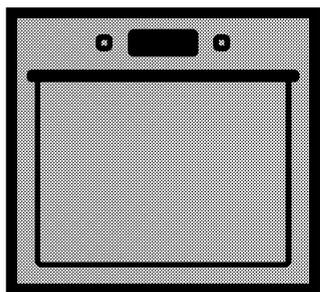


Built-in Oven

User manual



BVR35500XMS

EN | IT

285.4605.87/R.AD/20.06.2019
7768286730

Please read this user manual first!

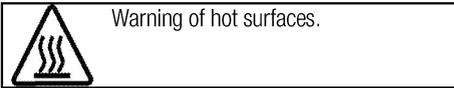
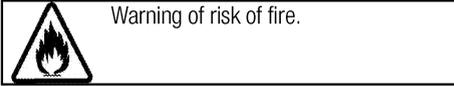
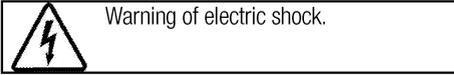
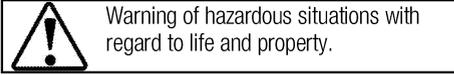
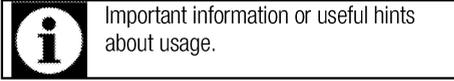
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation.....	12
Installation and connection	13
Future Transportation.....	14

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use.....	16
Initial time setting	16
First cleaning of the appliance	17
Initial heating.....	17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling	18
How to operate the electric oven	18
Oven functions.....	19
How to operate the oven control unit	22
Cooking times table.....	32
Ready meals functions.....	36
Recipes for convenience food menus.....	38
How to operate the grill.....	44

6 Maintenance and care 47

General information.....	47
Cleaning the control panel	47
Cleaning the oven	47
Removing the oven door	48
Removing the door inner glass	49
Replacing the oven lamp.....	50

7 Troubleshooting 51

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

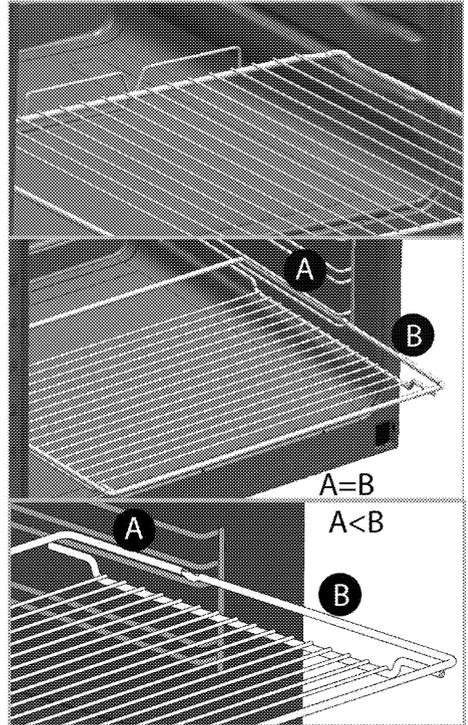
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

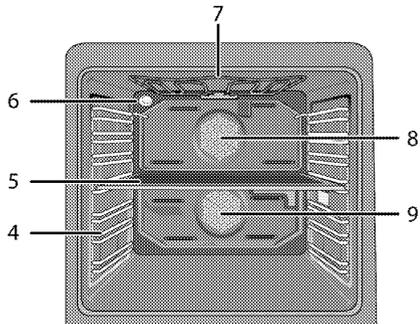
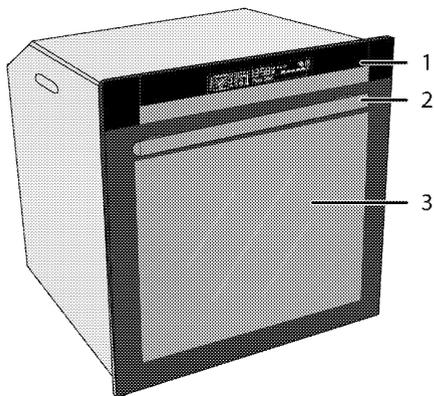
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

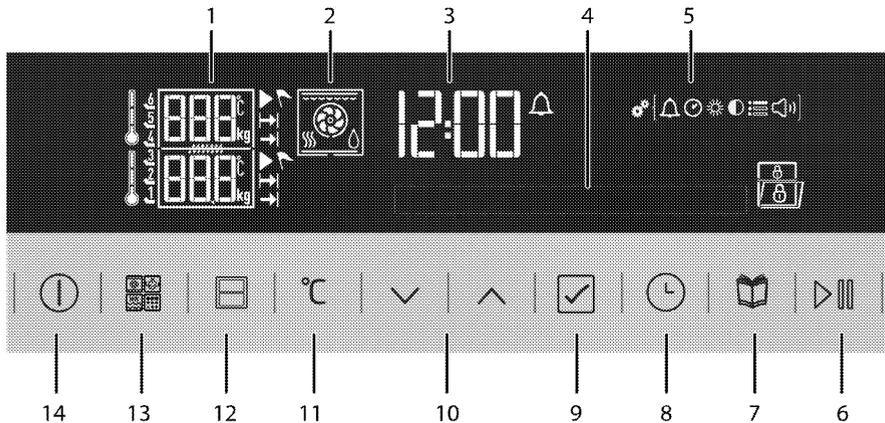
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|----------------------|---|--|
| 1 | Control panel | 6 | Lamp |
| 2 | Handle | 7 | Top heating element |
| 3 | Front door | 8 | Top section fan motor (behind the sheet iron) |
| 4 | Shelf positions | 9 | Bottom section fan motor (behind the sheet iron) |
| 5 | Middle section plate | | |



- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|---|
| 1 | Temperature/weight indicator field | 10 | Up/down keys (Menu step) (Menu selection) |
| 2 | Function display | 11 | Temperature/weight/booster setting key |
| 3 | Current time indicator field | 12 | Oven section selection key |
| 4 | Text display | 13 | Function selection key * |
| 5 | Settings menu symbols | 14 | ON/OFF key |
| 6 | Start/stop cooking key | | |
| 7 | Convenience food menu selection key | | |
| 8 | Time and settings key | | |
| 9 | Confirmation key | | |
- * Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

Package contents

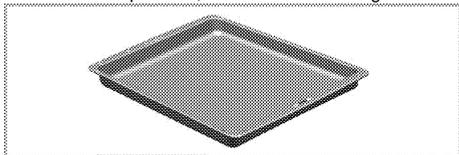


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

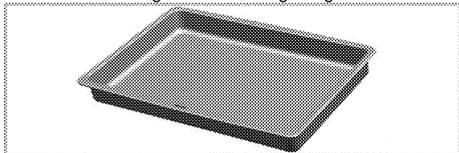
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



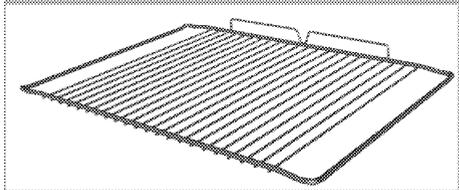
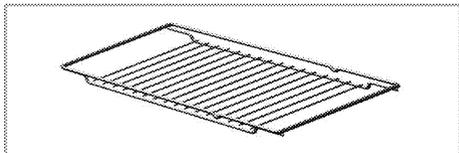
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire grill**

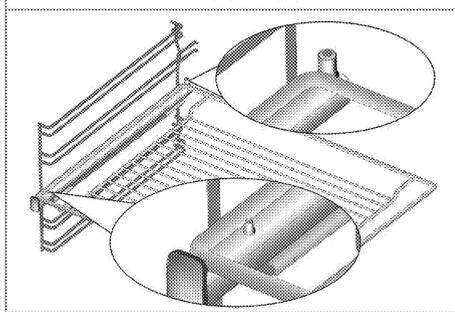
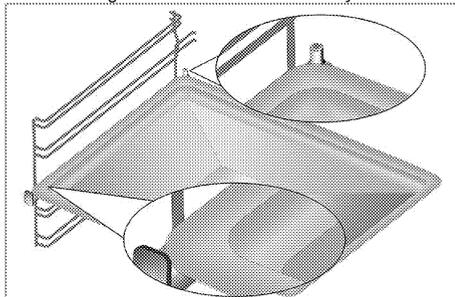
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3,5kW
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven - Dual section oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2,2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 12.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



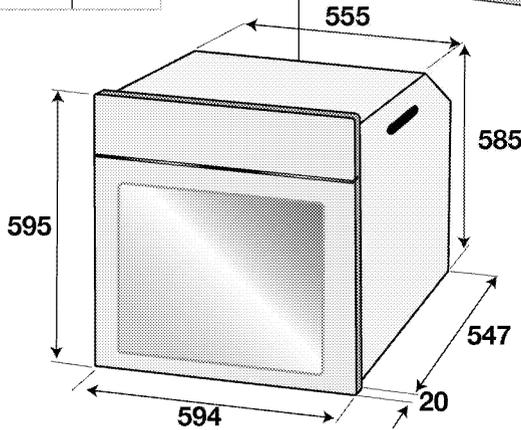
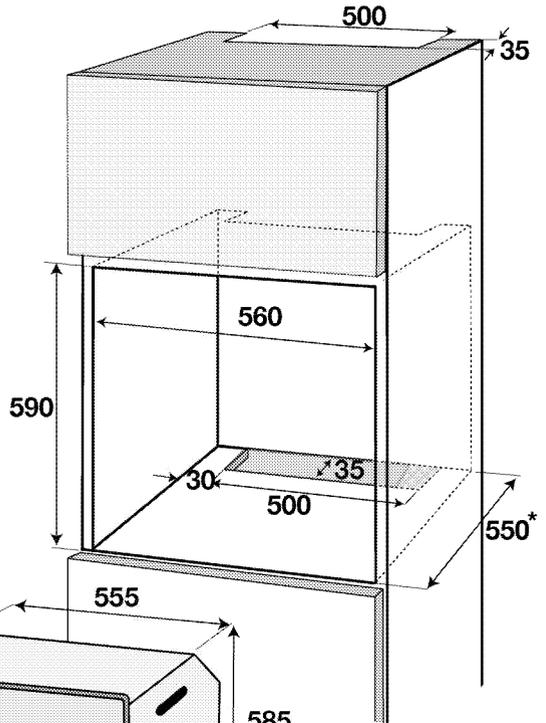
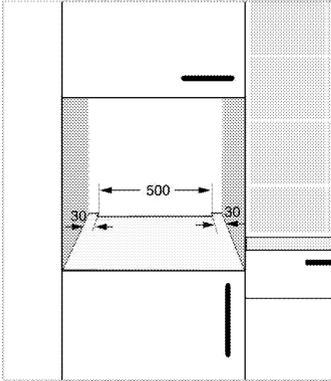
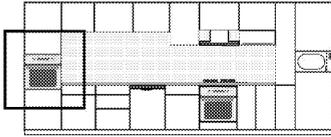
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

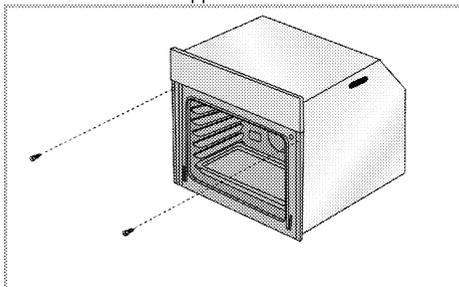


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.

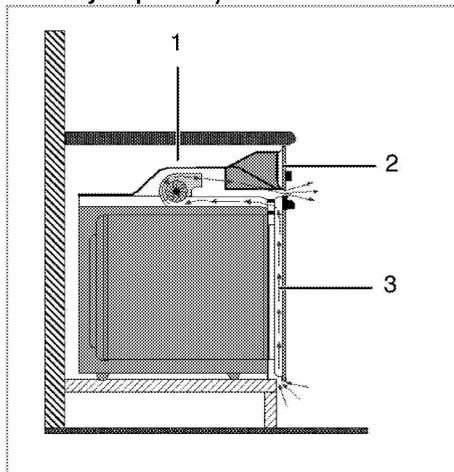


Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move.

Oven may tip over during use if it is not installed as per

the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

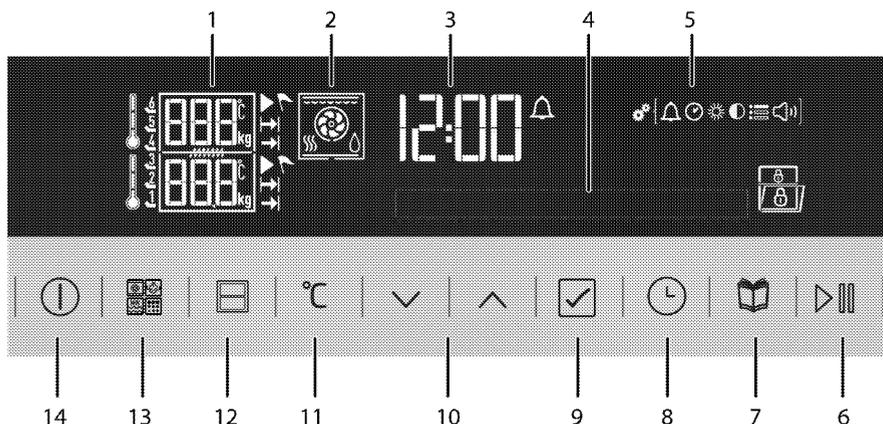
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.

- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Initial time setting



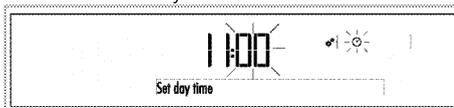
- 1 Temperature/weight indicator field
 - 2 Function display
 - 3 Current time indicator field
 - 4 Text display
 - 5 Settings menu symbols
 - 6 Start/stop cooking key
 - 7 Convenience food menu selection key
 - 8 Time and settings key
 - 9 Confirmation key
 - 10 Up/down keys (Menu step) (Menu selection)
 - 11 Temperature/weight/booster setting key
 - 12 Oven section selection key
 - 13 Function selection key *
 - 14 ON/OFF key
- * Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

Set the initial time

1. When you switch on the product for the first time, hour field and ⌚ symbol flash. "Set the current time" text will be displayed.



2. Set the hour field with \wedge/\vee keys.
3. Touch \checkmark to confirm the hour.
4. Minute field and ⌚ symbol flash. Set the minute with \wedge/\vee keys. Touch to \checkmark confirm the minute.



» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.



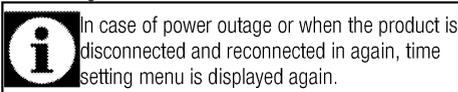
Language setting

Language can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key until you see symbol in settings menu.



2. symbol flashes on the display and set language option will be displayed.
3. Touch keys to select the desired language.
4. Touch to confirm the setting.
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.
» Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu.



In case of power outage or when the product is disconnected and reconnected in again, time setting menu is displayed again.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat

pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



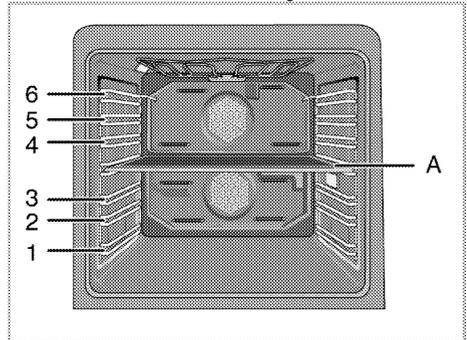
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

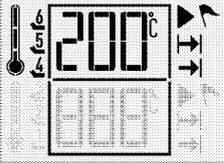
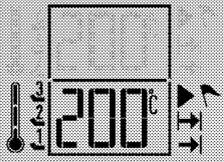
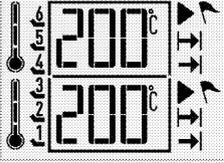
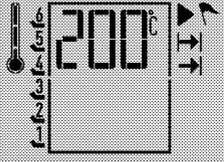
How to operate the electric oven

Rack positions

There are 6 racks suitable for use in your oven, 3 of which are in lower section and 3 of which are in upper section. There is another canal in the gap where middle section plate (A) will be installed. Do not use this canal as a rack while cooking.



You can cook in 4 different sections of your oven.

	Upper section	You can only cook in upper section. It is suitable for grill and small sized items.		When upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.
	Lower section	You can only cook in lower section. It is suitable for medium sized items.		When upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.
	Lower-upper section	You can cook simultaneously in lower and upper sections. It is suitable for cooking two different dishes.		When lower-upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of these sections appear on the display separately.
	Single large section	You can cook in single large section. It is suitable for large sized and multiple items.		When single large section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.

Oven functions

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product. These functions apply to oven with a single large section only.

All oven functions of your oven are explained in this section.

Symbol	Name	Description
	Static (Top and bottom heating)	Top and bottom heaters are in operation simultaneously. Cook with one tray only.
	Bottom heating	Only bottom heater is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.
	Static + fan (Fan supported bottom/top heating)	Top heater, bottom heater plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.
	Defrost (Fan operated)	The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.
	Fan assisted cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. Hot air heated by the fan heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. In most cases, preheating is not required.

	Top heater+fan (Fan assisted top heating)	Top heater and the fan heater at the rear wall are in operation. Hot air is distributed better with fan compared to the situation where only top heating is in operation.
	Pizza	Bottom heater and the fan assisted heater (at the rear wall) are in operation simultaneously. Suitable for baking pizza.
	Multi "3D" cooking	Top heater, bottom heater and the fan assisted heater are in operation simultaneously. Cook with one tray only.
	Economic grill	Only the inner section of the top heater at oven ceiling operates. Suitable for grilling small and medium sizes of meat.
	Full grill	Inner and outer sections of the top heater at oven ceiling are in operation simultaneously. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Grill + Fan (Fan supported grill)	Rear wall fan operates along with the inner and outer sections of the top heater at oven ceiling. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Warm keeping	Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time. Do not use for cooking food.
	Eco fan cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220oC temperature range. But, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Cooking" table.
	Low temperature cooking	Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., preroast/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.

Upper section 	Fan heating Economic fan Top heater+fan Full grill+Fan Full grill Defrost Economic grill		Economic grill+Fan assisted Fan assisted+Bottom heater Fan assisted+Pizza
Lower section 	Fan heating Economic fan Defrost Bottom heating Pizza		Static Static+fan Fan heating Multi cooking (3D) Pizza Top heater+fan Full grill+Fan Full grill
Lower-upper section 	Fan assisted+Fan assisted Full grill+Fan assisted Defrost+Defrost		Economic grill Economic fan Bottom heating

	Warm keeping Low temperature cooking Defrost
--	--

Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

	Functions vary depending on the product model.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
	Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.

Single large section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + fan	175	40-280
Fan heating	180	40-250

Multi cooking (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Top heater+fan	200	40-280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Economic grill	280	40-280
Economic fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	80	50-150
Defrost	-	-

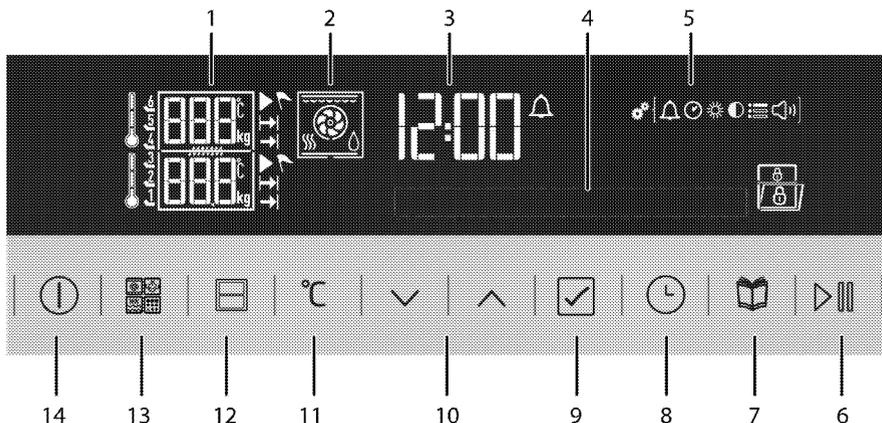
Upper section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Top heater+fan	200	40-280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Economic grill	280	40-280
Economic fan	180	160-220
Defrost	-	-

Lower section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Pizza	210	40-280
Economic fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Defrost	-	-

How to operate the oven control unit



- 1 Temperature/weight indicator field
 - 2 Function display
 - 3 Current time indicator field
 - 4 Text display
 - 5 Settings menu symbols
 - 6 Start/stop cooking key
 - 7 Convenience food menu selection key
 - 8 Time and settings key
 - 9 Confirmation key
 - 10 Up/down keys (Menu step) (Menu selection)
 - 11 Temperature/weight/booster setting key
 - 12 Oven section selection key
 - 13 Function selection key *
 - 14 ON/OFF key
- * Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

Display symbols:

- Rapid heating (Booster) symbol
 - Cooking time symbol
 - End of cooking time symbol
 - Alarm symbol
 - Stand-by symbol
 - Cooking symbol
 - Current time symbol
 - Settings symbol
 - Warm keeping symbol
 - Defrost symbol
 - Key lock symbol
 - Door open symbol
 - Brightness setting symbol
 - Volume setting symbol
 - Language setting symbol
 - Meat probe symbol *
- * Varies depending on the product model.

Operating the oven as a single section

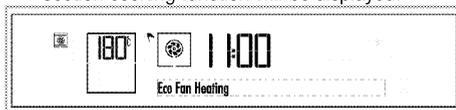
Manual operation

During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

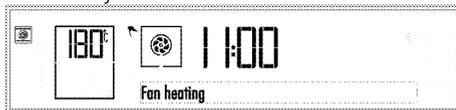
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.**

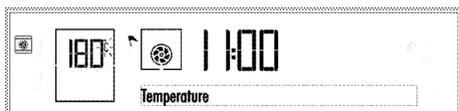
2. Turn on the oven touching the key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



4. Set the desired cooking function touching the keys.



5. If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching \swarrow/\searrow keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching \checkmark key.
- For Booster setting, press C button twice to activate booster setting. "Booster passive"

warning and \equiv symbol appear on the display.

- press any of \swarrow or \nearrow keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and \equiv symbol appear on the display. Confirm the setting by touching \checkmark .

i When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached \equiv symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which \equiv is displayed when the C button is touched twice.

- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch \triangleright key for two seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



» Oven heats up to the adjusted temperature.

i All segments of the inner oven temperature symbol \downarrow will turn on when the oven reaches the set temperature.

i If the oven door is opened, "Door open" warning and/or \square symbol appears on the display.

- When the cooking process is completed touch \triangleright key again for two seconds to end the cooking.



Semi-automatic operation

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

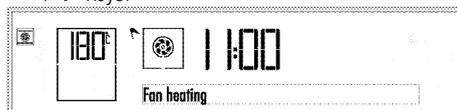
- Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.**

- Turn on the oven touching the C key for two seconds.

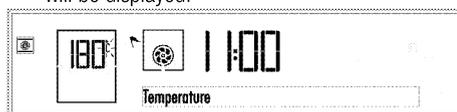
- When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



- Set the desired cooking function touching the \nearrow/\swarrow keys.



- If you want to change the temperature, touch C once to reach the temperature display. C symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching \swarrow/\searrow keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching \checkmark key.

- For Booster setting, press C button twice to activate booster setting. "Booster passive"

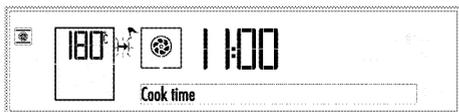
warning and \equiv symbol appear on the display.

- press any of \swarrow or \nearrow keys to activate the

booster setting. "Booster active" warning and \equiv symbol appear on the display. Confirm the setting by touching \checkmark .

i When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached \equiv symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which \equiv is displayed when the C button is touched twice.

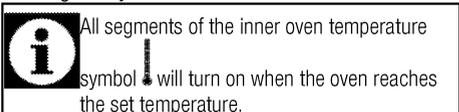
- For cooking time, press C key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. \rightarrow symbol flashes at the same time.



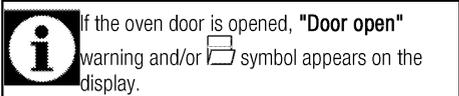
10. Touch keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cooking Time is set, symbol will be displayed continuously.
11. Put your dish into the oven and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch key for 2 seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

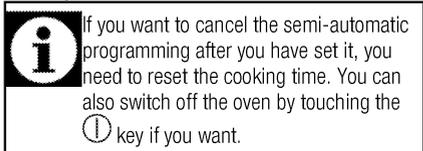


All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.



If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

13. After the cooking is completed, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear on the display and alarm signal is heard.
14. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
15. If you want the oven to continue operating, press key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the key if you want.

Full-automatic operation

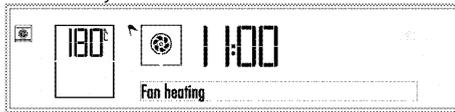
In full-automatic operation mode, you can adjust cooking time and end of cooking time. Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.

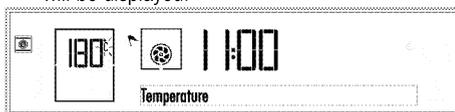
2. Turn on the oven touching the key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



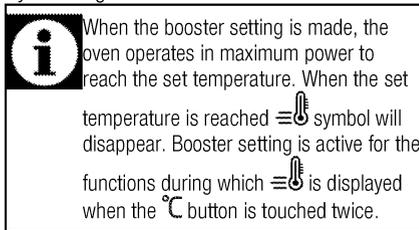
4. Set the desired cooking function touching the keys.



5. If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.

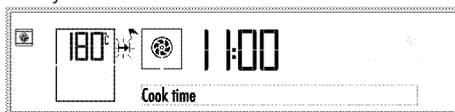


6. Set the desired temperature touching keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching key.
7. For Booster setting, press button twice to activate booster setting. "Booster passive" warning and symbol appear on the display.
8. press any of or keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and symbol appear on the display. Confirm the setting by touching key.



When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which is displayed when the button is touched twice.

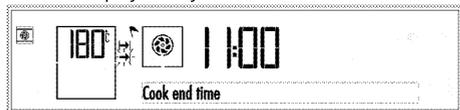
9. For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol flashes at the same time.



10. Touch keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the key.

key. Once the Cooking Time is set,  symbol will be displayed continuously.

- For the end of cooking time, touch  with short intervals until **"Cook end time"** appears on the text display.  symbol flashes at the same time.



- Touch  keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cook end time is set,  will be displayed continuously.
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch  key for 2 seconds to start cooking.

» » **"Stand by"** message will appear on the display. Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

- Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit for a certain time during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol  will turn on when the oven reaches the set temperature.

 If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or  symbol appears on the display.

- After the cooking is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
- If you want the oven to continue operating, press  key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

 If you want to cancel the full-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  key if you want.

Using the oven only as the top or bottom section Manual operation

During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.**

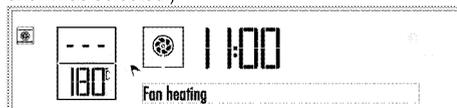
 If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

- Turn on the oven touching the  key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



- Touch  once to activate the bottom section of oven.

 symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)



 Each time you touch the  key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

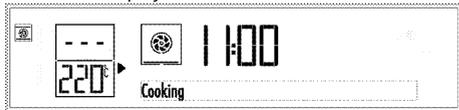
- Set the desired cooking function touching the  keys.



- If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.  symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



- Set the desired temperature touching keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching key.
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch key for two seconds to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.

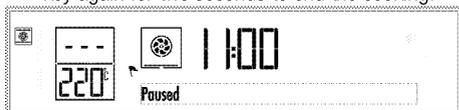


» Oven heats up to the adjusted temperature.

All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or symbol appears on the display.

- When the cooking process is completed touch key again for two seconds to end the cooking.



When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.

Semi-automatic operation

In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.

If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

- Turn on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



- Touch once to activate the bottom section of oven.

symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)

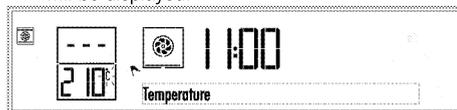


Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

- Set the desired cooking function touching the keys.



- If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and **"Temperature"** text will be displayed.



- Set the desired temperature touching keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching key.
- For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol flashes at the same time.



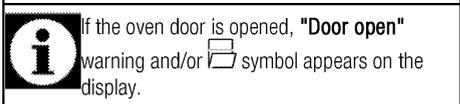
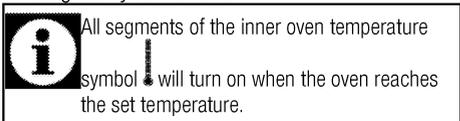
- Touch keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cooking Time is set, symbol will be displayed continuously.

- Put your dish into the oven and close the door.

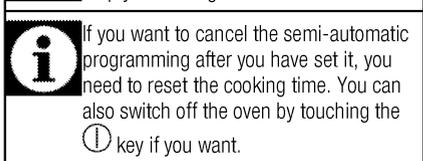
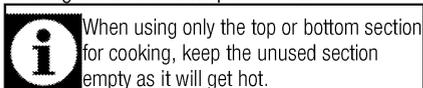
- If cooking function and temperature values are suitable, touch key for two seconds to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display. symbols disappear while symbols appear on the display.



» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.



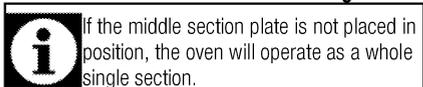
- After the cooking is completed, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
- If you want the oven to continue operating, press key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



Full-automatic operation

In full-automatic operation mode, you can adjust cooking time and end of cooking time. Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.

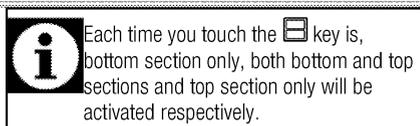
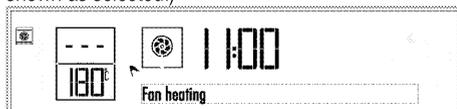


- Turn on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed..

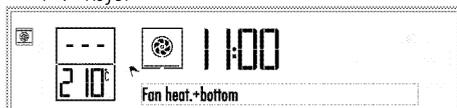


- Touch once to activate the bottom section of oven.

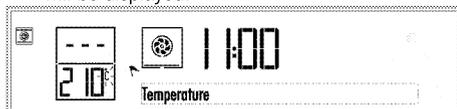
symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)



- Set the desired cooking function touching the keys.



- If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching key.
- For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol flashes at the same time.



- Touch keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cooking Time is set, symbol will be displayed continuously.
- For the end of cooking time, touch with short intervals until "Cook end time" appears on the text display. flashes at the same time.



11. Touch  keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cook end time is set,  will be displayed continuously.

12. Put your dish into the oven and close the door.

13. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch  key for 2 seconds to start cooking.

» » **"Stand by"** message will appear on the display. Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

14. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit for a certain time during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol  will turn on when the oven reaches the set temperature.

 If the oven door is opened, **"Door open"** warning and/or  symbol appears on the display.

15. After the cooking is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display and alarm signal is heard.

16. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.

17. If you want the oven to continue operating, press  key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.

 When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.

 If you want to cancel the full-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  key if you want.

Using the top and bottom sections of the oven simultaneously

Manual operation

During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn

off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

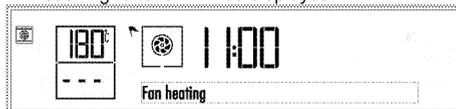
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. **Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.**

 If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the  key for two seconds.

3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



 Each time you touch the  key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

4. Activate both sections by touching  key twice.  symbol will appear next to each oven section.

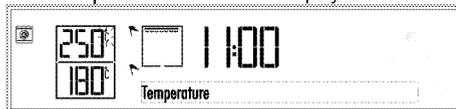


5. Touch the  keys to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

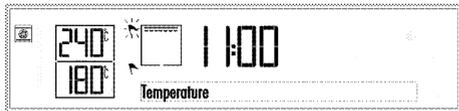
After the function is selected, **"Temperature"** and **"Cook time"** can be adjusted separately for each oven section. For these settings  symbol of the active cooking section will flash.



6. If you want to change the temperature of top oven, touch  key once to access the temperature display of top oven. In the temperature display of the selected oven section  symbol will flash and **"Temperature"** text will be displayed.



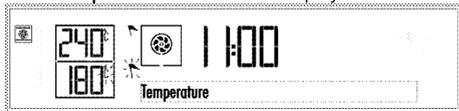
- Set the desired temperature touching keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . °C symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.



- To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display touching the key. Bottom oven's symbol will flash.



- Touch °C once to access the temperature display of bottom oven. In the temperature display of the selected oven section °C symbol will flash and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . °C symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.

While using the top and bottom sections simultaneously, if you want to change temperature setting, the difference between the sections cannot be more than 80 °C. Because the sections will be affected from each others temperature.

- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch key for two seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display. symbols disappear while symbols appear on the display.



All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

- When the cooking process is completed touch key again for two seconds to end the cooking.



Semi-automatic operation

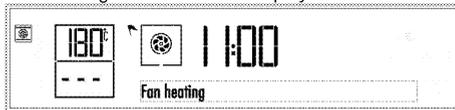
In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.

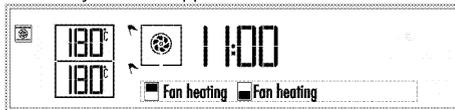
If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

- Turn on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

- Activate both sections by touching key twice. symbol will appear next to each oven section.



- Touch the keys to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

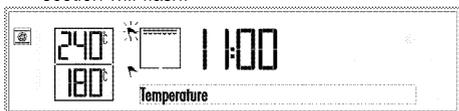
After the function is selected, "Temperature" and "Cook time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings symbol of the active cooking section will flash.



6. If you want to change the temperature of top oven, touch °C key once to access the temperature display of top oven. In the temperature display of the selected oven section °C symbol will flash and "Temperature" text will be displayed.



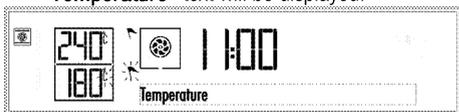
7. Set the desired temperature touching ^/v keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching ✓. °C symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.



8. To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display touching the ✓ key. Bottom oven's symbol will flash.



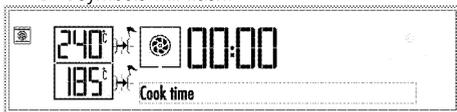
9. Touch °C once to access the temperature display of bottom oven. In the temperature display of the selected oven section °C symbol will flash and "Temperature" text will be displayed.



10. Set the desired temperature touching ^/v keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching ✓. °C symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.

i While using the top and bottom sections simultaneously, if you want to change temperature setting, the difference between the sections cannot be more than 80 °C. Because the sections will be affected from each others temperature.

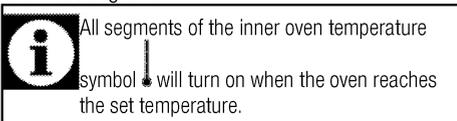
11. For cooking time of the activated bottom section of the oven, touch ⌚ key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. At the same time, ⇨ symbols will flash.



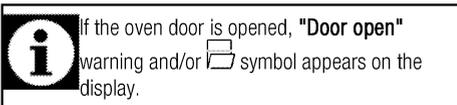
12. Touch ^/v keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the ✓ key. Once the cooking time is set, ⇨ symbols will be displayed on the screen continuously.
13. For cooking time of the other top section, first activate the section touching ✓. symbol of the top section flashes. Then, touch ⌚ key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. At the same time, ⇨ symbols will flash.
14. Set the desired cooking time for the top section touching the ^/v keys and confirm with ✓ key. Once the cooking time of the top section is set, ⇨ symbols will be displayed on the screen continuously.
15. Put your dish into the oven and close the door.
16. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▶ key for 2 seconds to start cooking. Cooking starts and symbol disappear while symbol appear on the display. The cooking time set will be shown at the end of the text screen. Here you can follow the remaining cooking time.



» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the short cooking time.



All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.



If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

17. At the end of the short cooking time, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear respectively on the display and alarm signal is heard.

18. Take the meal out of the oven when cooking time is over. When you close the oven door again, cooking in the other section with longer cooking time will continue.
19. After the long cooking process is completed, **"Enjoy your meal"** and **"Press start to continue"** texts appear on the display respectively and alarm signal is heard.
20. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
21. If you want the oven to continue operating, press  key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  key for 2 seconds if you want.

Switching off the electric oven

Touch  key for 2 seconds to turn off the oven.

Using the keylock

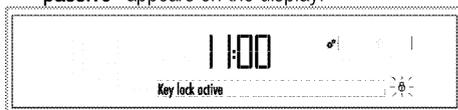
You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.



Key lock can be used when the oven is in stand-by.

Activating the keylock

1. Touch  key with short intervals until **"Keylock passive"** appears on the display.



»  symbol flashes.

2. Activate the key lock touching any of the  symbols once. The key lock will be activated, **"Key lock active"** will appear on the display.  symbol continues to flash.
3. Touch  to confirm the setting.

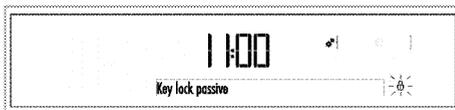
» The text disappears and  symbol flashes continuously.



Except for  keys, other oven keys are not functional when the keylock function is activated.

Deactivating the keylock

1. Deactivate the keylock touching any of the  symbols once. **"Key lock passive"** appears on the display.
2. Touch  to confirm the setting.



» Key lock is deactivated and the  symbol on the display disappears.

Using the clock as an alarm

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:



1. Touch  key with short intervals until symbol appears on the display.  symbol starts to flash
2. Touch  keys to set the desired time and confirm the setting by touching the  key.  symbol remains lit after setting the alarm time.
3. Alarm will be given after the alarm time has elapsed.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

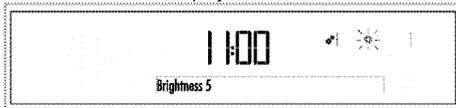
1. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display.
2. Touch the  key until **"00:00"** appears on the display and confirm the setting by touching the  key.

» Alarm is cancelled and  symbol disappears.

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch  key with short intervals until **"Brightness"** appears on the display.  symbol flashes on the display.



2. There are 5 brightness levels, namely 1, 2, 3, 4 and 5. Touch  keys to select the desired level.
3. Touch  to confirm the setting.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Voice Level setting

Volume level can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key with short intervals until symbol appears on the display. Symbol flashes on the display.



2. There are 2 volume levels, namely "Volume low" and "Volume high". Touch keys to select the desired level.

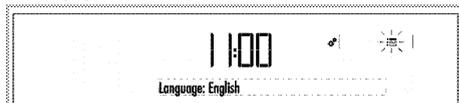
3. Touch to confirm the setting.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Language setting

Language can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key until you see symbol in settings menu.



2. symbol flashes on the display and set language option will be displayed.

3. Touch keys to select the desired language.

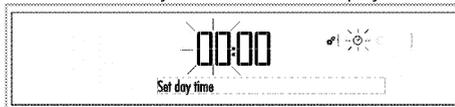
4. Touch to confirm the setting.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Current time setting

Current time can only be set when the oven is switched off. If you want to change the time that was set during initial setup:

1. Touch key with short intervals until "Set current time" text appears on the display. Hour field and symbol flash on the display.



2. Set the hour field with keys.

3. Touch to confirm the setting.

4. Minute field and symbol flash. Set the minute with keys. Touch to confirm the minute.



» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.



Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

For single large section Baking and roasting



When you open the oven door, if there are cooking tips available on the glass of the oven door these are applicable for the single whole section.



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	175	25 ... 35
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	150	25 ... 35
	2 levels	1-Deep tray* 5-Standard tray*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 levels	1-Deep tray* 3-Standard tray* 5-Pastry tray*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm		3	160	25 ... 35

		on wire grill**				
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	25 ... 35
Cookies	One level	Pastry tray*		3	175	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
Roasted chicken (1.6-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
It is suggested to perform preheating for all foods.						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

For bottom section only Baking and roasting

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		1	175	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		2	150	35 ... 45
	2 levels	1-Deep tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		1	150	25 ... 35
Cookies	One level	Pastry tray*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	165	35 ... 40
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	190	35 ... 45
Pizza	One level	Standard tray*		1	200	10 ... 15
Roasted chicken (1.6-2 kg)	One level	Standard tray*		1	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (Sliced)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		2	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.
 * These accessories may not be supplied with the product.
 ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

For top section only Baking and roasting

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		4	175	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		4	170 ... 180	35 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*		4	190	35 ... 45
Roasted chicken (1.8-2 kg)	One level	Standard tray*		4	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (Sliced)	One level	Standard tray*		4	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		5	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.
 * These accessories may not be supplied with the product.
 ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.

Cooking table for test meals (for single large section)

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	150	25 ... 35
	2 levels	1-Deep tray* 5-Standard tray*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 levels	1-Deep tray* 3-Standard tray* 5-Pastry tray*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	25 ... 35
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	55 ... 65
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		3	180	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 3-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 3	180	55 ... 65

It is suggested to perform preheating for all foods.
 * These accessories may not be supplied with the product.
 ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to

scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

i Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Ready meals functions

Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are specially prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste. Ready meals menus are present at combinations of single large section, bottom section and lower-upper section.

To select the ready meal functions:

1. Touch  key to switch on the oven.

If the middle section plate is inserted, when the oven is turned on the top section cooking function will be displayed.

i Each time you touch the  key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively. Ready meals menus are present at combinations of single large section, bottom section and lower-upper section.

2. Touch  key to select the section in which you will cook.
3. Touch  key to select the Ready Meals function display. Main menu will be displayed on the text screen at this stage.



4. Touch  keys to select the desired Ready Meals function main menu.
5. Touch the  key to confirm the Main Meal menu you have selected.
6. Touch  keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



7. Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this: Touch  until **"Weight"** appears on the display. In the weight display of the selected oven section **"kg"** symbol will flash and the **"Weight"** will appear.
8. Select the appropriate weight for your dish touching  keys. When the desired value is reached, approve the temperature by touching  key. **"kg"** symbol is lit continuously.

i Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.

i You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

9. Put your dish into the oven.
10. Touch  key to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.

» After the cooking is completed, **"Good appetite..."** appears on the display and alarm signal is heard. To stop the alarm signal, just press any key.

i "Back" command appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the first function screen pressing .

Ready Meals menu:

May vary depending on the models

For bottom section:

Cakes and pastry	Red meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Desserts	Dried Food	Frozen Foods
Walnut cookies	Stuffed Leg of Lamb	Trout	Chicken Small 1600 gr	Stuffed Peppers	Making Yoghurt	Fruit Pie	Dried apple	Frozen vegetable au gratin
Biscuits	Roast lamb	Sea Bass	Chicken, Large 1600 gr	Macaroni and cheese	Pastry leavening	Apple pie	Dried Quince	

Raisin Pie	Veal pot roast	Fish with Vegetables in Curlpaper	Chopped chicken	Potato Crusted		Apple strudel	Dried Pear	
Vol au vent	Lamb in tandori	Steamed anchovies	Chicken Fillet	Vegetable quiche		Meringue		
Tea Bread	Steak	Trout on Tile	Chicken baguette	Mousaka		Eclair		
Baguette	Dalyan meatballs	Sea Bass Fillet	Turkey, thigh	Potatoes au gratin		Crème Caramel		
Bread	Baked Meatballs	Fish on Shish	Turkey Fillet	Baked Potatoes		Hot Chocolate Soufflé		
Loaf bread (yeasted)	Roast beef	Trout casserole	Duck	Casserole		Crème Brûlée		
Croissant	Beef Sirloin	Salmon fillet	Goose	Potato quiche		Honeyed Apple in Syrup		
Easter Cake		Salted Salmon	Pheasant, hunter style	Lasagna		Semolina Cake in Syrup		
Cinnamon rolls			Pheasant	Fresh vegetables au gratin				
Bun with Cheese Filling			Rabbit					
Bagel								
Pizza								

For single large section:

Cakes and pastry	Red meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Desserts	Dried Food	Frozen Foods
Walnut cookies	Stuffed Leg of Lamb	Trout	Chicken Small 1600 gr	Stuffed Peppers	Making Yoghurt	Fruit Pie	Dried apple	Frozen vegetable au gratin
Phyllo Pastry with Cheese	Roast lamb	Sea Bass	Chicken, Large 1600 gr	Macaroni and cheese	Pastry leavening	Apple pie	Dried Quince	Frozen Pizza
Biscuits	Veal pot roast	Fish with Vegetables in Curlpaper	Chopped chicken	Potato Crusted		Apple strudel	Dried Pear	Bread rolls, frozen
Raisin Pie	Lamb in tandori	Steamed anchovies	Chicken Fillet	Vegetable quiche		Meringue		
Vol au vent	Steak	Trout on Tile	Chicken baguette	Mousaka		Eclair		
Tea Bread	Dalyan meatballs	Sea Bass Fillet	Roast Turkey	Potatoes au gratin		Baked Rice Pudding		
Baguette	Baked Meatballs	Fish on Shish	Turkey, thigh	Baked Potatoes		Crème Caramel		
Bread	Roast Beef	Trout casserole	Turkey Fillet	Casserole		Hot Chocolate Soufflé		
Loaf bread (yeasted)	Beef Sirloin	Salmon fillet	Duck	Potato quiche		Crème Brûlée		
Croissant		Salted Salmon	Goose	Classic lasagna		Honeyed Apple in Syrup		
Easter Cake			Pheasant, hunter style	Fresh vegetables au gratin		Chocolate Cake		
Cinnamon rolls			Pheasant			Cocoa Cake		
Bun with Cheese			Rabbit			Sponge Cake Dough		

Filling								
Bagel						Soft Pastry in Syrup		
Pizza						Semolina Cake in Syrup		

Lower-upper section: Double convenience food

Upper section	Lower section
Classic lasagna	Pizza
Crème Brûlée	Meatballs with vegetables
Vegetable soup	Beef wellington
Vegetables au gratin	Sirloin steak
Lamb stew	Tahini cheesecake
Haricot beans	Lemon cake
Sea bass in salt	Corn bread
Leg of lamb tandori	Perde rice
Brownie cheesecake	Vegetarian quiche
Chicken baguette	Spinach flan

Recipes for convenience food menus

PIZZA

INGREDIENTS

For the dough:

- 400 g flour
- 15 g salt
- 3 g fresh yeast
- 20 g olive oil
- 250 g tepid water

For the sauce:

- 2 tomatoes, grated
- Half tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon olive oil

For the toppings:

- 150 g grated mozzarella or cheddar cheese
- Salami, fermented sausages, corn, olives, mushrooms on your discretion

PREPARATION

- Mix the yeast in water to dissolve completely.
- Knead half of the flour with yeast and water mixture.
- Continue kneading while adding salt and olive oil.
- After adding the rest of the flour, knead until you obtain a soft dough.
- Transfer the dough into a greased pot and cover it with plastic wrap. Leave the dough for fermentation for 1 night at room temperature.
- Take the fermented dough on the counter and knead. Cover the dough with a pot and rest it for another 30 minutes.

- Take the rested dough on standard baking tray covered with grease-proof paper and roll it out with your hand.
- Mix all ingredients of the sauce in a pot, and smear over the dough you placed on the baking tray.
- Add grated mozzarella and the toppings of your choice.
- At the end, you may add a little bit of olive oil on the toppings.
- Cook your dish on the pre-heated 1st rack of your oven.
- Serve hot.

LASAGNA

INGREDIENTS

For the Bolognese sauce:

- 200 g low-fat ground beef
- 1 mid-size onion, chopped
- 1 mid-size carrot, grated
- ½ mid-size celery root, grated
- 2 tomatoes, grated
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g butter
- ½ glass red wine
- 1 bay leaf
- Salt
- Black pepper
- ½ nutmeg, grated

For the Bechamel sauce:

- 2 glasses milk
- 2 tablespoons olive oil
- 40 g butter
- ½ pack dry lasagna macaroni
- 200 g powder parmesan

PREPARATION

Preparation of the Bolognese sauce:

- Fry the vegetables except tomatoes in olive oil and butter for 5 minutes.
- Add ground beef on the vegetables and fry for another 5 minutes.
- Add the wine and evaporate its alcohol immediately.
- Add grated tomatoes mixed with tomato paste on the mixture. Cook the mixture over high heat until it boils, then add bay leaf and stew for ½ hour more. Add water when necessary (approximately 2.5 glasses).

- Stop cooking after adding salt, black pepper and nutmeg. Make sure that the sauce remains juicy.

MEATBALLS WITH VEGETABLES:

INGREDIENTS

- 500 g low-fat ground beef
- 1 mid-size onion, chopped
- ½ egg plant, chopped in small cubes
- 1 zucchini, chopped in small cubes
- 1 colored bell pepper, chopped in small cubes
- 1 small-size tomato, without skin, seeds removed and chopped in cubes
- 50 g parmesan cheese, grated
- 5 sprigs of parsley, fine-chopped
- 2 eggs, scrambled
- 1 tea cup bread crumbs
- 1 teaspoon cummin
- 1 teaspoon pimento
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessert spoon salt
- 2 tablespoons olive oil

PREPARATION

- Saute the vegetables in olive oil.
- Blend the sauteed vegetables and other ingredients together.
- Make the mixture you prepared into a loaf and cover tightly with plastic wrap. Leave the mixture in the fridge for 2 hours to rest and take shape.
- Remove the plastic wrap from the mixture you take out of the fridge.
- Grease the standard baking tray and place the loaf inside.
- Cook your dish on the pre-heated 1st rack of your oven.
- Rest the dish for at least 10 min. before serving.

CREME BRULEE

INGREDIENTS

- 200 ml cream
- 90 ml milk
- 50 g granulated sugar
- 3 egg yolks
- 1 vanilla stick
- Brown sugar

PREPARATION

- Heat cream, milk, granulated sugar and vanilla in a pot (do not boil).
- Whip egg yolks in a separate pot. Take some of the heated mixture, add whipped egg yolks and stir. Add the rest of the mixture, stir continuously to prevent eggs from boiling.
- Pour the prepared mixture into 4 separate pots.
- Align the Creme Brulee cups placed in the standard baking tray with water inside.

- Cook your dessert on 5th rack of your pre-heated oven.
- After cooking, you may drizzle brown sugar on creme brulee and fry the top with a blow torch or the oven grill.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENTS

- 600 g beef tenderloin
- 400 g cultivated mushrooms
- 1 small-size onion
- 5 sprigs fresh thyme, separated from sprig
- 2 tablespoons granular mustard
- 4 large leaves of puff pastry
- 2 egg yolks
- 1 tablespoon sesame
- Salt/Black pepper
- Olive oil

PREPARATION

- Divide the beef into four parts.
- Season each part with olive oil, salt and black pepper in a hot pan, then sear all over and cool.
- Grind onions, mushrooms, fresh thyme, salt and black pepper until they become homogeneous.
- Cook the mixture until all its juice is evaporated, then cool.
- Roll the puff pastry on a floured surface, trim ends of the pastry.
- Smear the mushroom filling on the puff pastry according to the size of the beef.
- Set the beef on the filling and smear with granular mustard.
- Fold over the edges of the pastry to completely cover the beef.
- Close and tie it with the strip shape trimmed ends of the puff pastry.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Recommended to rest the dish for 5 minutes after cooking before serving.

VEGETABLE SOUP

INGREDIENTS

For vegetable juice:

- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size celery root, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 leek, coarsely chopped
- 2 bay leaves
- 1 dessert spoon black peppercorn
- 3 liters tepid water

For soup:

- 1 mid-size onion, peeled and coarsely chopped

- 1 zucchini, coarsely chopped
- 1 colored bell pepper, coarsely chopped
- 1 small-size tomato, coarsely chopped
- 1 celery root, coarsely chopped
- 4 cloves of garlic, with skin
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessert spoon salt
- 2 tablespoons olive oil
- 1.5 liters vegetable juice

PREPARATION

- For the vegetable juice, boil all ingredients in a saucepan for 45-60 min. over low heat.
- Filter the prepared vegetable juice.
- Season vegetables for the soup with olive oil, salt and black pepper and spread over the standard baking tray.
- Place garlic covered in aluminum foil on the side of the tray.
- Cook your dish on 5th rack of your pre-heated oven.
- Grind baked vegetables and peeled garlic with vegetable juice until they become homogeneous.
- Recommended to serve dish hot after cooking.

SIRLOIN STEAK

INGREDIENTS

- 700 g veal sirloin
- 1 tablespoon black peppercorn
- ½ tea cup cream
- ½ tea cup white wine
- Olive oil
- Salt

PREPARATION

- Grind black peppercorn coarsely.
- Season sirloin steaks with salt, then cover all over with coarsely ground black peppercorn.
- Sear both sides of the steaks with olive oil on a frying pan.
- Cook your dish on 2nd rack of your pre-heated oven.
- Pour white wine, cream and salt in the pan in which you seared the steaks.
- Simmer the sauce until thickens.
- After resting cooked meat in oven for 5-10 min., pour the sauce on the steak and serve.

VEGETABLES AU GRATIN

INGREDIENTS

- 150 g broccoli, only flowers
- 150 g cauliflower, only flowers
- 150 g brussels sprouts
- 1 large carrot, medium thickness and chopped
- 1 large potato, medium thickness and chopped
- 500 ml milk

- 40 g flour
- 40 g butter
- 80 g parmesan cheese, grated
- 1 teaspoon nutmegs, grated
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Boil the vegetables separately.
- Melt butter in a saucepan, add flour and cook until the flour turns light brown.
- Add milk at room temperature in small portions to the butter and flour mixture, and stir with a wire whip until the mixture thickens. Make sure that the sauce does not become too thick.
- Sprinkle over parmesan, salt, pepper and nutmegs on the cooked sauce.
- Add boiled vegetables on the sauce and stir.
- Pour it inside a glass oven-ware of size 30x20x7 cm3 approximately.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- Serve the baked vegetable au gratin after resting for 5-10.

TAHINI CHEESECAKE

INGREDIENTS

- 500 g mild cream cheese
- 150 g granulated sugar
- 5 eggs
- 35 g starch
- 200 ml cream
- 2 tablespoons olive oil
- 210 g fibrous biscuits
- 100 g butter

PREPARATION

- Grind the fibrous biscuits very thinly.
- Melt butter, add on the ground biscuits and stir.
- Put a grease-proof paper on pastry tray, set the round spring form pan with approximately 24-27 cm diameter and 5 cm height on it.
- Pour the butter and biscuits mixture in the spring form pan and spread it equally on the base. Cool the mixture in this form for 10 min. in the fridge.
- Whip cream cheese and sugar in another bowl.
- Whip eggs and starch in a separate bowl.
- Whip the cream in a separate bowl.
- Mix all mixtures and tahini.
- Pour the mixture you prepared on the butter and biscuit base you take out of the fridge.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Keep your cake for 1 night in the fridge.



It is recommended that you use a knife soaked in water to slice the cheesecake. This would allow you to slice your cake more smoothly.

LAMB NECK STEW

INGREDIENTS

- 800 g lamb neck, sliced in circles
- 2 tablespoons flour
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon olive oil
- 2 mid-size onion, chopped in small cubes
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 mid-size tomatoes, peeled and chopped in small cubes
- 2 mid-size carrots, chopped in large cubes
- 2 mid-size potatoes, chopped in large cubes
- 1 dessert spoon dry thyme
- 250 ml vegetable juice
- Salt

For vegetable juice:

- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size celery root, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 leek, coarsely chopped
- 2 bay leaves
- 1 dessert spoon black peppercorn
- 3 liters tepid water

PREPARATION

- For the vegetable juice, boil all ingredients in a saucepan for 45-60 min. over low heat.
- Filter the prepared vegetable juice.
- Season lamb neck slices with salt and pepper, flour and remove the excess flour.
- Heat butter and olive oil in a pan and sear lamb neck slices.
- Sauté the onions in the pan you seared the meat, then add tomatoes and tomato paste, and cook.
- Add vegetable juice, salt and pepper in the mixture.
- Put seared lamb neck slices in a glass oven-ware of dimensions 30x20x7 cm3 approximately, then place tomato sauce and vegetables.

LEMON CAKE

INGREDIENTS

- 170 g flour
- 170 g granulated sugar
- 3 eggs
- 5 g baking powder
- 170 g butter (at room temperature)
- Lemon zest obtained from 2 lemons
- 2 g vanilla

PREPARATION

- Whip eggs and sugar in a bowl.
- Add flour, baking powder and lemon zest into the mixture.
- Add butter at room temperature and whip the mixture well.
- Butter a Teflon cake mould of size 27x15x6 cm3 approximately and pour the mixture in the mould.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

HARICOT BEANS

INGREDIENTS

- 115 g haricot beans
- 150 g pastrami, chopped
- 2 mid-size onions, chopped in small cubes
- 4 green peppers, chopped thinly in cubes
- 2 mid-size tomatoes, peeled and chopped in cubes
- 1 tablespoon red pepper paste
- 1 tablespoon tomato paste
- 1,5 tablespoons butter
- 1 dessert spoon chili pepper
- 500 ml vegetable juice (hot)
- 1 dessert spoon baking soda
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Keep haricot beans in water with baking soda for a night before cooking.
- Boil the beans kept in water shortly.
- Heat the stew over stove and add butter.
- Add onions chopped in cubes and fry.
- Add pepper, tomatoes, red pepper paste and tomato paste and cook.
- Add pastrami, boiled beans, salt, black pepper and chili pepper in the stewpan.
- Add the hot vegetable juice in the mixture, then simmer for about 10 min. over medium heat.
- Cover the stewpan with aluminum foil.
- Place the stewpan on the top separator of your pre-heated oven and cook the dish.

CORN BREAD

INGREDIENTS

- 150 g corn flour
- 150 g flour
- 10 g baking powder
- 7 g salt
- 5 g granulated sugar
- 2 eggs
- 100 ml milk
- 50 g butter, melted
- 50 g canned corn, seeds

PREPARATION

- Blend corn flour, flour, baking powder, salt and sugar in a bowl.
- Mix eggs, milk, butter and corn in another bowl and whisk it well.
- Add the liquid mixture on the powder mixture and stir well.
- Butter a Teflon cake mould with minimum 8 muffin moulds, and pour the mixture in equal amounts inside.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

SEA BASS IN SALT

INGREDIENTS

- 2 sea basses (approximately 2 kg)
- 1 kg rock salt
- 1 kg salt
- 6 sprigs fresh thyme, shredded thinly
- 6 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- 10 sprigs of parsley, fine-chopped
- 6 sprigs dill, fine-chopped
- Lemon zest obtained from 1 lemon, grated
- 1 garlic
- 6 egg white

PREPARATION

- Crush garlic. Prepare a filling adding finely chopped herbs, lemon zest and garlic together.
- Keep two tablespoons of the filling aside.
- Clean inside the sea bass and the fish scales. Fill the sea bass with the filling you prepared.
- Whisk egg white in a bowl until it is puffed up, add the rest of the filling and salts, and stir well.
- Pour some of the seasoning on a cake tray, place the sea bass on it and cover it all over with the seasoning.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- Remove the salt on your dish and serve.

PERDE RICE

INGREDIENTS

- 3 chicken drumsticks

For the filling:

- 2 glasses rice
- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons pine nut
- 2 tablespoons blackcurrant (kept in warm tepid water)
- 4 tablespoons almond, boiled and peeled
- 3 glasses chicken broth
- Salt
- Black pepper

For the dough:

- 125 g butter, at room temperature

- 2 eggs
- 400 g flour
- 1.5 teaspoons salt
- 100 g yoghurt

PREPARATION

- Boil the drumsticks, remove the skins and shiver into small pieces after it cools.
- Filter the chicken broth to use in the filling.
- Cook almonds, blackcurrants and pine nuts in butter and pour into a bowl.
- Wash the rice and keep them in tepid and salty water for half an hour.
- Cook the rice in the butter you cooked almonds, blackcurrants and pine nuts.
- Add hot chicken broth and salt, simmer for 10 minutes, then rest for another 10 minutes.
- After the filling is rested add almonds, blackcurrants and pine nuts and stir.
- Mix flour, butter and salt for the dough, continue stirring while adding eggs, then add yoghurt and knead it well; cover the dough with plastic wrap and keep in the fridge for 30 minutes.
- Roll out the dough on a floured surface and divide it into one large and one small parts.
- Grease a glassware of about 25x36x6 cm³, place the larger dough inside the glassware as its sides are hanging over the edges of the pot.
- Set the ingredients as one layer of rice filling and one layer of chicken in turn.
- Cover the rice filling completely with the smaller dough.
- Trim the excess of dough hanging over the edges, and combine them with the dough on top.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

LEG OF LAMB TANDORI

INGREDIENTS

- 2 kg whole leg of lamb
- 3 sprigs fresh thyme
- 3 sprigs fresh rosemary
- 8 cloves of garlic

PREPARATION

- Draw diamond-shaped lines with a sharp knife on the fatty parts of the leg of lamb.
- Put fresh herbs and garlic inside the diamond-shaped lines.
- Place the leg of lamb on the wire grill.
- Cook your dish placing a tray on the 4th rack under the wired grill of your preheated oven.

VEGETARIAN QUICHE

INGREDIENTS

For the dough:

- 270 g flour
- 1 teaspoon salt
- 180 g butter, cold and cut into cubes
- 50 g iced water

For the filling:

- 3 eggs
- 2 tablespoons cream
- 70 g broccoli, only flowers
- 1 small-size onion, chopped in small cubes
- 2 colored bell pepper, chopped in small cubes
- 5 sprigs parsley, fine-chopped
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Knead flour, salt and butter for the dough.
- Add iced water when dough becomes homogeneous and knead further.
- Wrap the dough with plastic wrap and keep in the fridge for 1 hour.
- Boil vegetables in salty water in separate pots, keep them in salty water so that they can keep their color.
- Whisk eggs with cream for the filling. Add vegetables, parsley, salt and black pepper and mix.
- Butter a pie pan with approximately 25 cm diameter and 3 cm height.
- Roll out the dough you kept in the fridge on a floured surface, put it in the pie pan, trim the edges, bore holes in the dough with a fork.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- At the 25th minute of the cooking, take out the pie pan, add the vegetable mix and continue cooking.

BROWNIE CHEESECAKE**INGREDIENTS****For the base:**

- 30 cacao, sifted
- 185 g butter, melted
- 130 g granulated sugar
- 2 eggs
- 130 g flour
- 100 g chocolate chips

For the filling:

- 375 processed cheese
- 165 g granulated sugar
- 3 eggs
- Half teaspoon vanilla

For the sauce:

- 100 g cream

- 100 g bitter chocolate
- Half tablespoon honey

PREPARATION

- Mix cacao, granulated sugar and flour for the cheesecake base. Then add butter, eggs and chocolate chips and whisk the mixture well.
- Put a grease-proof paper on pastry tray, set the round spring form pan with approximately 24-27 cm diameter and 5 cm height on it.
- Pour the mixture you prepared for cheesecake base in the pan and spread.
- Beat processed cheese, granulated sugar and vanilla for the filling. Add eggs one by one while beating until you obtain a homogeneous mixture.
- Pour the mixture you prepared for the filling on the cheesecake base.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- For the sauce, melt the cream, chocolate and honey bain marie style in a bowl.
- Add the sauce you prepared and spread it homogeneously on the cooked, then cooled cheesecake at room temperature.
- Keep your brownie cheesecake in the fridge for 3-4 hours.



It is recommended that you use a knife soaked in water to slice the cheesecake. This would allow you to slice your cake more smoothly.

SPINACH FLAN**INGREDIENTS****For the filling:**

- 250 g spinach
- 4 eggs
- 1 tablespoon milk
- 100 g parmesan cheese, grated
- 1 teaspoon nutmegs, grated
- 1 tablespoon pine nut
- 2 tablespoons olive oil
- Black pepper
- Salt

For the sauce:

- 200 g goat cheese, grated
- 150 ml milk

PREPARATION

- Cut the leaves of spinach, then wash and dry.
- Pour olive oil in a saucepan, add spinach.
- Stew the spinach for 5 min.
- Transfer the cooked spinach in a colander and remove the excess water with a spoon.
- Mix all ingredients and homogenize them while grinding until it becomes creamy.

- Cover grease-proof paper on 4 small aluminum pots.
- Divide the mixture you prepared in equal amounts to 4 pots.
- Align the cups placed in the standard baking tray with water inside.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Melt goat cheese and milk on a fry pan for the sauce.
- Pour the sauce on your cooked spinach flan and serve.

CHICKEN LEGS

INGREDIENTS

- 4 chicken drumsticks, boneless
- 6 mid-size potatoes
- 3 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- Salt

For the filling:

- 5 tablespoons olive oil
- 2 cloves garlic
- 5 tablespoons bread crumbs
- 3 sprigs dry sage tea, fine-chopped
- 3 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- 3 sprigs parsley, fine-chopped
- Salt
- Black pepper

PREPARATION

- Heat olive oil in a pan for the filling.
- Chop the garlic thinly, saute in the pan.
- Add bread crumbs on and cook.
- Add sage tea, fresh thyme, parsley, salt and pepper on the bread crumb mixture, prepare the filling.
- Place the filling on the center of boneless chicken legs and wrap them up.
- Chop potatoes in large cubes, season with rosemary, olive oil and salt.
- Place potato cubes in the tray. Place wired grill on the oven tray, put chicken legs on the wired grill .
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.

How to operate the grill

	WARNING Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
	Grilling can be made in single whole section, only top section or in the top section when bottom-top sections are operated.

Grilling in single large section

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
2. Turn on the oven touching the  key for two seconds.
3. When the oven is turned on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.



4. Touch  to select the desired grill function.



5. After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Operating the oven as a single section) *How to operate the oven control unit, page 22*
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display.
7. If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. **"Enjoy your meal"** appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch  key again to end the cooking.
8. Touch  key to switch off the oven.

Grilling in top section only mode

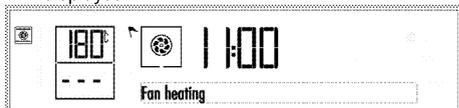
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.

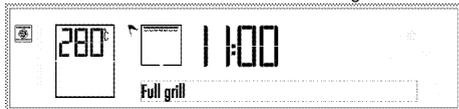
	If the middle section plate is not placed, the oven timer will operate as a whole single section.
---	---

2. Turn on the oven touching the  key for two seconds.

- When the oven is turned on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.



- Touch to select the desired grill function.



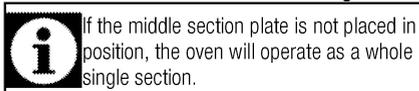
- After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Using the oven only as the top or bottom section) *How to operate the oven control unit, page 22*
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.
- If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. "Enjoy your meal" appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch key again to end the cooking.

- Touch key to switch off the oven.

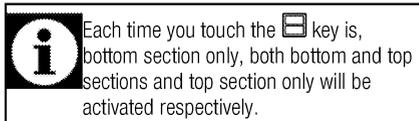
Grilling only in the top section while the top and bottom sections of the oven are in operation

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

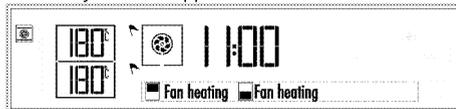
- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



- Turn on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



- Activate both sections by touching key twice. symbol will appear next to each oven section.



- Touching keys, select the desired function pair with the top section is selected as grill function.



- After the function is selected, "Temperature" and "Cook time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings symbol of the active cooking section will flash. See: (Using the top and bottom sections of the oven simultaneously) *How to operate the oven control unit, page 22*
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.
- If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. "Enjoy your meal" appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch key again to end the cooking.
- Touch key to switch off the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

For single large section: cooking times table for grilling

Food	Accessory to use	Insertion level	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	280	20...25 min. #
Chopped chicken	Wire grill	4..5	280	25...35 min.
Lamb chop	Wire grill	4..5	280	20...25 min.
Roast Beef	Wire grill	4..5	280	25...30 min. #
Veal chop	Wire grill	4..5	280	25...30 min. #
Toast bread	Wire grill	4	280	1...3 min.

depending on thickness

It is suggested to perform a preheating for all foods for approx. 5 minutes.

For top section only: cooking times table for grilling

Food	Accessory to use	Insertion level	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	280	20...25 min. #
Chopped chicken	Wire grill	4..5	280	25...35 min.
Lamb chop	Wire grill	4..5	280	20...25 min.
Roast Beef	Wire grill	4..5	280	25...30 min. #
Veal chop	Wire grill	4..5	280	25...30 min. #
Toast bread	Wire grill	4	280	1...3 min.

depending on thickness

It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

For single large section: cooking times table for grilling of test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Insertion level	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	280	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	280	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



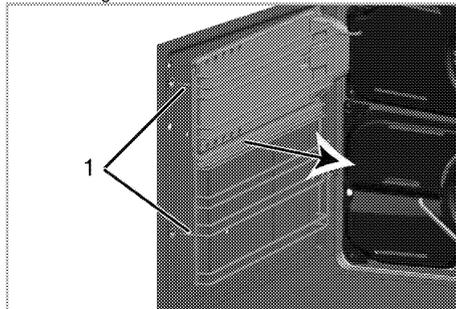
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

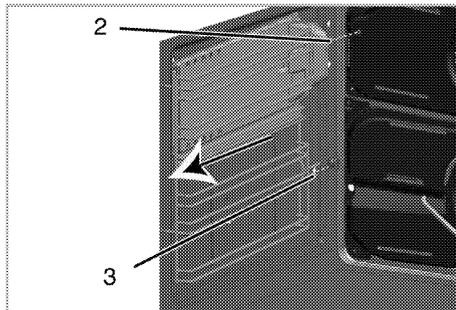
Cleaning the oven

To clean the side walls of the oven

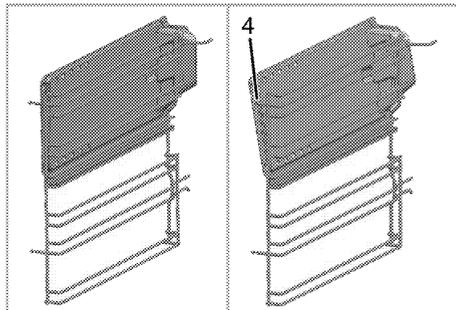
1. Remove the middle section plate from the oven.
2. Pull the wire rack together with the top side wall it is connected to and take the pin nr. (1) out of its housing.



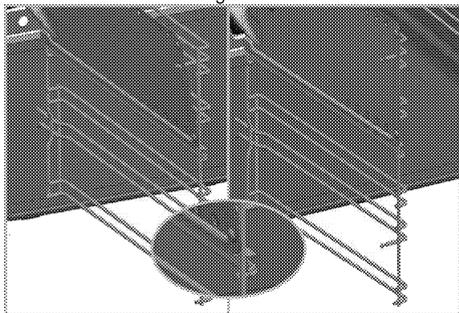
3. Pull the wire rack towards yourself together with the side wall and take the rack and the side wall out of the oven. Ensure that pin no 2 is removed from its housing in the back wall and that the tip no 3 is removed from the screw in side wall.



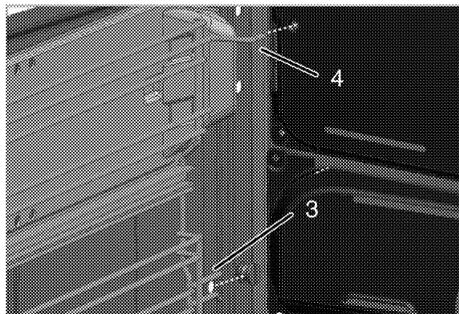
4. Pull the wire rack to take it out from the hole (4) on the side wall and separate the wire rack and the side wall.



- Clean the wire rack and the side wall by using a dish detergent, lukewarm water and a soft cloth or sponge, and dry it with a dry cloth.
- After the cleaning process insert the pin no 1 of wire rack into the hole (4) found in the side wall. Make sure that the side wall plate is secured in its the wire rack housing.



- Secure the side wall and the wire rack assembly to the oven, so as their pins (2) can go into the housings on the chassis and the tip no 3 goes into the screw found on the side wall.



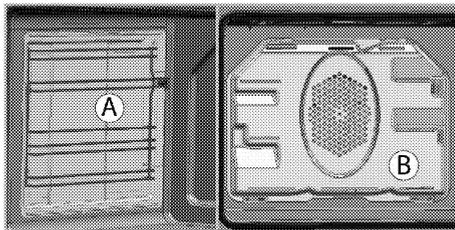
- Insert the wire rack pin (1) to its housing found in the chassis.

i Make sure that the wire rack and the side wall assembly is seated well into the housing.

Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



Clean oven door

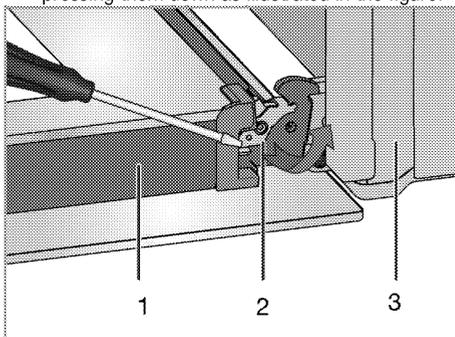
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

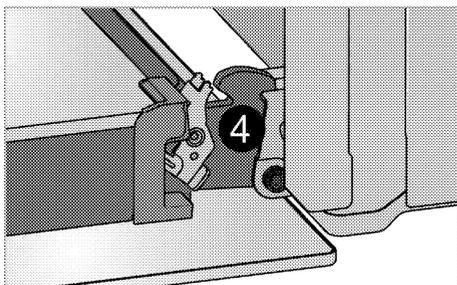
i Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

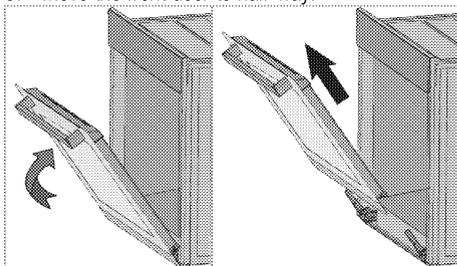
- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



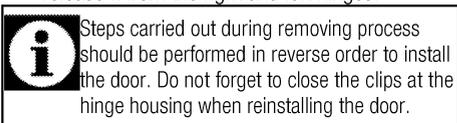
- Door
- Hinge lock(closed position)
- Oven
- Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

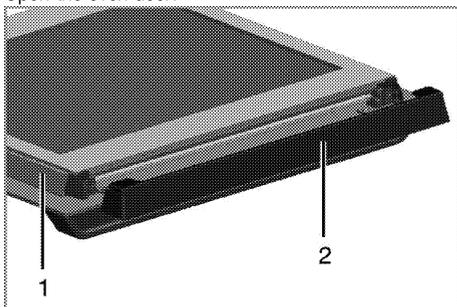


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

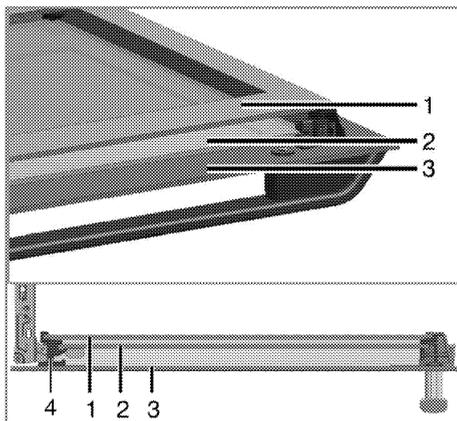
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning. Open the oven door.



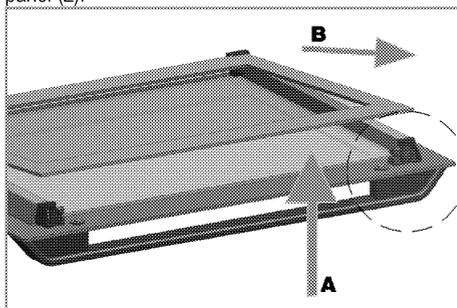
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



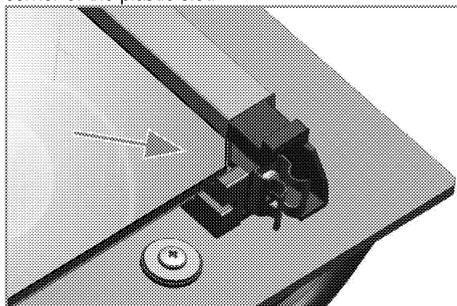
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



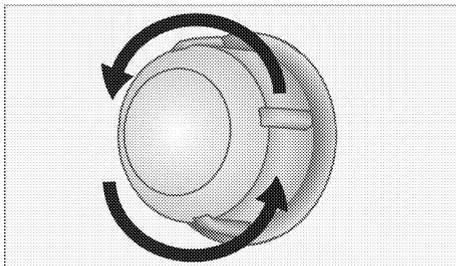
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

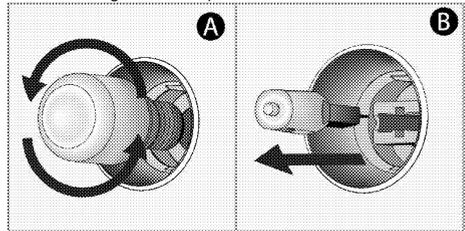
If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace

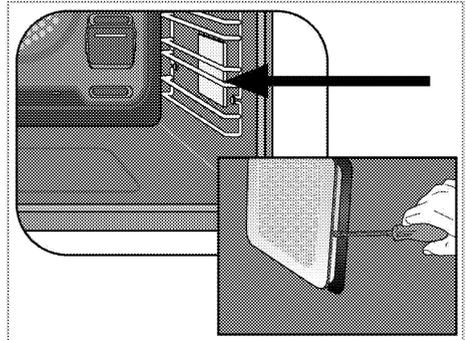
it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



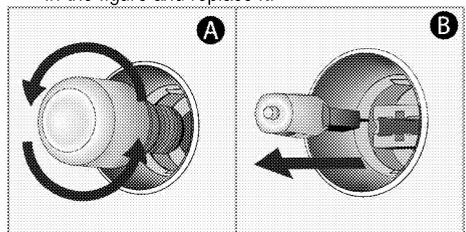
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See .



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

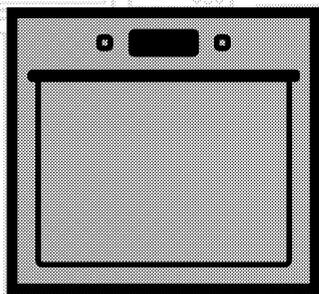
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Forno incassato

Manuale utente



IT

beko

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..... 13
 Smaltimento di vecchi prodotti..... 15

4 Preparazioni 16

Consigli per il risparmio energetico 16
 Uso iniziale..... 16
 Impostazione orario di inizio..... 16
 Prima pulizia del prodotto 17
 Riscaldamento iniziale..... 17

5 Come utilizzare il forno 18

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill..... 18
 Come utilizzare il forno elettrico..... 18
 Funzioni del forno..... 20
 Come utilizzare l'unità di controllo del forno 23
 Tabella tempi di cottura..... 34
 Funzione Pasti pronti 38
 Ricette per menu con alimenti pronti 40
 Come utilizzare il grill..... 47

6 Manutenzione e cura 50

Informazioni generali 50
 Pulizia del pannello di controllo 50
 Pulizia del forno 50
 Rimozione dello sportello del forno. 51
 Rimozione del vetro interno dello sportello 52
 Sostituzione della lampadina del forno..... 53

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 55

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

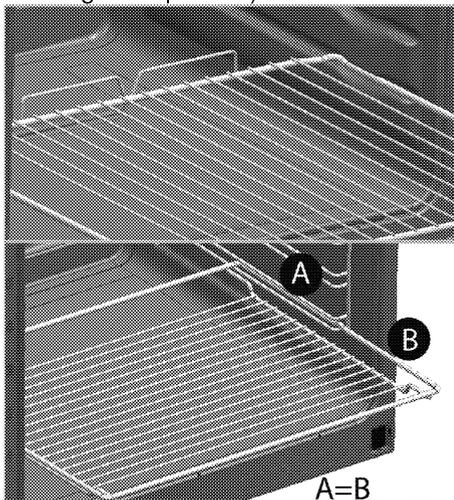
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che

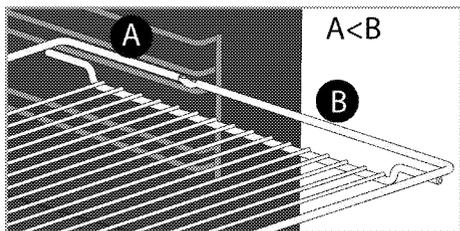
non ricevano continua supervisione.

- 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 abrasivi 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:** Controllare che il cavo di alimentazione dell'apparecchio sia scollegato o che l'interruttore sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare la possibilità di scarica elettrica.
- 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.
- **ATTENZIONE:** 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, arrostitire 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:

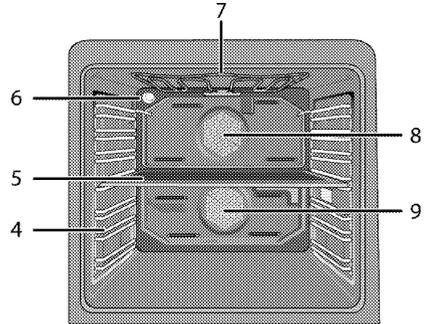
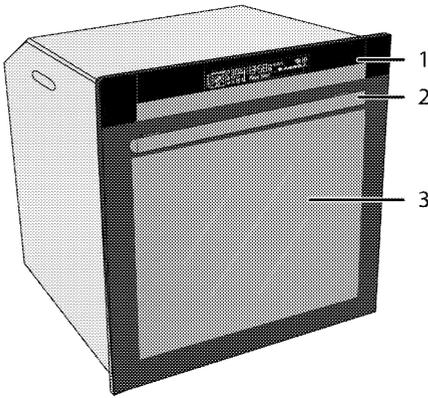
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

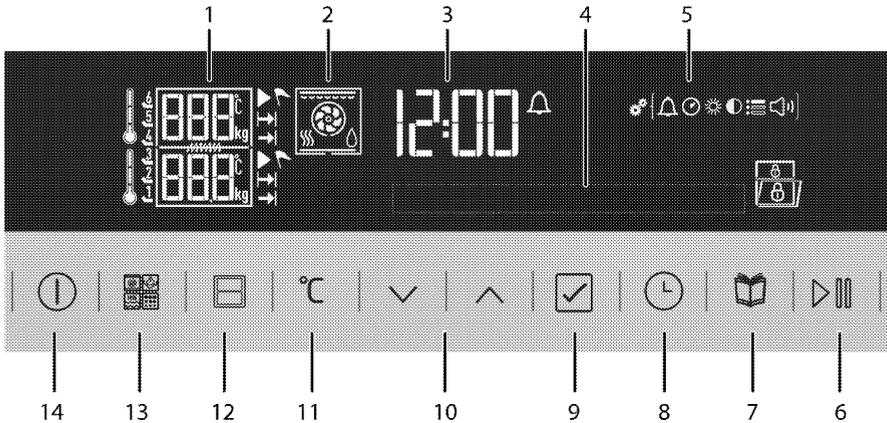
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--|
| 1 | Pannello di controllo | 7 | Elemento di riscaldamento superiore |
| 2 | Maniglia | 8 | Motore ventola parte superiore (dietro lo schermo metallico) |
| 3 | Sportello anteriore | 9 | Motore ventola parte inferiore (dietro lo schermo metallico) |
| 4 | Posizioni ripiani | | |
| 5 | Piastra della sezione centrale | | |
| 6 | Lampadina | | |



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Campo indicatore temperatura/peso | 11 | Tasto impostazione temperatura/peso/booster |
| 2 | Display funzioni | 12 | Pulsante di selezione sezione forno |
| 3 | Campo indicatore ora corrente | 13 | Pulsante di selezione della funzione * |
| 4 | Display testo | 14 | Tasto ON/OFF |
| 5 | Simboli menu Impostazioni | * | Presente nei forni dotati di funzioni di autopulizia, vapore e microonde. |
| 6 | Tasto avvio/arresto cottura | | |
| 7 | Tasto selezione menu alimenti pronti | | |
| 8 | Tasto ora e impostazioni | | |
| 9 | Pulsante di conferma | | |
| 10 | Tasti Up/down (su/giù) (fase menu) (Selezione menu) | | |

Contenuto della confezione

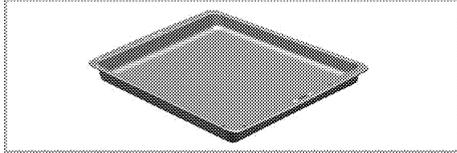


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

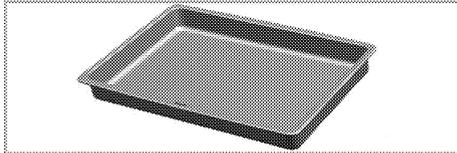
2. **Vassoio standard**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



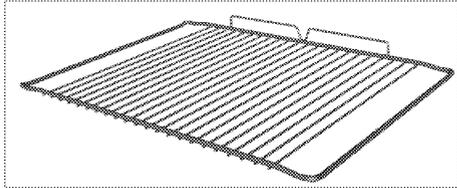
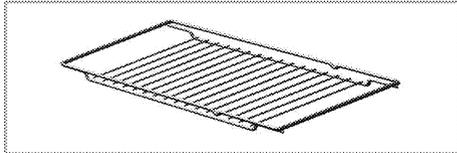
3. **Vassoio profondo**

Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



4. **Grill metallico**

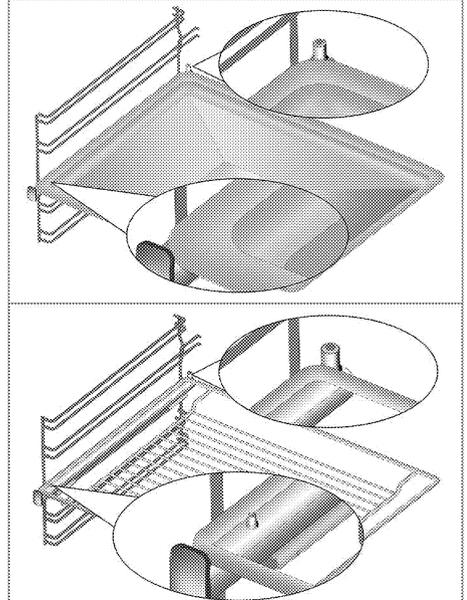
forno, da arrostire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



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	3,5kW
Tipo/sezione cavo	min.H05W-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 - Forno a sezione doppia
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.



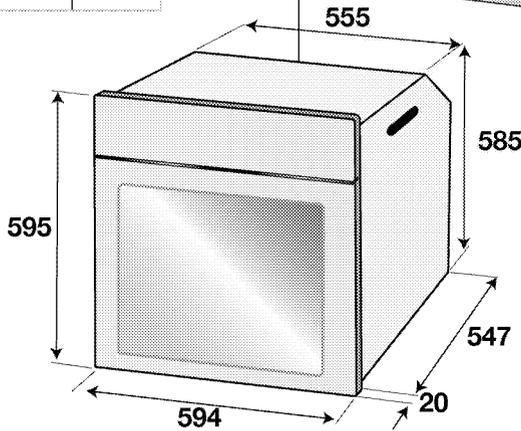
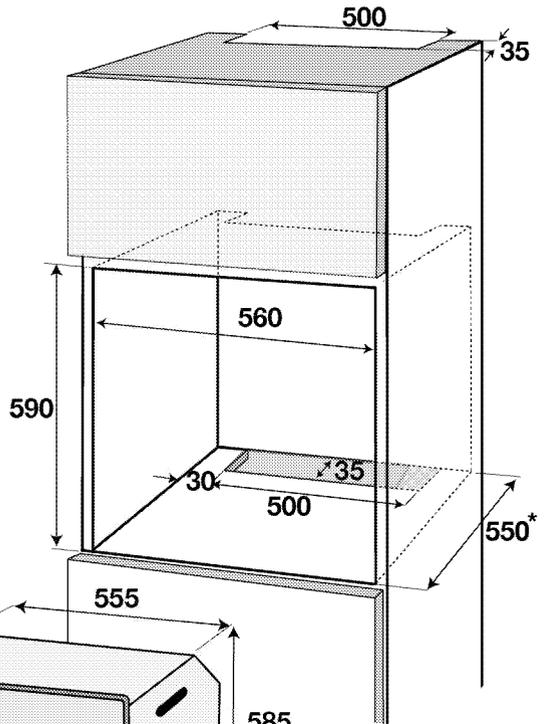
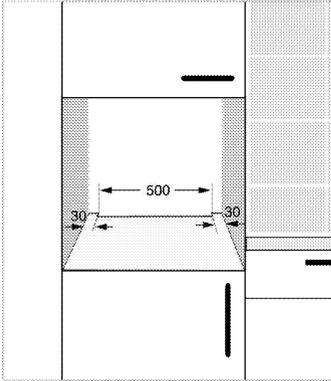
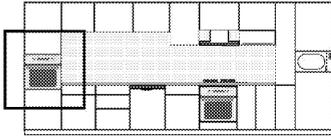
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



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.

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).

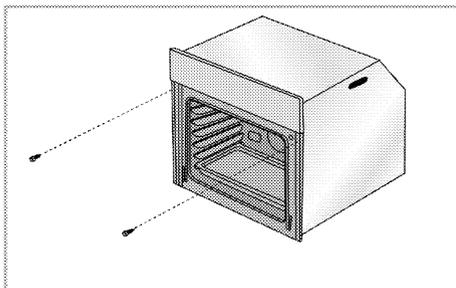


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

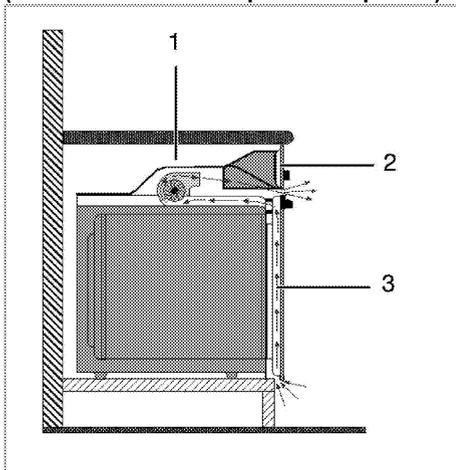
Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

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. Dopo l'installazione, assicurarsi che le viti siano sufficientemente strette e che il forno non si muova. Il forno potrebbe ribaltarsi durante l'utilizzo se non installato secondo le istruzioni e se le viti non sono sufficientemente strette.

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

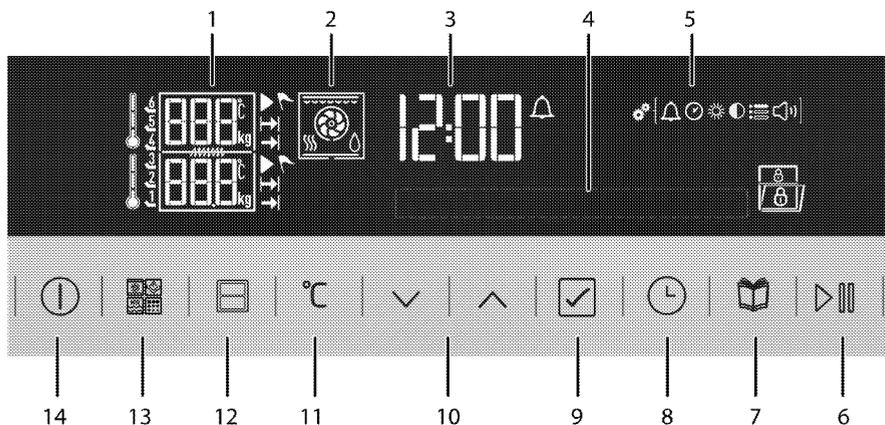
Consigli per il risparmio energetico

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.

Uso iniziale

Impostazione orario di inizio



- 1 Campo indicatore temperatura/peso
 - 2 Display funzioni
 - 3 Campo indicatore ora corrente
 - 4 Display testo
 - 5 Simboli menu Impostazioni
 - 6 Tasto avvio/arresto cottura
 - 7 Tasto selezione menu alimenti pronti
 - 8 Tasto ora e impostazioni
 - 9 Pulsante di conferma
 - 10 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu) (Selezione menu)
 - 11 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
 - 12 Pulsante di selezione sezione forno
 - 13 Pulsante di selezione della funzione *
 - 14 Tasto ON/OFF
- * Presente nei forni dotati di funzioni di auto-pulizia, vapore e microonde.

- 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.

Impostare l'ora di inizio

1. Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, campo orario e il simbolo lampeggia. "Imposta ora corrente" si visualizzano.



2. Impostare il campo dell'ora con .
3. Toccare per confermare l'ora.
4. Campo minuti e il simbolo lampeggia. Impostare i minuti con . Toccare per confermare i minuti.



» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.



Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare il pulsante finché si vede il simbolo nel menu Impostazioni.



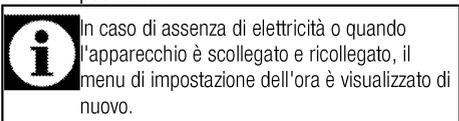
2. il simbolo lampeggia sul display e si visualizza l'opzione della lingua impostata.

3. Toccare per selezionare la lingua desiderata.

4. Toccare per confermare l'impostazione.

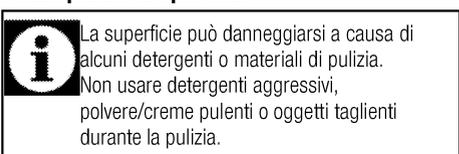
» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

» Solo i tasti e sono attivi quando il display è in questo stato. Si possono eseguire tutte le azioni del menu Impostazioni.



In caso di assenza di elettricità o quando l'apparecchio è scollegato e ricollegato, il menu di impostazione dell'ora è visualizzato di nuovo.

Prima pulizia del prodotto



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

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.

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 .
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere



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 arrostiti 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 ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.

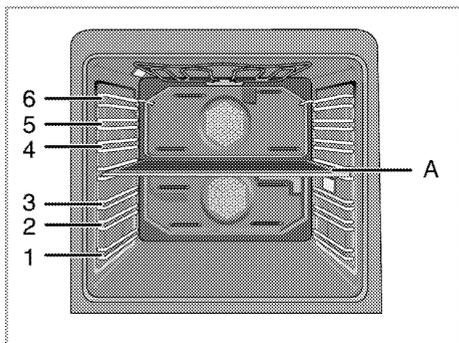


Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

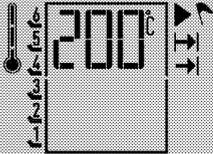
Posizioni rastrelliera

Ci sono 6 rastrelliere adatte a essere usate nel forno, 3 sono nella sezione inferiore e 3 sono in quella superiore. C'è un altro canale nel vuoto in cui sarà installata la piastra della sezione centrale (A). Non utilizzare questo canale come rastrelliera durante la cottura.



Si può cucinare in 4 diverse sezioni del forno.

	<p>Sezione superiore</p>	<p>Si può cucinare solo nella sezione superiore. È idonea per il grill e cottura di piccole porzioni.</p>		<p>Quando la sezione superiore è attiva, valore della temperatura, posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di questa sezione compaiono sul display.</p>
	<p>Sezione inferiore</p>	<p>Si può cucinare solo nella sezione inferiore. È idonea per cottura di porzioni medie.</p>		<p>Quando la sezione superiore è attiva, valore della temperatura, posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di questa sezione compaiono sul display.</p>
	<p>Sezione inferiore-superiore</p>	<p>Si può cucinare contemporaneamente nelle sezioni inferiore e superiore. È idonea per la cottura di due piatti diversi.</p>		<p>Quando la sezione inferiore-superiore è attiva, valore della temperatura, posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di queste sezioni compaiono sul display.</p>

	<p>Sezione grande singola</p>	<p>Si può cucinare in una sezione grande singola. È idonea per cottura di porzioni grandi e multiple.</p>		<p>Quando la sezione grande singola è attiva, valore della temperatura, posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di questa sezione compaiono sul display.</p>
---	-------------------------------	---	--	--

Funzioni del forno

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

Queste funzioni si applicano solo al forno con una sezione grande singola.

Tutte le funzioni del forno sono spiegate in questa sezione.

Simbolo	Nome	Descrizione
	<p>Riscaldamento superiore e inferiore</p>	<p>I riscaldatori superiore e inferiore sono in uso contemporaneamente. Cucinare con un solo vassoio.</p>
	<p>Riscaldamento inferiore</p>	<p>Solo il riscaldatore inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.</p>
	<p>Statico+ventola (riscaldamento inferiore/superiore con ventola)</p>	<p>Il riscaldatore superiore, il riscaldatore inferiore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Cucinare con un solo vassoio.</p>
	<p>Sbrinamento (con ventola)</p>	<p>Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione. Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.</p>
	<p>Cottura assistita da ventola</p>	<p>Solo il riscaldatore con ventola nella parete posteriore è in funzione. L'aria calda emessa dal riscaldatore con ventola viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Nella maggior parte dei casi, non è necessario il preriscaldamento.</p>
	<p>Riscaldatore superiore+ventola (riscaldamento superiore con ventola)</p>	<p>Il riscaldatore superiore e la ventola nella parete posteriore sono attivi. L'aria calda è distribuita meglio con la ventola rispetto alla situazione in cui solo il riscaldamento superiore è attivo.</p>
	<p>Pizza</p>	<p>Il riscaldatore inferiore e il riscaldatore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi contemporaneamente. Adatto per cuocere la pizza.</p>
	<p>Cottura multi "3D"</p>	<p>Riscaldatore superiore, riscaldatore inferiore e riscaldamento con ventola sono attivi contemporaneamente. Cucinare con un solo vassoio.</p>
	<p>Grill economico</p>	<p>Solo la sezione interna del riscaldatore superiore sul soffitto del forno è in funzione. Idoneo per cuocere con grill porzioni di carne piccole e medie.</p>
	<p>Grill completo</p>	<p>Le sezioni interna ed esterna del riscaldatore superiore sul soffitto del forno sono in funzione contemporaneamente. Idoneo per cuocere con grill porzioni di carne medie.</p>

	Grill + ventola (grill con ventola)	La ventola della parete posteriore funziona assieme alle sezioni interna ed esterna del riscaldatore superiore sul soffitto del forno. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Idoneo per cuocere con grill porzioni di carne medie.
	Mantenere in caldo	Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo. Non utilizzare per cuocere gli alimenti.
	Cottura eco con ventola	Solo il riscaldatore con ventola nella parete posteriore è in funzione. Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione riscaldamento con ventola ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'. I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Cottura eco con ventola".
	Cottura a bassa temperatura	Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Adeguato per cottura lenta di carni arrostiti/scottate (vitello, agnello, pollame, ecc.) in un contenitore aperto a bassa temperatura. Questa funzione garantisce che la carne rimanga succosa e morbida all'interno. Utilizzare tipi di carne adeguati dal punto di vista igienico. Sul piano cottura, grill, ecc., pre-arrostire/scottare tutte le superfici della carne in una padella calda. La carne pre-arrostita/scottata può essere cotta a lungo con la funzione "cottura a bassa temperatura". Cucinare con un solo vassoio.

Sezione superiore 	Riscaldamento ventola Ventola economica Riscaldatore superiore+ventola Grill completo +ventola Grill completo Sbrinamento Grill economico
Sezione inferiore 	Riscaldamento ventola Ventola economica Sbrinamento Riscaldamento inferiore Pizza
Sezione inferiore-superiore 	Con ventola+con ventola Grill completo+con ventola Sbrinamento+sbrinamento Grill economico+con ventola Con ventola+riscaldamento inferiore Con ventola+pizza
Sezione grande singola 	Statica Statica+ventola Riscaldamento ventola Cottura multi (3D) Pizza Riscaldatore superiore+ventola

Grill completo +ventola Grill completo Grill economico Ventola economica Riscaldamento inferiore Mantenere in caldo Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura) Sbrinamento
--

Tabella funzioni

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



Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.



Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.



Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

i 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.

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

i Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Mantenere in caldo" e "Bassa temp. a bassa temperatura".

i Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Mantenere in caldo" e "Bassa temp. a bassa temperatura".

Sezione superiore

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Riscaldamento ventola	180	40-250
Riscaldatore superiore+ventola	200	40-280
Grill completo +ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill economico	280	40-280
Ventola economica	180	160-220
Sbrinamento	-	-

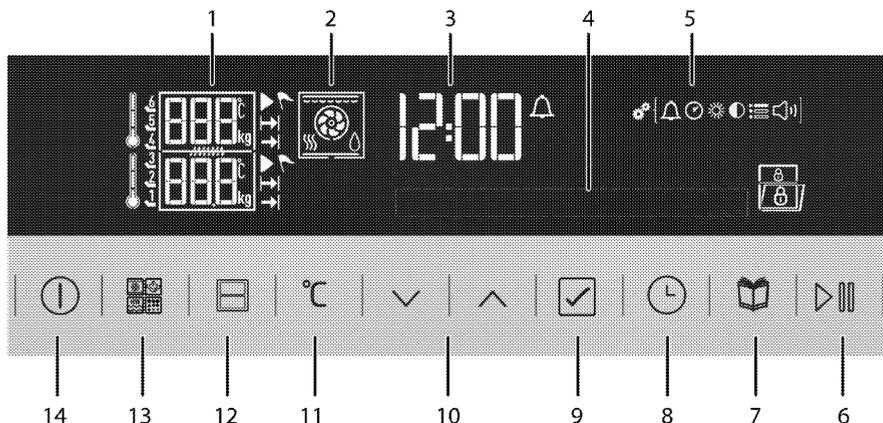
Sezione inferiore

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Riscaldamento ventola	180	40-250
Pizza	210	40-280
Ventola economica	180	160-220
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Sbrinamento	-	-

Sezione grande singola

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	200	40-280
Statica + ventola	175	40-280
Riscaldamento ventola	180	40-250
Cottura multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Riscaldatore superiore+ventola	200	40-280
Grill completo +ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill economico	280	40-280
Ventola economica	180	160-220
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100
Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)	80	50-150
Sbrinamento	-	-

Come utilizzare l'unità di controllo del forno



- 1 Campo indicatore temperatura/peso
 - 2 Display funzioni
 - 3 Campo indicatore ora corrente
 - 4 Display testo
 - 5 Simboli menu Impostazioni
 - 6 Tasto avvio/arresto cottura
 - 7 Tasto selezione menu alimenti pronti
 - 8 Tasto ora e impostazioni
 - 9 Pulsante di conferma
 - 10 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu) (Selezione menu)
 - 11 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
 - 12 Pulsante di selezione sezione forno
 - 13 Pulsante di selezione della funzione *
 - 14 Tasto ON/OFF
- * Presente nei forni dotati di funzioni di auto-pulizia, vapore e microonde.

- Simbolo impostazione luminosità
 - Simbolo impostazione volume
 - Simbolo impostazione lingua
 - Simbolo sonda carne *
- * Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

Simbolo display:

- Simbolo riscaldamento rapido (booster)
- Simbolo tempo di cottura
- Simbolo tempo di fine cottura
- Simbolo allarme
- Simbolo Stand-by
- Simbolo cottura
- Simbolo ora corrente
- Simbolo impostazioni
- Simbolo Mantenere in caldo
- Simbolo sbrinamento
- Simbolo Blocco tasti
- Simbolo sportello aperto

Funzionamento del forno come sezione singola Funzionamento manuale

Durante il funzionamento manuale, il forno funziona in modo indipendente dal tempo di cottura dopo la selezione di funzione e temperatura. Il forno non si spegne automaticamente alla fine del tempo di cottura. Deve essere spento dall'utente.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

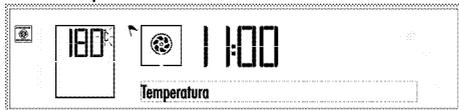
1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
2. Accendere il forno toccando il pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando  .



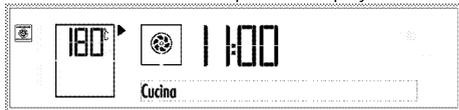
5. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e "Temperatura" si visualizza.



6. Impostare la temperatura desiderata toccando  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando  .
7. Per impostare il Booster, premere °C due volte per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster passivo" e  compaiono sul display.
8. premere uno dei  o  pulsanti per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo  compaiono sul display. Confermare l'impostazione toccando .

 Quando l'impostazione del Booster è completa, il forno funziona con la potenza massima per raggiungere la temperatura impostata. Quando si raggiunge la temperatura impostata  il simbolo scompare. L'impostazione del Booster è attiva per le funzioni durante le quali  si visualizza quando il °C pulsante è toccato due volte.

9. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
10. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare  pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display.



» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata.

 Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

 Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o  simbolo compaiono sul display.

11. Quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per due secondi per terminare la cottura.



Funzionamento semi-automatico

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

In modalità semi-automatica, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando  .



5. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e "Temperatura" si visualizza.



6. Impostare la temperatura desiderata toccando  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando  .

- Per impostare il Booster, premere $^{\circ}\text{C}$ due volte per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster passivo" e \equiv compaiono sul display.
- premere uno dei \vee o \wedge pulsanti per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo \equiv compaiono sul display. Confermare l'impostazione toccando \checkmark .

i Quando l'impostazione del Booster è completa, il forno funziona con la potenza massima per raggiungere la temperatura impostata. Quando si raggiunge la temperatura impostata \equiv il simbolo scompare. L'impostazione del Booster è attiva per le funzioni durante le quali \equiv si visualizza quando il $^{\circ}\text{C}$ pulsante è toccato due volte.

- Per il tempo di cottura, premere \odot una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. \rightarrow Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



- Toccare \wedge i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto \checkmark . Quando il tempo di cottura è impostato, \rightarrow il simbolo viene visualizzato in modo continuo.
- Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
- Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare \triangleright pulsante per 2 secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display.



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

i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno \downarrow si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

i Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o \square simbolo compaiono sul display.

- Quando la cottura è completa, "Buon appetito" e "Premere Avvio per continuare" compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.
- Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.
- Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere \triangleright per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

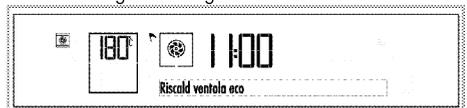
i Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando \odot se lo si desidera.

Funzionamento completamente automatico

In modalità di funzionamento completamente automatica è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

- Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
- Accendere il forno toccando il \odot pulsante per due secondi.
- Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



- Impostare la funzione di cottura desiderata toccando \wedge .



- Se si desidera cambiare la temperatura, toccare $^{\circ}\text{C}$ una volta per raggiungere il display della temperatura. $^{\circ}\text{C}$ il simbolo lampeggia sul display e "Temperatura" si visualizza.



6. Impostare la temperatura desiderata toccando  /  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando  .
7. Per impostare il Booster, premere  due volte per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster passivo" e  compaiono sul display.
8. premere uno dei  o  pulsanti per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo  compaiono sul display. Confermare l'impostazione toccando  .

 Quando l'impostazione del Booster è completa, il forno funziona con la potenza massima per raggiungere la temperatura impostata. Quando si raggiunge la temperatura impostata  il simbolo scompare. L'impostazione del Booster è attiva per le funzioni durante le quali  si visualizza quando il  pulsante è toccato due volte.

9. Per il tempo di cottura, premere  per una volta per scorrere fino a "Tempo di cottura" sul display.  Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



10. Toccare  i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto  . Quando il tempo di cottura è impostato,  il simbolo viene visualizzato in modo continuo.
11. Per la fine del tempo di cottura, toccare  con brevi intervalli finché "Tempo di fine cottura" compare sul display.  Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



12. Toccare  per impostare la fine del tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante. Quando la fine del tempo di cottura è impostato,  viene visualizzato in modo continuo.
13. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
14. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura, del tempo e della fine del tempo di cottura sono idonei, toccare  pulsante per 2 secondi per avviare la cottura.

» » "Stand by" 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.

15. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'inizio del tempo di cottura, "Cottura" compare sul display e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende per un po' di tempo durante il processo di cottura.

 Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

 Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o  simbolo compaiono sul display.

16. Quando la cottura è completa, "Buon appetito" e "Premere Avvio per continuare" compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.
17. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.
18. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere  per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

 Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando  se lo si desidera.

Uso del forno solo per la sezione superiore o inferiore

Funzionamento manuale

Durante il funzionamento manuale, il forno funziona in modo indipendente dal tempo di cottura dopo la selezione di funzione e temperatura. Il forno non si spegne automaticamente alla fine del tempo di cottura. Deve essere spento dall'utente. Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

i Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



4. Toccare  una volta per attivare la sezione inferiore del forno.

 simbolo compare accanto alla sezione attiva del forno. Le fasi di impostazione della temperatura e l'inizio del processo di cottura per le sezioni inferiore e superiore del forno procedono allo stesso modo. (Nelle immagini, il forno inferiore viene mostrato come selezionato).



i Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

5. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando .



6. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura.  il simbolo lampeggia sul display e "Temperatura" si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .
8. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
9. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare  pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display.



» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata.

i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

i Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o  simbolo compaiono sul display.

10. Quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per due secondi per terminare la cottura.



i Quando si usa solo la sezione superiore o inferiore per la cottura, tenere vuota la sezione non usata poiché diventa calda.

Funzionamento semi-automatico

In modalità semi-automatica, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

i Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



4. Toccare  una volta per attivare la sezione inferiore del forno.

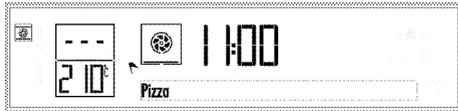
 simbolo compare accanto alla sezione attiva del forno. Le fasi di impostazione della temperatura e

l'inizio del processo di cottura per le sezioni inferiore e superiore del forno procedono allo stesso modo. (Nelle immagini, il forno inferiore viene mostrato come selezionato).

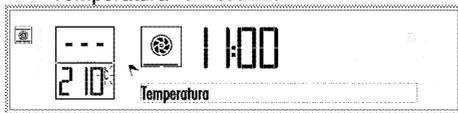


i Ogni volta che si tocca il pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

5. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando .



6. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e "Temperatura" si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .
8. Per il tempo di cottura, premere una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



9. Toccare i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto . Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo viene visualizzato in modo continuo.
10. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
11. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display. simboli scompaiono mentre i simboli compaiono sul display.



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

i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

i Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o simbolo compaiono sul display.

12. Quando la cottura è completa, "Buon appetito" e "Premere Avvio per continuare" compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.
13. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.
14. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere il pulsante per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

i Quando si usa solo la sezione superiore o inferiore per la cottura, tenere vuota la sezione non usata poiché diventa calda.

i Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando se lo si desidera.

Funzionamento completamente automatico

In modalità di funzionamento completamente automatica è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

i Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il il pulsante per due secondi.

3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



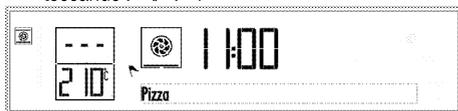
4. Toccare una volta per attivare la sezione inferiore del forno.

simbolo compare accanto alla sezione attiva del forno. Le fasi di impostazione della temperatura e l'inizio del processo di cottura per le sezioni inferiore e superiore del forno procedono allo stesso modo. (Nelle immagini, il forno inferiore viene mostrato come selezionato).



Ogni volta che si tocca il pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

5. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando .



6. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare una volta per raggiungere il display della temperatura. il simbolo lampeggia sul display e "Temperatura" si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .

8. Per il tempo di cottura, premere per una volta per scorrere fino a "Tempo di cottura" sul display. il simbolo lampeggia contemporaneamente.



9. Toccare i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto . Quando il tempo di cottura è

impostato, il simbolo viene visualizzato in modo continuo.

10. Per la fine del tempo di cottura, toccare con brevi intervalli finché "Tempo di fine cottura" compare sul display. lampeggia contemporaneamente.



11. Toccare per impostare la fine del tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante. Quando la fine del tempo di cottura è impostato, viene visualizzato in modo continuo.

12. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.

13. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura, del tempo e della fine del tempo di cottura sono idonei, toccare pulsante per 2 secondi per avviare la cottura.

» » "Stand by" 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.

14. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'inizio del tempo di cottura, "Cottura" compare sul display e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende per un po' di tempo durante il processo di cottura.

Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o simbolo compaiono sul display.

15. Quando la cottura è completa, "Buon appetito" e "Premere Avvio per continuare" compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.

16. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.

17. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

i Quando si usa solo la sezione superiore o inferiore per la cottura, tenere vuota la sezione non usata poiché diventa calda.

i Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando  se lo si desidera.

L'uso delle sezioni superiore e inferiore del forno contemporaneamente

Funzionamento manuale

Durante il funzionamento manuale, il forno funziona in modo indipendente dal tempo di cottura dopo la selezione di funzione e temperatura. Il forno non si spegne automaticamente alla fine del tempo di cottura. Deve essere spento dall'utente.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

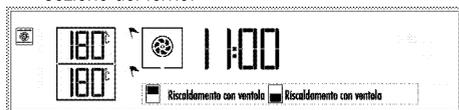
i Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



i Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

4. Attivare entrambe le sezioni toccando  due volte.  simbolo compare accanto a ciascuna sezione del forno.



5. Toccare il tasto   pulsanti per selezionare la funzione di cottura appropriata tra quelle regolate

per entrambe le sezioni del forno. Per esempio, per cucinare con grill nella parte superiore e cuocere un dolce nella sezione inferiore, si può selezionare la funzione Grill e ventola.

Dopo la selezione della funzione, "Temperatura" e "Tempo di cottura" possono essere regolate separatamente per ciascuna sezione del forno. Per queste impostazioni  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.



6. Se si desidera cambiare la temperatura del forno superiore, toccare  il pulsante una volta per accedere al display della temperatura del forno superiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata  il simbolo lampeggia "Temperatura" si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .  il simbolo si accende fisso e  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.



8. Per cambiare la temperatura del forno inferiore, attivare il display della temperatura del forno inferiore toccando . Il simbolo del forno inferiore  lampeggia.



9. Toccare  una volta per accedere al display della temperatura del forno inferiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata  il simbolo lampeggia "Temperatura" si visualizza.



10. Impostare la temperatura desiderata toccando  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .  il

simbolo si accende fisso e  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.

 Quando si usano contemporaneamente le sezioni superiore e inferiore, se si desidera cambiare l'impostazione della temperatura, la differenza tra le sezioni non può essere superiore a 80 °C. Perché le sezioni saranno influenzate reciprocamente dalla temperatura.

11. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
12. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare  pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display.  simboli scompaiono mentre  i simboli compaiono sul display.



 Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

 Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o  simbolo compaiono sul display.

13. Quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per due secondi per terminare la cottura.



Funzionamento semi-automatico

In modalità semi-automatica, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

 Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.

3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



 Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

4. Attivare entrambe le sezioni toccando  due volte.  il simbolo compare accanto a ciascuna sezione del forno.



5. Toccare il tasto  pulsanti per selezionare la funzione di cottura appropriata tra quelle regolate per entrambe le sezioni del forno. Per esempio, per cucinare con grill nella parte superiore e cuocere un dolce nella sezione inferiore, si può selezionare la funzione Grill e ventola.

Dopo la selezione della funzione, "Temperatura" e "Tempo di cottura" possono essere regolate separatamente per ciascuna sezione del forno. Per queste impostazioni  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.



6. Se si desidera cambiare la temperatura del forno superiore, toccare  il pulsante una volta per accedere al display della temperatura del forno superiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata  il simbolo lampeggia "Temperatura" si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .  il simbolo si accende fisso e  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.



8. Per cambiare la temperatura del forno inferiore, attivare il display della temperatura del forno inferiore toccando . Il simbolo del forno inferiore lampeggia.



9. Toccare una volta per accedere al display della temperatura del forno inferiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata il simbolo lampeggia "Temperatura" si visualizza.



10. Impostare la temperatura desiderata toccando . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando . il simbolo si accende fisso e il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.

i Quando si usano contemporaneamente le sezioni superiore e inferiore, se si desidera cambiare l'impostazione della temperatura, la differenza tra le sezioni non può essere superiore a 80 °C. Perché le sezioni saranno influenzate reciprocamente dalla temperatura.

11. Per il tempo di cottura della sezione inferiore attivata del forno, toccare una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Contemporaneamente i simboli lampeggiano.



12. Toccare i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto . Quando il tempo di cottura è impostato, i simboli saranno visualizzati contemporaneamente sullo schermo.
13. Per il tempo di cottura dell'altra sezione superiore, attivare prima la sezione toccando . il simbolo della sezione superiore lampeggia. Poi toccare una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Contemporaneamente i simboli lampeggiano.

14. Impostare il tempo di cottura desiderato per la sezione superiore toccando i pulsanti e confermare con . Quando il tempo di cottura della sezione superiore è impostato, i simboli saranno visualizzati contemporaneamente sullo schermo.
15. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
16. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare pulsante per 2 secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e i simboli scompaiono mentre i simboli compaiono sul display.

Il tempo di cottura impostato sarà visualizzato alla fine dello schermo con il testo. Qui è possibile seguire il tempo di cottura rimanente.



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

i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

i Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o simbolo compaiono sul display.

17. Alla fine del tempo di cottura breve, "Buon appetito" e "Premere Avvio per continuare" compaiono rispettivamente sul display e si sente il segnale dell'allarme.
18. Estrarre il pasto dal forno quando il tempo di cottura è completo. Quando si chiude di nuovo lo sportello del forno, la cottura nell'altra sezione con il tempo di cottura più lungo continua.
19. Quando il processo di cottura lunga è completo, "Buon appetito" e "Premere Avvio per continuare" compaiono rispettivamente sul display e si sente il segnale dell'allarme.
20. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.
21. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.



Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando  per 2 secondi, se lo si desidera.

Spegnimento del forno elettrico

Toccare  per 2 secondi per spegnere il forno.

Uso del blocco tasti

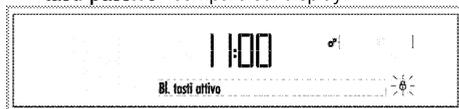
Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.



Il blocco tasti può essere utilizzato quando il forno è in stand-by.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare  con brevi intervalli finché "Blocco tasti passivo" compare sul display.



»  il simbolo lampeggia.

2. Attivare il blocco tasti toccando uno dei  simboli una volta. Il blocco tasti si attiva, "Blocco tasti attivo" compare sul display.  il simbolo continua a lampeggiare.
3. Toccare  per confermare l'impostazione.

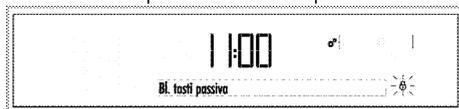
» Il testo scompare e  il simbolo lampeggia in modo continuo.



Tranne che per  i pulsanti, gli altri pulsanti del forno non funzionano quando la funzione di blocco tasti è attivata.

Disattivazione del blocco tasti

1. Disattivare il blocco tasti toccando uno dei  simboli una volta. "Blocco tasti passivo" compare sul display.
2. Toccare  per confermare l'impostazione.



» Il blocco tasti è disattivato e il simbolo  scompaiono dal display.

Uso dell'orologio come 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. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



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

Per impostare l'allarme:



1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo.  il simbolo comincia a lampeggiare
2. Toccare  per impostare l'ora desiderata e confermare l'impostazione toccando il tasto .  Il simbolo resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.
3. L'allarme viene dato dopo che è trascorso il tempo dell'allarme stesso.
4. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

Per annullare l'allarme:

1. Toccare  con brevi intervalli finché  simbolo compaiono sul display.
 2. Toccare il tasto  il tasto finché "00:00" compare sul display e confermare l'impostazione toccando .
- » L'allarme è annullato e  il simbolo scompare.

Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare  con brevi intervalli finché "Luminosità" compare sul display.  Il simbolo lampeggia sul display.



2. Ci sono 5 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3, 4 e 5. Toccare  per selezionare il livello desiderato.
3. Toccare  per confermare l'impostazione.



Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione livello vocale

Il livello del volume può essere impostato solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare con brevi intervalli finché simbolo compaiono sul display. Il simbolo lampeggia sul display.

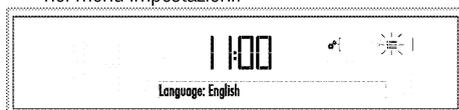


2. Ci sono 2 livelli di volume, cioè "**Volume basso**" e "**Volume alto**". Toccare per selezionare il livello desiderato.
3. Toccare per confermare l'impostazione.
» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare pulsante finché si vede il simbolo nel menu Impostazioni.



2. il simbolo lampeggia sul display e si visualizza l'opzione della lingua impostata.
3. Toccare per selezionare la lingua desiderata.
4. Toccare per confermare l'impostazione.
» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione ora corrente

L'ora corrente può essere impostata solo quando il forno è spento. Se si desidera cambiare l'ora impostata durante la configurazione iniziale:

1. Toccare con brevi intervalli finché "**Imposta ora corrente**" compare sul display. Campo ora e relativo simbolo lampeggiano sul display.



2. Impostare il campo dell'orario con .
3. Toccare per confermare l'impostazione.
4. Campo minuti e il simbolo lampeggia. Impostare i minuti con . Toccare per confermare i minuti.



» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

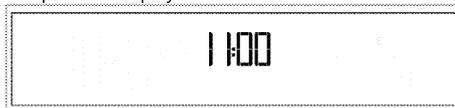


Tabella dei tempi di cottura

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.

Per la sezione grande singola Cottura al forno e arrosto

Quando si apre la porta del forno, se ci sono la cottura suggerimenti disponibili sul vetro della porta del forno, questi sono applicabili per l'intera sezione unica.

La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

Platto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio	Un vassoio	Vassoio standard*		3	175	25 ... 35
Dolci nello stampo	Un vassoio	Tortiera su grill metallico**		2	180	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	25 ... 35
	2 vassoi	1-Vassoio profondo* 5-Vassoio standard*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 vassoi	1-Vassoio profondo* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio per dolci*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su		3	160	25 ... 35

		grill metallico**				
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		3	175	25 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	25 ... 35
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	35 ... 45
	2 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna	Un vassoio	Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	10 ... 15
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max poi 190	70 ... 90
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max poi 190	70 ... 90
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 80
	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 80
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max	150 ... 210

					poi 180 ... 190	
	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30
<p>Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti. * Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto. ** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.</p>						

Per la sola sezione inferiore Cottura al forno e arrosto

Platto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci nello stampo	Un vassoio	Tortiera su grill metallico**		1	175	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		2	150	35 ... 45
	2 vassoi	1-Vassoio profondo* 3-Vassoio standard*		1 - 3	150	35 ... 45
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		1	150	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	165	35 ... 40
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		2	190	35 ... 45
Pizza	Un vassoio	Vassoio standard*		1	200	10 ... 15
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		1	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 80
Tacchino (in fette)	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	20 ... 30
<p>Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti. * Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto. ** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.</p>						

Per la sola sezione superiore Cottura al forno e arrosto

Platto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci nello stampo	Un vassoio	Tortiera su grill metallico**		4	175	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		4	150	35 ... 45
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		4	170 ... 180	35 ... 45
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		4	190	35 ... 45
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		4	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 80

Tacchino (in fette)	Un vassoio	Vassoio standard*		4	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio	Vassoio standard*		5	200	20 ... 30

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.

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.

Platto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	30 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	40 ... 45

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

Tabella di cottura per pasti di prova (Per la sezione grande singola)

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto



La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

Platto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Biscotto al burro-scozzese	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci*		1 - 3	140	20 ... 30
Dolcetti	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	2 vassoi	1-Vassoio profondo* 5-Vassoio standard*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 vassoi	1-Vassoio profondo* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio per dolci*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su		1 - 4	150	25 ... 35

		vassoio di pasta**				
Torta di mele	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	180	55 ... 65
	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		3	180	50 ... 60
	2 vassoi	1-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** 3-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su vassoio da dolci**		1 - 3	180	55 ... 65

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.

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.

Funzione Pasti pronti

Selezione della funzione pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo.

In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.

Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale. I menu Pasti pronti sono presenti in combinazioni di sezione singola grande, sezione inferiore e sezione inferiore-superiore.

Per selezionare le funzioni Pasti pronti:

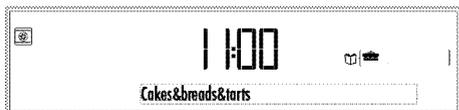
1. Toccare  per accendere il forno.

Se la piastra della sezione centrale è inserita quando il forno viene acceso, la prima funzione speciale della cottura della sezione superiore si visualizza.



Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente. I menu Pasti pronti sono presenti in combinazioni di sezione singola grande, sezione inferiore e sezione inferiore-superiore.

2. Toccare  per selezionare la sezione in cui si cucinerà.
3. Toccare  per selezionare il display della funzione Pasti pronti. Il menu principale viene visualizzato a questo punto sulla schermata testo.



4. Toccare per selezionare il menu principale della funzione Pasti pronti desiderata.
5. Toccare il tasto per confermare il menu del pasto principale selezionato.
6. Toccare per selezionare il pasto desiderato (biscotti, torta, dolcetti, ecc.).



7. Prima di cominciare a cucinare secondo il menu dei pasti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo: Toccare finché "Peso" compare sul display. Nel display del peso della sezione del forno selezionata "kg" il simbolo lampeggia e "Peso" compare.
8. Selezionare il peso appropriato per il piatto toccando . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando . "kg" simbolo è acceso in modo continuo.

Per la sezione inferiore:

Il forno cambia la temperatura e il tempo di cottura automaticamente sulla base del cambio di peso.

Si può cambiare il peso solo per i pasti per cui è indicato il peso.

9. Mettere il piatto nel forno.
10. Toccare per avviare la cottura. "Cottura" compare sul display.
» Quando la cottura è completa, "Buon appetito..." compare sul display e si sente il segnale dell'allarme. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.

Il comando "Indietro" compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Si può tornare alla schermata della prima funzione premendo .

Menu Pasti pronti:

Può variare a seconda dei modelli

Torte e dolci	Carni rosse	Pesce	Pollame	Pasti leggeri	Specialità	Dessert	Alimenti secchi	Alimenti congelati
Dolci di noce	Cosciotto di agnello imbottito	Trota	Pollo, piccolo 1600 gr	Peperoni imbottiti	Preparazione dello yogurt	Torta di frutta	Mela essiccata	Verdure congelate al gratin
Biscotti	Arrosto di agnello	Spigola	Pollo, grande 1600 gr	Pasta al formaggio	Lievitazione pasta	Torta di mele	Mela cotogna essiccata	
Torta di uvetta	Arrosto di vitello	Pesce con verdure in carta da forno	Pollo fritto	Patate in crosta		Strudel di mele	Pere essiccate	
Vol au vent	Agnello in tandoori	Alici al vapore	Filetto di pollo	Quiche di verdure		Meringa		
Tea Bread	Bisteccche	Trota "on Tile"	Baguette al pollo	Mousaka		Éclair		
Baguette	Polpette Dalian	Filetto di spigola	Tacchino, coscia	Patate al gratin		Crème Caramel		
Pane	Polpette al forno	Pesce Shish	Filetto di tacchino	Patate al forno		Soufflé caldo al cioccolato		
Pagnotta (lievitata)	Arrosto di manzo	Trota in casseruola	Anatra	In casseruola		Crème Brûlée		
Croissant	Lombo di manzo	Filetto di salmone	Oca	Quiche di patate		Mele con mele sciroppate		
Torta pasquale		Salmone in sale	Fagiano alla cacciatora	Lasagna		Dolce di semola con sciroppo		
Rollè cannella			Fagiano	Verdure fresche al gratin				
Coniglio ripieno al			Coniglio					

formaggio								
Bagel								
Pizza								

Per la sezione grande singola:

Torte e dolci	Carni rosse	Pesce	Pollame	Pasti leggeri	Specialità	Dessert	Alimenti secchi	Alimenti congelati
Dolci di noce	Cosciotto di agnello imbottito	Trota	Pollo, piccolo 1600 gr	Peperoni imbottiti	Preparazione dello yogurt	Torta di frutta	Mela essiccata	Verdure congelate al gratin
Pasta fillo con formaggio	Arrostito di agnello	Spigola	Pollo, grande 1600 gr	Pasta al formaggio	Lievitazione pasta	Torta di mele	Mela cotogna essiccata	Pizza congelata
Biscotti	Arrostito di vitello	Pesce con verdure in carta da forno	Pollo tritato	Patate in crosta		Strudel di mele	Pere essiccate	Bread roll, congelati
Torta di uvetta	Agnello in tandoori	Alici al vapore	Filetto di pollo	Quiche di verdure		Meringa		
Vof au vent	Bistecche	Trota "on Tile"	Baguette al pollo	Mousaka		Eclair		
Tea Bread	Polpette Dalyan	Filetto di spigola	Arrostito di tacchino	Patate al gratin		Pudding di riso al forno		
Baguette	Polpette al forno	Pesce Shish	Tacchino, coscia	Patate al forno		Crème Caramel		
Pane	Arrostito di manzo	Trota in casseruola	Filetto di tacchino	In casseruola		Soufflé caldo al cioccolato		
Pagnotta (lievitata)	Lombo di manzo	Filetto di salmone	Anatra	Quiche di patate		Crème Brûlée		
Croissant		Salmone in sale	Oca	Lasagna classica		Mele con miele sciropate		
Torta pasquale			Fagiano alla cacciatora	Verdure fresche al gratin		Torta al cioccolato		
Rollè cannella			Fagiano			Dolce al cacao		
Coniglio ripieno al formaggio			Coniglio			Pan di Spagna		
Bagel						Pasta frolla con sciroppo		
Pizza						Dolce di semola con sciroppo		

Sezione inferiore-superiore: Alimenti pronti doppi

Sezione superiore	Sezione inferiore
Lasagna classica	Pizza
Crème Brûlée	Polpette con verdure
Zuppa di verdure	Vitello alla Wellington
Verdure al gratin	Bistecca di lombo
Stufato di agnello	Cheesecake di tahina
Fagioli bianchi	Torta al limone
Spigola in sale	Pane di mais
Cosciotto di agnello in tandoori	Riso Perde
Brownie cheesecake	Quiche vegetariana
Baguette al pollo	Flan di spinaci

Ricette per menu con alimenti pronti

**IMPASTO PER PIZZA
INGREDIENTI**

Per la pasta:

- 400 g di farina
- 15 g di sale
- 3 g di lievito fresco
- 20 g di olio di oliva
- 250 g di acqua tiepida
-

Per la salsa:

- 2 pomodori, grattugiati
- Mezzo cucchiaino di salsa di pomodoro

- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Per la farcitura:

- 150 g di mozzarella grattugiato o formaggio cheddar
- Salame, salsiccia fermentata, mais, olive, funghi secondo la propria preferenza

PREPARAZIONE

- Mescolare il lievito in acqua fino a farlo sciogliere completamente.
- Impastare metà farina con la miscela di lievito e acqua.
- Continuare a impastare e aggiungere sale e olio di oliva.
- Dopo aver raggiunto il resto della farina, impastare fino a ottenere un impasto morbido.
- Trasferire l'impasto in un contenitore oliato e coprirlo con un foglio di plastica. Lasciare che l'impasto lieviti per 1 notte a temperatura ambiente.
- Portare l'impasto lievitato sul piano di lavoro e impastare. Coprire l'impasto in un contenitore e farlo riposare per altri 30 minuti.
- Portare quindi l'impasto su un vassoio standard per cottura al forno coperto di carta da forno antiaderente e stenderlo a mano.
- Mescolare tutti gli ingredienti della salsa in un contenitore e cospargerli sulla pasta messa sul vassoio da forno.
- Aggiungere mozzarella grattugiata e farcire secondo le proprie preferenze.
- Alla fine è possibile aggiungere un po' di olio di oliva sulle farciture.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera preriscaldata del forno.
- Servire caldo.

LASAGNA

INGREDIENTI

Per la salsa alla bolognese:

- 200 g di carne macinata a basso contenuto di grassi
- 1 cipolla media, tritata
- 1 carota media, grattugiata
- ½ radice di sedano medio, grattugiata
- 2 pomodori, grattugiati
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 20 g di burro
- ½ bicchiere di vino rosso
- 1 foglia di alloro

- Sale
- Pepe nero
- ½ noce moscata, grattugiata

Per la besciamella:

- 2 bicchieri di latte
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 40 g di burro
- ½ di lasagna secca
- 200 g di parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione della salsa alla bolognese:

- Friggere le verdure tranne i pomodori in olio di oliva e burro per 5 minuti.
- Aggiungere la carne di manzo tritata sulle verdure e friggere per altri 5 minuti.
- Aggiungere il vino e far evaporare immediatamente l'alcool.
- Aggiungere alla miscela i pomodori grattugiati mescolati alla salsa di pomodoro. Cuocere la miscela con calore alto finché bolle, poi aggiungere l'alloro e stufare per un'altra mezz'ora. Aggiungere acqua quando necessario (circa 2,5 bicchieri).
- Terminare la cottura dopo aver aggiunto sale, pepe nero e noce moscata. Assicurarsi che la salsa resti liquida.

POLPETTE CON VERDURE: INGREDIENTI

- 500 g di carne macinata a basso contenuto di grassi
- 1 cipolla media, tritata
- ½ melanzana, tagliata a cubetti
- 1 zucchina, tagliata a cubetti
- 1 peperone, tagliato a cubetti
- 1 pomodoro piccolo, senza pelle, senza semi e tagliato a cubetti
- 50 g di formaggio parmigiano, grattugiato
- 5 ramoscelli di prezzemolo, tagliati fini
- 2 uova, strapazzate
- 1 tazza da tè di briciole di pane
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di pimento
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaio da dessert di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

PREPARAZIONE

- Saltare le verdure in padella con olio di oliva.
- Mescolare assieme le verdure saltate in padella e gli altri ingredienti.

- Fare un panetto della miscela preparata e coprire bene con un foglio di plastica. Lasciare riposare la miscela nel frigo per 2 ore e dare forma.
- Togliere la copertura in plastica dalla miscela presa dal frigorifero.
- Oliare il vassoio standard per la cottura al forno e posizionarvi il panetto.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera preriscaldata del forno.
- Far riposare il piatto per almeno 10 min. prima di servire.
- Condire ogni parte con olio d'oliva, sale e pepe nero in una padella calda, poi sbollentare e far raffreddare.
- Tritare cipolle, funghi, timo fresco, sale e pepe nero finché non diventano omogenei.
- Cuocere la miscela finché tutti i liquidi evaporano, poi far raffreddare.
- Stendere la pasta sfoglia su una superficie infarinata, rifinire i bordi della pasta.
- Cospargere la pasta con il ripieno di funghi secondo la grandezza del vitello.
- Mettere il vitello sul ripieno e cospargere di mostarda.
- Ripiegare i bordi della pasta per coprire completamente il vitello.
- Chiudere e legare con la parte rifinita del bordo, a striscia, della pasta sfoglia.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldata.
- Si consiglia di far riposare il piatto per 5 minuti dopo la cottura prima di servire.

CREME BRULEE

INGREDIENTI

- 200 ml di panna
- 90 ml di latte
- 50 g zucchero granulato
- 3 rossi d'uovo
- 1 bastoncino di vaniglia
- Zucchero di canna

PREPARAZIONE

- Riscaldare in una pentola panna, latte, zucchero granulato e vaniglia (non portare a ebollizione).
- Montare i rossi d'uovo in un contenitore separato. Prendere parte della miscela riscaldata, aggiungere i rossi d'uovo montati e mescolare. Aggiungere il resto della miscela, mescolare in modo continuo per evitare che le uova giungano a ebollizione.
- Versare la miscela preparata in 4 contenitori separati.
- Allineare le tazze di crème brûlée nel vassoio standard per la cottura al forno con acqua all'interno.
- Cuocere il dessert sulla quinta rastrelliera del forno pre-riscaldata.
- Dopo la cottura, si può cospargere la crème brûlée di zucchero di canna e friggere la parte superiore con un cannello o con il grill del forno.

VITELLO ALLA WELLINGTON

INGREDIENTI

- 600 g vitello di manzo
- 400 g di funghi coltivati
- 1 cipolla piccola
- 5 foglie di timo fresco, senza ramoscelli
- 2 cucchiaini di mostarda granulosa
- 4 sfoglie grandi di pasta sfoglia
- 2 rossi d'uovo
- 1 cucchiaino di sesamo
- Sale/pepe nero
- Olio di oliva

PREPARAZIONE

- Dividere il vitello in quattro parti.

ZUPPA DI VERDURE

INGREDIENTI

Per il brodo vegetale:

- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 radice di sedano medio, sbucciata e tagliato a pezzi grossi
- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 porro, tagliato a pezzi grossi
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino da dessert di chicchi di pepe nero
- 3 litri di acqua tiepida

Per la zuppa:

- 1 cipolla media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 zucchina, tagliata a pezzi grossi
- 1 peperone, tagliato a pezzi grossi
- 1 pomodoro piccolo, tagliato a pezzi grossi
- 1 radice di sedano, tagliata a pezzi grossi
- 4 spicchi di aglio, con la buccia
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino da dessert di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1,5 litri di brodo vegetale

PREPARAZIONE

- Per il brodo vegetale, far bollire tutti gli ingredienti in una pentola per 45-60 min. con calore basso.
- Filtrare il brodo vegetale.

- Condire le verdure per la zuppa con olio d'oliva, sale e pepe nero e spargerle sul vassoio standard per la cottura al forno.
- Mettere l'aglio coperto da un foglio di alluminio al lato del vassoio.
- Cuocere il piatto sulla quinta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Frullare le verdure cotte al forno e l'aglio senza buccia con il brodo vegetale finché diventano omogenei.
- Si consiglia di servire il piatto caldo dopo la cottura.

BISTECCA DI LOMBO

INGREDIENTI

- 700 g di lombo di vitello
- 1 cucchiaino di chicchi di pepe nero
- ½ tazza di panna
- ½ tazza di vino bianco
- Olio di oliva
- Sale

PREPARAZIONE

- Tritare in modo grossolano i chicchi di pepe nero.
- Condire le bistecche di lombo con sale, poi coprire tutto con il pepe tritato in modo grossolano.
- Condire entrambi i lati delle bistecche con olio di oliva in una padella per friggere.
- Cuocere il piatto sulla seconda rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Versare vino bianco, panna e sale nella padella in cui sono state sbollentate le bistecche.
- Cuocere lentamente la salsa finché si ritira.
- Dopo aver fatto riposare la carne cotta al forno per 5-10 min., versare la salsa sulla bistecca e servire.

VERDURE AL GRATIN

INGREDIENTI

- 150 g di broccoli, solo i fiori
- 150 g di cavolfiori, solo i fiori
- 150 g di cavolini di Bruxelles
- 1 carota grande, spessore medio e tritata
- 1 patata grande, spessore medio e tritata
- 500 ml di latte
- 40 g di farina
- 40 g di burro
- 80 g di formaggio parmigiano, grattugiato
- 1 cucchiaino di noce moscata, grattugiata
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Far bollire separatamente le verdure.

- Far sciogliere il burro in padella, aggiungere farina e cuocere finché la farina non diventa marrone chiaro.
- Aggiungere latte a temperatura ambiente a piccole dosi alla miscela di burro e farina e mescolare con una frusta di ferro finché la miscela si addensa. Assicurarsi che la salsa non si addensi troppo.
- Cospargere la salsa cotta di parmigiano, sale, pepe e noci moscate.
- Aggiungere le verdure bollite alla salsa e mescolare.
- Versare in un contenitore di vetro da forno grande circa 30x20x7 cm3.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Servire le verdure cotte al forno al gratin dopo averle fatte riposare per 5-10 min.

CHEESECAKE DI TAHINA

INGREDIENTI

- 500 g di formaggio cremoso delicato
- 150 g zucchero granulato
- 5 uova
- 35 g di amido
- 200 ml di panna
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 210 g di biscotti a base di fibra
- 100 g di burro

PREPARAZIONE

- Tritare in modo molto sottile i biscotti.
- Sciogliere il burro, aggiungere i biscotti tritati e mescolare.
- Mettere un foglio di carta antiaderente su un vassoio da dolci, montare lo stampo rotondo a molla con diametro di circa 24-27 cm e altezza di 5 cm.
- Versare la miscela di burro e biscotti nello stampo a molla e riempire dalla base in modo uniforme. Raffreddare la miscela in questo stampo per 10 min. nel frigo.
- Montare panna, formaggio e zucchero in un'altra ciotola.
- Montare uova e amido in una ciotola separata.
- Montare la panna in una ciotola separata.
- Mescolare tutte le miscele e la tahina.
- Versare la miscela preparata sulla base di burro e biscotti estratta dal frigo.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Tenere il dolce 1 notte in frigo.



Si raccomanda di usare un coltello bagnato in acqua per affettare la torta. Questo consente di tagliare il dolce senza problemi.

STUFATO DI COLLO DI AGNELLO

INGREDIENTI

- 800 g di collo di agnello, fettine circolari
- 2 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cipolle medie, tagliate a cubetti
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 2 pomodori medi, sbucciati e tagliati a cubetti
- 2 carote medie, tagliate a pezzi grandi
- 2 patate medie, tagliate a pezzi grandi
- 1 cucchiaino da dessert di timo secco
- 250 ml di brodo vegetale
- Sale

Per il brodo vegetale:

- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 radice di sedano medio, sbucciato e tagliato a pezzi grossi
- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 porro, tagliato a pezzi grossi
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino da dessert di chicchi di pepe nero
- 3 litri di acqua tiepida

PREPARAZIONE

- Per il brodo vegetale, far bollire tutti gli ingredienti in una pentola per 45-60 min. con calore basso.
- Filtrare il brodo vegetale.
- Condire le fette di collo di agnello con sale e pepe, farina e rimuovere la farina in eccesso.
- Riscaldare burro e olio di oliva in una padella e sbollentare le fette di collo di agnello.
- Saltare le cipolle nella padella in cui è stata sbollentata la carne, poi aggiungere pomodori e salsa di pomodoro e cuocere.
- Aggiungere brodo vegetale, sale e pepe alla miscela.
- Mettere le fette di collo di agnello saltate in un contenitore di vetro adatto alla cottura in forno di circa 30x20x7 cm3, poi mettere salsa di pomodoro e verdure.

TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI

- 170 g di farina
- 170 g zucchero granulato
- 3 uova

- 5 g lievito in polvere
- 170 g di burro (a temperatura ambiente)
- Scorza di limone ottenuta da 2 limoni
- 2 g di vaniglia

PREPARAZIONE

- Montare uova e zucchero in una ciotola.
- Aggiungere farina, lievito in polvere e scorza di limone alla miscela.
- Aggiungere burro a temperatura ambiente e montare bene la miscela.
- Imburrare uno stampo per dolci in Teflon da circa 27x15x6 cm3 e versare la miscela nello stampo.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.

FAGIOLI BIANCHI

INGREDIENTI

- 115 g di fagioli bianchi
- 150 g di pastrami, tritato
- 2 cipolle medie, tagliate a cubetti
- 4 peperoni verdi, tagliati sottili, a cubetti
- 2 pomodori medi, sbucciati e tagliati a pezzi
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1,5 cucchiaino di burro
- 1 cucchiaino da dessert di peperoncino
- 500 ml di brodo vegetale (caldo)
- 1 cucchiaino da dessert di bicarbonato di sodio
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Tenere i fagioli bianchi in acqua con bicarbonato di sodio per una notte prima della cottura.
- Bollire brevemente i fagioli tenuti in acqua.
- Riscaldare lo stufato e aggiungere burro.
- Aggiungere le cipolle tritate a cubetti e friggere.
- Aggiungere pepe, pomodori, paprika e salsa di pomodoro e cuocere.
- Aggiungere pastrami, fagioli cotti, sale, pepe nero e peperoncino nella padella.
- Aggiungere il brodo vegetale caldo alla miscela, poi far bollire per circa 10 min. a calore medio.
- Coprire la padella con un foglio di alluminio.
- Mettere la padella sul separatore superiore del forno pre-riscaldato e cuocere il piatto.

PANE DI MAIS

INGREDIENTI

- 150 g di farina di mais
- 150 g di farina
- 10 g lievito in polvere
- 7 g di sale
- 5 g zucchero granulato
- 2 uova

- 100 ml di latte
- 50 g di burro, fuso
- 50 g di mais in scatola, chicchi

PREPARAZIONE

- Mescolare farina di mais, farina, lievito in polvere, sale e zucchero in una ciotola.
- Mescolare uova, latte, burro e mais in un'altra ciotola e montare bene.
- Aggiungere la miscela liquida alla miscela in polvere e mescolare bene.
- Imburrare uno stampo per dolci in Teflon con almeno 8 stampi per muffin e versare la miscela in quantità uguali per ciascuno.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.

SPIGOLA IN SALE

INGREDIENTI

- 2 spigole (circa 2 kg)
- 1 kg di salgemma
- 1 kg di sale
- 6 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente
- 6 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente
- 10 ramoscelli di prezzemolo, tagliati fini
- 6 ramoscelli di aneto, tritati finemente
- Scorza di limone ottenuta da 1 limone, grattugiata
- 1 aglio
- 6 bianchi d'uovo

PREPARAZIONE

- Schiacciare l'aglio. Preparare un ripieno aggiungendo erbe tritate finemente, scorza di limone e aglio.
- Tenere da parte due cucchiaini di ripieno.
- Pulire internamente la spigola ed eliminare le squame. Riempire la spigola con il ripieno preparato.
- Montare i bianchi d'uovo in una ciotola finché diventa voluminosa, aggiungere il resto del ripieno e il sale e mescolare bene.
- Versare parte del condimento su un vassoio per dolci, mettervi la spigola e coprirla completamente di condimento.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Rimuovere il sale dal piatto e servire.

RISO PERDE

INGREDIENTI

- 3 cosce di pollo

Per il ripieno:

- 2 bicchieri di riso
- 2 cucchiai di burro

- 2 cucchiaini di pinoli
- 2 cucchiaini di ribes nero (tenuto in acqua calda)
- 4 cucchiaini di mandorle, bollite e sbucciate
- 3 bicchieri di brodo di pollo
- Sale
- Pepe nero

Per la pasta:

- 125 g di burro, a temperatura ambiente
- 2 uova
- 400 g di farina
- 1,5 cucchiaini di sale
- 100 g di yogurt

PREPARAZIONE

- Bollire le cosce di pollo, togliere la pelle e tagliare in piccole parti quando sono fredde.
- Filtrare il brodo di pollo da usare per il ripieno.
- Cucinare mandorle, ribes nero e pinoli con burro e versare in una ciotola.
- Lavare il riso e tenerlo in acqua tiepida e salata per mezz'ora.
- Cuocere il riso nel burro in cui sono stati cotti pinoli, mandorle e ribes nero.
- Aggiungere brodo caldo di pollo e sale, far bollire per 10 minuti, poi lasciar riposare per altri 10 minuti.
- Dopo aver lasciato riposare il ripieno, aggiungere mandorle, ribes nero e pinoli e mescolare.
- Mescolare farina, burro e sale per l'impasto; continuare a mescolare mentre si aggiungono le uova, poi lo yogurt e impastare bene; coprire l'impasto con un foglio di plastica e tenerlo in frigo per 30 minuti.
- Stendere l'impasto su una superficie infarinata e dividerlo in un panetto grande e in uno piccolo.
- Imburrare un contenitore di vetro di circa 25x36x6 cm3, mettere l'impasto più grande all'interno del contenitore con i lati che pendono oltre i bordi della pentola.
- Mettere gli ingredienti con uno strato di ripieno di riso e uno strato di pollo alternati.
- Coprire completamente il riso con l'impasto più piccolo.
- Togliere l'impasto in eccesso che pende dai bordi e unirlo all'impasto di sopra.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.

COSCIOTTO AGNELLO IN TANDOORI

INGREDIENTI

- 2 kg di cosciotto intero di agnello
- 3 ramoscelli di timo fresco
- 3 ramoscelli freschi di rosmarino
- 8 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

- Disegnare linee in forma di diamante con un coltello tagliente sulle parti grasse del cosciotto di agnello.
- Mettere erbe fresche e aglio all'interno delle linee tracciate.
- Mettere il cosciotto di agnello sul grill metallico.
- Cuocere il piatto mettendo un vassoio sulla quarta rastrelliera sotto il grill metallico del forno pre-riscaldato.

QUICHE VEGETARIANA

INGREDIENTI

Per la pasta:

- 270 g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 180 g di burro, freddo e tagliato a cubetti
- 50 g di ghiaccio

Per il ripieno:

- 3 uova
- 2 cucchiai di panna
- 70 g di broccoli, solo i fiori
- 1 cipolla media, tagliata a cubetti
- 2 peperone, tagliato a cubetti
- 5 ramoscelli di prezzemolo, tritati finemente
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Impastare farina, sale e burro per l'impasto.
- Aggiungere il ghiaccio quando l'impasto diventa omogeneo e impastare ancora.
- Avvolgere l'impasto con un foglio di plastica e tenerlo nel frigo per 1 ora.
- Bollire le verdure in acqua salata in pentole separate; tenerle in acqua salata in modo che possano mantenere il colore.
- Montare le uova con la panna per il ripieno. Aggiungere verdure, prezzemolo, sale e pepe nero e mescolare.
- Imburrare una teglia di circa 25 cm di diametro e 3 cm di altezza.
- Stendere l'impasto tenuto in frigo su una superficie infarinata, metterla nella teglia, rifinire i bordi, creare dei fori nell'impasto con una forchetta.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Al venticinquesimo minuto di cottura, estrarre la teglia, aggiungere le verdure e continuare la cottura.

BROWNIE CHEESECAKE

INGREDIENTI

Per la base:

- 30 gr di cacao, setacciato
- 185 g di burro, fuso
- 130 g zucchero granulato
- 2 uova
- 130 g di farina
- 100 g di scaglie di cioccolato

Per il ripieno:

- 375 gr di formaggio fuso
- 165 g zucchero granulato
- 3 uova
- Mezzo cucchiaino di vaniglia

Per la salsa:

- 100 g di panna
- 100 g di cioccolato amaro
- Mezzo cucchiaino di miele

PREPARAZIONE

- Mescolare cacao, zucchero granulato e farina per la base del cheesecake. Poi aggiungere burro, uova e scaglie di cioccolato e montare bene la miscela.
- Mettere un foglio di carta antiaderente su un vassoio da dolci, montare lo stampo rotondo a molla con diametro di circa 24-27 cm e altezza di 5 cm.
- Versare la miscela preparata per la base del cheesecake nel ruoto e stendere.
- Sbattere il formaggio fuso, lo zucchero granulato e la vaniglia per il ripieno. Aggiungere le uova una alla volta mentre si sbatte fino a ottenere una miscela omogenea.
- Versare la miscela preparata per il ripieno sulla base del cheesecake.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Per la salsa, sciogliere la panna, il cioccolato e il miele a bagnomaria in una ciotola.
- Aggiungere la salsa preparata e cospargerla in modo omogeneo sulla base cotta, poi far raffreddare il cheesecake a temperatura ambiente.
- Tenere il brownie cheesecake in frigo per 3-4 ore.



Si raccomanda di usare un coltello bagnato in acqua per affettare la torta. Questo consente di tagliare il dolce senza problemi.

FLAN DI SPINACI

INGREDIENTI

Per il ripieno:

- 250 g di spinaci

- 4 uova
- 1 cucchiaio di latte
- 100 g di formaggio parmigiano, grattugiato
- 1 cucchiaino di noce moscata, grattugiata
- 1 cucchiaio di pinoli
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- Pepe nero
- Sale

Per la salsa:

- 200 g di formaggio di capra, grattugiato
- 150 ml di latte

PREPARAZIONE

- Tagliare le foglie di spinaci, poi lavare e asciugare.
- Versare olio d'oliva in una padella, aggiungere spinaci.
- Stufare gli spinaci per 5 min.
- Trasferire gli spinaci cotti in un colino e togliere l'acqua in eccesso con un cucchiaio.
- Mescolare tutti gli ingredienti e renderli omogenei mentre li si trita fino a diventare cremosi.
- Coprire di carta antiaderente i 4 contenitori piccoli di alluminio.
- Dividere la miscela preparata in 4 parti uguali.
- Allineare le tazze nel vassoio standard per la cottura al forno con acqua all'interno.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Sciogliere il formaggio di capra e il latte in una padella per la salsa.
- Versare la salsa sul flan di spinaci cotto e servire.

COSCE DI POLLO

INGREDIENTI

- 4 cosce di pollo, disossate
- 6 patate medie
- 3 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente
- Sale

Per il ripieno:

- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 5 cucchiai di briciole di pane
- 3 ramoscelli di salvia secca, tritati finemente
- 3 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente
- 3 ramoscelli di prezzemolo, tritati finemente
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Riscaldare l'olio di oliva in una padella per il ripieno.
- Tagliare l'aglio in modo fine, saltare in padella.

- Aggiungere le briciole di pane e cuocere.
- Aggiungere la salvia, il timo fresco, il prezzemolo, il sale e il pepe sulla miscela di briciole di pane, preparare il ripieno.
- Mettere il ripieno al centro delle cosce di pollo disossate e chiuderle.
- Tagliare le patate a pezzi grossi, condire con rosmarino, olio di oliva e sale.
- Tagliare le patate a pezzi nel vassoio. Mettere il grill sul vassoio del forno, mettere le cosce di pollo sul grill.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.

Come utilizzare il grill

	ATTENZIONE Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill. Le superfici calde possono provocare ustioni!
	La cottura con grill può essere eseguita in una sezione singola intera, solo sezione superiore o nella sezione superiore quando le sezioni inferiore-superiore sono in funzione.

Cottura con grill in una sezione singola grande

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Toccare  per selezionare la funzione grill desiderata.



5. Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Riscaldamento rapido (Booster)", "Tempo di cottura" e "Tempo di fine cottura". (Funzionamento del forno come sezione

singola) *Come utilizzare l'unità di controllo del forno, pagina 23*

6. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display.
7. Se impostato, alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. "Buon appetito" compare sul display e si sente due volte un segnale audio. Il forno si spegne automaticamente. Se non è impostato alcun tempo di cottura, quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per terminare la cottura.
8. Toccare  il tasto per spegnere il forno.

Cottura con grill nella modalità solo sezione superiore

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

 Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Toccare  per selezionare la funzione grill desiderata.



5. Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Riscaldamento rapido (Booster)", "Tempo di cottura" e "Tempo di fine cottura". (Uso del forno solo per la sezione superiore o inferiore) *Come utilizzare l'unità di controllo del forno, pagina 23*
6. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display.

7. Se impostato, alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. "Buon appetito" compare sul display e si sente due volte un segnale audio. Il forno si spegne automaticamente. Se non è impostato alcun tempo di cottura, quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per terminare la cottura.
8. Toccare  il tasto per spegnere il forno.

Cottura con grill solo sezione superiore mentre le sezioni superiore e inferiore del forno sono in funzione

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

 Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.

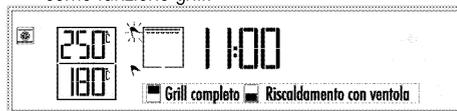


 Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

4. Attivare entrambe le sezioni toccando  due volte.  simbolo compare accanto a ciascuna sezione del forno.



5. Toccare  i pulsanti, selezionare la funzione desiderata con la sezione superiore selezionata come funzione grill.



6. Quando la funzione è selezionata, "Temperatura" e "Tempo di cottura" possono essere regolati

separatamente per ciascuna sezione del forno.
Per queste impostazioni  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia. Vedere: (Uso delle sezioni superiore e inferiore del forno contemporaneamente) *Come utilizzare l'unità di controllo del forno, pagina 23*

7. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Cottura" compare sul display.
8. Se impostato, alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. "Buon appetito" compare sul display e si sente due volte un segnale audio. Il forno si spegne automaticamente. Se non è impostato alcun

tempo di cottura, quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per terminare la cottura.

9. Toccare  il tasto per spegnere 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.

Per la sezione grande singola: tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Alimenti	Accessorio da usare	Livello di inserimento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pesce	Grill metallico	4..5	280	20...25 min. *
Pollo tritato	Grill metallico	4..5	280	25...35 min.
Costolette di agnello	Grill metallico	4..5	280	20...25 min.
Arrosti di manzo	Grill metallico	4..5	280	25...30 min. *
Costolette di vitello	Grill metallico	4..5	280	25...30 min. *
Tostare il pane	Grill metallico	4	280	1...3 min.
# a seconda dello spessore Si suggerisce di eseguire 5-6 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.				

Solo per la sezione superiore: tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Alimenti	Accessorio da usare	Livello di inserimento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pesce	Grill metallico	4..5	280	20...25 min. *
Pollo tritato	Grill metallico	4..5	280	25...35 min.
Costolette di agnello	Grill metallico	4..5	280	20...25 min.
Arrosti di manzo	Grill metallico	4..5	280	25...30 min. *
Costolette di vitello	Grill metallico	4..5	280	25...30 min. *
Tostare il pane	Grill metallico	4	280	1...3 min.
# a seconda dello spessore Si suggerisce di eseguire 5-6 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.				

Per la sezione grande singola: tempi di cottura per grigliare i pasti di prova

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto

Alimenti	Accessorio da usare	Livello di inserimento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pane per toast	Grill metallico	4	280	1...3 min.
Polpette (manzo) - 12 pezzi	Grill metallico	4	280	25...35 min.
Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale. Si suggerisce di eseguire 5-6 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.				

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 pulirlo.
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 detergente 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 detersivi o materiali di pulizia.
Non usare detersivi 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.

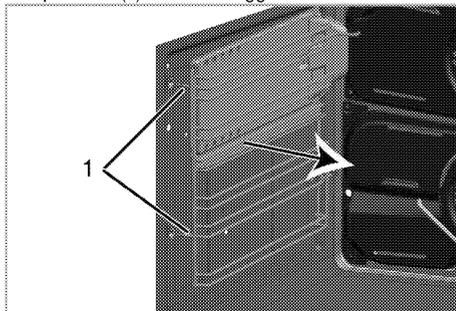


Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

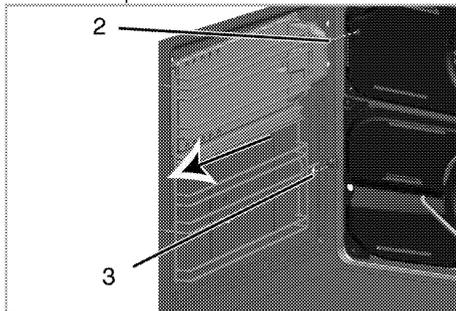
Pulizia del forno

Per pulire le pareti laterali del forno

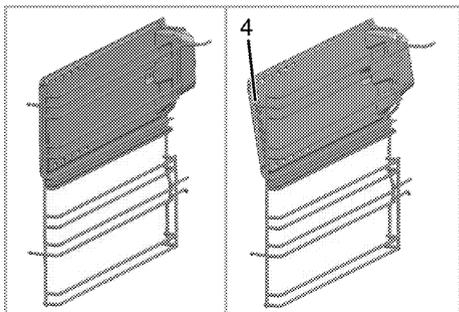
1. Rimuovere la piastra della sezione centrale del forno.
2. Tirare la rastrelliera metallica con la parete laterale superiore a cui è collegata e togliere il perno n. (1) dal suo alloggiamento.



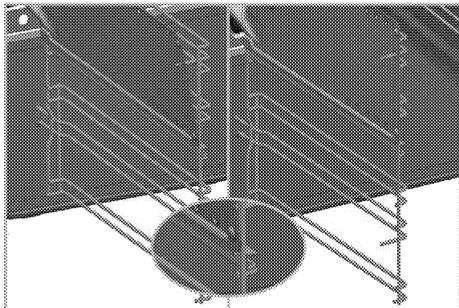
3. Tirare la rastrelliera metallica verso di sé con la parete laterale ed estrarre la rastrelliera e la parete laterale dal forno. Assicurare che il perno n. 2 sia rimosso dall'alloggiamento nella parete posteriore e che la punta n. 3 sia rimossa dalla vite nella parete laterale.



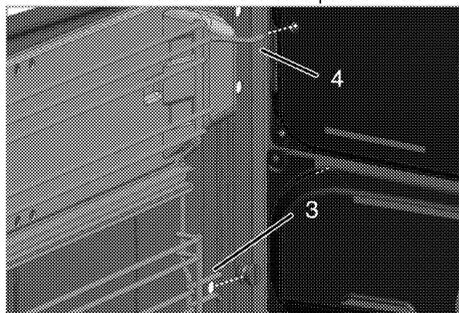
4. Tirare la rastrelliera metallica per estrarla dal foro (4) della parete laterale e separare così rastrelliera metallica e parete laterale.



5. Pulire la rastrelliera metallica e la parete laterale utilizzando un detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno o una spugna morbidi e asciugare con un panno asciutto.
6. Dopo la pulizia, inserire il perno n. 1 della rastrelliera metallica nel foro (4) che si trova nella parete laterale. Assicurare che la piastra della parete laterale sia fissata nell'alloggiamento della rastrelliera metallica.



7. Fissare la parete laterale e la rastrelliera metallica al forno, in modo che i perni (2) possano entrare negli alloggiamenti della struttura e la punta n. 3 vada nella vite che si trova sulla parete laterale.



8. Inserire il perno della rastrelliera metallica (1) nell'alloggiamento che si trova nella struttura.

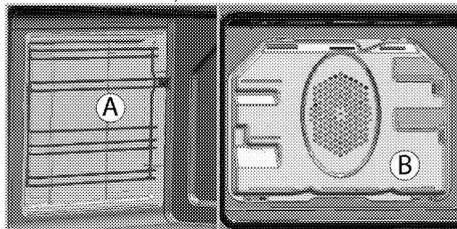


Assicurarsi che rastrelliera metallica e parete laterale siano posizionate bene nel relativo alloggiamento.

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).



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.



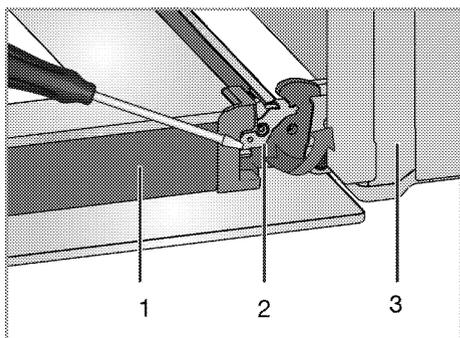
Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.



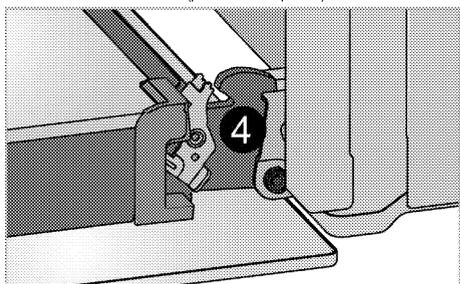
Il vetro interno dello sportello inferiore è rivestito con materiale facile da pulire. Non usare agenti pulenti abrasivi, raschietti duri in metallo, tamponi abrasivi o candeggina per pulire il coperchio di vetro poiché potrebbero graffiare la superficie. Questo potrebbe distruggere il materiale di rivestimento.

Rimozione dello sportello del forno.

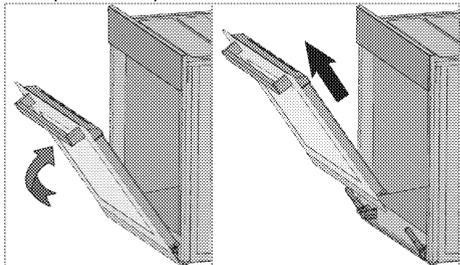
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello
- 2 Blocco cerniera(posizione chiusa)
- 3 Forno
- 4 Blocco cerniera(posizione aperta)



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



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



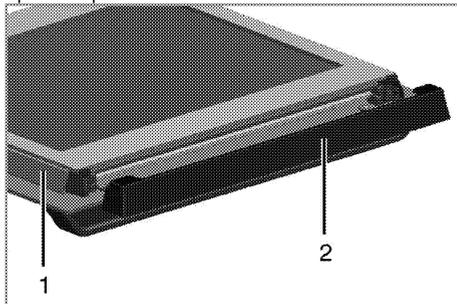
I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

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

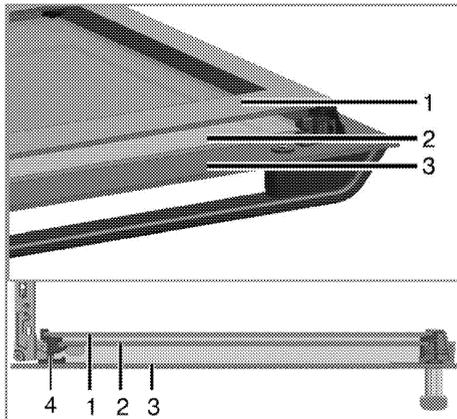
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

Aprire lo sportello del forno.



- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica

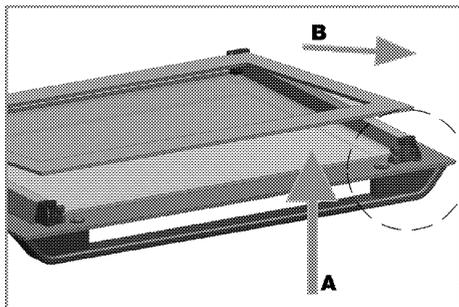
Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Pannello interno in vetro
- 3 Pannello esterno in vetro
- 4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

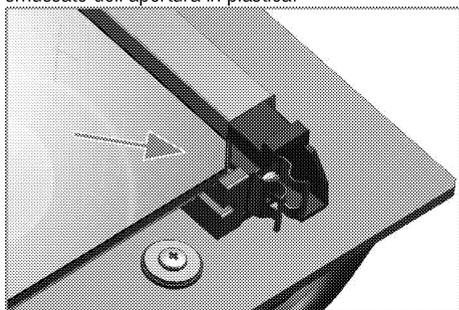
Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

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'apertura 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.



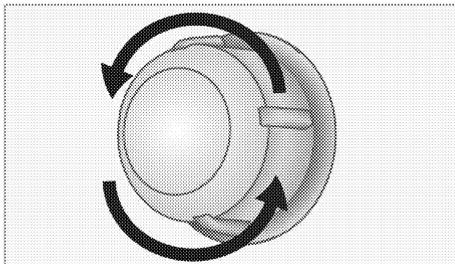
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



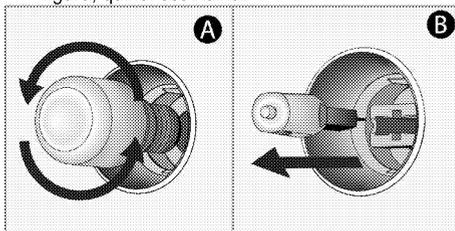
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

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.



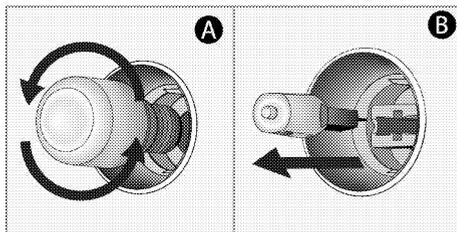
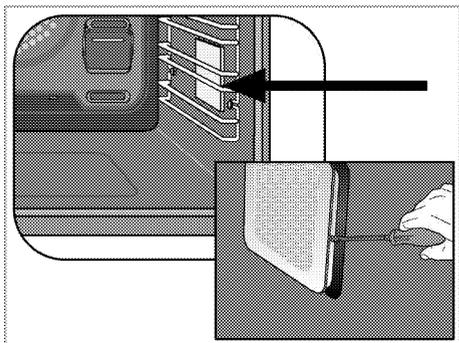
3. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



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 .



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

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.

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.

