



Forno incassato

Manuale utente



BIM830X

IT

285.4489.95/R.AA/27.07.2020

7757887720

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia.

Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se

l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli.

Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

| | |
|--|---|
| Sicurezza generale..... | 4 |
| Sicurezza elettrica..... | 5 |
| Sicurezza del prodotto | 6 |
| Uso previsto | 8 |
| Sicurezza dei bambini | 8 |
| Smaltimento di vecchi prodotti | 9 |
| Smaltimento del materiale di imballaggio | 9 |
| Smaltimento di vecchi prodotti | 9 |

2 Informazioni generali 10

| | |
|----------------------------------|----|
| Panoramica..... | 10 |
| Contenuto della confezione | 11 |
| Specifiche tecniche..... | 12 |

3 Installazione 13

| | |
|-----------------------------------|----|
| Prima della installazione | 13 |
| Installazione e collegamento..... | 15 |

4 Preparazioni 18

| | |
|--|----|
| Consigli per il risparmio energetico ... | 18 |
| Uso iniziale | 18 |
| Impostazione orario | 18 |
| Prima pulizia del prodotto..... | 19 |
| Riscaldamento iniziale..... | 19 |

5 Come utilizzare il forno 20

| | |
|---|----|
| Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill..... | 20 |
| Come utilizzare il forno elettrico..... | 21 |
| Modalità di funzionamento..... | 21 |
| Uso dell'orologio del forno..... | 23 |
| Tabella tempi di cottura..... | 26 |
| Come utilizzare il grill | 30 |
| Tabella tempi di cottura per la cottura con grill | 31 |

6 Manutenzione e cura 32

| | |
|---|----|
| Informazioni generali | 32 |
| Pulizia del pannello di controllo | 32 |
| Pulizia del forno | 32 |
| Rimozione dello sportello del forno.... | 33 |
| Rimozione del vetro interno dello sportello | 34 |
| Sostituzione della lampadina del forno | 35 |

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 36

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte,

oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del

cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

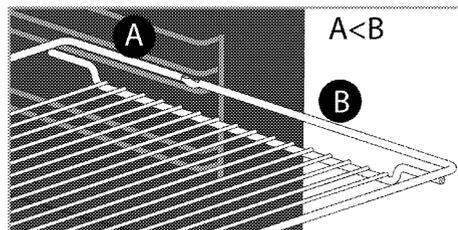
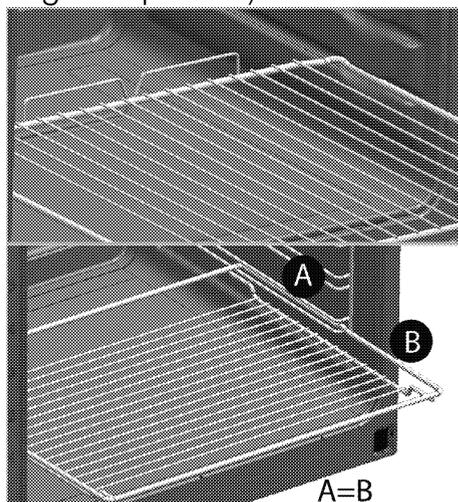
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche

nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.

- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Inserimento corretto della griglia e delle teglie
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- **AVVERTENZA:** Controllare che il cavo di alimentazione

dell'apparecchio sia scollegato o che l'interruttore sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare la possibilità di scarica elettrica.

- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare

asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.

- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostitire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU).

Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

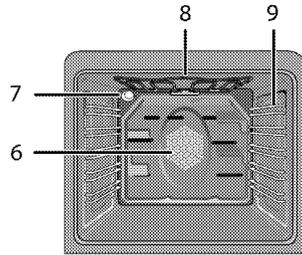
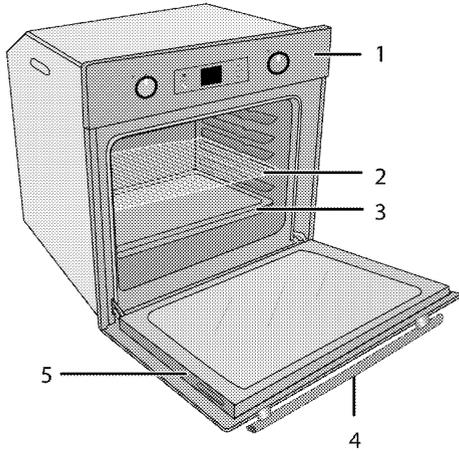
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

Smaltimento di vecchi prodotti

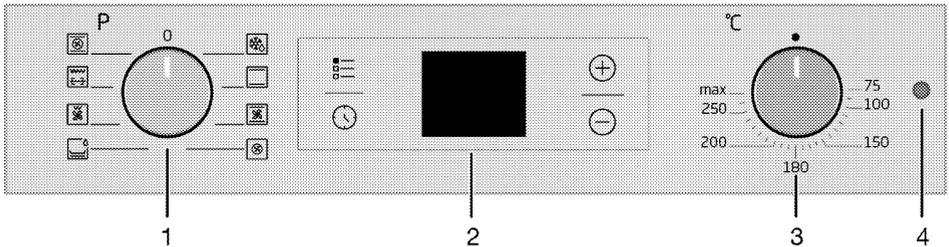
- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.
- **i** Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.
- **i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

2 Informazioni generali

Panoramica



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



- 1 Manopola funzione
- 2 Timer digitale
- 3 Manopola termostato
- 4 Lampadina termostato

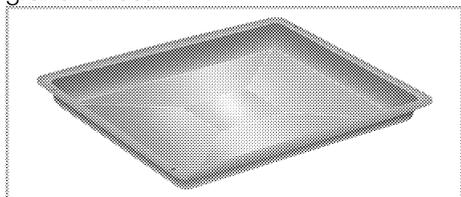
Contenuto della confezione

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

1. Manuale utente

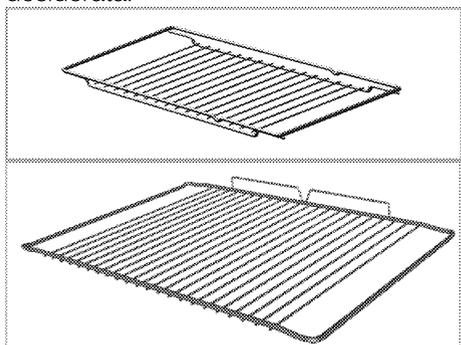
2. Vassoio standard

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



3. Grill metallico

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

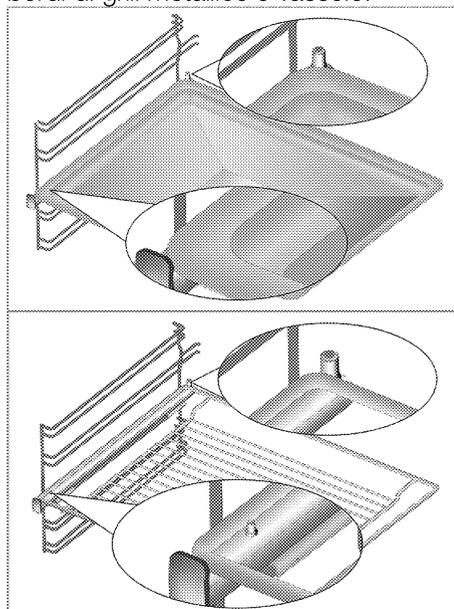


4. Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche

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

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico. Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni

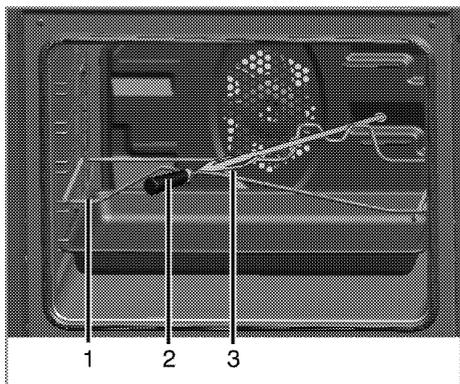
della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.



5. Pollo "Rotisserie"

Usato per cuocere con grill carne, pollo e pesce, in modo uniforme da tutti i lati.

- Fissare al girarrosto gli alimenti da cuocere con il grill con le forchette.
- Mettere la struttura del girarrosto nel forno allineandolo con la guida del girarrosto stesso.
- Inserire il bordo tagliente del girarrosto nella guida dello stesso e posizionare il girarrosto sulla relativa struttura.
- Rimuovere la maniglia del girarrosto durante la cottura con grill.



- 1 Struttura del girarrosto
 - 2 Maniglia di plastica *
 - 3 Forchetta
- * (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

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

Specifiche tecniche

| | |
|--|--------------------------------------|
| Tensione/frequenza | 220-240 V~; 50 Hz |
| Consumo energetico totale | 2.5 kW |
| Tipo/sezione cavo | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità) | **590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Forno principale | Forno multifunzione |
| Lampadina interna | 15/25 W |
| Consumo energetico grill | 2.2 kW |

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

** Vedere *Installazione*, pagina 13.

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

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

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

3 Installazione

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

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

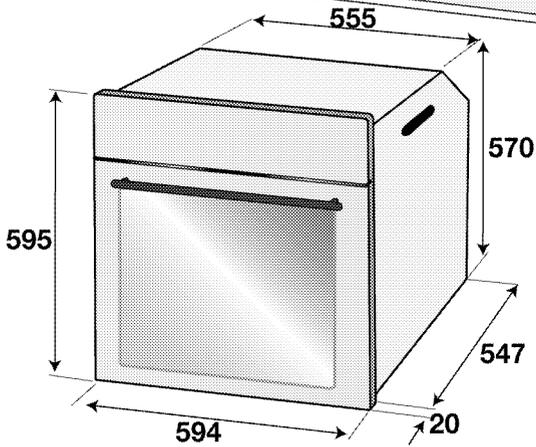
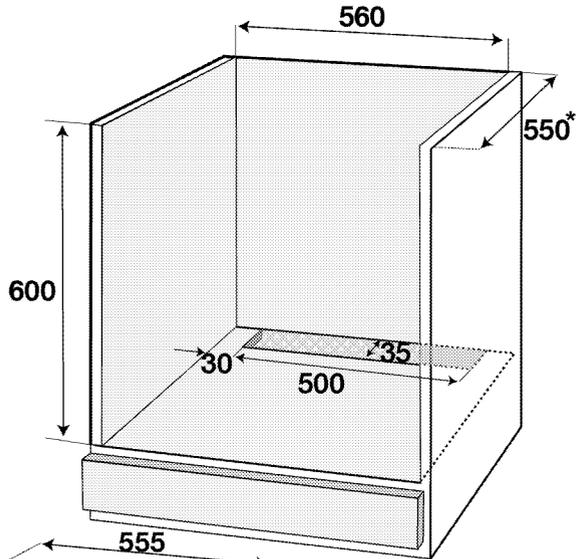
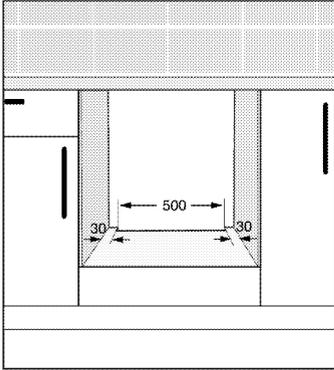
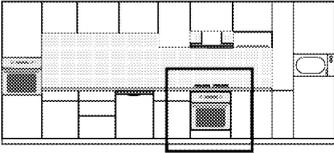
 Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

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

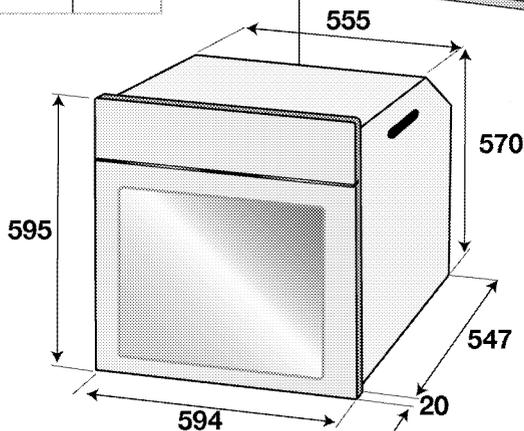
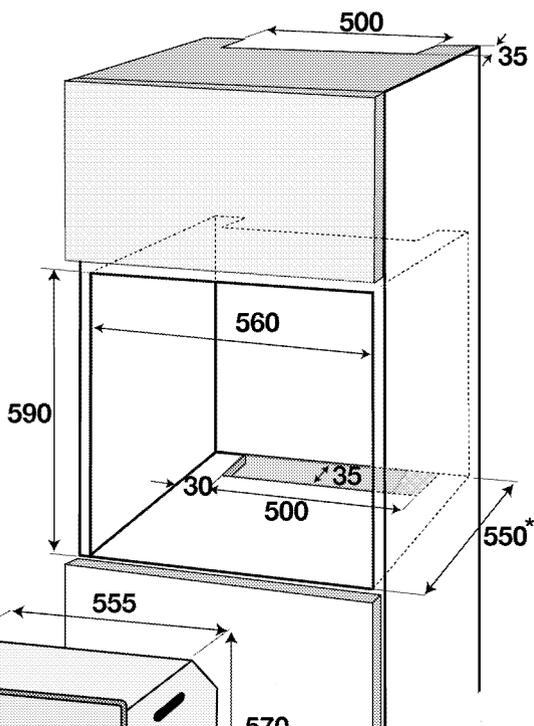
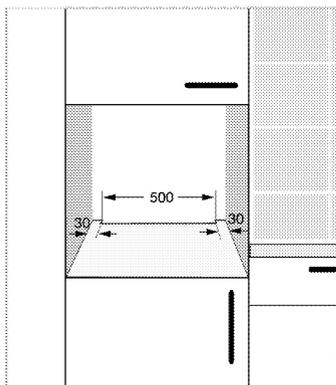
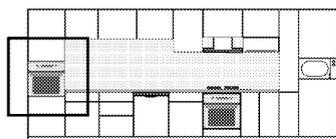
Prima della installazione

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

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
 - Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
 - Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
 - Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.
 - Tenere il forno dalle aperture per maneggiarlo su entrambi i lati al fine di spostarlo.
 - Prima di installare il prodotto, rimuovere tutti i materiali e i documenti all'interno.
 - I mobili della cucina devono essere conformi alle dimensioni indicate nella figura seguente. Nella parte posteriore del mobile della cucina, deve essere ritagliata un'apertura delle dimensioni indicate nella figura seguente per garantire una ventilazione sufficiente.
-  Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.
-  Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



* min.



* min.

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la

messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

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

! Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

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

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

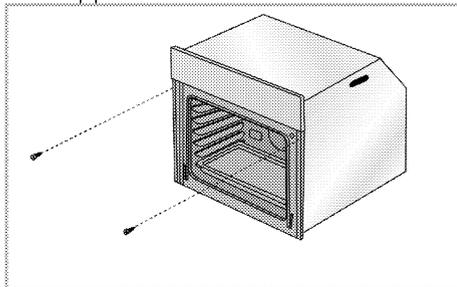
i Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

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

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

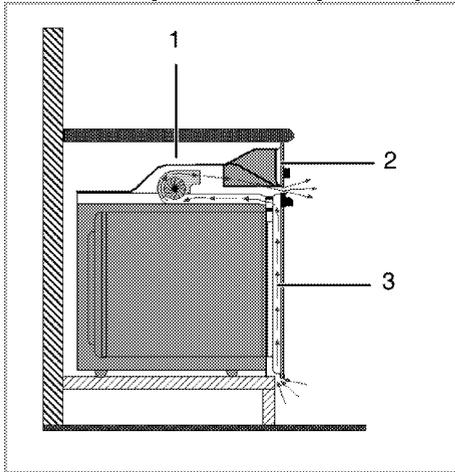
1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

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

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



- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo

3 Sportello

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

i La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

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

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

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

Uso iniziale

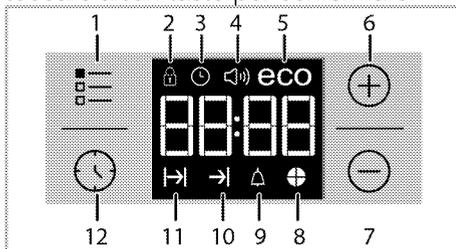
Impostazione orario

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

Premere i tasti \oplus/\ominus per impostare l'ora del giorno dopo che il forno è stato acceso per la prima volta.

- i** Per i modelli con touch control, toccare \equiv prima e poi utilizzare \oplus/\ominus per impostare l'orario.

Confermare l'impostazione toccando l'icona \odot e attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare.



- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco tasti
- 3 Simbolo orologio
- 4 Simbolo volume allarme (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).
- 5 Simbolo modalità Eco
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo tempo torta
- 9 Simbolo allarme
- 10 Simbolo tempo di fine cottura
- 11 Simbolo tempo di cottura
- 12 Tasto Program (programma)

- i** Se l'ora iniziale non è impostata, l'orologio inizia da 12:00 e viene visualizzata l'icona \odot . L'icona scompare una volta impostata l'ora.

- i** Le impostazioni correnti di orario sono annullate se manca la corrente. Bisogna regolarle nuovamente.

Prima pulizia del prodotto

 La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

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

Riscaldamento iniziale

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

 Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 21*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegner il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 21*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 30*.
4. Utilizzare il forno per circa 15 minuti.
5. Spegner il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 30*

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

5 Come utilizzare il forno

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



Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

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

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.

- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostitire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

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

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel

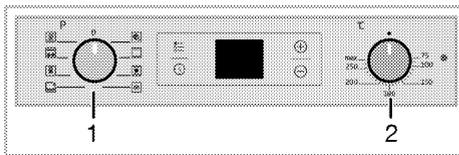
vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.



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

Come utilizzare il forno elettrico

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento



- 1 Manopola funzione
 - 2 Manopola termostato
1. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa desiderata.
 2. Impostare la manopola Temperature (temperatura) sulla temperatura desiderata.
- » Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la conserva. Durante il riscaldamento, la spia della temperatura resta accesa.

Spegnimento del forno elettrico

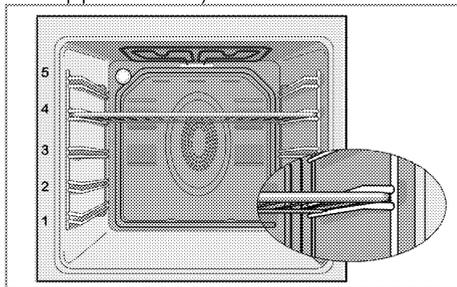
Portare manopola funzione e manopola temperature (temperatura) in posizione off (superiore).

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere

inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



Modalità di funzionamento

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

Riscaldamento superiore e inferiore



Il riscaldamento superiore e inferiore è in uso. Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Per esempio, questo è adatto per torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un solo vassoio.

Bottom heating (riscaldamento inferiore)



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.



Riscaldamento inferiore/superiore con ventola



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Cucinare con un solo vassoio.

Funzionamento con ventola



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

Fan Heating (riscaldamento ventola)



Il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) è in funzione. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Nella maggior parte dei casi, non è necessario il preriscaldamento. Adatto alla cottura di alimenti su diversi livelli della rastrelliera. Adatto per cucinare con vassoi multipli. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.

Funzione "3D"



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un solo vassoio.

Grill+Fan (grill+ventola)



L'effetto del grill non è forte come in Full Grill (grill completo)

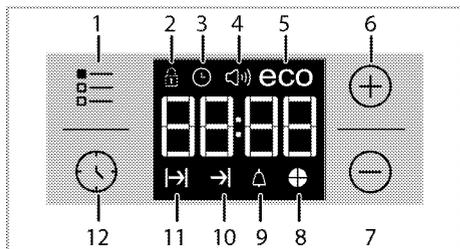
- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta sul ripiano sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Full grill with turnspit (grill completo con girarrosto)



Grill completo e girarrosto sono in funzione. Si adatta alla cottura con grill e a cuocere alla "Rotisserie" grandi pezzi di carne.

Uso dell'orologio del forno



- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco tasti
- 3 Simbolo orologio
- 4 Simbolo volume allarme (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).
- 5 Simbolo modalità Eco
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo tempo torta
- 9 Simbolo allarme
- 10 Simbolo tempo di fine cottura
- 11 Simbolo tempo di cottura
- 12 Tasto Program (programma)

i Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti. Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

i Mentre si eseguono le impostazioni, sul display lampeggiano le relative icone. Bisogna aspettare un po' prima che le impostazioni siano efficaci.

i Se non viene eseguita alcuna impostazione di cottura, l'ora non può essere impostata.

i Il tempo rimanente viene visualizzato se il tempo di cottura è impostato all'avvio della cottura.

Cottura mediante impostazione del tempo di cottura:

Si può impostare il forno in modo che si arresti alla fine del tempo specificato impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione di cottura.
2. Toccare finché sul display non compare l'icona per il tempo di cottura.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti / .

» » Dopo aver impostato il tempo di cottura, l'icona e l'intervallo di tempo compare in modo continuo sul display.

4. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. La cottura si avvia.

» Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia e tutte le parti dell'intervallo di tempo sono accese. Il tempo impostato per la cottura è suddiviso in 4 parti uguali e al termine di ciascuna parte di tempo, l'icona di quella parte si spegne. Così è possibile comprendere la percentuale di tempo di cottura rimanente rispetto al tempo di cottura totale.

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

Dopo aver impostato il tempo di cottura sul timer, si può impostare per un momento successivo la fine del tempo di cottura.

1. Selezionare la funzione di cottura.
2. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per il tempo di cottura.
3. Impostare il tempo di cottura con i tasti  / .

» » Quando il tempo di cottura è impostato, l'icona  viene visualizzata sul display in modo continuo.

4. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per la fine del tempo di cottura.
5. Premere i tasti  /  per impostare la fine del tempo di cottura.

» Dopo aver impostato il tempo di cottura, l'icona  più l'icona  e l'intervallo di tempo compaiono in modo continuo sul display. Quando la cottura inizia, l'icona  scompare.

6. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. La cottura si avvia.

» **Il timer del forno calcola l'orario di avvio deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.** La modalità di

funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura.

» Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display quando la cottura si avvia e tutte le parti dell'intervallo di tempo sono accese. Il tempo impostato per la cottura è suddiviso in 4 parti uguali e al termine di ciascuna parte di tempo, l'icona di quella parte si spegne.

Così è possibile comprendere la percentuale di tempo di cottura rimanente rispetto al tempo di cottura totale.

7. Quando il processo di cottura è completo, "Fine" compare sul display e il timer emette un allarme audio.
8. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi. L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.

 Se si preme qualsiasi tasto alla fine dell'allarme audio, il forno riprende il funzionamento. Portare manopola funzione e manopola temperatura sulla posizione "0" (off) per spegnere il forno al fine di impedire il funzionamento del forno stesso alla fine dell'allarme.

Attivazione del blocco tasti

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

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .
- » "OFF" compare sul display.
2. Premere  per attivare il blocco tasti.
- » Quando il blocco tasti è attivato, "On" compare sul display e l'icona  resta accesa.

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

Per disattivare il blocco tasti, toccare il

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .
- » "On" compare sul display.
2. Disattivare il blocco tasti premendo il tasto .

» "OFF" viene visualizzato dopo la disattivazione del blocco tasti.

Impostazione della sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura. La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. Il timer emetterà un allarme audio al termine del tempo impostato.

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

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

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

 I tasti funzione per tono allarme, ora del giorno, luminosità display e temperatura devono essere in posizione 0 (OFF).

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

3. Alla fine dell'ora dell'allarme, l'icona  comincia a lampeggiare e si sente l'allarme audio.

Spegnimento dell'allarme

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

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

Annullamento dell'allarme;

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per annullare l'allarme.

2. Tenere premuto il tasto  finché viene visualizzato "00:00".

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

Modifica del tono dell'allarme

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

2. Regolare il tono desiderato per l'allarme con i tasti  / .

3. Il tono impostato sarà attivato a breve.

» Il tono selezionato dell'allarme compare come "b-01", "b-02" o "b-03" sul display.

Modifica dell'orario del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

1. Toccare  finché sul display non compare l'icona .

2. Impostare l'ora del giorno con i tasti  / .

3. L'ora impostata sarà attivata a breve.

Modalità Economy

È possibile risparmiare energia con la modalità Economy durante la cottura impostando l'orario di cottura nel forno. Questa modalità completa la cottura con la temperatura interna del forno spegnendo i riscaldatori prima della fine del tempo di cottura.

Impostazione modalità Economy

1. Toccare l'icona  finché sul display non compare l'icona **eco**.

» "OFF" compare sul display.

2. Attivare la modalità Economy toccando il tasto .

» Quando il blocco tasti è attivato, "On" compare sul display e l'icona eco resta accesa.

Disattivazione della modalità Economy

1. Toccare l'icona  finché sul display non compare l'icona **eco**.

- » "On" compare sul display.
- 2. Disattivare la modalità Economy toccando il tasto ⊖.

» "Off" viene visualizzato dopo la disattivazione del blocco tasti.

Impostazione della luminosità dello schermo

(Questa funzione è opzionale.

Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Toccare  finché d-01 o d-02 o d-03 non compaiono sul display per la luminosità del display.

2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti ⊕ / ⊖.

» L'ora impostata sarà attivata a breve.

Tabella tempi di cottura

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

Cottura al forno e arrosto

 La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|--------------------|------------------|---|---|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Dolci su vassoio | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Dolci nello stampo | Un vassoio | Tortiera su grill metallico** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Pan di Spagna | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio per dolci* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|--------------------------------------|------------------|--|---|------------------------|--|-------------------------------------|
| | 3 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Pasta lievitata | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard* |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Pasta frolla | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Lievitati | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagna | Un vassoio | Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Bistecca (intera) / Arrosto | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Cosciotto di agnello (in casseruola) | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, poi 190 | 70 ... 90 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, poi 190 | 60 ... 80 |
| Pollo arrosto (1,8-2 kg) | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 15 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 2 | 15 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Tacchino (5.5 kg) | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 1 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 1 | 25 min. 250/max, poi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pesce | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|--|------------------|---------------------|---------------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti. | | | | | | |
| * Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto. | | | | | | |
| ** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio. | | | | | | |

Tabella di cottura per pasti di prova

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

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|----------------------------|------------------|---|---|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Biscotto al burro-scozzese | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Dolcetti | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Vassoio standard* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 vassoi | 1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 vassoi | 1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Pan di Spagna | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Un vassoio | Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Piatto | Numero di vassoi | Accessorio da usare | Modalità di funzionamento | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|---------------|------------------|---|---------------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| | 2 vassoi | 1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Torta di mele | Un vassoio | Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Un vassoio | Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** | | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 vassoi | 1-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** 4-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su vassoio da dolci** | | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

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

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

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

- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione

al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.

- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.

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

Consigli per la cottura delle verdure

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

Come utilizzare il grill

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

Accensione del grill

1. Ruotare la manopola funzione sul simbolo del grill desiderato.
 2. Poi selezionare la temperatura del grill come desiderato.
 3. Se necessario, eseguire un preriscaldamento per circa 5 minuti.
- » La spia della temperatura si accende.

Spegnimento del grill

1. Ruotare la manopola funzione in posizione Off (superiore).



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

Funzione girarrosto

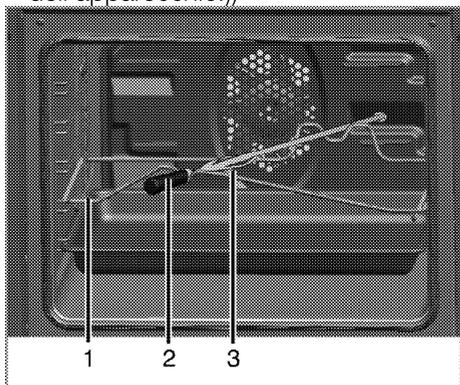
Quando si seleziona la funzione grill, il motore del girarrosto si avvia.

i Il motore del girarrosto funziona assieme al grill. Quando si attiva la funzione grill, il riscaldatore del grill si attiva e si disattiva in modo intermittente. Pertanto, mentre il riscaldatore del grill è attivato, il motore del girarrosto è in funzione e quando il riscaldatore è disattivato, il motore si arresta. Questo non è un guasto.

- Dopo aver selezionato Funzioni del grill, inserire la carne o il pollo sullo spiedo del girarrosto usando la forchetta (3).
- Inserire il girarrosto nella relativa apertura del motore rotante che si trova sulla parete posteriore del forno. Mettere il girarrosto sulla relativa struttura.
- Mettere tale struttura sulla rastrelliera adatta del forno.
- Mettere un vassoio su una delle rastrelliere inferiori per raccogliere i grassi. Mettere dell'acqua nel vassoio per una pulizia facile.
- **Non dimenticare di rimuovere il manico in plastica del girarrosto. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)**
- Quando la cottura è completa, montare il manico in plastica e

rimuovere gli alimenti dal forno. (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

* (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



- 1 Struttura del girarrosto
- 2 Maniglia di plastica *
- 3 Forchetta

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

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

a seconda dello spessore

*Pre-riscaldare per 5 minuti.

**Se non è possibile regolare la temperatura della griglia del prodotto, la griglia funzionerà alla temperatura consigliata.

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

| Alimenti | Accessorio da usare | Posizione rastrelliera | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (appross. in min.) |
|-----------------------------|---------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Pane per toast | Grill metallico | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| Polpette (manzo) - 12 pezzi | Grill metallico | 4 | 250/max | 25...35 min. |

Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale.

Si suggerisce di eseguire 5 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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

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

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

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

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

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

Pulizia del pannello di controllo

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

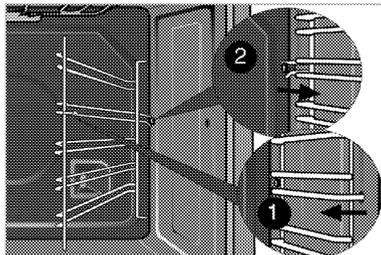
i Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

Per pulire la parete laterale (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

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

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

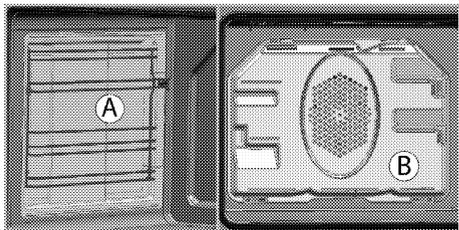


Pareti catalitiche

(Questa funzione è opzionale.

Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

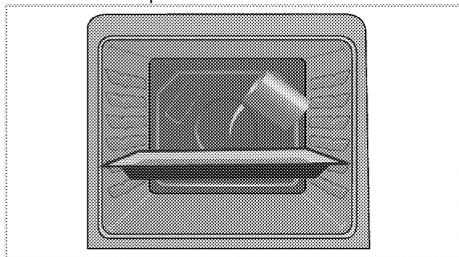
Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Grazie alla superficie perforata, le superfici catalitiche assorbono il grasso e, una volta che quest'ultimo ne riempie la superficie, iniziano a brillare. In questo caso si raccomanda di sostituire gli elementi.



Facile pulizia con vapore

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

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio del forno e mettere il vassoio sul secondo ripiano del forno.



3. Impostare il forno in modalità facile pulizia con vapore e azionare a 100°C per 25 minuti.
4. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno bagnati.
5. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire lo sporco resistente e asciugare con un panno asciutto.

i Durante la modalità di pulizia a vapore rapida, l'acqua inserita nel vassoio per ammorbidire delicatamente i residui/lo sporco formati all'interno della cavità del forno evapora e forma condensa nella cavità e sul vetro interno dello sportello, in maniera tale da consentire all'acqua stessa di gocciolare una volta aperto lo sportello. Pulire la condensa non appena viene aperto lo sportello.

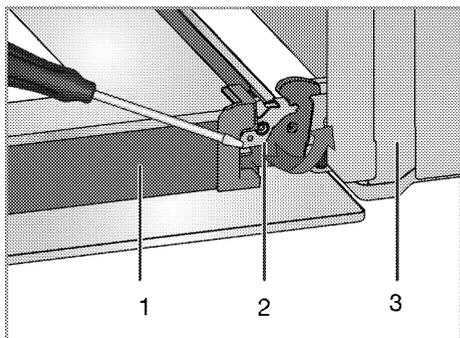
Pulire lo sportello del forno

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

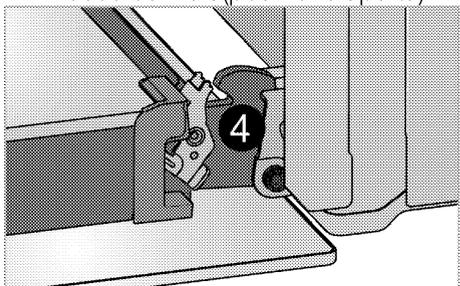
i Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Rimozione dello sportello del forno.

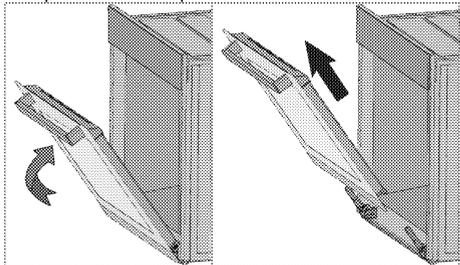
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello
- 2 Blocco cerniera(posizione chiusa)
- 3 Forno
- 4 Blocco cerniera(posizione aperta)



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



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

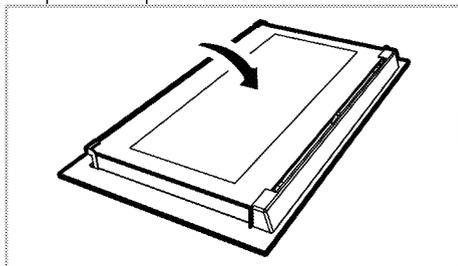
i I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

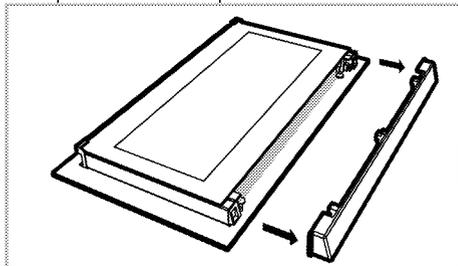
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

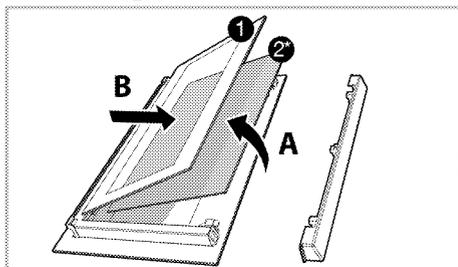
1. Aprire lo sportello del forno.



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



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



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2* Pannello interno in vetro (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

4. Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno (2); Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).
5. Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2). Mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica. (Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno). Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).
6. Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro. La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello più interno in vetro (1) nell'apertura in plastica inferiore.
7. Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno

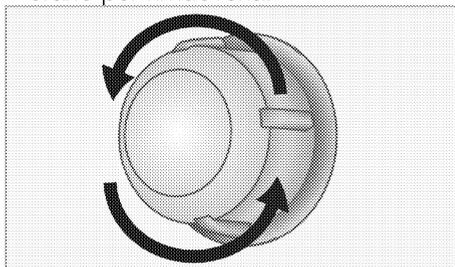
! Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico. Le superfici calde possono provocare ustioni!

i La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche, pagina 12* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.

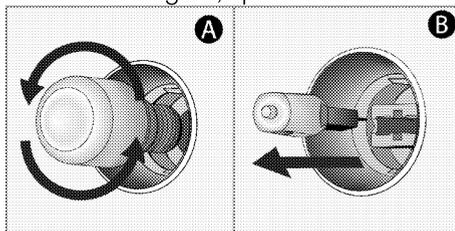
- i** La posizione della lampadine può variare dalla figura.
- i** Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.
- i** Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

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



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



4. Installare il coperchio in vetro.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

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

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

L'apparecchio non funziona.

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

La luce del forno non funziona.

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

Il forno non riscalda.

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. >>> *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- In modelli dotati di timer, il timer non è regolato. >>> *Regolare l'orario.* (In prodotti con forno a microonde, il timer controlla solo il forno a microonde).
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

(In modelli dotati di timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificata una precedente assenza di gas. >>> *Regolare l'ora / Spegnerne l'apparecchio e riaccenderlo.*



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