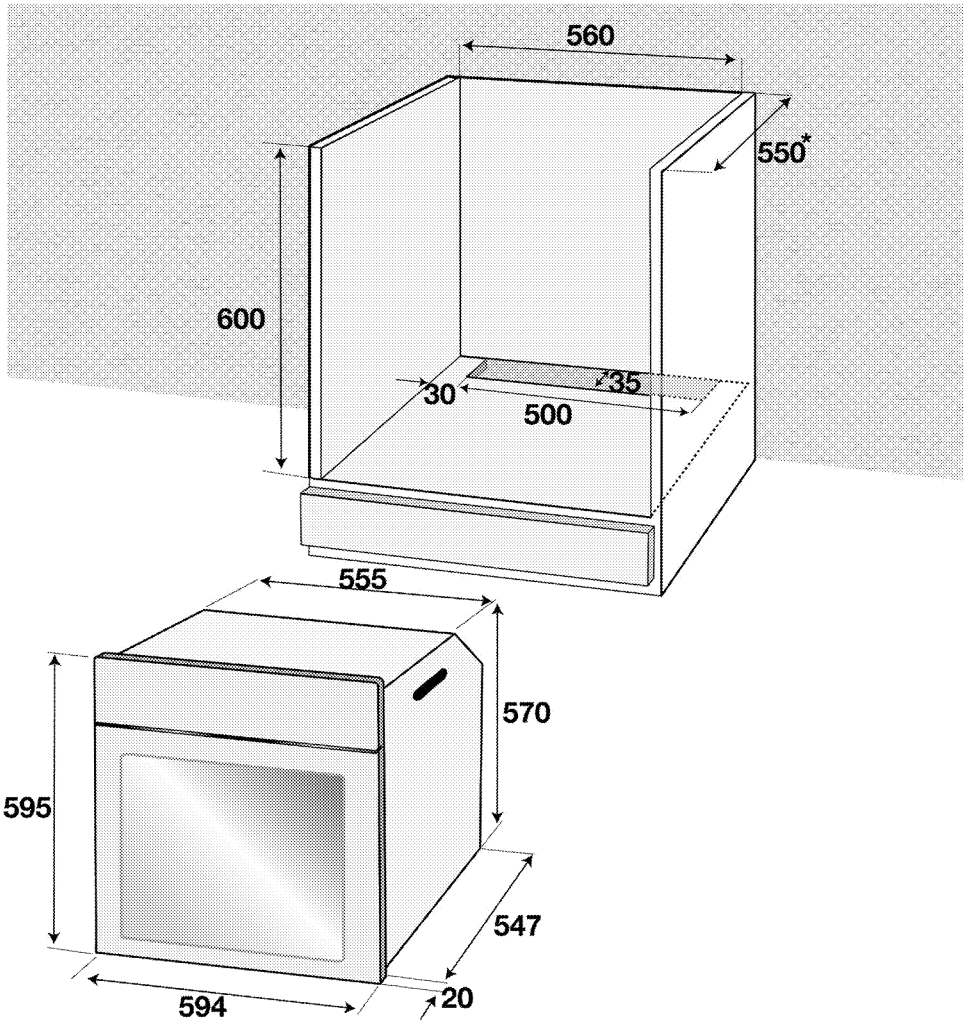
L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.

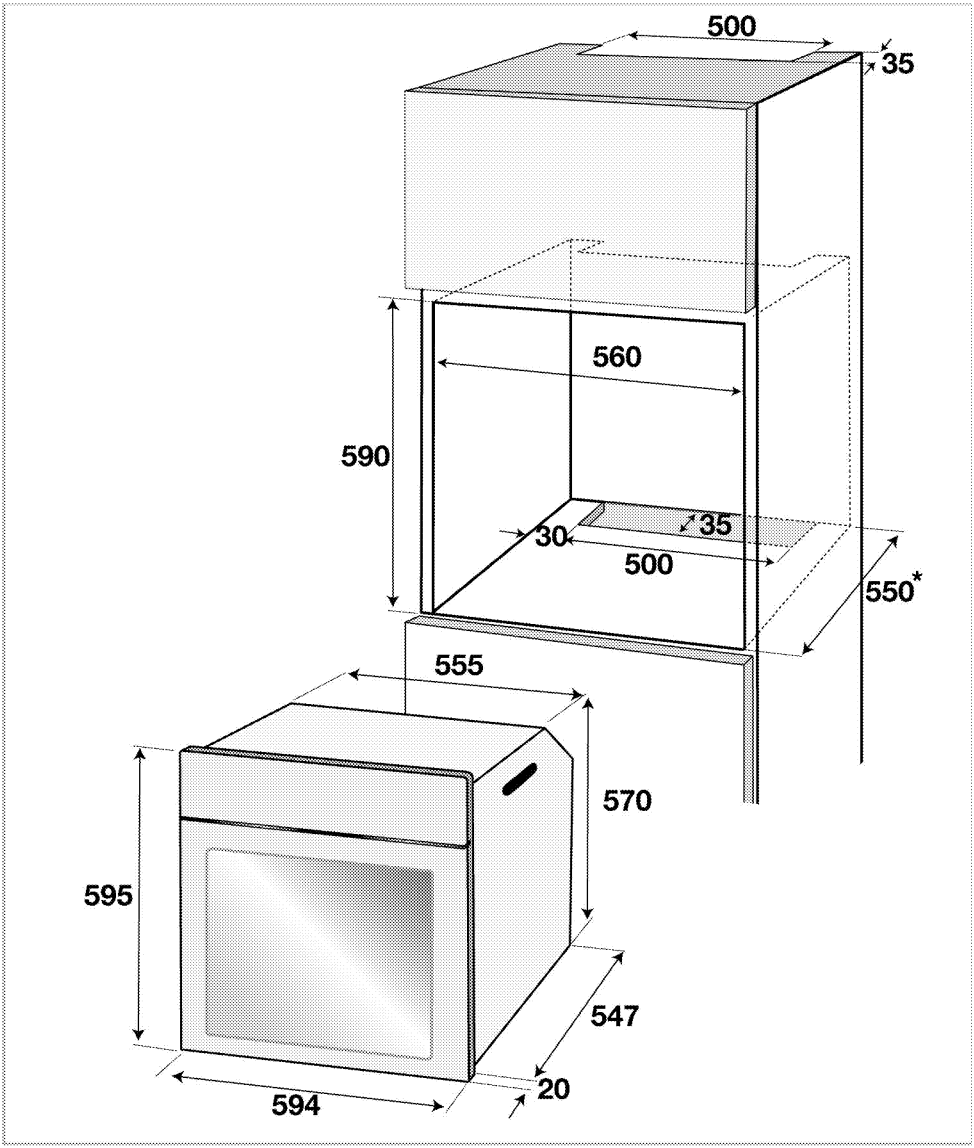
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.

Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.

Se il prodotto ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato il prodotto.



* min.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

PERICOLO:
L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.
Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

PERICOLO:
Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

PERICOLO:
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete.
C'è il rischio di shock elettrico!

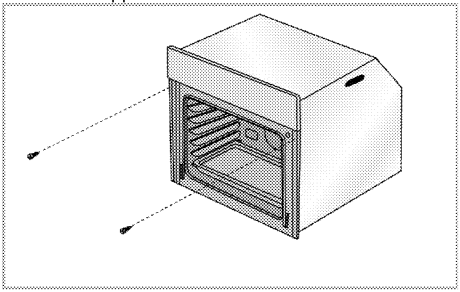
Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

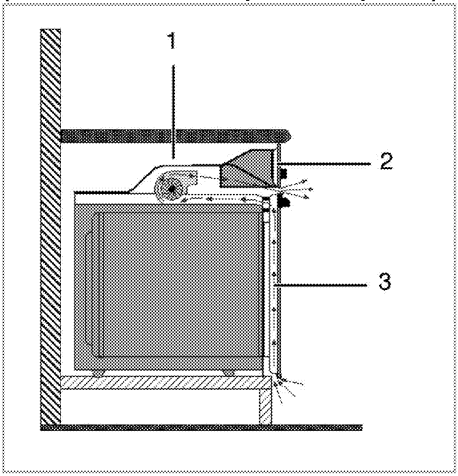
Installazione dell'unità

1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



1 Ventola di raffreddamento
2 Pannello di controllo
3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.
Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.

Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.

Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

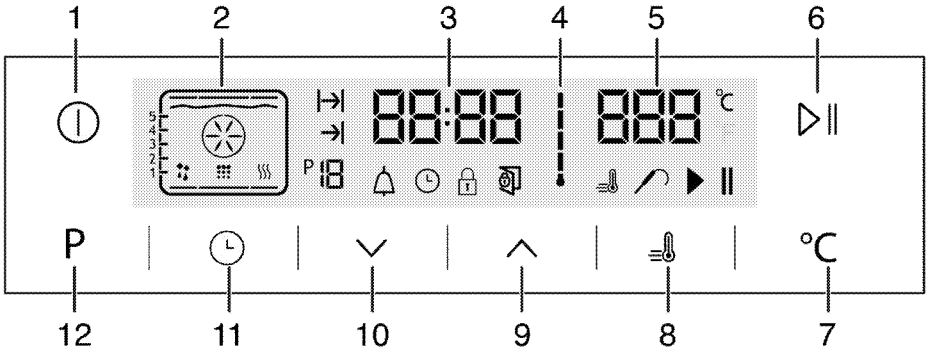
Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Uso iniziale

Impostazione orario



1 Tasto ON/OFF
2 Display funzioni
3 Campo indicatore ora corrente
4 Simbolo temperatura interna forno
5 Campo indicatore temperatura
6 Tasto avvio/arresto cottura
7 Tasto impostazione temperatura
8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
9 Tasto più
10 Tasto meno
11 Tasto regolazione
12 Tasto Torna a display funzioni

1. Al funzionamento iniziale del forno si illuimna il simbolo, toccare i tasti ∧ / ∨ per impostare l'ora.
2. Confermare l'impostazione toccando il simbolo e attendere 4 secondi senza toccare i tasti per confermare.

Se l'orario corrente non è impostato, l'indicatore dell'ora comincia ad aumentare/spostarsi in avanti da 12:00. Il simbolo dell'orologio sarà attivato per indicare che l'ora corrente non è stata impostata. Questo simbolo scompare appena l'orario è impostato.

Prima pulizia del prodotto

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

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.

ATTENZIONE
Le superfici calde provocano ustioni!
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.
Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 19*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnere il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 19*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 28*.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnere il grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 28*

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

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill

ATTENZIONE
Le superfici calde provocano ustioni!
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.
Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

PERICOLO:
Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore. Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul grill metallico, far scorrere il vassoio per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.

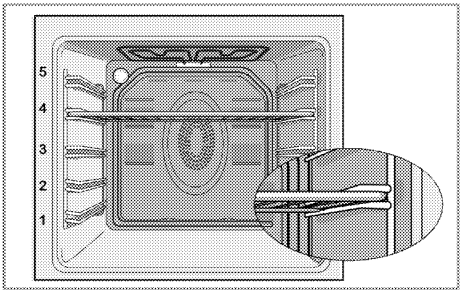
Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.
Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

Spegnimento del forno elettrico

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.
Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.



Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

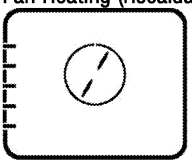
1. **Riscaldamento superiore e inferiore**

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Per esempio, questo è adatto per torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un solo vassoio.
La posizione adatta per la rastrelliera viene visualizzata sullo schermo.

2. **Riscaldamento inferiore/superiore con ventola**

L'aria calda emessa dai riscaldatori inferiore e superiore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Cucinare con un vassoio.

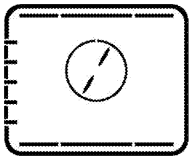
3. **Fan Heating (riscaldamento ventola)**



L'aria calda emessa dal riscaldatore assistito da ventola viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola.
Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.

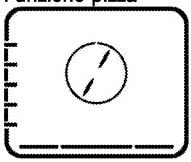
Quando lo sportello del forno è aperto, il motore della ventola non funziona per conservare l'aria calda all'interno.

4. **Funzione "3D"**



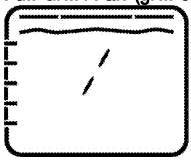
Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un solo vassoio.

5. **Funzione pizza**



Riscaldamento superiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Adatto per cuocere la pizza.

6. **Full Grill+Fan (grill completo+ventola)**



L'aria calda emessa dal grill completo viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

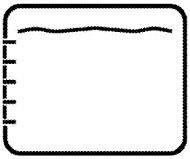
- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

7. **Full grill (grill completo)**

Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

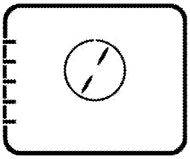
8. **Grill**



Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatti alla cottura con grill e piatti al gratin.

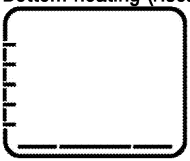
- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta sul ripiano sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

9. **Riscaldamento ventola Eco**



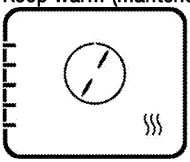
Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione Fan Heating (riscaldamento con ventola) ad un intervallo di temperatura di 160-220 ºC. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'.
I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella **'Riscaldamento ventola Eco'.**

10. **Bottom heating (riscaldamento inferiore)**



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.

11. **Keep warm (mantenere in caldo)**

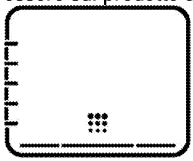


Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.

12. **Funzionamento con ventola**

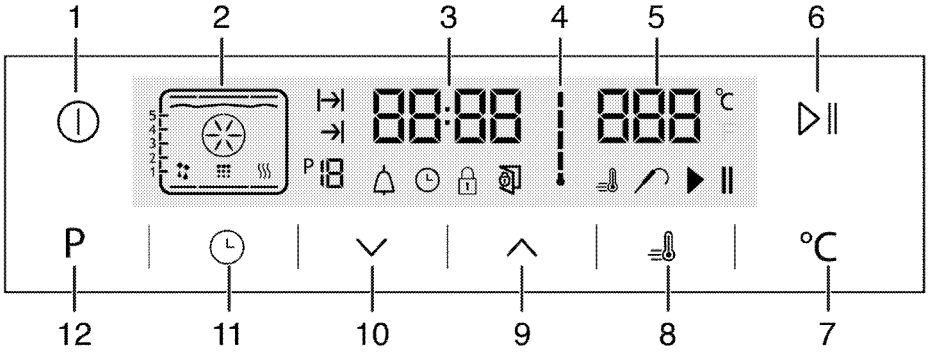
Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione. Gli alimenti granulosi congelati sono scongelati lentamente a temperatura ambiente e gli alimenti cotti si raffreddano.

13. **Facile pulizia con vapore**
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



Questa funzione consente di ammorbidire e pulire facilmente lo sporco (che non è rimasto nel forno troppo a lungo). Vedere la sezione "Pulizia – Facile pulizia con vapore" per apprendere come pulire facilmente usando il vapore.

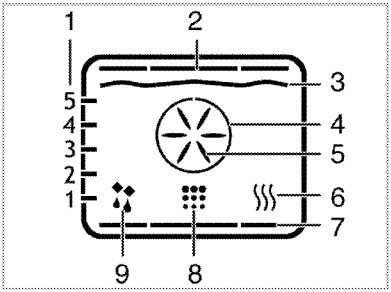
Come utilizzare l'unità di controllo del forno



1 Tasto ON/OFF
2 Display funzioni
3 Campo indicatore ora corrente
4 Simbolo temperatura interna forno
5 Campo indicatore temperatura
6 Tasto avvio/arresto cottura
7 Tasto impostazione temperatura
8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
9 Tasto più
10 Tasto meno
11 Tasto regolazione
12 Tasto Torna a display funzioni

: Simbolo tempo di cottura
: Simbolo tempo di fine cottura
: Numero funzione
: Simbolo allarme
: Simbolo orologio
: Simbolo blocco tasti
: Simbolo sportello aperto
: Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
: Simbolo sonda carne
: Simbolo pausa cottura
: Simbolo avvio cottura

Tabella funzioni:
La tabella delle funzioni indica le funzioni operative che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.



1 Posizioni ripiani
2 Riscaldatore superiore
3 Riscaldatore grill
4 Riscaldatore Boost
5 Ventola Boost
6 Mantenere in caldo
7 Riscaldatore posteriore
8 Posizione pulizia
9 Funzionamento con posizione ventola

Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio!

Tabella funzioni	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Top and bottom heating (riscaldamento superiore e inferiore)	200	40-320
Fan supported bottom/top heating (riscaldamento inferiore/superiore con ventola)	175	40-280
Fan assisted cooking (cottura assistita da ventola)	180	40-280

"3D" function (funzione "3D")	205	40-280
Pizza function (funzione pizza)	210	40-220
Grill grande assistito da ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill inferiore	280	40-280
Riscaldamento ventola Eco	180	160-220
Riscald. inferiore	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100

A temperature a partire da 280°C , il forno funziona per massimo 2 ore.

Il tempo di cottura massimo regolabile in tutte le modalità tranne warm keeping (mantenere in caldo) è limitato a 6 ore per motivi di sicurezza. Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

Mentre si eseguono le regolazioni, sull'orologio lampeggia i relativi simboli.

L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.

Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Come utilizzare il forno

1. Toccare il tasto ⏻ per circa 2 secondi per aprire il forno.

» La prima funzione operativa appare sul display dopo l'accensione del forno. Quando il display è in questa modalità, tempo di cottura, fine del tempo di cottura e funzione Booster (riscaldamento rapido) possono essere impostati.

Il forno si spegne automaticamente entro 20 secondi se non è eseguita alcuna impostazione del forno in questa schermata.

Cottura manuale selezionando temperatura e modalità di funzionamento

La cottura manuale è possibile selezionando temperatura e modalità di funzionamento specifica per il pasto, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante ⏻ per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti ∿/∿.
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante ℃.

» Il simbolo ℃ lampeggia.

4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti ∿/∿.
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto ℃.
6. Mettere il piatto nel forno.
7. Toccare ▶ ‖ il tasto per avviare la cottura se la temperatura e la funzione operativa sono adeguate. Il simbolo ▶ compare sul display.

» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

8. Il forno non si spegne automaticamente a causa della cottura manuale, senza impostare il tempo di cottura. Terminare la cottura toccando nuovamente il tasto ▶ ‖.

» Il forno termina la cottura e sul display compare il simbolo ‖.

9. Toccare il pulsante ⏻ per circa 2 secondi per chiudere il forno.

Cottura mediante impostazione del tempo di cottura:

Assicurare lo spegnimento del forno selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento specifica per il pasto e l'impostazione del tempo di cottura, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante ⏻ per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti ∿/∿.
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante ℃.

» Il simbolo ℃ lampeggia.

4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti ∧/∨.
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto ℃.
6. Toccare 🕒 finché sul display non compare il simbolo |→| per il tempo di cottura.
7. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti ∧/∨ e confermare l'impostazione toccando il tasto 🕒.

» Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo |→| viene visualizzato sul display in modo continuo.

8. Mettere il piatto nel forno.
9. Toccare ▶ ‖ il tasto per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa e il tempo di cottura sono adeguate. Il simbolo ▶ compare sul display.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura impostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato.

» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura impostato. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

10. Quando il processo di cottura è completato, **"End" (fine)** compare sul display e suona l'allarme.
11. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare l'allarme.

» L'allarme si ferma e il forno termina il funzionamento automaticamente.

Impostare la fine del tempo di cottura a un momento successivo;

Assicurare lo spegnimento automatico del forno selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento specifica per il pasto e l'impostazione del tempo di cotturae il termine della cottura in un'ora successiva, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante ⏻ per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti ∧/∨.
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante ℃.

» Il simbolo ℃ lampeggia.

4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti ∧/∨.
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto ℃.
6. Toccare 🕒 finché sul display non compare il simbolo |→| per il tempo di cottura.
7. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti ∧/∨ e confermare l'impostazione toccando il tasto 🕒.

» Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo |→| viene visualizzato sul display in modo continuo.

8. Toccare 🕒 finché sul display non compare il simbolo →| per il termine del tempo di cottura.
9. Impostare il tempo di cottura toccando i pulsanti ∧/🕒 e confermare l'impostazione toccando il tasto ∨.

» Una volta impostato il termine del tempo di cottura, il simbolo →| viene visualizzato sul display in modo continuo.

10. Mettere il piatto nel forno.
11. Toccare ▶ ‖ il tasto per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa, il tempo di cottura e il termine del tempo di cottura sono adeguate. Il simbolo ▶ compare sul display.

» Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura impostato. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

12. Quando il processo di cottura è completato, **"End" (fine)** compare sul display e suona l'allarme.
13. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare l'allarme.

» L'allarme si ferma e il forno termina il funzionamento automaticamente.

Se si desidera annullare solo il tempo di cottura o il tempo di cottura più il termine del tempo di cottura dopo averle impostate, è necessario reimpostare il tempo di cottura.

Impostazione del Booster (preriscaldamento rapido)

Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desidera più facilmente.

La funzione Booster non può essere selezionata durante lo sbrinamento, riscaldamento ventola eco ,tenere caldo e la pulizia. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

1. Toccare il tasto per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa, il tempo di cottura e il termine del tempo di cottura sono adeguate.

» Il simbolo compare continuamente e l'impostazione Booster (pre-riscaldamento rapido) è attivata.

» Il simbolo Booster scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.

2. Toccare nuovamente il tasto per annullare la funzione booster.

» Il simbolo scompare e l'impostazione Booster (pre-riscaldamento rapido) viene disattivata.

Spegnimento del forno elettrico

Premere il tasto per spegnere il forno.

Attivazione del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.

1. Toccare finché sul display non compare il simbolo .

» **"OFF"** compare sul display.

2. Premere per attivare il bocco tasti.

» Quando il blocco tasti è attivato, **"On"** compare sul display e il simbolo resta acceso. Confermare toccando .

Il tasti del forno non funzionando quando il blocco tasti è attivato. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Per disattivare il blocco tasti, toccare il

1. Toccare finché sul display non compare il simbolo .

» **"On"** compare sul display.

2. Disttivare il blocco tasti premendo il tasto .

» "OFF" compare quando il blocco tasti è attivato. Confermare toccando .

Il tasti del forno non funzionando quando la funzione blocco tasti è attivata. Le impostazioni di blocco tasti saranno annullate se manca la corrente.

Impostazione della sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura.

La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. Il timer emetterà un allarme audio al termine del tempo impostato.

1. Toccare finché sul display non compare il simbolo .

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

2. Impostare la durata dell'allarme utilizzando i tasti / .

» Il simbolo resta acceso e l'ora dell'allarme compare sul display una volta che l'ora dell'allarme è impostato.

3. Alla fine dell'ora dell'allarme, il simbolo comincia a lampeggiare e si sente il segnale audio.

Spegnimento dell'allarme

1. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi.

» L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.

Annullamento dell'allarme;

1. Toccare finché sul display non compare il simbolo per annullare l'allarme.
2. Tenere premuto il tasto finché viene visualizzato **"00:00"**.

Viene visualizzato l'orario della sveglia. Se orario della sveglia e tempo di cottura sono impostati insieme, sarà visualizzato il tempo più breve.

Modifica dell'orario del giorno

1. Toccare il tasto a brevi intervalli finché sul display non compare il simbolo .
2. Toccare i tasti / per impostare l'orario.
3. Confermare l'impostazione toccando il simbolo e attendere 4 secondi senza toccare i tasti per confermare.

Le impostazioni correnti di orario sono annullate se manca la corrente. Bisogna regolarle nuovamente. L'ora corrente non può essere modificata quando è in uso una delle funzioni del forno.

Regolazione del volume

1. Quando il forno è in modalità Stand-by, toccare il tasto ⏲ con brevi intervalli finché **'VOL'** compare sul display.
2. Premere i tasti ∧ / ∨ per impostare i toni L0, L1 o L2.
3. Premere il tasto ⏲ o attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare l'impostazione.

Regolazione dell'impostazione della lampadina Eco

1. Quando il forno è in modalità Stand-by, toccare il tasto ⏲ con brevi intervalli finché **'LP'** compare sul display.
2. Premere i tasti ∧ /∨ per impostare l'opzione On o ECO.
3. Premere il tasto ⏲ o attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare l'impostazione.
4. Se impostato su ON: mentre lo sportello del forno è aperto in modalità Stand-by e durante il funzionamento, la lampadina è accesa in modo continuo.
5. Se impostato su ECO: mentre lo sportello del forno è aperto in modalità Stand-by e durante il funzionamento, la lampadina è accesa e poi spenta dopo 15 secondi.

Se durante il funzionamento si tocca un tasto (tranne i tasti ⏻ e ≡🌡), la lampadina è accesa e poi spenta dopo 15 secondi.

Tabella tempi di cottura

I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

Cottura al forno e arrosto

La prima rastrelliera del forno è quella di **fondo**.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un livello		3	175	25 ... 30
Dolci nello stampo*	Un livello		2	180	40 ... 50
Dolci in carta*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		1 - 5	175	30 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pan di Spagna*	Un livello		3	200	5 ... 10
	2 livelli		1 - 5	175	20 ... 30
Biscotti*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un livello		2	200	30 ... 40
	2 livelli		1 - 5	200	45 ... 55
	3 livelli		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla*	Un livello		2	200	25 ... 35
	2 livelli		1 - 5	200	35 ... 45
	3 livelli		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati*	Un livello		2	200	35 ... 45
	2 livelli		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	Un livello		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un livello		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un livello		3	200	10 ... 15
Pizza***	Un livello		1 - 2	310	4 ... 7
	Un livello		3	310	4 ... 7

Bistecca (intera) / Arrosto	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 190	70 ... 90
	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto	Un livello		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	55 ... 65
	Un livello		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	55 ... 65
Tacchino (5,5 kg)	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un livello		3	200	20 ... 30
	Un livello		3	200	20 ... 30

Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore.
* Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti. *** (310 °C) Nel caso di utilizzi una pizza stone

Riscaldamento ventola Eco

Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco.

Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco.

Piatto	Numero di vassoi	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci in carta	Un vassoio	3	200	35 ... 40
Dolcetti	Un vassoio	3	200	30 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio	3	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un vassoio	3	200	40 ... 45

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.

Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Come utilizzare il grill

ATTENZIONE
Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

Accensione del grill

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante ⏻ per aprire il forno.
2. Toccare ⏦/⏦ per selezionare la funzione grill desiderata.
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante ℃.

» Il simbolo ℃ lampeggia.

4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti ⏦/⏦.
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto ℃.
6. Toccare ▶ ‖ il tasto per avviare il grill se la temperatura e la funzione operativa sono adeguate. Il simbolo ▶ compare sul display.

» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

7. Terminare il grill toccando nuovamente il tasto ▶ ‖.

» Il forno termina il grill e sul display compare il simbolo ‖.

Spegnimento del grill

1. Toccare il pulsante ⏻ per circa 2 secondi per chiudere il forno.

Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.
Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

Alimenti	Posizione rastrelliera	Temperatura consigliata (°C)	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4...5	250/max	20...25 min. #
Fettine di pollo	4...5	250/max	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	250/max	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	250/max	25...30 min. #
Costolette di vitello	4...5	250/max	25...30 min. #
Tostare il pane *	4	250/max	1...3 min.

a seconda dello spessore
*Pre-riscaldare per 5 minuti.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

PERICOLO:
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

PERICOLO:
Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.

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

Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del pannello di controllo

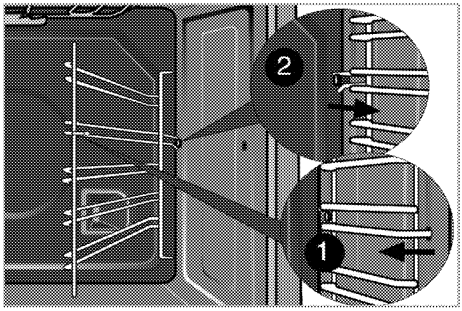
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

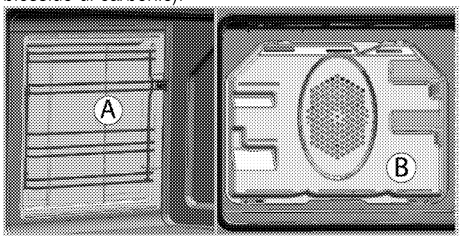
Per pulire la parete laterale
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Pareti catalitiche
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Le superfici porose delle pareti catalitiche sono pulite automaticamente assorbendo e convertendo l'olio versato (vapore e biossido di carbonio).

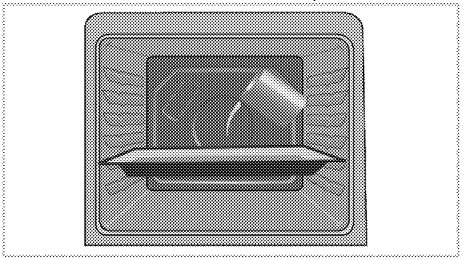


Facile pulizia con vapore
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Assicura una pulizia facile poiché lo sporco (se non è troppo vecchio) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e dalle gocce di acqua condensata sulle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio del forno e mettere il vassoio sul secondo ripiano del forno.



3. Selezionare la funzione di pulizia facile con vapore. La durata della pulizia compare sullo schermo e non può essere modificata. È possibile impostare l'ora di fine per questa funzione di pulizia.
4. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno bagnati.
5. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire lo sporco resistente e asciugare con un panno asciutto.

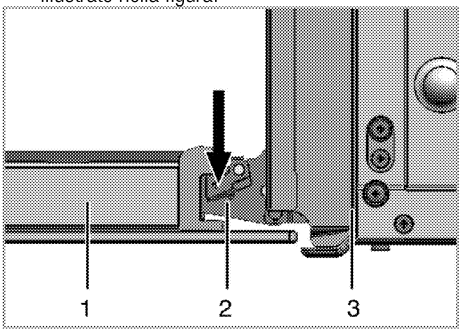
Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

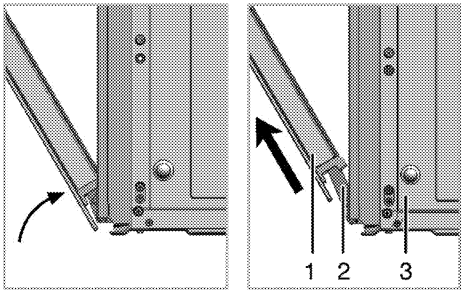
Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



1 Sportello anteriore
2 Cardine
3 Forno



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.
4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

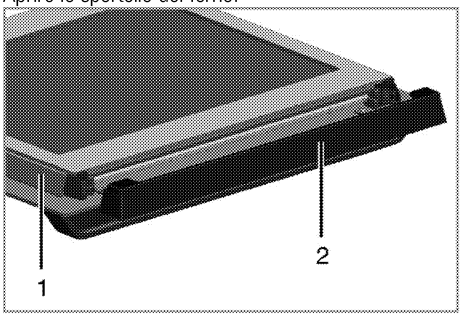
I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

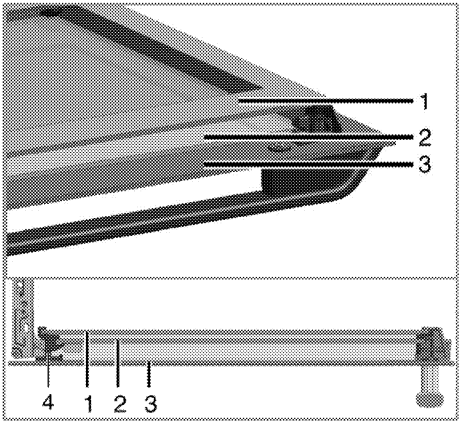
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

Aprire lo sportello del forno.



1 Struttura
2 Parte in plastica

Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



1 Pannello più interno in vetro

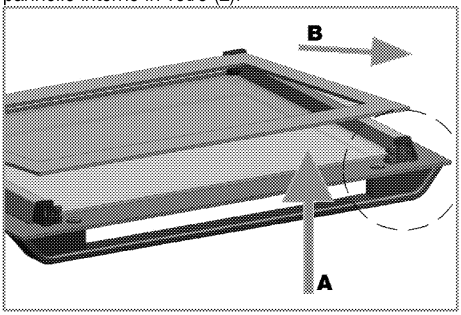
2 Pannello interno in vetro

3 Pannello esterno in vetro

4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

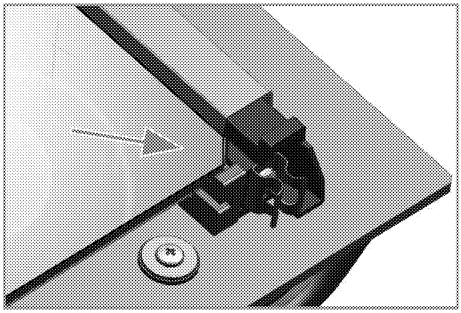
Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione**B**.

Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2).

Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.



Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro.

La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello interno in vetro nell'aperture in plastica inferiore.

Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno

PERICOLO:
Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche, pagina 11* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.

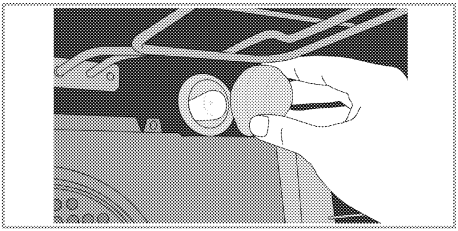
La posizione della lampadine può variare dalla figura.

Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.

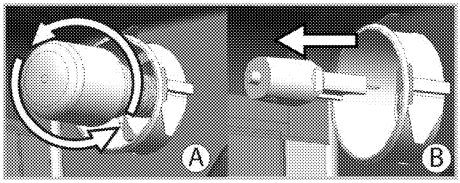
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



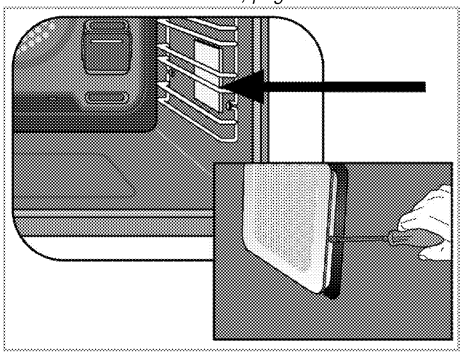
3. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



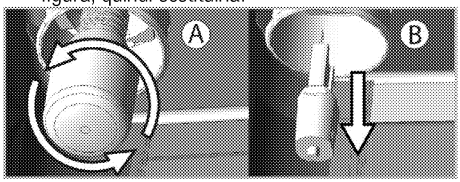
4. Installare il coperchio in vetro.

Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere *Pulizia del forno, pagina 29*.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.
4. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



5. Installare la copertura in vetro e poi le rastrelliere metalliche.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso..

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Il forno non riscalda.

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. >>> *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.