EN

İT

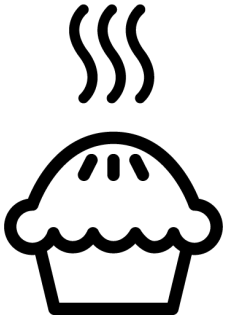
beko

Built-in Oven

User Manual

Forno incassato

Manuale Utente



BBIMM18500BCSWE

385441858_1/ EN/ İT/ R.AB/ 31.05.24 12:35
7768287673

CE

CARTA RICICLATA E RICICLABILE

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:

Hazard that may result in death or injury.

Important information or useful usage tips.

Read the user's manual.

Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions..... 4

1.1 Intended Use..... 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety..... 5
1.4 Transportation Safety 7
1.5 Installation Safety..... 7
1.6 Safety of Use 8
1.7 Temperature Warnings 8
1.8 Accessory Use..... 9
1.9 Cooking Safety 9
1.10 Maintenance and Cleaning Safety 10

2 Environmental Instructions..... 11

2.1 Waste Directive..... 11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 11
2.2 Package Information..... 11
2.3 Recommendations for Energy Saving..... 11

3 Your product 12

3.1 Product Introduction 12
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage..... 12
3.2.1 Control Panel..... 13
3.2.2 Introduction of the oven control panel 13
3.3 Oven operating functions..... 13
3.4 Product Accessories 14
3.5 Use of Product Accessories 15
3.6 Technical Specifications..... 18

4 First Use..... 19

4.1 First Timer Setting..... 19
4.2 Initial Cleaning 20

5 Using the Oven..... 20

5.1 General Information on Using the Oven 20
5.2 Operation of the Oven Control Unit 21
5.3 Settings 24
5.4 Using the Meat Probe..... 30

6 General Information About Baking..... 32

6.1 General Warnings About Baking in the Oven..... 32
6.1.1 Pastries and oven food..... 33
6.1.2 Meat, Fish and Poultry 35
6.1.3 Grill 36
6.1.4 Test foods..... 37

7 Maintenance and Cleaning..... 38

7.1 General Cleaning Information 38
7.2 Cleaning Accessories..... 39
7.3 Cleaning the Control Panel..... 39
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 40
7.5 Cleaning the Oven Door..... 40
7.6 Removing the Inner Glass of The Oven Door..... 41
7.7 Cleaning the Oven Lamp 41

8 Troubleshooting 42

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

1.9 Cooking Safety

- 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 residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- 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 accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air,

remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

⚠ 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

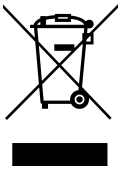
- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

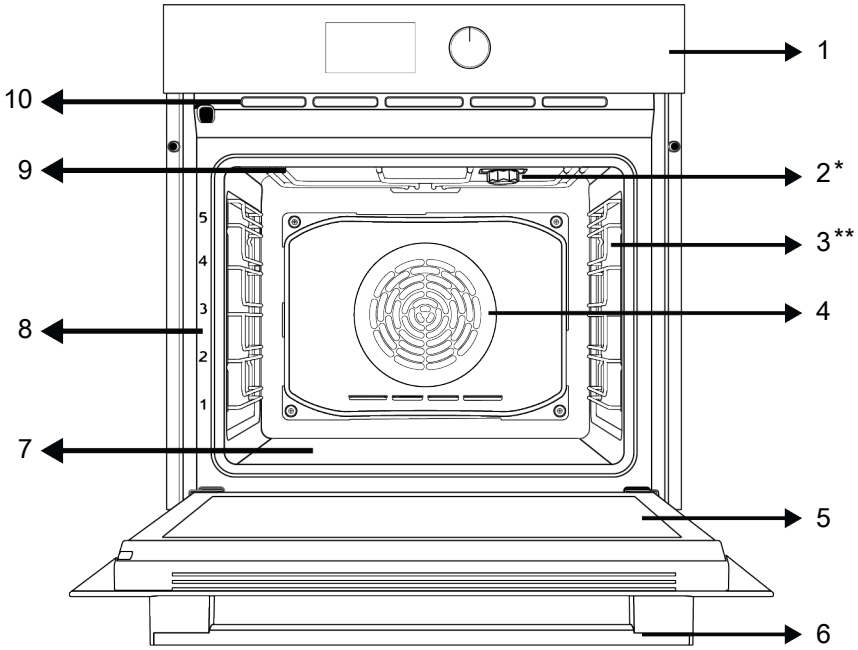
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Fan + Eco" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Fan + Eco" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Control panel
2 Lamp
3 Wire shelves
4 Fan motor (behind the steel plate)
5 Door
6 Handle
7 Lower heater (under the steel plate)
8 Shelf positions
9 Upper heater
10 Ventilation holes

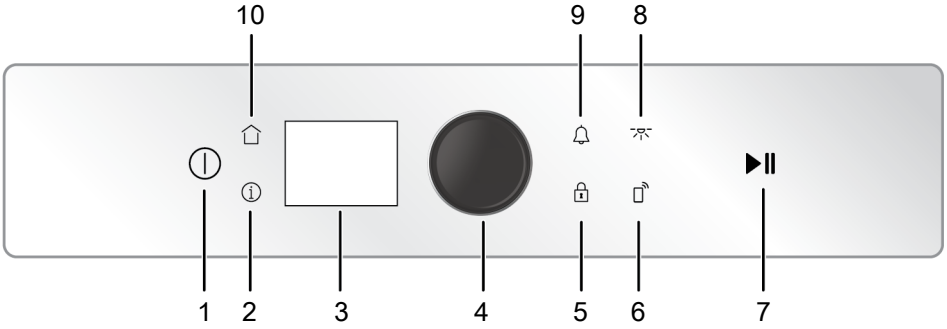
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



1 On/off key
2 Info button
3 Touch display
4 Oven control knob
5 Key lock key
6 Remove control key
7 Baking start/stop key
8 Lamp key
9 Alarm key
10 The button for going back to the main menu

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Oven control knob

You can switch between the menus on the display by turning the oven control knob to the right/left, and activate the menus by pressing on it.

Touch display

You can activate all kinds of functions by touching on the touch display, and you can scroll the functions by dragging on some displays.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Defrost	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Static	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.

	Bottom Heat	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Static + Fan	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Fan + Eco	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating ” in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer.
	Pizza	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	Multi (3D)	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low Grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grill + Fan	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep Warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Low Temp.	50-150	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for slow cooking of roasted / sealed pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the cooked meat is soft and juicy. Use hygienic meat. Pre-fry / seal all surfaces of the meat in a pan heated to a high temperature in cookers such as hob and grills. You can cook the pre-fried / sealed meat for a long time at the temperature set in the "Low Temp." function. Cook with a single tray.

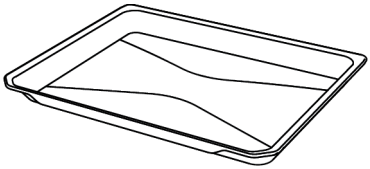
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user’s manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

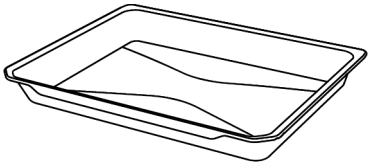
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



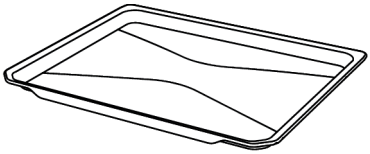
Deep tray

It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



Pastry tray

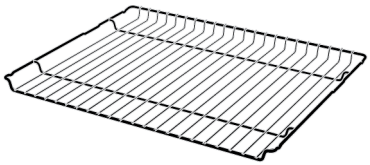
It is used for pastries such as cookies and biscuits.



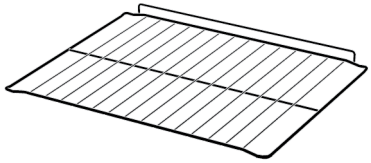
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :



Meat probe

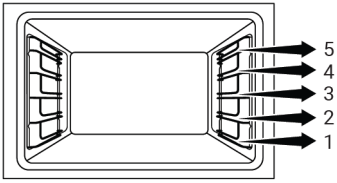
When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.

3.5 Use of Product Accessories

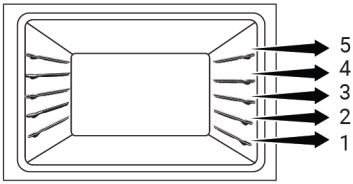
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

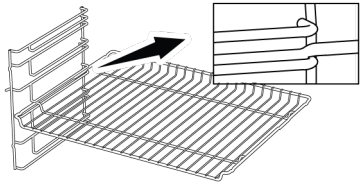


Placing the wire grill on the cooking shelves

On models with wire shelves :

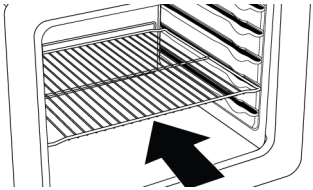
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on

the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

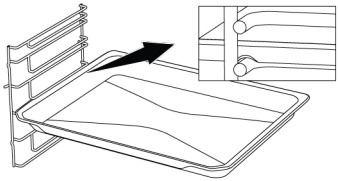
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

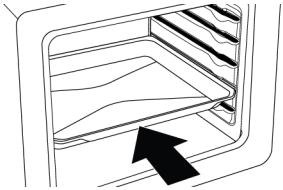
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

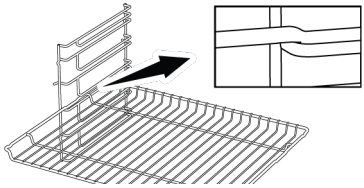
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



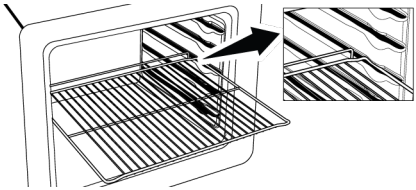
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

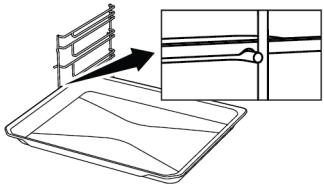


On models without wire shelves :



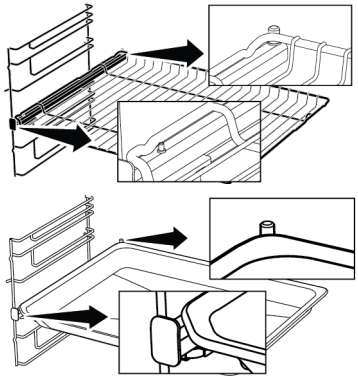
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	3,3
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Static or (if present) Static + Fan functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Fan + Eco , 2-Fan Heating , 3-* , 4-Static.

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.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 First Timer Setting

Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

It is recommended to setting the date, time and language settings before using your oven for the first time. Complete these settings by following the instructions. For other settings, see the explanations in the "**Settings**" section.

Timer setting

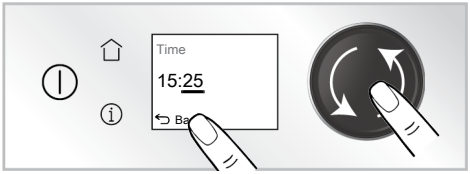
✓ To change the timer setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Time" menu.

3. Access the timer setting screen by touching "Time" on the display or by pressing the control knob once.
   ⇨ The timer field is activated on the display.
4. Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.

   ⇨ The minute field is activated on the screen.
5. Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching "Back".



If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the **"Settings"** section.

In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

Language setting

✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.

3. Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.

4. The adjusted language is displayed on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching “Back” on the screen.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions [▶ 13]”. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions.

The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

If there is key on the control panel: In cases where the oven lamp is automatically switched on or off, you can turn the lamp on and off at any time by touching the key.

5.2 Operation of the Oven Control Unit

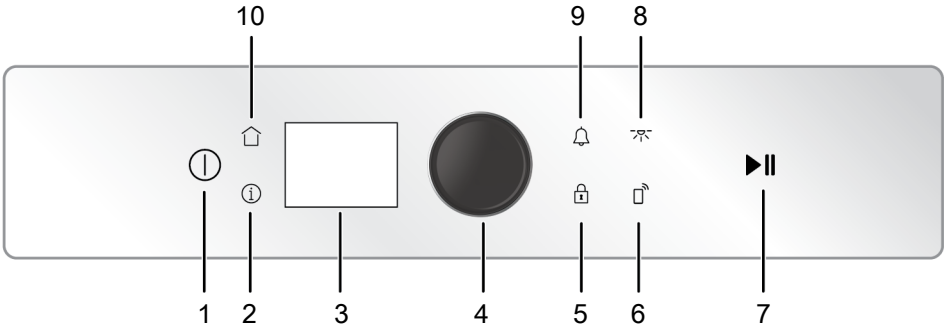
General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the preset baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- Before you start cooking, make sure that the meat probe slot cover is closed if you are cooking without a meat probe.

Turning on and off the oven lamp

1. Touch the button on the control panel. Oven lamp will light.
2. Touch the button on the control panel. Oven lamp will be turned off.

> In case that you cannot activate the oven lamp, if you start to cook, the lamp button activates automatically and oven lamp lights continuously. In order to turn off the lamp during baking, touch button again.



1 On/off key
2 Info button
3 Touch display
4 Oven control knob
5 Key lock key
6 Remove control key
7 Baking start/stop key
8 Lamp key
9 Alarm key
10 The button for going back to the main menu

Turning on and off the oven

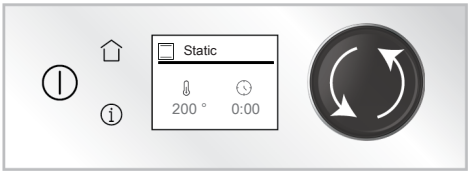
1. When you plug in the oven and it is on stand-by position, touch the "ⓘ" button for approximately 3 seconds.
   ⇨ After oven screen animation, main menu screen is displayed.
2. While the oven is active, you can turn off the oven by touching "ⓘ" button for approximately 3 seconds.

Manuel Baking menu

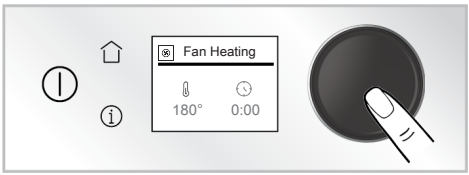
1. Turn the oven on by touching the ⓘ key.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Access the baking functions screen by touching "Manual Cooking" on the screen or by pressing the control button once.

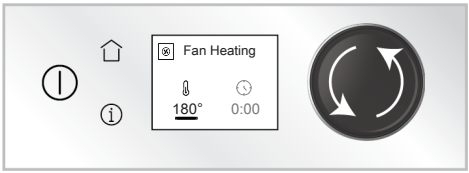
   ⇨ The first operating function, which is defined on the screen, is displayed.
3. Turn the oven control knob to the right/ left and select the operating function you want to use for baking.



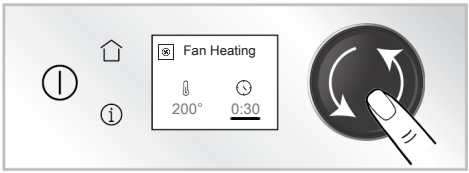
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Press the oven control button once to change this temperature.



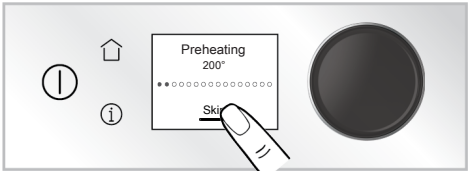
5. Turn the oven control knob to the right/ left and select the temperature you want to use for baking.



6. **To set the baking time:** If you want to operate your baking at the function and temperature settings you have set for a while and finish the baking automatically at the end of the time, set the baking time. If you start to cook by touching ▶‖ button without setting the time, you should follow the baking manually and complete it yourself. Set the baking time you want by turning the control knob to the right/left. (As an example, the “Fan Heating ” function, 200 °C and 30 minutes baking time are shown in the pictures.)

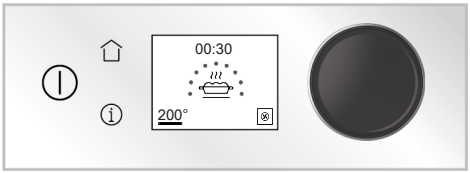


7. If your all settings are suitable, touch the ▶‖ to start the baking.
   ⇨ Preheating screen is displayed.
8. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature. You can wait for the completion of preheating on this screen or skip preheating by touching "Skip" control knob once.



9. When the preheating is completed, the suggestion, which indicates “place the oven tray”, is displayed on the screen.
10. Place your meal in the oven, close the oven door and touch the "Continue" once.

11. Baking starts. While the baking continues, you can cancel the baking or rearrange your settings. To make an adjustment, you can press on oven function button and turn it to the right/left. Whenever you press this button, operating function will be switched between temperature and baking time.



⇨ If the baking time is not adjusted, the oven works manually. In this case, the elapsed time appears on the display. If your meal is cooked, first touch the ▶|| button, then you can skip by touching "Cancel cooking" once on the screen and complete the baking by touching it. Otherwise, the oven continues to work.

⇨ If the baking time is adjusted, the oven stops to work at the end of baking time. On the display, “Continue” and “Add favorites” symbols are shown. If you touch “Continue”, the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch “Add favorites”, you can save your baking settings for the favourite section.

Ready-to-serve Food Menus

✓ The menus, available on the oven control unit, includes recipes, which are specially prepared for you by professional cooks. In these menus, how to cook a meal is explained step by step with the help of pictures. Moreover, temperature, shelf position and baking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal. On the ready-to-serve menu screen, "Meat","Fish", "Poultry", "Bakery", "Dessert", "Pizza", "Vegetarian" , "Special" , "Bread" and "Pasta" main baking menu titles are available.

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right/left and select the “Auto Cooking” menu and access the baking submenus by touching “Auto Cooking” or pressing the control knob once.

> ⓘ You can enter the submenus by touching main menus which appear on the main menu screen, however you cannot scroll through them to access other main menu titles. Use the control knob to access the other main menus.

3. Turn the control knob to the right/left and select the automatic baking menu.
4. Turn the control knob to the right/left and select the meal you want to cook.
   ⇨ Weight details and baking time, specific to the meal, are displayed on the screen.
5. Touch the meal you have selected and touch the ▶|| button to start the baking.
6. Preheating will be started for the meals which require preheating. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature.

If the oven door is opened during baking, "" symbol is displayed on the screen.

7. The oven stops to work at the end of the baking time. On the display, "Continue" and "Add favorites" symbols are shown. If you touch "Continue", the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch "Add favorites", you can save your baking settings for the favourite section.

Favourites Menu

If you save the baking settings you have adjusted previously in your oven at the end of the baking, you can access these settings from favourites menu. The entries in this field will be stored with the names you have saved before. You can reuse these settings in this field and cook in the same way.
You can quickly access the favourites menu by touching the ☆ key on the control panel.

5.3 Settings

The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the countdown expires, the relevant menu or setting is activated.

Activating the key lock

✓ By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the 🔒 key on the control panel.

⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is activated and the light of 🔒 button on the control panel lights. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, "Locked" and symbol appear on the screen and an audible signal is heard.

While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the 🔒 key on the control panel.

⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is deactivated and the light of 🔒 button on the control panel goes off.

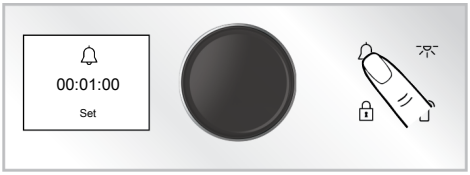
Setting the alarm

✓ You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

ⓘ The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

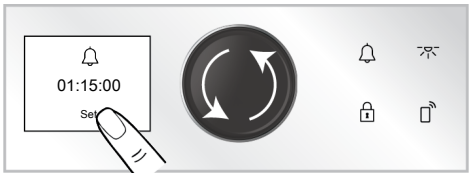
1. Touch the 🔔 key once to set the alarm period.

   ⇨ 1 minute alarm duration appears as adjusted on the screen.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by pressing the oven control knob once.

3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the “Set” to confirm the setting.



   ⇨ The light of 🔔 button lights on the control panel and alarm duration is adjusted. You can see the remaining time by pressing on 🔔 button.

4. After the alarm time is completed, the light of 🔔 button goes off and gives you an audible warning.

ⓘ If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

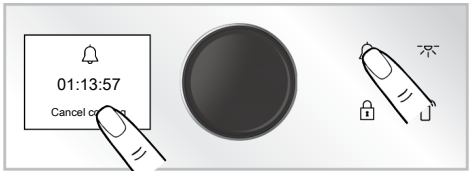
Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.

   ⇨ The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key once to cancel the alarm period.



2. Touch the "Cancel cooking" on the screen.

   ⇨ Alarm duration is cancelled.

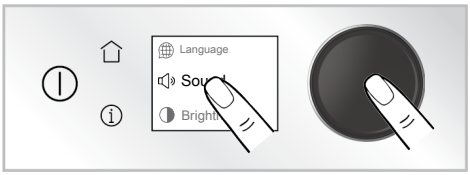
Setting the volume

✓ You may set the volume of your control unit.

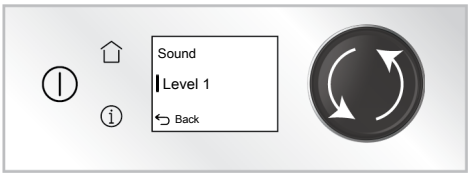
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

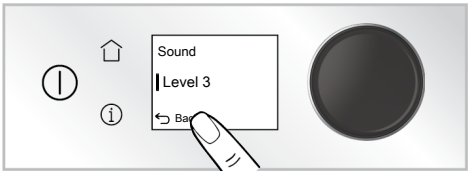
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Sound" menu.
3. Access the sound level setting screen by touching "Sound" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Adjust the desired sound level by turning the oven control knob to the right/ left.



5. Complete the setting by touching “Back

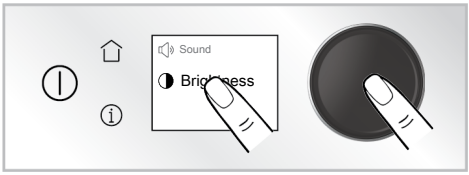


Setting the display brightness

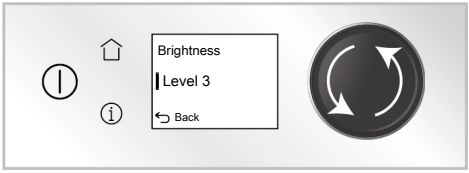
✓ You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.
   ⇨ Home screen menu is shown on the display.

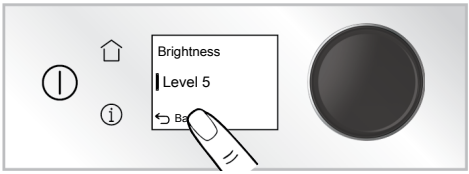
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Brightness" menu.
3. Access the brightness level setting screen by touching "Brightness" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Adjust the desired brightness level by turning the oven control knob to the right/left.



5. Complete the setting by touching “Brightness” on the screen.



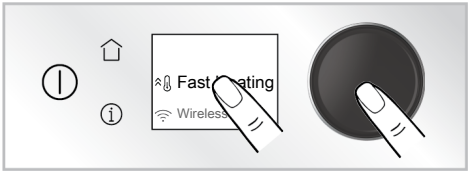
Setting the quick preheating (Booster) function

✓ You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting.

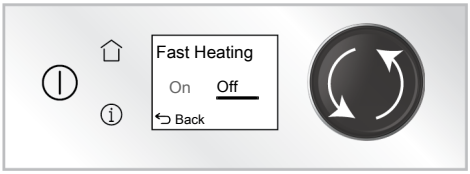
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

⇨ Home screen menu is shown on the display.

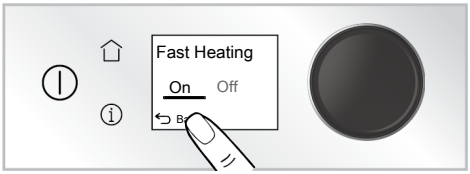
2. Turn the control knob to the right/left to highlight the "Fast Heating" main menu.
3. Access the preheating level setting screen by touching "Fast Heating" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Switch “Off” setting to the “On” setting by turning the oven control knob to the right/left.



5. Complete the setting by touching “Back” on the screen.



You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting into “Off”, you may cancel the automatic quick preheat setting.

Timer setting

✓ To change the timer setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Time" menu.

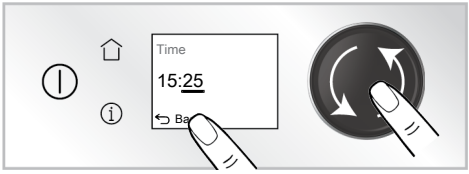
3. Access the timer setting screen by touching "Time" on the display or by pressing the control knob once.

⇨ The timer field is activated on the display.

4. Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.

⇨ The minute field is activated on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching “Back”.



If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the **“Settings”** section.

In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

Language setting

✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.

3. Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.

4. The adjusted language is displayed on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching “Back” on the screen.

Using the HomeWhiz application

Follow the steps described below to control and monitor your product via a smart device. You should connect the smart device to your internet network at home and download the "HomeWhiz"application from the application store of your smart device (Search by typing "HomeWhiz" and download the application appearing on the screen). In order to be able to control the product via your smart device, both the product and the smart device are required to be connected to the same internet network.

Set the wireless connection

✓ In order to introduce your product to the "HomeWhiz" application and control it via tablet/telephone, you should perform the wireless network settings. For this;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏻ key and turn on the oven.

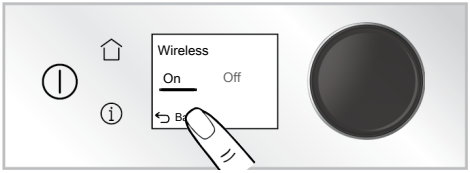
⇨ Home screen menu is shown on the display.

2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Wireless" menu.

3. Access the wireless network setting screen by touching "Wireless" on the screen or by pressing the control knob once.

4. Switch “Off” setting to the “On” setting by turning the oven control knob to the right/left.

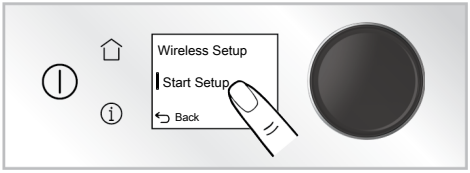
5. Go back to the main menu screen by touching “Back” on the screen.



Installing HomeWhiz application

1. While in the settings menu; touch the "Wireless Setup" field on the screen.

2. While the "Wireless Setup” field is active, touch the “Start Setup” field.



⇨ On the screen, Step 1/2 stage appears.

3. Touch “Add Oven” field in the “Add Device” field via"HomeWhiz" application.
4. Enter the sku number of your product on the appearing screen. You can access the sku number of the product on the type label by opening the oven door. (10 digit number starting with 77...)

⇨ While connecting to the home network, Step 2/2 stage appears on the screen.

5. When you access the main page of the application, the added product is displayed. In order to control the product remotely, touch "" button, which is available on the control panel of the product.

⇨ You can control the product via smart device.

"HomeWhiz" application on your smart device shall direct you about the establishment of the connection and the use of the application.

In case of a power failure while the connection of your appliance "HomeWhiz" is on and if you are disconnected, "HomeWhiz" shall switch to off position automatically.

When your product is connected to "HomeWhiz" and the remote control is activated by touching the """ " button, the product cannot be operated manually. You can turn off the oven by simply tapping the "" button or activate the key lock by tapping the "" button.

Deleting HomeWhiz application

1. While in the settings menu; touch the "Wireless Setup" field on the screen.

2. With "Wireless Setup" field enabled, tap theRemove HomeWhiz" field by turning the control knob to the right / left.
3. The symbol "Delete homewhiz pairing?" is displayed on the screen. Delete the pairing by tapping "Delete".

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

CE	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Frequency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmission power	: max. 100 mW
CE declaration of conformity Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the **support.beko.com** website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

5.4 Using the Meat Probe

General information and warnings

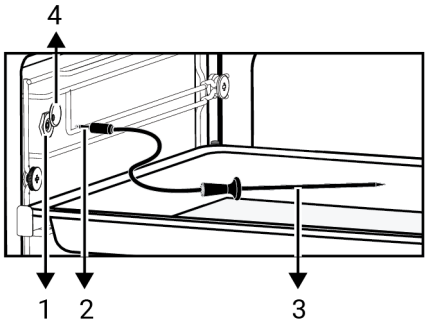
- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.
- Meat probe feature is available in functions where the meat probe symbol is lit continuously.
- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
- You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
- Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
- If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.
- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached. However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.
- The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.

- The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
- The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

Reference table for cooking range of red meat:

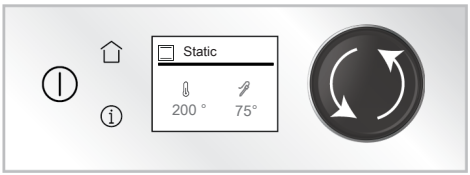
Cooking Level	Core temperature of the meat* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
2. Slide the slot cover **(4)** on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector **(2)** to the meat probe slot **(1)**.



1 Meat probe slot
2 Meat probe connector
3 Meat probe sensor tip
4 Meat probe slot cover

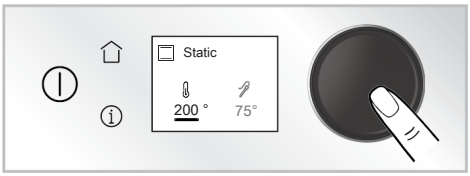
3. When the meat probe is attached to the product, the first operating function that the meat probe can be used is displayed on the function display. If you want to cook in a different operating function, turn the oven control knob to the right/ left. (In the picture, Static operating function has been shown.)



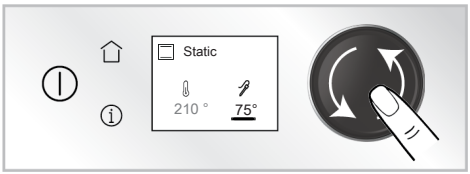
⇨ 75 °C, which is the temperature value suggested for meat probe and the symbol will be displayed along with the temperature suggested for the operating function on the screen.

Recommended meat probe temperature is 75 °C. You may change the temperature between 40 and 99 °C as you desire. For the Full Steam function, this temperature range is between 40-80 °C.

4. To change the predefined temperature for the operating function you selected, press the oven control knob once.

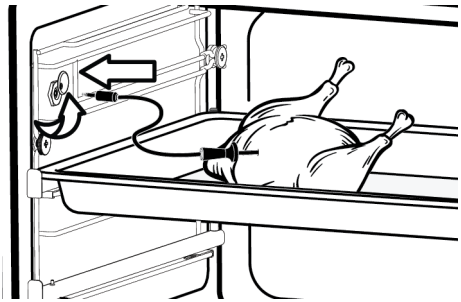


5. Turn the oven control knob to the right/ left and select the in-oven temperature value you want to use for baking. Press the oven control knob once to change internal temperature of the meat probe.



6. Turn the oven control knob to the right/ left to change meat probe temperature.
7. To start the baking touch the ▶|| key.

8. Place your meal in the oven and insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.



9. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside the meat reaches this temperature. When the meat probe is taken out before the baking ends, baking ends and the oven is turned off.

   ⇨ When the baking is completed, the oven gives an audible warning. On the display, “Continue” and “Add favorites” symbols are shown. If you touch “Continue”, the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch “Add favorites”, you can save your baking settings for the favourite section.

10. Turn off the oven by touching the ⏻ key.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.
Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Static	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Static	3	160	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	145	25 … 35

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill	Static	2	155	40 … 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 … 40
Cookie	Pastry tray *	Static	3	170	25 … 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30
Pastry	Standard tray *	Static	2	200	30 … 40
Pastry	Standard tray *	Static + Fan	2	180	35 … 45
Bun	Standard tray *	Static	2	200	20 … 35
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Static	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Static	2 or 3	200	30 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Static	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 … 65
Pizza	Standard tray *	Static	3	250	5 … 9
Pizza	Standard tray *	Pizza	3	250	5 … 10

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	1-Standard tray * 3-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 3	145	30 … 40
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 … 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	40 … 50
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Fan + Eco"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Fan + Eco".
- Do not open the oven door when cooking in the "Fan + Eco" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Fan + Eco" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 … 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 … 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 … 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 … 45

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Static + Fan	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Static + Fan	3	170	85 … 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Static + Fan	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Multi (3D)	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Static + Fan	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Multi (3D)	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Static + Fan	3	200	20 … 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Multi (3D)	3	200	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
Skip pre-heating after 5 minutes in grill position. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Static	3	140	20 … 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Static	3	160	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	145	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill	Static	2	155	40 … 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 … 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Static	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 … 65

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	1-Standard tray * 3-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 3	145	30 … 40
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 … 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 3
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

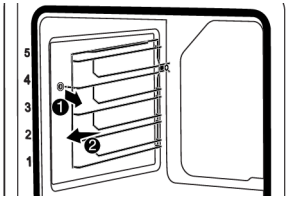
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the “Catalytic surfaces” section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

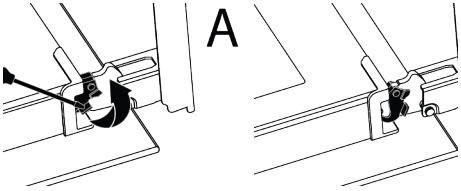
7.5 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door”** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

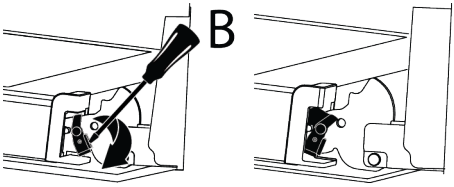
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

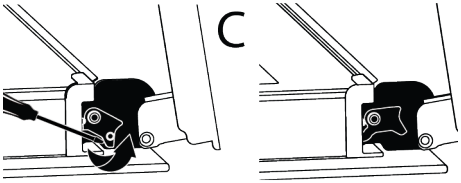
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



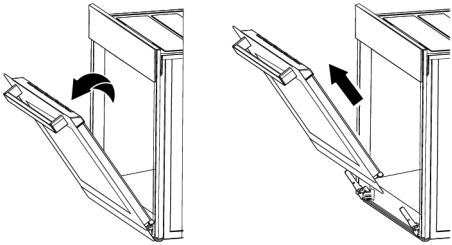
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



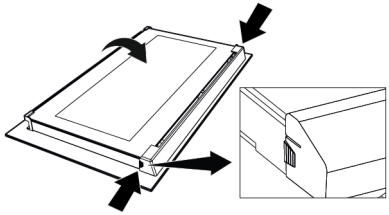
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

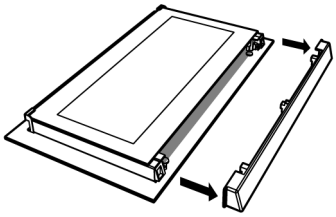
To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

7.6 Removing the Inner Glass of The Oven Door

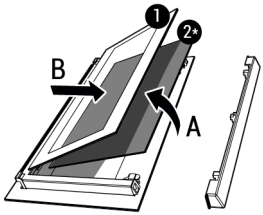
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.





3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards **"A"** and then, remove it by pulling towards **"B"**.



1 Innermost glass
2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.7 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

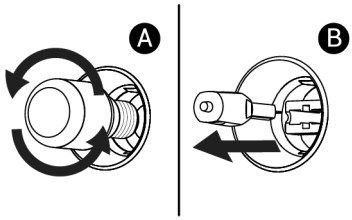
General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.

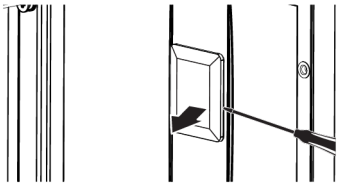
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



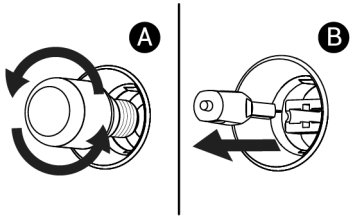
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

The command you would like to send from the "HomeWhiz" application does not go through. (if the remote access conditions are met)

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

"HomeWhiz" application does not show the oven status right.

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying “An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which"HomeWhiz" account

- Delete the pairing by following the instructions in the section “Deleting the pairing of a "HomeWhiz" connected oven” and repeat the product pairing from the beginning.

“Multiple bluetooth networks detected” warning shows while installing the product to the "HomeWhiz" app.

- In case more than one house appliance in your home is set to setup mode at the same time and broadcasting bluetooth signal, you may encounter “Multiple bluetooth networks detected” warning whilst the installation to the "HomeWhiz" app. >>> Shut off the installation modes of the other appliances and continue using just one appliance with installation mode on.

Terms other than the language I specified show up at the "HomeWhiz" app.

- In cases where the internet power is low, terms in different languages may appear in the homewhiz application other than the languages you defined in the application. >>> This is not an error.

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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

Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.

Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.

Leggi il manuale dell'utente.

Avvertenza: superficie calda.

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

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

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza .. 46

1.1 Uso previsto 46
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici 46
1.3 Sicurezza elettrica 47
1.4 Sicurezza in fase di trasporto 49
1.5 Installazione in sicurezza 50
1.6 Utilizzo in sicurezza 50
1.7 Avvertenze sulla temperatura 51
1.8 Uso degli accessori 51
1.9 Sicurezza nella cottura 51
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza 53

2 Istruzioni relative all'ambiente 53

2.1 Direttiva sui rifiuti 53
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto 53
2.2 Informazioni sull'imballaggio 54
2.3 Consigli per risparmiare energia .. 54

3 Il prodotto 55

3.1 Presentazione del prodotto 55
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 55
3.2.1 Pannello di controllo 56
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno 56
3.3 Funzioni operative del forno 56
3.4 Accessori del prodotto 57
3.5 Uso degli accessori del prodotto . 58
3.6 Specifiche tecniche 61

4 Primo utilizzo 62

4.1 Prima impostazione del timer 62
4.2 Pulizia iniziale 63

5 Utilizzo del forno 64

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno 64
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 64
5.3 Impostazioni 68
5.4 Utilizzo della sonda per carne 74

6 Informazioni generali sulla cottura 76

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno 76
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno 77
6.1.2 Carne, pesce e pollame 80
6.1.3 Grill 80
6.1.4 Alimenti di prova 81

7 Manutenzione e pulizia 83

7.1 Informazioni generiche per la pulizia 83
7.2 Accessori per la pulizia 84
7.3 Pulizia del pannello di controllo 84
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 85
7.5 Pulire lo sportello del forno 85
7.6 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno 86
7.7 Pulizia della lampada del forno 87

8 Risoluzione dei problemi 88

1 Istruzioni relative alla sicurezza

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

1.1 Uso previsto

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

1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche,

sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:

1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.

⚠ 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Te-

nere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

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

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull’apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l’importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

1.5 Installazione in sicurezza

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.

- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

1.8 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.
- Utilizzare solamente la sonda per carne consigliata per questo forno.

1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario,

l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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

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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

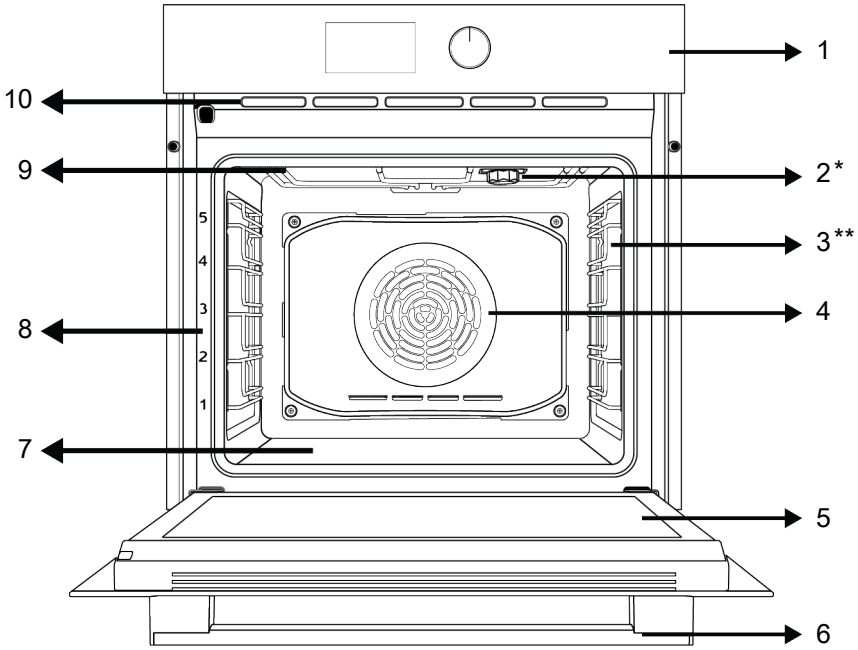
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

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

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

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



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

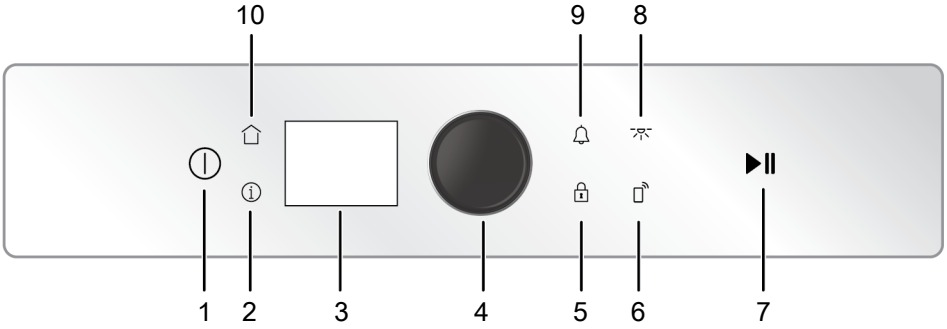
* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

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

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

3.2.1 Pannello di controllo



1 Tasto On/Off
2 Tasto informazioni
3 Display touch
4 Manopola di controllo del forno
5 Tasto blocco tastiera
6 Tasto del telecomando
7 Tasto di avvio/arresto cottura
8 Tasto della lampada
9 Tasto allarme
10 Tasto per tornare al menu principale

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

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola di controllo del forno

È possibile passare da un menu all'altro sul display ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e attivare i menu premendo su di essa.

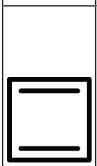
Display touch

Puoi attivare tutti i tipi di funzioni toccando sul display touch, e puoi scorrere le funzioni trascinando su alcuni display.

3.3 Funzioni operative del forno

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

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Scongelamento	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Statico	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.

	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Statico Ventilato	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Cottura Ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano.
	Cottura Ventilata Eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Cottura Ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.
	Pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	Cottura 3D	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill+Ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento Caldo	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Cottura A Bassa Temperatura	50-150	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per la cottura lenta di pezzi di carne arrostiti/sigillati (vitello, agnello, pollame, ecc.) in un contenitore aperto a bassa temperatura. Questa funzione garantisce che la carne cotta sia morbida e succosa. Utilizzare carni igieniche. Pre-friggere/sigillare tutte le superfici della carne in una padella riscaldata ad alta temperatura in fornelli quali piani cottura e grill. È possibile cuocere a lungo la carne prefritta/sigillata alla temperatura impostata nella funzione "Cottura A Bassa Temperatura". Cuocere con un solo vassoio.

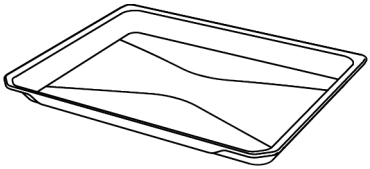
3.4 Accessori del prodotto

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

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

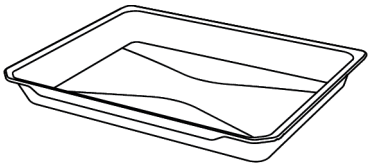
Vassoio standard

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



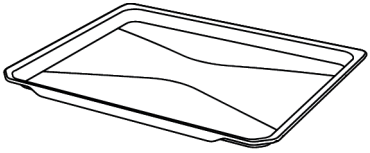
Vassoio profondo

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



Vassoio per pasticceria

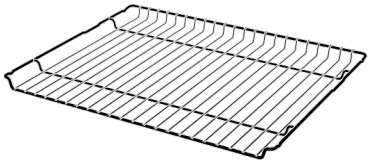
Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.



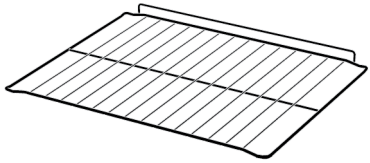
Grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



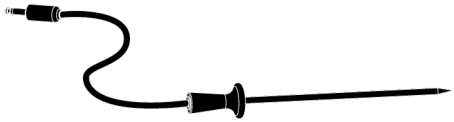
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

Sonda per la carne

Quando si cuociono i piatti di carne, l'estremità lunga sottile si attacca alla carne e l'altra estremità si usa attaccando l'altra estremità alla sua cavità sulla parete laterale del telaio.

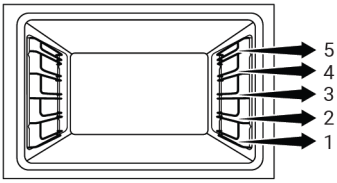


3.5 Uso degli accessori del prodotto

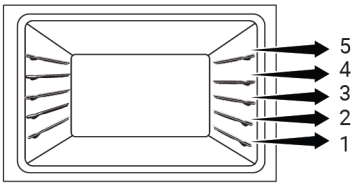
Ripiani da cottura

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



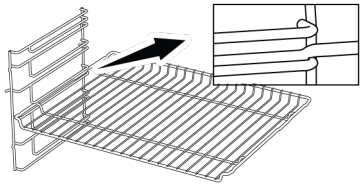
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

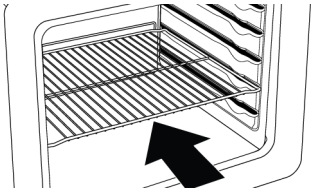
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

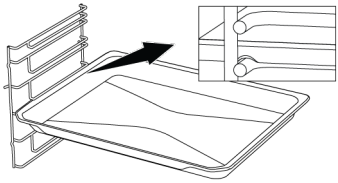
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

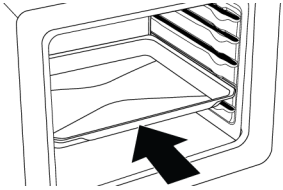
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

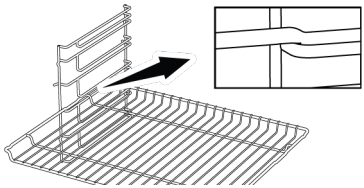
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



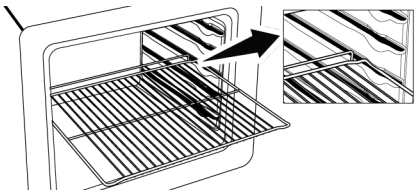
Funzione di arresto del grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :

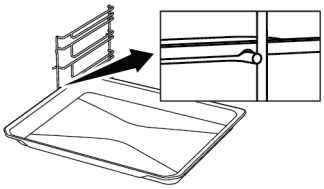


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



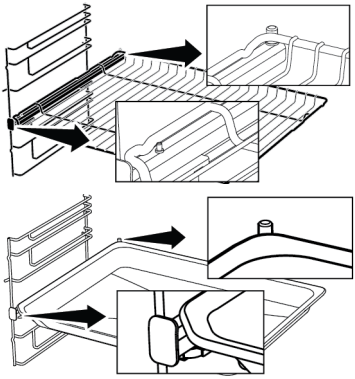
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

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



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

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



3.6 Specifiche tecniche

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

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Statico o (se presente) Statico Ventilato con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Cottura Ventilata Eco , 2-Cottura Ventola , 3-* , 4-Statico.

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

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

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

4 Primo utilizzo

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

4.1 Prima impostazione del timer

Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

Si consiglia di impostare la data, l'ora e la lingua prima di utilizzare il forno per la prima volta. Completare queste impostazioni seguendo le istruzioni. Per le altre impostazioni, vedere le spiegazioni nella sezione "**Impostazioni**".

Impostazione timer

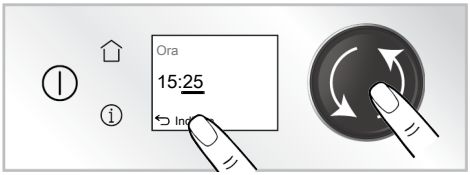
✓ Per cambiare l'impostazione del Timer;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.
   ⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Ora".

3. Accedere alla schermata di impostazione del timer toccando "Ora" sul display o premendo una volta la manopola di controllo.
   ⇨ Sullo schermo viene attivato il campo timer.
4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l'ora corrente e confermare l'impostazione premendo una volta il tasto di controllo.

   ⇨ Sullo schermo viene attivato il campo minuti.
5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il minuto corrente e confermare l'impostazione toccando “Indietro”.



Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l’ora del giorno inizia il conteggio dall’ora impostata in fabbrica. Come descritto nella sezione "**Impostazioni**", l’impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L’impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

Impostazione della lingua

✓ Per cambiare l'impostazione della lingua;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.

⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Lingua".

3. Accedere alla schermata delle impostazioni della lingua toccando "Lingua" sullo schermo o premendo il pulsante di controllo 1 volta.

4. Sullo schermo viene visualizzata la lingua scelta.

5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare la lingua che si desidera impostare e confermare l'impostazione premendo una volta il tasto di controllo. Completare l'impostazione della lingua toccando "Indietro" sullo schermo.

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno [▶ 56]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

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

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

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

Illuminazione del forno

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

Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la luce non si accende mai.

Se è presente il tasto sul pannello di controllo: Nei casi in cui la lampada del forno si possa accendere o spegnere automaticamente, è possibile accendere e spegnere la lampada in qualsiasi momento toccando il tasto .

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

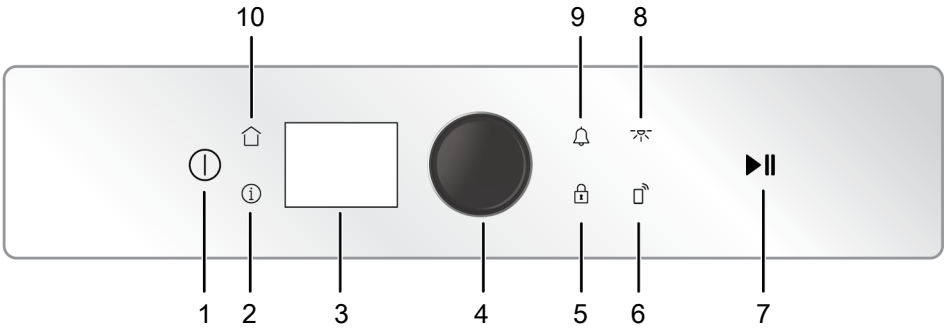
Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- BPrima di iniziare la cottura, assicurarsi che il coperchio dello slot della sonda per carne sia chiuso se si cucina senza sonda per carne.

Accensione e spegnimento della lampada del forno

1. Toccare il pulsante sul pannello di controllo. La lampada del forno si accenderà.
2. Toccare il pulsante sul pannello di controllo. La lampada del forno si spegnerà.

> Se non è possibile attivare la lampada del forno, se si inizia a cucinare, il pulsante della lampada si attiva automaticamente e la lampada del forno si accende in modo continuo. Per spegnere la lampada durante la cottura, toccare nuovamente il pulsante .



1 Tasto On/Off
2 Tasto informazioni
3 Display touch
4 Manopola di controllo del forno
5 Tasto blocco tastiera
6 Tasto del telecomando
7 Tasto di avvio/arresto cottura
8 Tasto della lampada
9 Tasto allarme
10 Tasto per tornare al menu principale

Accensione e spegnimento del forno

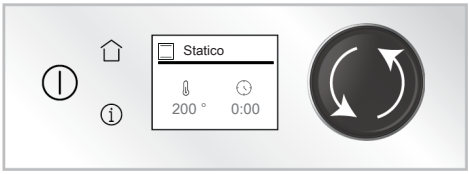
1. Quando si collega il forno e questo è in posizione di stand-by, toccare il pulsante "ⓘ" per circa 3 secondi.
   ⇨ Dopo l'animazione della schermata del forno, viene visualizzata la schermata del menu principale.
2. Mentre il forno è attivo, è possibile spegnerlo toccando il tasto "ⓘ" per circa 3 secondi.

Menù di cottura manuale

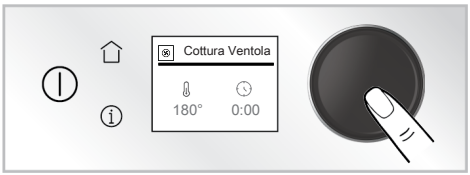
1. Accendere il forno toccando il tasto ⏻.
   ⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Accedere alla schermata delle funzioni di cottura toccando "Cottura Manuale" sullo schermo o premendo una volte il pulsante di controllo.

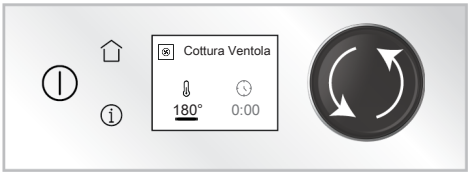
   ⇨ Viene visualizzata la prima funzione operativa, definita sullo schermo.
3. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinista e selezionare la funzione operativa che si desidera utilizzare per la cottura.



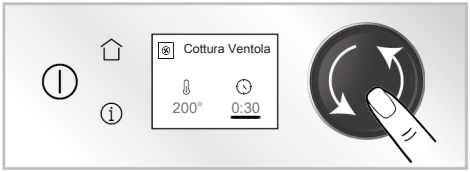
4. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Premere una volta il pulsante di controllo del forno per modificare questa temperatura.



5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e selezionare la temperatura che si desidera utilizzare per la cottura.



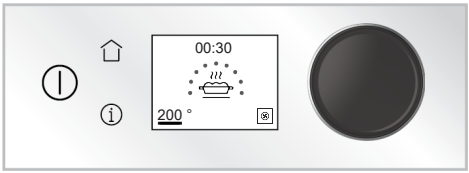
6. **Per impostare il tempo di cottura:** Se si desidera azionare la cottura con la funzione e la temperatura impostate per un po' di tempo e terminare la cottura automaticamente alla fine di questo tempo, impostare il tempo di cottura. Se si inizia a cucinare toccando il pulsante ▶‖ senza impostare il tempo, è necessario seguire la cottura manualmente e completarla da soli. Impostare il tempo di cottura che si desidera ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra. (Ad esempio la funzione "Cottura Ventola" , 200 °C e i 30 minuti di cottura vengono mostrati nelle immagini.)



7. Se tutte le impostazioni sono corrette, toccare ▶‖ per iniziare la cottura.
   ⇨ Viene visualizzata la schermata di preriscaldamento.
8. Sul display del preriscaldamento, il forno porterà in breve tempo la temperatura interna del forno alla temperatura impostata, azionando tutti i riscaldatori per appunto raggiungere la temperatura impostata. E' possibile aspettare il completamento del pre-riscaldamento su questa schermata o saltare il pre-riscaldamento toccando una volta la manopola di controllo "Salta" .

9. Al termine del preriscaldamento, sullo schermo viene visualizzato il suggerimento che indica "posizionare la teglia".
10. Posizionare il cibo nel forno, chiudere lo sportello e toccare una volta "Continua" .

11. Inizia la cottura. Durante la cottura è possibile annullarla o modificare le impostazioni. Per effettuare una regolazione, è possibile premere il tasto funzione del forno e ruotarlo verso destra/sinistra. Ogni volta che si preme questo pulsante, la funzione operativa passerà dalla temperatura al tempo di cottura.



   ⇨ Se il tempo di cottura non viene regolato, il forno funziona manualmente. In questo caso, sul display appare il tempo trascorso. Se l'alimento è cotto, toccare prima il pulsante ▶‖ quindi saltare toccando "Annullare La Cottura" una volta sullo schermo e completare la cottura toccandolo. Altrimenti, il forno continua a funzionare.

⇨ Se si regola il tempo di cottura, il forno smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Sul display vengono mostrati “Continua” e “Ai Preferiti” . Se si tocca “Continua”, il forno continua a funzionare per 5 minuti ancora alla funzione ed alla temperatura impostate. Se si tocca “Ai Preferiti”, è possibile salvare le impostazioni di cottura per la sezione preferita.

Menu con cibi pronti

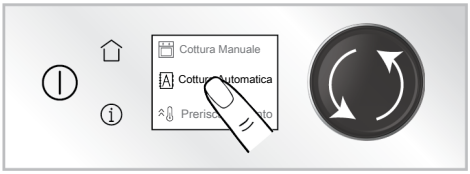
✓ I menu, disponibili sull'unità di controllo del forno, comprendono ricette preparate appositamente da cuochi professionisti. In questi menu, il modo in cui cucinare un piatto viene spiegato passo dopo passo con l'aiuto di immagini. Inoltre, vengono determinate automaticamente la temperatura, la posizione del ripiano e le funzioni di cottura in base al tipo e al peso del piatto. Sulla schermata del menu dei piatti pronti, "Carne","Pesce", "Pollame", "Torte/Pane", "Dolci", "Pâtes", "Vegetariano" , "Speciale" , "Pane" e "Pasta" sono disponibili i titoli del menu di cottura principale.

1. Accendere il forno toccando il tasto ⏻.

   ⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra e selezionare il menu “Cottura Automatica” ed accedere ai sottomenu di cottura toccando “Cottura Automatica” o premendo la manopola di controllo una volta.

È possibile accedere ai sottomenu toccando i menu principali che appaiono sulla schermata del menu principale ma, per accedere ad altri titoli del menu principale, non è possibile scorrerli. Per accedere agli altri menu principali, utilizzare la manopola di controllo.



3. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per selezionare il menu di cottura automatica.
4. Ruotare la manopola di controllo verso destra/sinistra e selezionare l’alimento che si desidera cucinare.

   ⇨ Sullo schermo vengono visualizzati i dettagli sul peso e il tempo di cottura, specifici per il pasto.

5. Toccare l’alimento selezionato ed il pulsante ▶‖ per avviare la cottura.
6. Il preriscaldamento verrà avviato per i piatti che richiedono il preriscaldamento. Sul display del preriscaldamento, il forno porterà in breve tempo la temperatura interna del forno alla temperatura impostata, azionando tutti i riscaldatori per appunto raggiungere la temperatura impostata.

Se durante la cottura lo sportello del forno viene aperto, sullo schermo viene visualizzato il simbolo "".

7. Il forno smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Sul display vengono mostrati “Continua” e “Ai Preferiti” . Se si tocca “Continua”, il forno continua a funzionare per 5 minuti ancora alla funzione ed alla temperatura impostate.

Se si tocca “Ai Preferiti”, è possibile salvare le impostazioni di cottura per la sezione preferita.

Menu dei Preferiti

Se si salvano le impostazioni di cottura precedentemente impostate nel forno, al termine della cottura è possibile accedere a tali impostazioni dal menu dei preferiti. Le voci in questo campo saranno memorizzate con i nomi precedentemente salvati. Le impostazioni di questo campo possono essere riutilizzate e sarà quindi possibile cucinare nelle stesse modalità.
È possibile accedere rapidamente al menu dei preferiti toccando il tasto ☆ sul pannello di controllo.

5.3 Impostazioni

Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

✓ Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell’unità di controllo.

1. Toccare il tasto 🔒 sul pannello di controllo.

⇨ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, il blocco tasti è attivato e la spia del pulsante 🔒 sul pannello di controllo si accende. Dopo aver impostato il blocco dei tasti, se si tocca un qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno, “Bloccato” ed il appaiono sulla schermata e si sente un segnale acustico.

Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto 🔒 sul pannello di controllo.

⇨ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, il blocco tasti è attivato e la spia del pulsante 🔒 sul pannello di controllo si spegne.

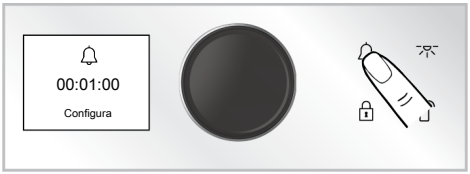
Impostazione dell'allarme

✓ Sarà anche possibile usare l’unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura. L’allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.

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

1. Toccare il tasto 🔔 per una volta per impostare il timer.

⇨ La durata dell'allarme di 1 minuto viene visualizzata come regolata sullo schermo.



2. Impostare prima i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e attivare il campo del timer premendo una volta la manopola di controllo del forno.

3. Regolare il tempo ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Toccare “Configura” per confermare l’impostazione.

⇨ La spia del pulsante 🔔 si accende sul pannello di controllo e la durata dell’allarme viene regolata. E’ possibile visualizzare il tempo residuo premendo il pulsante 🔔 .

4. Al completamento del tempo di allarme, la spia del pulsante 🔔 si spegne ed emette un avviso acustico.

ⓘ Se l'ora dell’allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display del timer/durata viene visualizzata quella a scadenza più breve.

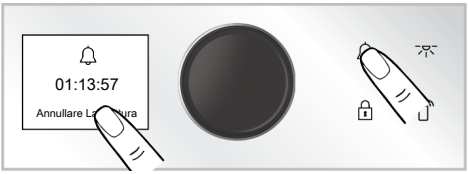
Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del periodo di allarme, l'avviso suona per un minuto. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

⇨ L'avviso acustico si arresta.

Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare il tasto 🔔 una volta per cancellare il periodo di allarme.



2. Toccare "Annullare La Cottura" sullo schermo.

⇨ La durata dell’allarme è cancellata.

Impostazione del volume

✓ È possibile impostare il volume dell’unità di controllo.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.

⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Suono”.

3. Accedere alla schermata di impostazione del livello sonoro toccando "Suono" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.

4. Regolare il livello sonoro desiderato ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

5. Completare l'impostazione toccando "Indietro" sullo schermo.

Impostazione della luminosità del display

✓ Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

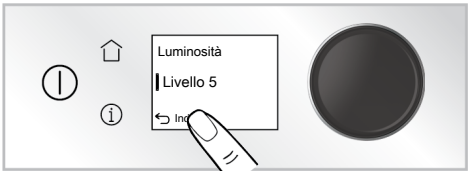
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.

   ⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Luminosità".
3. Accedere alla schermata di impostazione del livello di luminosità "Luminosità" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.

4. Regolare il livello di luminosità desiderata ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

5. Completare l'impostazione toccando "Indietro" sullo schermo.



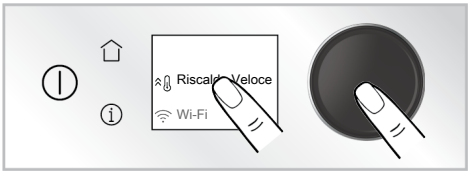
Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

✓ Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.

   ⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu principale "Riscalda Veloce".
3. Accedere alla schermata di impostazione del livello di preriscaldamento toccando "Riscalda Veloce" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.



4. Passare da “No” a “Sì” ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

5. Completare l’impostazione toccando “Indietro” sullo schermo.

Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Impostando su “No”, è possibile cancellare l’impostazione automatica di preriscaldamento rapido.

Impostazione timer

✓ Per cambiare l'impostazione del Timer;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.

   ⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Ora".

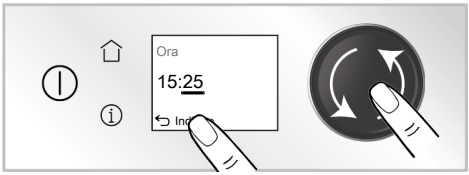
3. Accedere alla schermata di impostazione del timer toccando "Ora" sul display o premendo una volta la manopola di controllo.

   ⇨ Sullo schermo viene attivato il campo timer.

4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l’ora corrente e confermare l'impostazione premendo una volta il tasto di controllo.

   ⇨ Sullo schermo viene attivato il campo minuti.

5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il minuto corrente e confermare l'impostazione toccando “Indietro”.



Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l’ora del giorno inizia il conteggio dall’ora impostata in fabbrica. Come descritto nella sezione "**Impostazioni**", l’impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L’impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

Impostazione della lingua

✓ Per cambiare l'impostazione della lingua;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.

⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Lingua".

3. Accedere alla schermata delle impostazioni della lingua toccando "Lingua" sullo schermo o premendo il pulsante di controllo 1 volta.

4. Sullo schermo viene visualizzata la lingua scelta.

5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare la lingua che si desidera impostare e confermare l'impostazione premendo una volta il tasto di controllo. Completare l'impostazione della lingua toccando "Indietro" sullo schermo.

Utilizzo dell'applicazione HomeWhiz

Per controllare e monitorare il prodotto tramite un dispositivo intelligente, seguire la procedura descritta di seguito. È necessario collegare il dispositivo intelligente alla rete Internet di casa e scaricare l'applicazione "HomeWhiz"dall'app store del proprio dispositivo smart (Cercare digitando "HomeWhiz" e scaricare l'applicazione che appare sullo schermo). Per poter controllare il prodotto tramite il dispositivo intelligente, è necessario che sia il prodotto che il dispositivo intelligente siano collegati alla stessa rete Internet.

Impostare la connessione wireless

✓ Al fine di registrare il prodotto sull'applicazione "HomeWhiz" e controllarlo tramite tablet/telefono, è necessario eseguire l'impostazione della rete wireless. Per far questo;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ⏻ e accendere il forno.

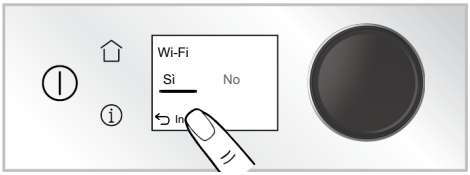
⇨ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Wi-Fi".

3. Accedere alla schermata di impostazione della rete wireless toccando "Wi-Fi" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.

4. Passare da “No” a “Sì” ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

5. Tornare indietro alla schermata del menu principale toccando “Indietro” sullo schermo.



Installare l'applicazione HomeWhiz

1. Dal menu delle impostazioni; toccare il campo "Configurazione Wi-Fi" sullo schermo.

2. Mentre il campo "Configurazione Wi-Fi" è attivo, toccare il campo “Iniziare La Configurazione” .

⇨ Sullo schermo, appare la fase Step 1/2 .

3. Toccare il campo “Aggiungi forno”nel campo “Aggiungi dispositivo” trmaite l'applicazione“HomeWhiz" .
4. Inserire il numero sku del proprio prodotto nella schermata che appare. È possibile accedere al codice sku del prodotto riportato sulla targhetta aprendo lo sportello del forno. (Numero a 10 cifre che inizia con 77...)

⇨ Durante la connessione alla rete domestica, sullo schermo viene visualizzata la fase Step 2/2 .

5. Quando si accede alla pagina principale dell'applicazione, viene visualizzato il prodotto aggiunto. Per controllare il prodotto a distanza/con telecomando, toccare il pulsante "", disponibile sul pannello di controllo del prodotto.

⇨ È possibile controllare il prodotto tramite un dispositivo intelligente.

L'applicazione “HomeWhiz" sul proprio dispositivo intelligente guiderà l’utente nella creazione della connessione e sull’uso dell’applicazione.

In caso di interruzione di corrente mentre il collegamento del proprio apparecchio alla applicazione “HomeWhiz" è attivo e si è disconnessi, “HomeWhiz" passerà automaticamente alla posizione di spegnimento.

Quando il prodotto è connesso ad “HomeWhiz" ed il telecomando viene attivato toccando il pulsante "" ", il prodotto non può essere azionato manualmente. È possibile spegnere il forno semplicemente toccando il pulsante ""ⓘ"" o attivare il tasto di blocco premendo il pulsante ""🔒"" .

Cancellare l'applicazione HomeWhiz

1. Dal menu delle impostazioni; toccare il campo "Configurazione Wi-Fi" sullo schermo.

2. Con il campo "Configurazione Wi-Fi” abilitato, toccare il campoRimuovere HomeWhiz” ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra.
3. Il simbolo “Rimuovere L'abbinamento a HomeWhiz?” viene visualizzato sullo schermo. Cancellare l’associazione toccando “Elimina”.

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

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

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di garanzia del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.

5.4 Utilizzo della sonda per carne

Informazioni generali e avvertenze

- Per poter utilizzare la sonda per la carne, il forno deve essere impostato su una funzione operativa e una temperatura specifiche.
- La funzione Sonda carne è disponibile nelle funzioni in cui il simbolo della sonda carne è acceso fisso.
- Se prima di utilizzare la sonda per la carne, si è impostato il timer del forno per un periodo di cottura specifico, quando si installa la sonda per la carne, questo periodo viene annullato automaticamente.
- durante la cottura con la sonda per la carne, non è possibile utilizzare i cestelli sopra il connettore della sonda stessa.
- Pulire la sonda per carne con un panno umido e poi asciugarla con un panno asciutto dopo ogni utilizzo.
- Se nelle funzioni in cui è attivata la sonda per la carne, non viene visualizzato **75C**, assicurarsi che il connettore sia saldamente installato nella sua sede.
- Se si utilizza la punta del sensore della sonda per la carne senza inserirla nella carne, la punta del sensore rileva la temperatura all'interno del forno e termina la cottura quando viene raggiunta la temperatura impostata. Tuttavia, se la sonda della carne è esposta a 250 °C o più, il sensore diventa inutilizzabile.
- La temperatura di funzionamento potrà essere superiore di almeno 30 °C rispetto alla temperatura della sonda per la carne.

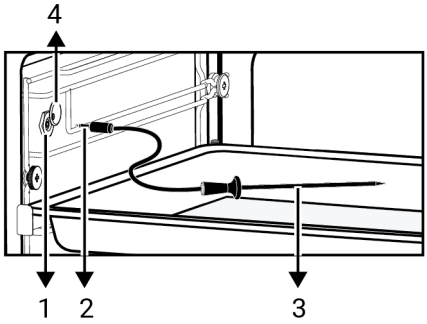
Esempio: Se la temperatura della sonda per la carne è impostata su 70 °C, la temperatura di funzionamento dovrà essere impostata come minimo su 100 °C.

- Per la sicurezza alimentare, la temperatura nel punto centrale della carne (il punto più freddo) dovrà essere di almeno 63°C.
- Per la sicurezza alimentare, la temperatura nel punto più freddo della carne di pollo dovrà essere di almeno 74°C, e la temperatura nel punto centrale dovrà essere di 85°C in caso di carne ben cotta.

Tabella di riferimento per gli intervalli di cottura della carne rossa:

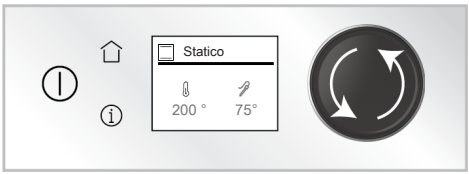
livello di cottura	Temperatura del punto centrale della carne rossa* (°C)
Blue	55-59
Al sangue	60-62
Media-al sangue	63-70
Media	71-76
Media-Ben-cotta	77-81
Ben cotta	≥ 82

1. Accendere il forno toccando il tasto ⏻.
2. Far scorrere il coperchio della fessura **(4)** sulla parete laterale della parte superiore del forno, ed inserire il connettore della sonda per carne **(2)** sulla fessura per la sonda per la carne **(1)**.



1 Fessura per la sonda per la carne
2 Connettore della sonda per carne
3 Punta del sensore della sonda per carne
4 Coperchio della fessura della sonda per la carne

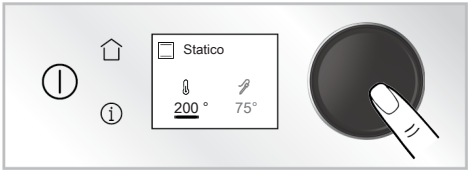
3. Quando la sonda per carne è collegata al prodotto, le prime funzioni operative per cui la sonda per carne può essere utilizzata vengono visualizzate sul display funzioni. Se si desidera cucinare con una funzione operativa diversa, ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. (Nell'immagine, Statico viene mostrata la funzione operativa.)



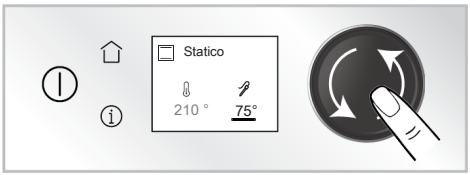
⇨ 75 °C, che è il valore di temperatura suggerito per la sonda carne e sul display verrà visualizzato il simbolo insieme alla temperatura suggerita per la funzione operativa.

La temperatura della sonda per carne consigliata è di 75 °C. È possibile modificare la temperatura da 40 a 99 °C, se lo si desidera. Per la funzione Tutto vapore questo intervallo di temperatura è compreso tra 40 e 80 °C.

4. Per modificare la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata, premere una volta la manopola di controllo del forno.

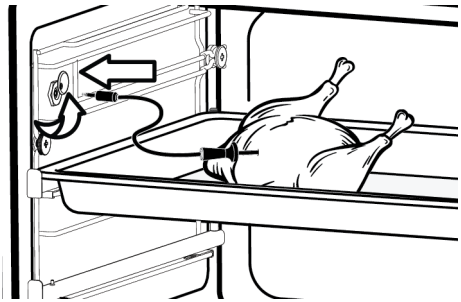


5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e selezionare il valore della temperatura del forno che si desidera utilizzare per la cottura. Premere una volta la manopola di controllo del forno per modificare la temperatura interna della sonda carne.



6. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per modificare la temperatura della sonda carne.
7. Per avviare la cottura, toccare il tasto ▶II.

8. Mettere l'alimento nel forno e inserire la punta del sensore della sonda per carne nel cibo da cuocere.



9. Il sensore sonda carne rileva che la temperatura interna della carne raggiunge automaticamente la temperatura impostata per la sonda carne e termina la cottura quando la temperatura all'interno della carne raggiunge tale temperatura. Quando la sonda per carne viene estratta prima della fine cottura, la cottura termina ed il forno si spegne.
   ⇨ Al termine della cottura, il forno emetterà un segnale acustico di avviso. Sul display vengono mostrati "Continua" e "Ai Preferiti" . Se si tocca "Continua", il forno continua a funzionare per 5 minuti ancora alla funzione ed alla temperatura impostate. Se si tocca "Ai Preferiti", è possibile salvare le impostazioni di cottura per la sezione preferita.
10. Spegnere il forno toccando il tasto ⏻ .

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

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

Consigli per la cottura di torte

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

Suggerimenti per la pasticceria

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

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Statico	3	180	30 … 45
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Cottura Ventola	2	180	30 … 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Statico	3	160	30 … 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Cottura Ventola	3	145	25 … 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo	Statico	2	155	40 … 50
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Cottura Ventola	2	155	30 … 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Statico	3	170	25 … 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Cottura Ventola	3	170	20 … 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Statico	2	200	30 … 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Statico Ventilato	2	180	35 … 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Statico	2	200	20 … 35
Panino rotondo	Vassoio standard *	Cottura Ventola	3	180	20 … 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Statico	3	200	30 … 45
Pane integrale	Vassoio standard *	Cottura Ventola	3	200	30 … 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Statico	2 o 3	200	30 … 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Statico	2	180	50 … 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Cottura Ventola	3	170	50 … 65
Pizza	Vassoio standard *	Statico	3	250	5 … 9
Pizza	Vassoio standard *	Pizza	3	250	5 … 10

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	1-Vassoio standard * 3-Vassoio per pasticceria *	Cottura Ventola	1 - 3	145	30 … 40
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Cottura Ventola	2 - 4	170	25 … 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Cottura Ventola	1 - 4	180	40 … 50
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Cottura Ventola	2 - 4	180	20 … 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura con funzione operativa "Cottura Ventilata Eco"

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

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

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

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

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.3 Grill

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

Avvertenze generali

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

I punti chiave della cottura al grill

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

Tabella per il grill

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

6.1.4 Alimenti di prova

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

Tabella di cottura per i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Statico	3	140	20 … 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Cottura Ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Statico	3	160	30 … 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Cottura Ventola	3	145	25 … 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo	Statico	2	155	40 … 50
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Cottura Ventola	2	155	30 … 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Statico	2	180	50 … 70
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Cottura Ventola	3	170	50 … 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	1-Vassoio standard * 3-Vassoio per pasticceria *	Cottura Ventola	1 - 3	145	30 … 40
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Cottura Ventola	2 - 4	140	15 … 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

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

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Superfici in acciaio inossidabile

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

- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Accessori per la pulizia

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

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

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

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

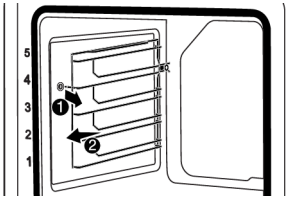
Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



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

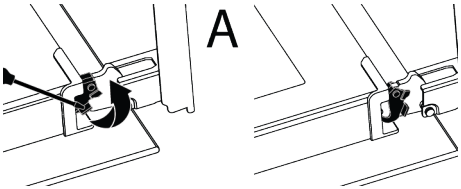
7.5 Pulire lo sportello del forno

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

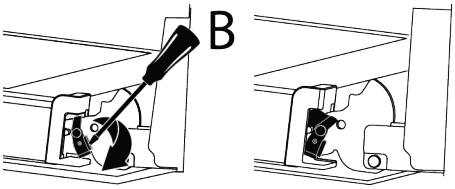
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

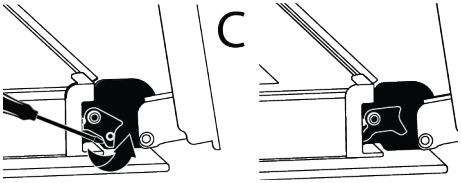
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



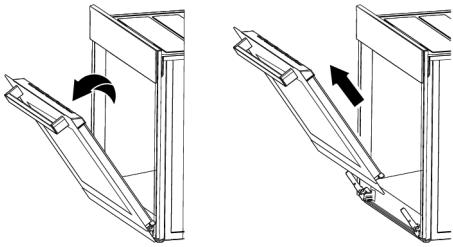
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



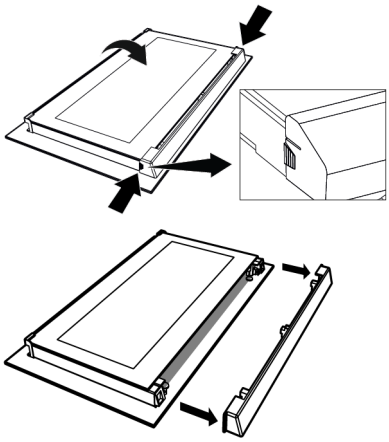
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

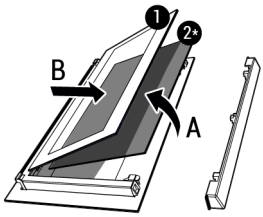
7.6 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

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



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



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

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).

6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

7.7 Pulizia della lampada del forno

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

Sostituzione della lampada del forno

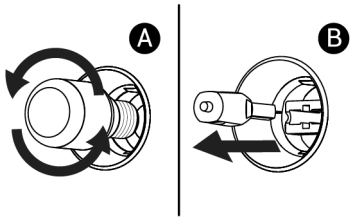
Avvertenze generali

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

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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

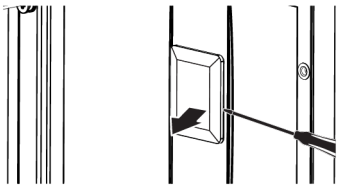
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

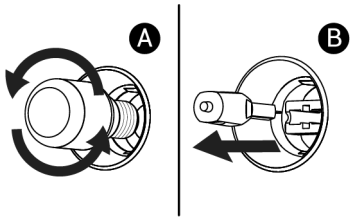
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.

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



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non è accesa.

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

Il forno non si scalda.

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

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

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

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

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

Dopo aver abbinato il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", se compare un errore che dice "Si è verificato un errore in fase di abbinamento del prodotto all'abitazione o

alla stanza specificata. Questo dispositivo appartiene ad un'altra abitazione" o si è dimenticato l'account"HomeWhiz" utilizzato

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

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

- Nel caso in cui più apparecchi domestici siano impostati contemporaneamente sulla modalità di configurazione e trasmettano il segnale bluetooth, è possibile che durante l'installazione dell'app “HomeWhiz" venga visualizzato l'avviso "Rilevate reti bluetooth multiple” >>> Disattivare le modalità di installazione degli altri apparecchi e continuare a utilizzare un solo apparecchio con la modalità di installazione attiva.

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

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