

# beko

## Built-in Oven

User Manual

## Forno da incasso

Manuale Utente



BBVM12400XPS

385441930\_1/ EN/ IT/ R.AA/ 23/11/2022 12:30  
7751788326

## Table of Contents

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Safety Instructions.....</b>   | <b>4</b>  |
| 1.1 Intended Use.....   | 4         |
| 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....                                 | 4         |
| 1.3 Electrical Safety .....   | 5         |
| 1.4 Transportation Safety .....   | 6         |
| 1.5 Installation Safety.....  | 7         |
| 1.6 Safety of Use.....  | 7         |
| 1.7 Temperature Warnings.....   | 8         |
| 1.8 Accessory Use .....   | 8         |
| 1.9 Cooking Safety.....   | 8         |
| 1.10 Maintenance and Cleaning Safety .....  | 9         |
| 1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis) .....                             | 10        |
| <b>2 Environmental Instructions.....</b>  | <b>10</b> |
| 2.1 Waste Directive .....   | 10        |
| 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product ..... | 10        |
| 2.2 Package Information .....   | 10        |
| 2.3 Recommendations for Energy Saving.....  | 11        |
| <b>3 Your product .....</b>   | <b>12</b> |
| 3.1 Product Introduction .....  | 12        |
| 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....                             | 12        |
| 3.2.1 Control Panel.....  | 13        |
| 3.3 Oven operating functions.....   | 13        |
| 3.4 Product Accessories .....   | 16        |
| 3.5 Use of Product Accessories.....   | 17        |
| 3.6 Technical Specifications .....  | 20        |
| <b>4 First Use.....</b>   | <b>21</b> |
| 4.1 First Timer Setting.....  | 21        |
| 4.2 Initial Cleaning .....  | 21        |
| <b>5 Using the Oven.....</b>  | <b>23</b> |
| 5.1 General Information on Using the Oven.....                                    | 23        |
| 5.2 Operation of the Oven Control Unit .....                                      | 23        |
| 5.3 Settings .....  | 29        |
| <b>6 General Information About Baking.....</b>                                    | <b>31</b> |
| 6.1 General Warnings About Baking in the Oven.....                                | 31        |
| 6.1.1 Pastries and oven food.....   | 32        |
| 6.1.2 Meat, Fish and Poultry .....  | 35        |
| 6.1.3 Grill.....  | 37        |
| 6.1.4 Test foods .....  | 38        |
| <b>7 Maintenance and Cleaning.....</b>  | <b>40</b> |
| 7.1 General Cleaning Information.....   | 40        |
| 7.2 Cleaning Accessories.....   | 41        |
| 7.3 Cleaning the Control Panel .....  | 41        |
| 7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....                           | 41        |
| 7.5 Easy Steam Cleaning.....  | 42        |
| 7.6 High temperature self-cleaning... ..  | 42        |
| 7.7 Cleaning the Oven Door .....  | 43        |
| 7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door .....                               | 45        |
| 7.9 Cleaning the Oven Lamp .....  | 46        |
| <b>8 Troubleshooting .....</b>  | <b>47</b> |

## 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 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## 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.
- **WARNING:** 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 heating, 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.
  - **WARNING:** 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.
  - For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.



### 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 product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). 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.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - 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 power cable, only use the power 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.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be 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 or intermediate cables.
  - 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.
  - **WARNING:** 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:
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
  - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
  - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



## 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 put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **1.5 Installation Safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

### **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the product is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- 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

- **WARNING:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.

### 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**".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

### 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 waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- 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.
- 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. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- 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.
- 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. 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.



### **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 / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.



## 1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.

- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during pyrolysis.

## 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.

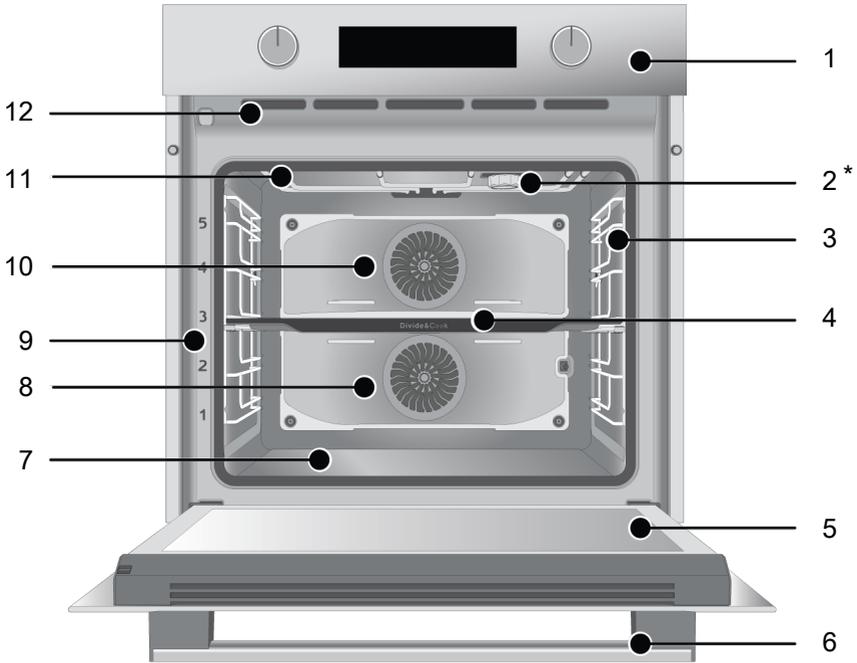
## 2.3 Recommendations for Energy Saving

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 "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

## 3 Your product

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Shelf positions

11 Upper heater

2 Lamp

4 Partition sheet

6 Handle

8 Lower fan motor (behind the steel plate)

10 Upper fan motor (behind the steel plate)

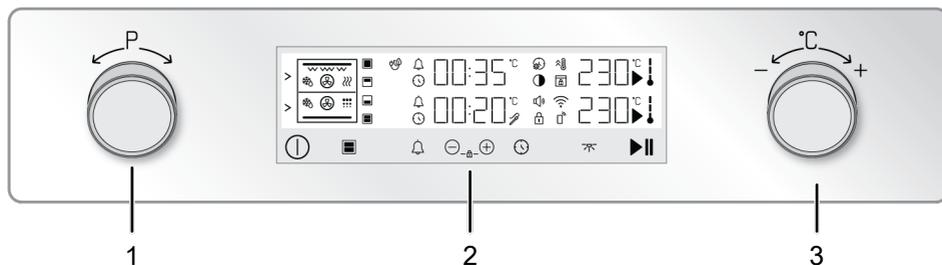
12 Ventilation holes

\* 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.

### 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 Function selection knob

2 Control unit

3 Temperature selection knob

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.

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. To select, first touch the  key and turn on the oven. Then, rotate the function selection knob to the right/left.

#### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. To select, first touch the  key and turn on the oven. Then, rotate the temperature knob to the right/left.

#### Lower-Upper and Single Large section

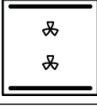
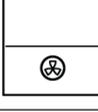
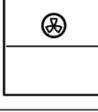
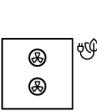
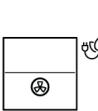
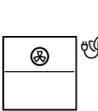
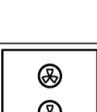
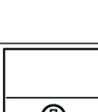
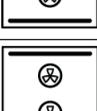
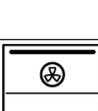
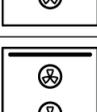
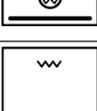
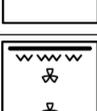
| Function symbol  |   |   | Function description | Temperature range (°C) | Description and use  |
|--|---|---|----------------------|------------------------|--|
| Single large section   | Lower Section   | Upper section   |                      |                        |  |
|  |  |  | Operating with fan   | -                      | 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. |

#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

### 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.

|  |   |   |                                 |         |  |
|--|---|---|---------------------------------|---------|--|
|     | -   | -   | Top and bottom heating          | 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 heating                  | 40-220  | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.   |
|    | -   | -   | Fan assisted bottom/top heating | 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 of your food at different shelf levels.  |
|    |  |    | Eco fan heating                 | 160-220 | In order to save energy, you can use this function instead of using "Turbo cooking" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer. When this function is selected, "ECO" is seen on the screen for 2 seconds. After 2 seconds, suggested temperature value is shown. |
|    |  | -   | Pizza function                  | 40-280  | The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.   |
|    | -   |    | Top + Fan heating               | 40-280  | Upper heater and fan heater on the back wall operate. Hot air is better distributed via the fan compared to just via upper heater.   |
|   | -   | -   | "3D" function                   | 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.  |
|  | -   |  | Full grill                      | 40-280  | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.   |
|  | -   |  | Fan assisted full grill         | 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.  |
|  | - | - | Easy steam cleaning      | -      | It varies depending on the product model. It may not be available on your product. This function allows the dirt inside the oven (which has not been staying for a long time) to be softened and easily cleaned. See the cleaning section for easy steam cleaning. |
|  | - | - | Pyrolysis - economy mode | -      | It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. It is recommended to use when the oven is slightly dirty. Read the explanations in the maintenance and cleaning section for this function.   |
|  | - | - | Pyrolysis                | -      | It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Read the explanations in the maintenance and cleaning section for this function.   |

### Upper-Lower section interworking function combinations

| Function symbol | Function description         | Function symbol | Function description         | Function symbol | Function description                    |
|-----------------|------------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------|---|
|                 | Fan Heating + Fan Heating    |                 | Fan Heating + Bottom heating |                 | Full grill + Fan Heating                |
|                 | Fan Heating + Pizza function |                 | Low grill + Fan Heating      |                 | Operating with fan + Operating with fan |

### Upper-Lower section interoperability temperature setting intervals

Temperature of one section is impacted by the temperature setting of the other section in the double section cooking processes. For this reason, there are restrictions according to the temperatures adjusted for the sections. The temperature intervals that you can set for other section are given in the following tables based on the temperature you have set for one section.

| Temperature set for upper section (°C) | Temperature that can be set for lower section |              | Temperature set for lower section (°C) | Temperature that can be set for upper section |              |
|--|---|--------------|--|---|--------------|
|  | Minimum (°C)                                  | Maximum (°C) |  | Minimum (°C)                                  | Maximum (°C) |
| 40                                     | 40  | 45           | 40                                     | 40  | 45           |
| 60                                     | 50  | 75           | 60                                     | 50  | 75           |
| 80                                     | 65  | 105          | 80                                     | 65  | 105          |
| 100                                    | 80  | 135          | 100                                    | 80  | 135          |
| 120                                    | 90  | 160          | 120                                    | 90  | 160          |
| 140                                    | 105   | 190          | 140                                    | 105   | 190          |
| 160                                    | 120   | 225          | 160                                    | 120   | 225          |
| 180                                    | 135   | 250          | 180                                    | 135   | 250          |

| Temperature set for upper section (°C) | Temperature that can be set for lower section |              | Temperature set for lower section (°C) | Temperature that can be set for upper section |              |
|--|---|--------------|--|---|--------------|
|  | Minimum (°C)                                  | Maximum (°C) |  | Minimum (°C)                                  | Maximum (°C) |
| 200                                    | 145   | 250          | 200                                    | 145   | 250          |
| 220                                    | 160   | 250          | 220                                    | 160   | 250          |
| 250                                    | 170   | 250          | 250                                    | 170   | 250          |

### Oven cooking sections

You can cook in 4 different ways in different sections using the cross-partition sheet in your oven or by exiting the product.

#### Upper Section



You can only cook in the upper section. Suitable for grilling and small size cooking. When the upper section is active, the screen displays the function of the top section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the upper section function screen.

#### Lower Section



You can only cook in the lower section. Suitable for medium size cooking. When the lower section is active, the screen displays the function of the lower section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the lower section function screen.

#### Lower-Upper Section



You can cook in the upper and lower compartments at the same time. It is suitable for cooking two different foods. When the upper and lower sections are active, the function, temperature indicator and time/duration indicator screens specific to these sections appear separately on the

screen. If both sections have > symbols next to their function screens, both sections are active.

#### Single Large Section



You can cook in the single large section. Suitable for large size and multiple cooking. When the single large compartment is active, the function screen for both sections is customized to a single section. The temperature indicator and time/duration indicator screens for the lower compartment appear.

### 3.4 Product Accessories

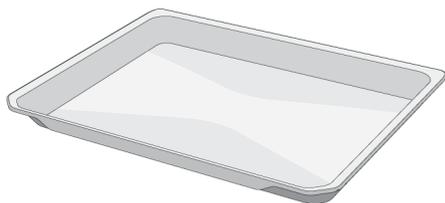
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



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.

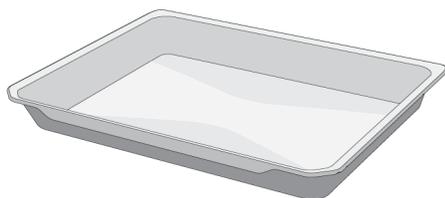
#### Standard tray

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



### Deep tray

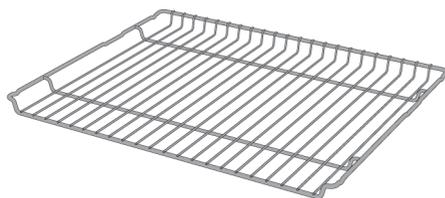
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



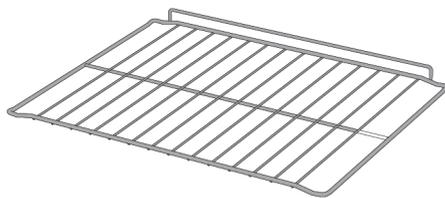
### Wire grill

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

**On models with wire shelves :**

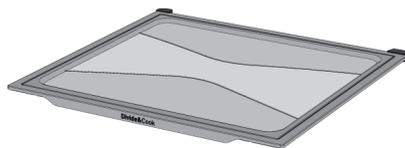


**On models without wire shelves :**



### Cross-partition sheet

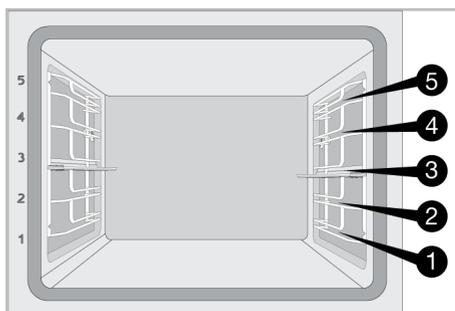
It is used to divide the cooking section into two separate sections.



## 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.

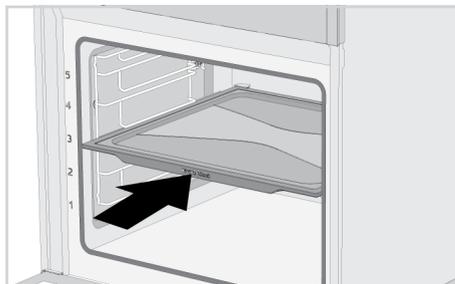


### Placement of the cross-partition sheet

In order to cook only in the upper, lower or together in the lower and upper sections in your oven, place the cross-partition sheet as shown in the following figure on the 3. rack position.

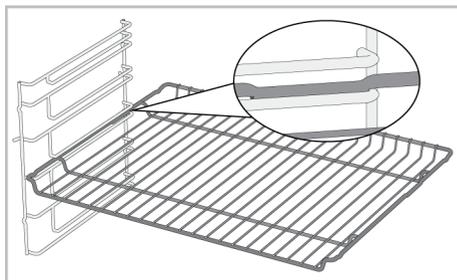


Before placing the cross-partition sheet 3, seat it on the end of the rack evenly and then place it into the oven firmly. If you place it at an angled position, cross-partition sheet shall be damaged.



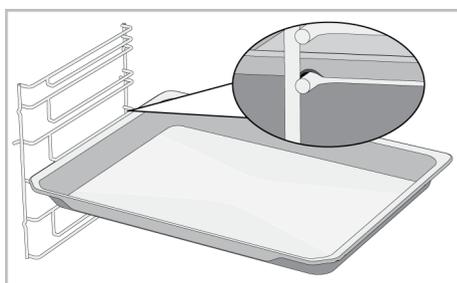
### Placing the wire grill on the cooking shelves

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.



### Placing the tray on the cooking shelves

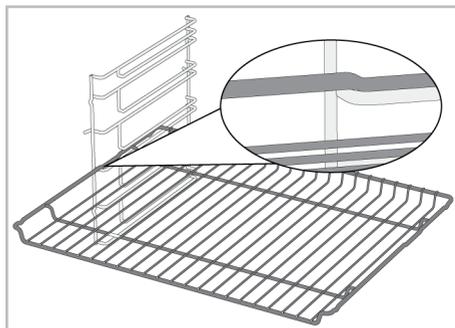
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to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



### Stopping function of the wire grill

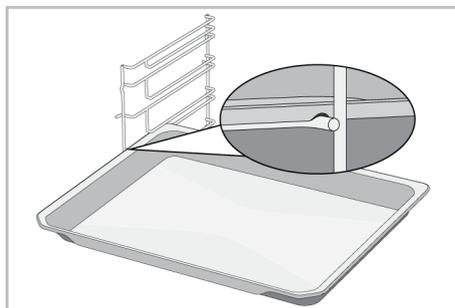
There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing

the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



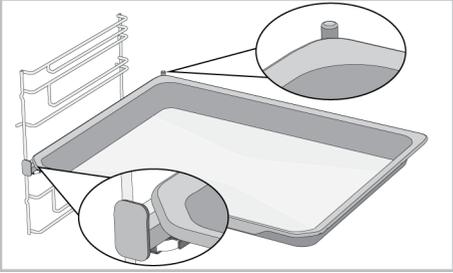
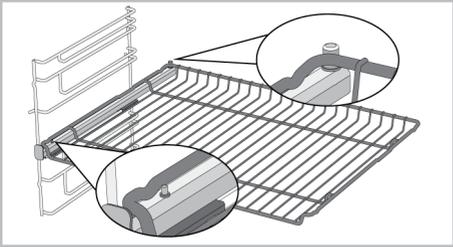
### Tray stopping function

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 rail, 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 mm <sup>2</sup> |
| 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 Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/ top heating 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-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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.

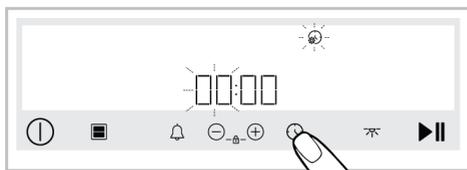
## 4 First Use

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

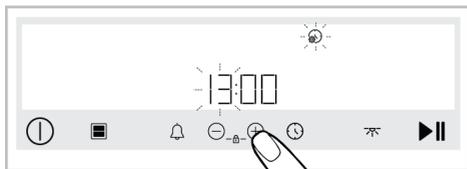
### 4.1 First Timer Setting

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

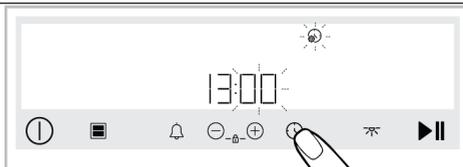
1. When oven is started for the first time the time of day set on the oven is shown on the display.
2. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. After the countdown is over, the settings menu is activated.
3. Touch the /+ keys until the  symbol appears on the display.
4. Touch the  key to activate the timer field.
  - ⇒ The timer field and the  symbol flash on the display.



5. Set the time of day by touching the /  keys and activate the minutes field by touching the  key again.



- ⇒ The minutes field and the  symbol flash on the display.



6. Touch the /  keys to set the minute. Confirm the setting by touching the  key.



- ⇒ The time of day is set and the  symbol illuminates continuously.

**i** If the first timer setting is not performed, the time of day starts from 12:00. You can change the time of day setting later as described in the “**Settings**” section.

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

### 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”. 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 the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

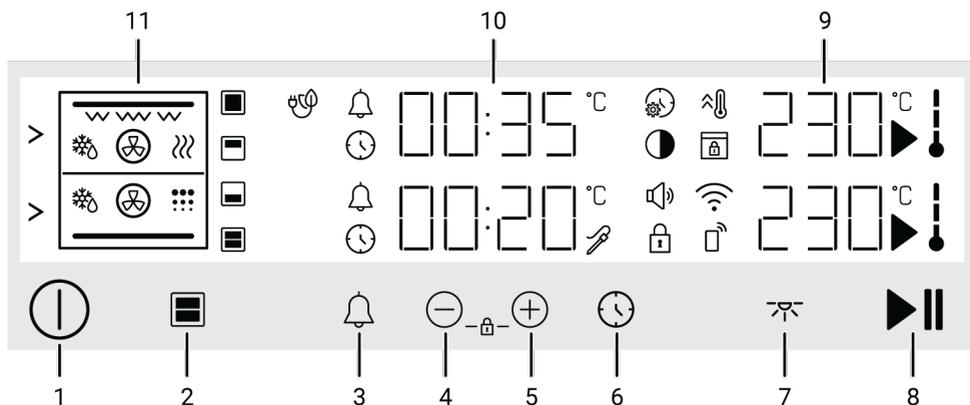
If there is  key on the control panel: In cases where the oven lamp is automatically switched on or off, you can turn the lamp on and off at any time by touching the  key.

### 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 pre-set 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.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the “**Settings**” section.

#### Control unit



#### Keys :

- 1 : On/off key
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Alarm key
- 4 : Decrease and advance key
- 5 : Increase and advance key
- 6 : Time and settings key
- 7 : Lamp key
- 8 : Baking start/stop key

#### Indicator areas :

- 9 : Temperature indicator area
- 10 : Timer/duration indicator area
- 11 : Function display

#### Display symbols :

- : Baking time symbol
- : Alarm symbol
- : Baking symbol
- : In-oven temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Volume level symbol
- : Brightness symbol
- : Defrosting symbol
- : Keep warm symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Single large cooking section symbol
- : Lower cooking section symbol
- : Upper cooking section symbol

: Double cooking section symbol

: Remove control symbol

: Wifi symbol

: Self-cleaning symbol \*

: Door lock symbol \*

: Meat probe symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

#### Turning on the oven

Turn on the oven by touching the key. If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is inserted, the first working function for the lower section is displayed. The operating function, temperature and baking time can be adjusted when the display is in this status.

If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 3 minutes and the time of day is shown on the display.

#### Turning off the oven

Turn off the oven by touching the key. The time of day is shown on the display.

## Cooking in one large section, only in the lower section or only in the upper section

- ✓ The following steps describe cooking in the single large section, only the lower section or simply cooking in the upper section, mutually.



To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product.

1. To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product. If you only want to cook in the lower or only upper section, install the intermediate compartment sheet.
2. Turn on the oven by touching the  key.
  - ⇒ If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is inserted, the first working function for the lower section is displayed.



Illustration 1: If the cross-partition sheet is inserted:

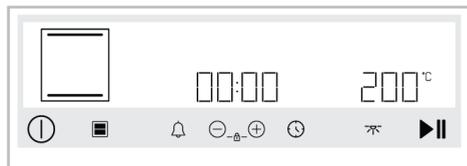
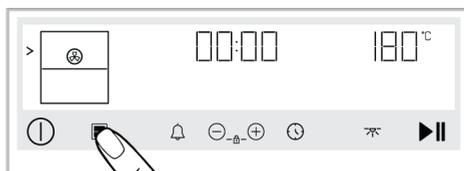


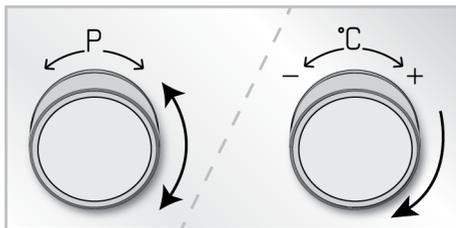
Illustration 2: If the cross-partition sheet is not inserted:

3. When the cross-partition sheet is inserted, the lower section cooking area screen is activated. Just tap  key to select the upper section.

- ⇒ The  symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.



4. When the cooking section you want to cook is active, select the function you want to cook with the function selection button.
5. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature knob if you would like to change this temperature.



If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

6. If you want to cook without setting the cooking time, tap  key to start cooking.



If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇒ Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the display. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

**7. If you want to cook by setting the cooking time tap ⌚ key once.**

⇒ The ⌚ symbol appears on the display.

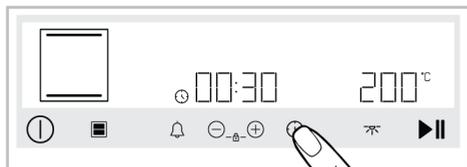


Illustration 3: For single large section:

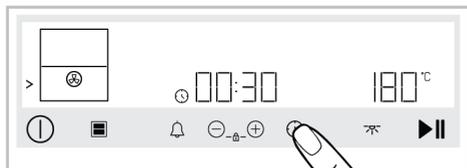


Illustration 4: Only for lower section:



Illustration 5: Only for upper section:

**i** To quickly set the baking time, you can touch the ⊕ key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use ⊕/⊖ keys to change the time.

**8. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.**

**i** The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

**9. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.**

⇒ Your oven will start operating immediately at the selected operating function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up.

**10. If you cooked without setting the cooking time, the oven does not turn off automatically. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ►|| key to end the baking or touch the ⌚ key to turn off the oven completely.**

**11. If you cooked by setting the cooking time, after the set cooking time is completed, "End" text appears on the screen, an audible warning is heard and cooking stops.**

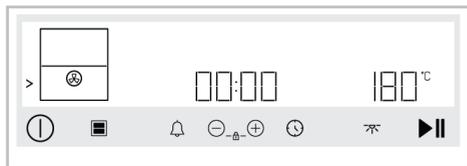
⇒ The warning sounds for two minutes. While the audible warning is given and "End" text appears on the display, if you touch ►|| key, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⌚ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

**Cooking together in the lower section and upper section**

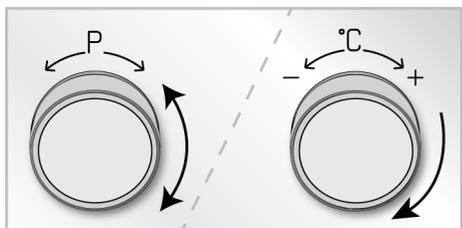
✓ The following steps describe how to cook different dishes together in the lower section and upper section. Before cooking starts, determine the upper and lower section functions that

are suitable for your meals. See “**Oven operating functions**” for combinations of upper-lower section functions.

1. Insert the cross-partition sheet and place your meals on the corresponding shelves of the oven sections where you will cook.
2. Turn on the oven by touching the  key.
  - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function of lower section is displayed on the screen.



3. In the lower section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



- ⇒ The  symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.
4. If you want to cook without setting the cooking time, tap  key to start cooking.

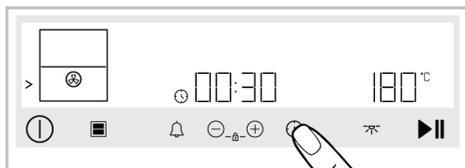
 If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

- ⇒ The lower section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears

on the screen. On the display, the  and  symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

5. If you want to cook by setting the cooking time tap  key once.

- ⇒ The  symbol appears on the time/duration screen of the lower section.



 To quickly set the baking time, you can touch the  key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use / keys to change the time.

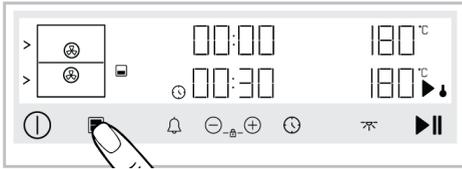
6. Set the cooking time with the  key.

 The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

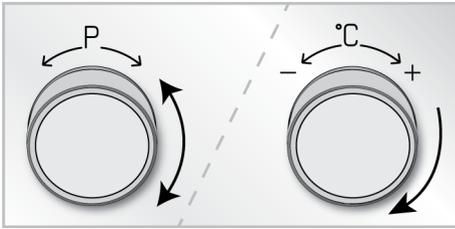
7. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the  key to start baking.

- ⇒ The lower section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the  and  symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  symbol will light up.

8. Tap  key to activate the upper section.



9. In the upper section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



⇒ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.

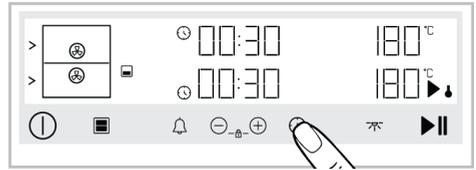
10. If you want to cook without setting the cooking time, tap ►|| key to start cooking.

**i** If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇒ The upper section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the screen. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

11. If you want to cook by setting the cooking time tap ⌚ key once.

⇒ The ⌚ symbol appears on the time/duration screen of the upper section.



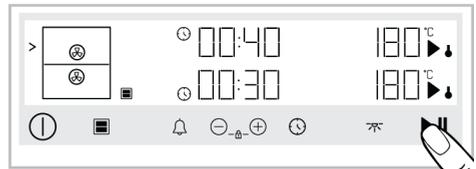
**i** To quickly set the baking time, you can touch the + key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use +/− keys to change the time.

12. Set the cooking time with the +/− keys.

**i** The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

13. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.

⇒ The upper section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up.



14. If you have cooked without setting the cooking time, the oven will not automatically turn off for both of the sections. You have to control baking and turn it off yourself. End cooking by

tapping the ►|| key, while the section, where your cooking has been completed, is active. When the cooking of the other section is finished, first activate the other section with the ■ key and tap the ►|| key to end the cooking. If you want to close both sections, tap the ⏻ key to turn off the oven completely.

15. If you cooked by setting the cooking time, "End" text appears on the temperature indicator screen of the section where the cooking time has been completed, the audible warning is heard and that section stops cooking. The other section continues to work until the cooking time is over. When the cooking time is completed in the other section, "End" text appears on the temperature indicator screen of that section, an audible warning is heard and that section stops cooking.

⇒ Within each section, the warning sounds for two minutes at the end of the alarm period. While the audible warning is given and "End" text appears on the display, if you touch ►|| key, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⏻ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

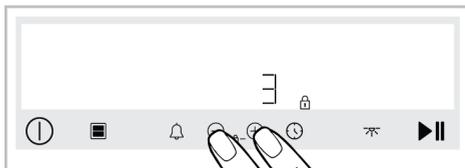
### 5.3 Settings

**i** 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 ⊕/⊖ keys simultaneously until the 🔒 symbol appears on the display.



⇒ The 🔒 symbol appears on the display and the key lock is activated. When any key is touched after the key lock is set, an audible signal is heard and the 🔒 symbol flashes.

**i** 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 ⊕/⊖ keys simultaneously until the 🔒 symbol disappears from the display.
  - » The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

#### Setting the alarm

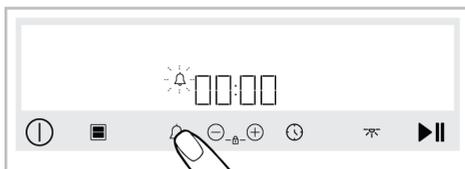
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking.

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.

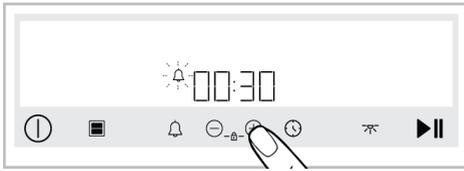
**i** The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

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

⇒ The 🔔 symbol starts to flash on the display.



2. Set the alarm time with the  $\oplus/\ominus$  keys. Touch the  $\mathbb{A}$  key again to confirm the setting.



- ⇒ The  $\mathbb{A}$  symbol illuminates continuously and the alarm time starts to count down on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.
3. After the alarm time is completed, the  $\mathbb{A}$  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.
  - ⇒ The audible warning is stopped.

### If you want to cancel the alarm;

1. Touch the  $\mathbb{A}$  key to reset the alarm period. Touch the  $\ominus$  key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by pressing the  $\mathbb{A}$  key for a long time.

### Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  $\mathbb{C}$  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the  $\mathbb{V}$  appears on the display.
3. Activate the volume setting by touching the  $\mathbb{C}$  key again. (**b-1, b-2**)

4. Set the desired tone with the  $\oplus/\ominus$  keys.

⇒ Selected volume setting is confirmed immediately. Touch the  $\mathbb{C}$  key to return to the settings menu.

### 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 (when the time of day is shown on the display), touch the  $\mathbb{C}$  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the  $\mathbb{B}$  appears on the display.
3. Activate the brightness setting by touching the  $\mathbb{C}$  key again.
4. Set the desired brightness with the  $\oplus/\ominus$  keys. (**d-1, d-2, d-3**)
  - ⇒ Selected brightness setting is confirmed immediately. Touch the  $\mathbb{C}$  key to return to the settings menu.

### 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 preheating setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  $\mathbb{C}$  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the  $\mathbb{P}$  symbol appears on the display.
3. Activate the quick preheating setting (booster) by touching the  $\mathbb{C}$  key again.
4. With the  $\oplus/\ominus$  keys turn the "OFF" setting to "ON" on the display.
  - ⇒ Selected quick preheating setting is confirmed immediately. Touch the key to return to the settings menu.

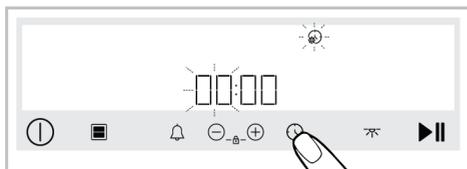
**i** You may turn off the quick preheating setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the automatic quick preheating setting.

### Changing the time of day

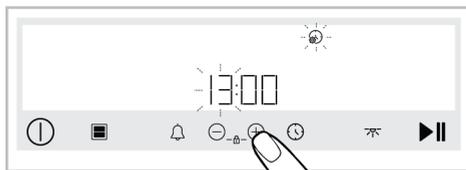
To change the time of day that you have previously set,

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the +/− keys until the ⚙️ symbol appears on the display.
3. Touch the ⌚ key to activate the timer field.

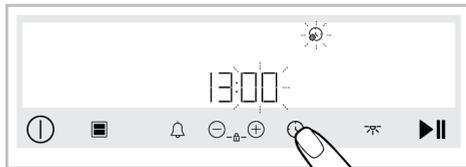
⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the display.



4. Set the time of day by touching the +/− keys and activate the minutes field by touching the ⌚ key again.



⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the display.



5. Touch the +/− keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⌚ key.
 

⇒ Adjusted time of the day is confirmed immediately. Touch the ⌚ key to return to the settings menu.

## 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 pa-

pers 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**

- 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 in single large section**

#### **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 *   | Top and bottom heating | 3              | 180              | 30 ... 40                   |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill **                                     | Fan Heating            | 3              | 190              | 40 ... 50                   |
| Small cakes       | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
|                   | Standard tray *   | Fan Heating            | 2              | 160              | 35 ... 45                   |
| Sponge cake       | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Top and bottom heating | 3              | 160              | 30 ... 40                   |
|                   | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Fan Heating            | 3              | 160              | 35 ... 45                   |
| Cookie            | Pastry tray *   | Top and bottom heating | 3              | 170              | 25 ... 35                   |
|                   | Pastry tray *   | Fan Heating            | 3              | 170              | 30 ... 40                   |
| Pastry            | Standard tray *   | Top and bottom heating | 2              | 200              | 30 ... 40                   |
| Bun               | Standard tray *   | Top and bottom heating | 2              | 200              | 25 ... 35                   |
|                   | Standard tray *   | Fan Heating            | 3              | 180              | 30 ... 40                   |
| Whole bread       | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3              | 200              | 35 ... 45                   |
|                   | Standard tray *   | Fan Heating            | 3              | 200              | 35 ... 45                   |
| Lasagne           | Glass / metal rectangular container on wire grill **            | Top and bottom heating | 2 or 3         | 200              | 30 ... 40                   |
| Apple pie         | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **     | Top and bottom heating | 2              | 180              | 60 ... 75                   |
|                   | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **     | Fan Heating            | 3              | 170              | 60 ... 80                   |
| Pizza             | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3              | 250 ... 280      | 8 ... 15                    |
|                   | Standard tray *   | Pizza function         | 3              | 250 ... 280      | 6 ... 12                    |

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 *<br>4 - Pastry tray * | Fan Heating        | 1 - 4          | 160              | 35 ... 45                   |
| Cookie      | 2 - Standard tray *<br>4 - Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 170              | 30 ... 40                   |
| Bun         | 2 - Standard tray *<br>4 - Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 180              | 30 ... 40                   |

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 for pastries and oven foods in upper section**

#### **Suggestions for baking with a single tray**

| Food              | Accessory to be used        | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|-----------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill ** | Fan Heating        | 4              | 190              | 45 ... 55                   |
| Small cakes       | Standard tray *             | Fan Heating        | 4              | 160              | 40 ... 50                   |
| Cookie            | Pastry tray *               | Fan Heating        | 4              | 170              | 30 ... 40                   |
| Bun               | Standard tray *             | Fan Heating        | 4              | 180              | 35 ... 45                   |

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 for pastries and oven foods in lower section**

#### **Suggestions for baking with a single tray**

| Food              | Accessory to be used  | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|---|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill **                                     | Fan Heating        | 1              | 190              | 45 ... 55                   |
| Sponge cake       | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Fan Heating        | 1              | 160              | 40 ... 50                   |
| Pizza             | Standard tray *   | Pizza function     | 2              | 250 ... 280      | 10 ... 15                   |

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.

### “Eco fan heating” operating function

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function “Eco fan heating”.
- Do not open the oven door when cooking in the “Eco fan heating” operating function. If the door does not open, the in-

ternal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.

- Do not preheat in the “Eco fan heating” operating function.

### Cooking table for “Eco fan heating” operating function in single large section

#### Suggestions for baking with a single tray

| Food        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes | Standard tray *      | 2              | 160              | 35 ... 50                   |
| Cookie      | Standard tray *      | 3              | 200              | 30 ... 40                   |
| Bun         | Standard tray *      | 2              | 200              | 35 ... 50                   |

\* These accessories may not be included with your product.

### Cooking table for “Eco fan heating” operating function in upper large section

#### Suggestions for baking with a single tray

| Food        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes | Standard tray *      | 4              | 180              | 35 ... 50                   |
| Cookie      | Standard tray *      | 4              | 200              | 45 ... 55                   |
| Bun         | Standard tray *      | 4              | 220              | 35 ... 50                   |

\* 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 in a single large section

| Food                         | Accessory to be used                             | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                           | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|--|---------------------------------|----------------|--|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *                                  | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/<br>max, after 180 ...<br>190 | 60 ... 80                   |
| Lamb's shank (1,5-2 kg)      | Standard tray *                                  | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 170  | 85 ... 110                  |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins. 250/<br>max, after 210            | 65 ... 85                   |
|                              | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | "3D" function                   | 2              | 15 mins. 250/<br>max, after 210            | 65 ... 85                   |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                  | Fan assisted bottom/top heating | 1              | 25 mins. 250/<br>max, after 180 ...<br>190 | 150 ... 210                 |
|                              | Standard tray *                                  | "3D" function                   | 1              | 25 mins. 250/<br>max, after 180 ...<br>190 | 150 ... 210                 |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200  | 20 ... 30                   |
|                              | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | "3D" function                   | 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.

## Cooking table for meat, fish and poultry in upper section

| Food                     | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C)                | Baking time (min) (approx.) |
|--------------------------|----------------------|--------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Fried chicken (1,8-2 kg) | Standard tray *      | Fan Heating        | 4              | 15 mins. 250/<br>max, after 210 | 80 ... 105                  |
| Fish                     | Standard tray *      | Fan Heating        | 4              | 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.

## Cooking table for meat, fish and poultry in lower section

| Food                     | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C)                | Baking time (min) (approx.) |
|--------------------------|----------------------|--------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Fried chicken (1,8-2 kg) | Standard tray *      | Fan Heating        | 1              | 15 mins. 250/<br>max, after 210 | 70 ... 95                   |
| Fish                     | Standard tray *      | Fan Heating        | 1              | 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 will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do 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.
- **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 are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grill table for single large section

| 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                   |
| Vegetable gratin            | Wire grill           | 4 - 5          | 220              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 2 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## Grill table for upper section

| 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              | 2 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

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 dishes single large section

#### 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 *   | Top and bottom heating | 3              | 140              | 20 ... 30                   |
|                           | Standard tray *   | Fan Heating            | 3              | 140              | 15 ... 25                   |
| Small cakes               | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
|                           | Standard tray *   | Fan Heating            | 2              | 160              | 35 ... 45                   |
| Sponge cake               | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Top and bottom heating | 3              | 160              | 30 ... 40                   |
|                           | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Fan Heating            | 3              | 160              | 35 ... 45                   |
| Apple pie                 | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **     | Top and bottom heating | 2              | 180              | 60 ... 75                   |
|                           | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **     | Fan Heating            | 3              | 170              | 60 ... 80                   |

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.) |
|---------------------------|--|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | 2 - Standard tray *<br>4 - Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 140              | 15 ... 25                   |
| Small cakes               | 1 - Standard tray *<br>4 - Pastry tray * | Fan Heating        | 1 - 4          | 160              | 35 ... 45                   |

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 table for single large section

| 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              | 2 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### The table of cooking together in the lower-upper sections

| Cooking section | Food              | Accessory to be used        | Operating function | Shelf position | Temperature (°C)                | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------|-------------------|-----------------------------|--------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Upper           | Small cakes       | Standard tray *             | Fan Heating        | 2              | 150                             | 35 ... 50                   |
| Lower           | Small cakes       | Standard tray *             | Fan Heating        | 2              | 150                             | 35 ... 50                   |
| Upper           | Whole chicken     | Standard tray *             | Fan Heating        | 4              | 15 mins. 250/<br>max, after 190 | 80 ... 100                  |
| Lower           | Cake in the mould | Cake mould on wire grill ** | Fan Heating        | 1              | 180                             | 45 ... 55                   |
| Upper           | Cake in the mould | Cake mould on wire grill ** | Fan Heating        | 4              | 180                             | 45 ... 55                   |
| Lower           | Fish              | Standard tray *             | Fan Heating        | 1              | 200                             | 20 ... 30                   |
| Upper           | Fish              | Standard tray *             | Fan Heating        | 4              | 200                             | 20 ... 30                   |
| Lower           | Bun               | Standard tray *             | Fan Heating        | 1              | 180                             | 35 ... 50                   |
| Upper           | Bun               | Standard tray *             | Fan Heating        | 4              | 180                             | 30 ... 45                   |
| Lower           | Pizza             | Standard tray *             | Pizza              | 2              | 250                             | 10 ... 17                   |

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.

## 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.

#### 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

- 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.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 42]").)
- 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.
- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

#### 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.

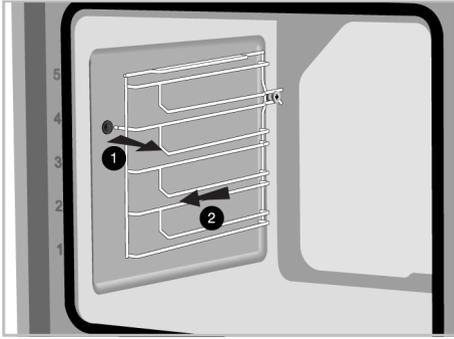
### **Cleaning the side walls of the oven**

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.

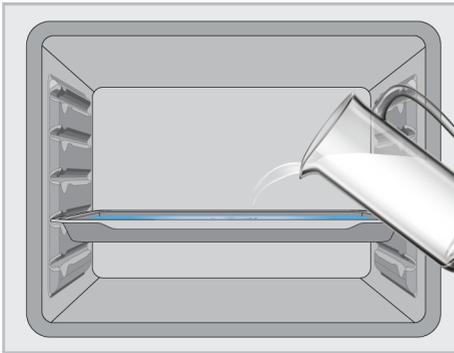


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### 7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



3. Select the easy steam cleaning function. The cleaning time appears on the display and this duration cannot be changed.

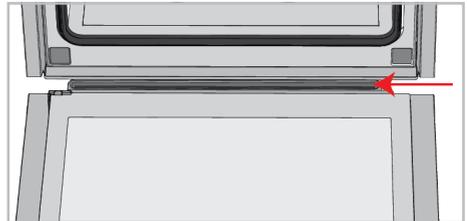
Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



### 7.6 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

## General warnings



### Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.

- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.
- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.

### To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "Pyrolysis" or "Pyrolysis - economy mode" function according to the dirtiness condition of your oven. If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the "Pyrolysis" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.

4. Start cleaning by touching the ►|| key.
  - ⇒ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
5. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  lock symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
6. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display. Turn off the oven by touching the  key.
7. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

## 7.7 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.

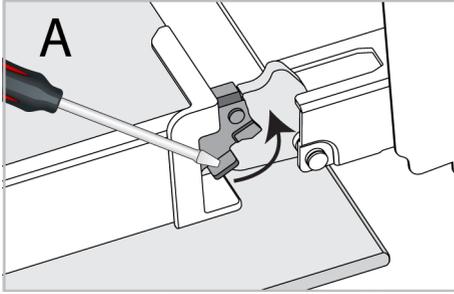


Illustration 6: Hinges - closed position

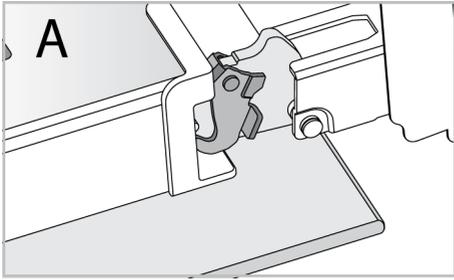


Illustration 7: Hinges - open position

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

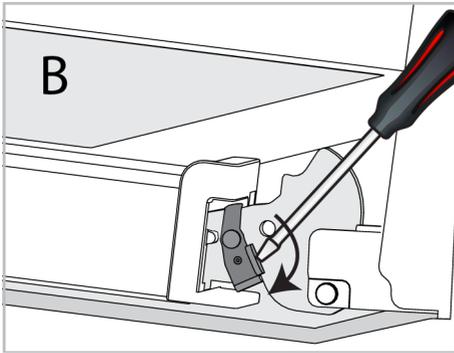


Illustration 8: Hinges - closed position

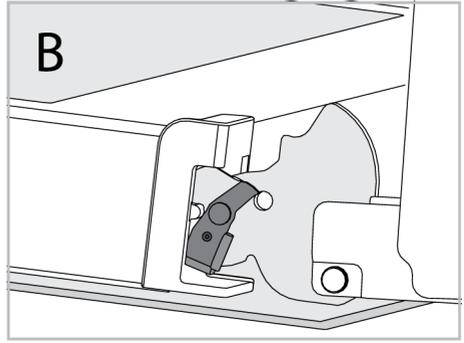


Illustration 9: Hinges - open position

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

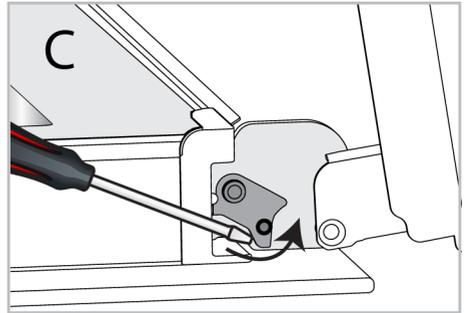


Illustration 10: Hinges - closed position

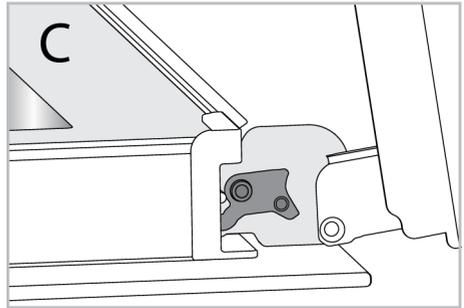
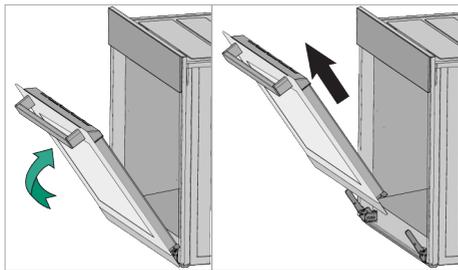


Illustration 11: Hinges - open position

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.

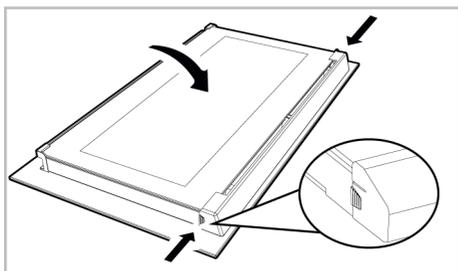


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

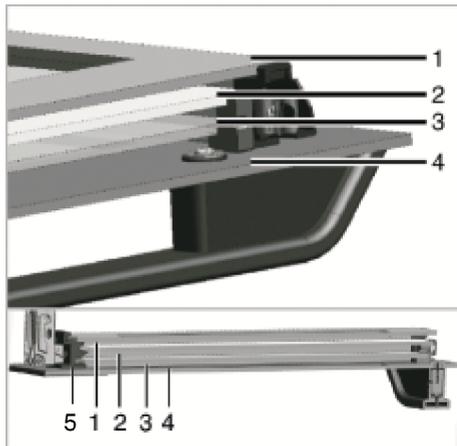
### 7.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

1. Open the oven door.

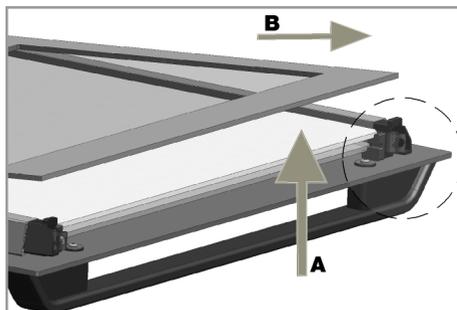


2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Innermost glass          | 2 Second inner glass |
| 3 Third inner glass        | 4 Outer glass        |
| 5 Plastic glass slot-Lower |                      |

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



4. Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of regrouping the door is to replace the second and third glasses (2, 3). As shown in the figure, place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot.

The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower plastic slots (5). Push the plastic component towards the frame until a “click” sound is heard.



After cleaning, all glasses must be reassembled.

## 7.9 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

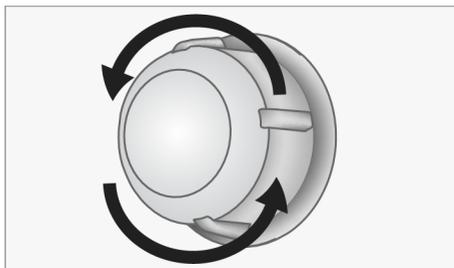
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in dia-

meter, 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.

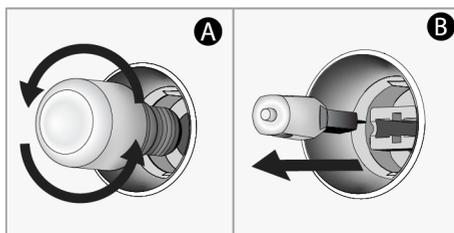
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such 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.



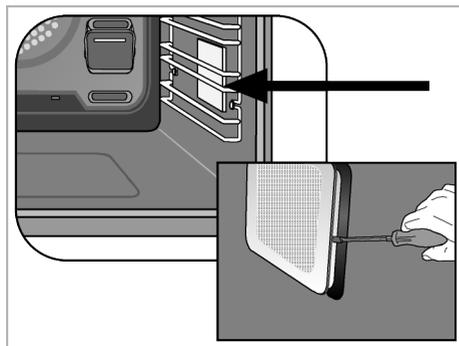
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



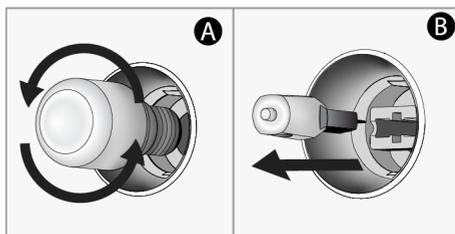
4. Refit the glass cover.

### 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.
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.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

**(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.**

- There has been a power outage before.  
>>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

**After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.**

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.



# Indice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>                                    | <b>52</b> |
| 1.1 Uso previsto .....  | 52        |
| 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici.....               | 52        |
| 1.3 Sicurezza elettrica .....   | 53        |
| 1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....  | 55        |
| 1.5 Installazione in sicurezza.....   | 55        |
| 1.6 Utilizzo in sicurezza.....  | 55        |
| 1.7 Avvertenze sulla temperatura .....  | 56        |
| 1.8 Uso degli accessori .....   | 56        |
| 1.9 Sicurezza nella cottura.....  | 57        |
| 1.10 Maintenance and Cleaning Safety .....  | 57        |
| 1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi) .....                            | 58        |
| <b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>                                    | <b>59</b> |
| 2.1 Direttiva sui rifiuti .....   | 59        |
| 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto ..... | 59        |
| 2.2 Informazioni sull'imballaggio.....  | 59        |
| 2.3 Consigli per risparmiare energia..  | 59        |
| <b>3 Il prodotto .....</b>  | <b>60</b> |
| 3.1 Presentazione del prodotto.....   | 60        |
| 3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto .....          | 60        |
| 3.2.1 Pannello di controllo .....   | 61        |
| 3.3 Funzioni operative del forno .....  | 61        |
| 3.4 Accessori del prodotto .....  | 64        |
| 3.5 Uso degli accessori del prodotto ..   | 65        |
| 3.6 Specifiche tecniche .....   | 68        |
| <b>4 Primo utilizzo.....</b>  | <b>69</b> |
| 4.1 Prima impostazione del timer .....  | 69        |
| 4.2 Pulizia iniziale .....  | 69        |
| <b>5 Utilizzo del forno .....</b>   | <b>70</b> |
| 5.1 Informazioni generali sull'uso del forno .....                                | 70        |
| 5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno.....                          | 70        |
| 5.3 Impostazioni .....  | 77        |
| <b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>                                | <b>79</b> |
| 6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno.....                             | 79        |

|  |           |
|--|-----------|
| 6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno...                        | 80        |
| 6.1.2 Carne, pesce e pollame.....                              | 84        |
| 6.1.3 Grill.....   | 85        |
| 6.1.4 Alimenti di prova .....                                  | 86        |
| <b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>                          | <b>89</b> |
| 7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....                | 89        |
| 7.2 Accessori per la pulizia .....                             | 90        |
| 7.3 Pulizia del pannello di controllo ..                       | 90        |
| 7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura).....      | 90        |
| 7.5 Pulizia a vapore facile .....                              | 91        |
| 7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura                           | 92        |
| 7.7 Pulire lo sportello del forno.....                         | 93        |
| 7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno ..... | 94        |
| 7.9 Pulizia della lampada del forno ...                        | 95        |
| <b>8 Risoluzione dei problemi .....</b>                        | <b>96</b> |

## 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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## 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 usato per riscaldare, riscaldare la piastra, asciugare asciugamani o vestiti appendendoli alla maniglia.

### 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.
- Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un 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 del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di

un piano cottura). 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.

- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- 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 alimentazione, servirsi unicamente del cavo di alimentazione 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.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la

superficie posteriore, i collegamenti potrebbero 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 o cavi intermedi.
- 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 il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di con-

tatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).

- Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.

#### **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 mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

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

#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

#### **1.6 Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.

- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- 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/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

### 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il pro-

- dotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si mette il cibo nel forno caldo, o si toglie il cibo dal forno caldo, ecc.

### 1.8 Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".

- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.



### 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.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- 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.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino

elementi del riscaldatore, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.

- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- 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.



### 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- 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.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- Le superfici calde causano ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.
- Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.
- Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature auto-pulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.

### **1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)**

- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
- Se è presente un piano cottura sopra il forno, non azionare il piano cottura durante la pirolisi.

## 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.

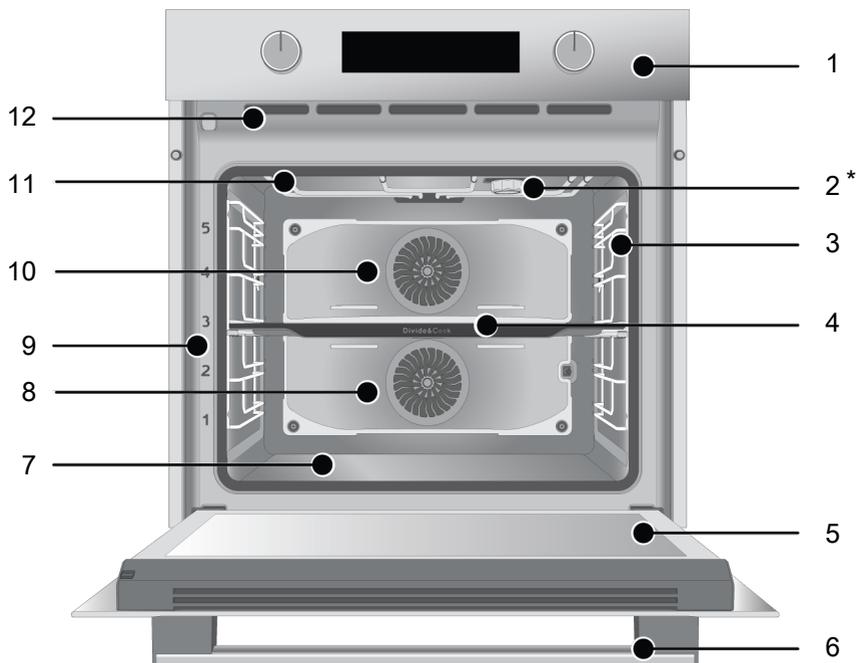
### 2.3 Consigli per risparmiare energia

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 "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non viene aperto, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola 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

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Posizioni del ripiano

11 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Foglio divisorio

6 Maniglia

8 Motorino ventola inferiore (dietro alla piastra in acciaio)

10 Motorino ventola superiore (dietro alla piastra in acciaio)

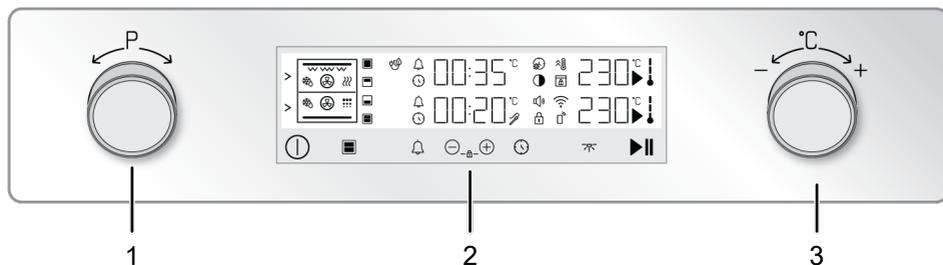
12 Fori di ventilazione

\* 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.

### 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 Manopola selezione funzione
- 3 Manopola di selezione della temperatura

- 2 Unità di controllo

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.

#### Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, toccare prima il tasto e accendere il forno. Poi, ruotare la manopola di selezione delle funzioni a destra/sinistra.

#### Manopola temperatura

Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, toccare

prima il tasto e accendere il forno. Poi, ruotare la manopola di selezione della temperatura a destra/sinistra.

#### Indicatore della temperatura interna del forno

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

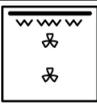
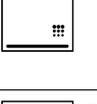
### 3.3 Funzioni operative del forno

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.

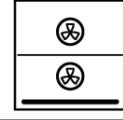
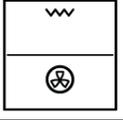
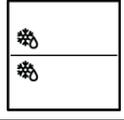
#### Sezione inferiore-superiore e grande singola

| Simbolo della funzione |                   |                   | Descrizione della funzione | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo   |
|------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|--------------------------------|--|
| Sezione singola grande | Sezione inferiore | Sezione superiore |                            |                                |  |
|                        |                   |                   | Funzionamento con ventola  | -                              | 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. |

|  |   |   |   |         |  |
|--|---|---|---|---------|--|
|  | - | - | Riscaldamento superiore e inferiore         | 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.   |
|  | - | - | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 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.  |
|  |   |   | Riscaldamento 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 dei cibi e con diversi livelli di ripiano.   |
|  |   |   | Riscaldamento ventola eco                   | 160-220 | Per risparmiare energia, anziché usare la funzione di "Cottura turbo" nell'intervallo 160- 220°C, sarà possibile utilizzare questa funzione. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. Quando è selezionata questa funzione, sullo schermo appare "ECO" per 2 secondi. Dopo 2 secondi, viene mostrato il valore di temperatura suggerito. |
|  |   | - | Funzione pizza                              | 40-280  | Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.   |
|  | - |   | Riscaldatore superiore+ventola              | 40-280  | Il riscaldamento superiore e il riscaldamento con ventola sulla parete posteriore funzionano. L'aria calda viene distribuita meglio tramite la ventola rispetto al solo riscaldatore superiore.  |
|  | - | - | Funzione "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 basso                                 | 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 completo a 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 del calore     | 40-100 | Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.   |
|  | - | -  | Pulizia a vapore facile     | -      | Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Questa funzione permette di ammorbidire lo sporco all'interno del forno (che non deve essere comunque rimasto a lungo) e di pulirlo facilmente. Vedere la sezione pulizia per una facile pulizia a vapore. |
|  | - | -  | Pirolisi - modalità economy | -      | Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Si consiglia di utilizzarla quando il forno è leggermente sporco. Leggere le istruzioni nella sezione Manutenzione e pulizia per questa funzione.   |
|  | - | -  | Pirolisi                    | -      | Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le istruzioni nella sezione Manutenzione e pulizia per questa funzione.   |

### Combinazioni di funzioni della sezione superiore e inferiore

| Simbolo della funzione  | Descrizione della funzione                    | Simbolo della funzione   | Descrizione della funzione                      | Simbolo della funzione   | Descrizione della funzione                            |
|---|---|--|---|--|---|
|   | Riscaldamento ventola + Riscaldamento ventola |   | Riscaldamento ventola + Riscaldamento inferiore |   | Grill completo + Riscaldamento ventola                |
|  | Riscaldamento ventola + Funzione pizza        |  | Grill basso + Riscaldamento ventola             |  | Funzionamento con ventola + Funzionamento con ventola |

### Intervalli di impostazione della temperatura di interoperabilità della sezione superiore-inferiore

La temperatura di una sezione è influenzata dall'impostazione della temperatura dell'altra sezione nei processi di cottura a doppia sezione. Per questo motivo ci sono delle restrizioni in base alle temperature regolate per le sezioni. Gli intervalli di temperatura che è possibile impostare per un'altra sezione sono riportati nelle tabelle seguenti in base alla temperatura impostata per una sezione.

| Temperatura impostata per la sezione superiore (°C) | Temperatura che può essere impostata per la sezione inferiore |              | Temperatura impostata per la sezione inferiore (°C) | Temperatura che può essere impostata per la sezione superiore |              |
|---|---|--------------|---|---|--------------|
|   | Minima (°C)   | Massima (°C) |   | Minima (°C)   | Massima (°C) |
| 40  | 40  | 45           | 40  | 40  | 45           |
| 60  | 50  | 75           | 60  | 50  | 75           |
| 80  | 65  | 105          | 80  | 65  | 105          |
| 100   | 80  | 135          | 100   | 80  | 135          |

| Temperatura impostata per la sezione superiore (°C) | Temperatura che può essere impostata per la sezione inferiore |              | Temperatura impostata per la sezione Inferiore (°C) | Temperatura che può essere impostata per la sezione superiore |              |
|---|---|--------------|---|---|--------------|
|   | Minima (°C)   | Massima (°C) |   | Minima (°C)   | Massima (°C) |
| 120   | 90  | 160          | 120   | 90  | 160          |
| 140   | 105   | 190          | 140   | 105   | 190          |
| 160   | 120   | 225          | 160   | 120   | 225          |
| 180   | 135   | 250          | 180   | 135   | 250          |
| 200   | 145   | 250          | 200   | 145   | 250          |
| 220   | 160   | 250          | 220   | 160   | 250          |
| 250   | 170   | 250          | 250   | 170   | 250          |

### Sezioni di cottura del forno

È possibile cucinare in 4 modi diversi in diverse sezioni utilizzando il foglio divisorio nel proprio forno o tirando fuori il prodotto.

#### Sezione superiore



Si può cucinare solo nella sezione superiore. Adatta per la cottura alla griglia e di alimenti di piccole dimensioni. Quando è attiva la sezione superiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione superiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione superiore.

#### Sezione inferiore



Si può cucinare solo nella sezione inferiore. Adatta per cotture di alimenti di medie dimensioni. Quando è attiva la sezione inferiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione inferiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione inferiore.

#### Sezione inferiore-superiore



Si può cucinare contemporaneamente nello scomparto superiore e in quello inferiore. È adatta per cucinare due diversi alimenti. Quando sono attive le sezioni superiore e inferiore, sullo schermo appaiono separatamente le schermate della funzione, dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata specifiche di queste sezioni. Se entrambe le sezioni hanno i simboli > accanto alle schermate delle funzioni, entrambi gli scomparti sono attivi.

#### Sezione singola grande



Si può cucinare nella sezione singola grande. Adatta ad alimenti di grandi dimensioni e a cotture multiple. Quando lo scomparto singolo grande è attivo, la schermata delle funzioni per entrambe le sezioni è identificata in una singola sezione. Appaiono le schermate dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata per lo scomparto inferiore.

### 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

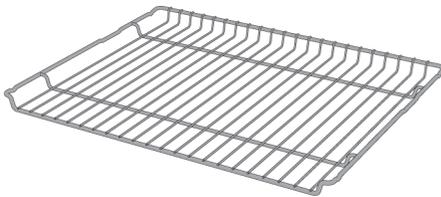
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



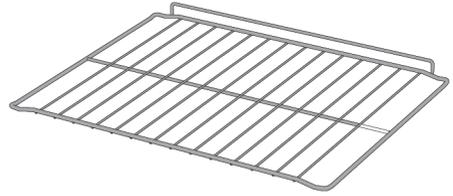
### Grill a filo

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.

### Foglio divisorio

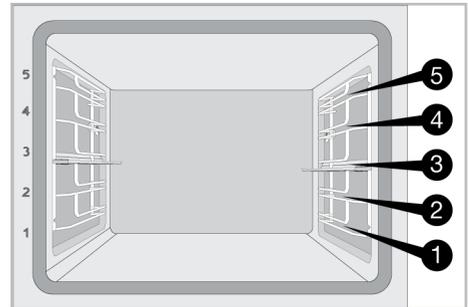
Viene utilizzato per dividere la sezione di cottura in due parti separate.



## 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.

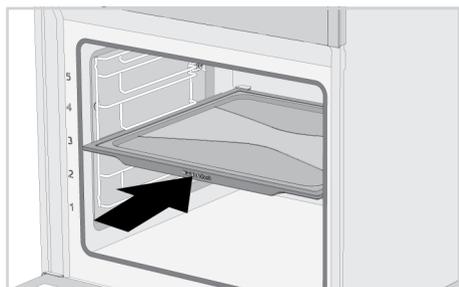


### Posizionamento dello scomparto divisorio

Per cucinare solo nella parte superiore, inferiore o insieme nella parte inferiore e superiore del forno, posizionare il foglio divisorio come mostrato nella seguente figura sulla posizione della griglia 3.

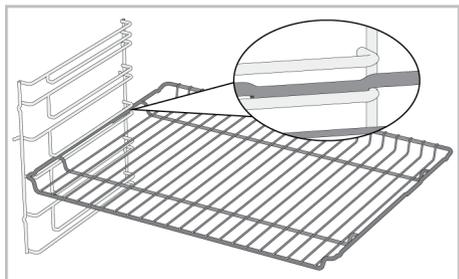


Prima di posizionare il foglio divisorio 3, adagiarlo alla fine della griglia in maniera uniforme e quindi inserirlo saldamente nel forno. Se lo si mette in posizione angolare, il foglio divisorio verrà danneggiato.



### **Posizionamento della griglia sui ripiani da cottura**

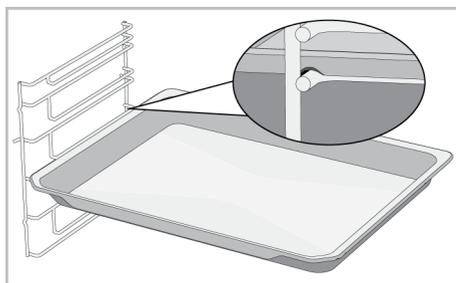
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano a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



### **Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura**

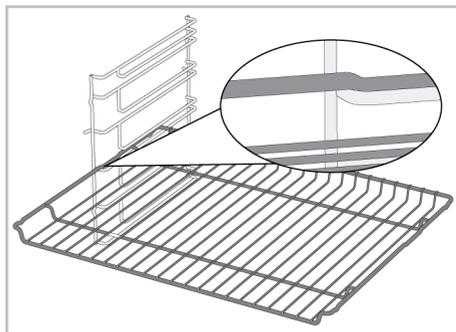
È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo.

Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



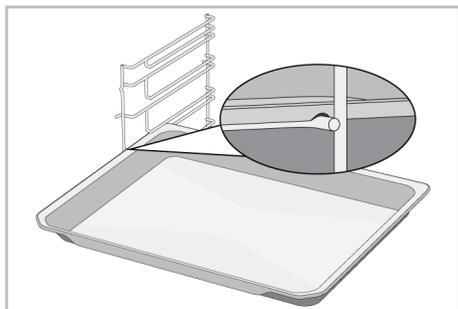
### **Funzione di arresto del grill a filo**

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.



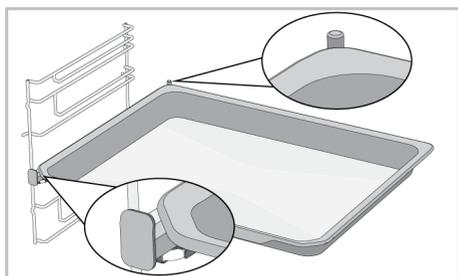
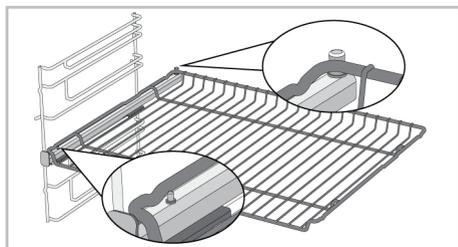
### **Funzione di arresto del vassoio**

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 telescopiche**  
**Su 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 mm <sup>2</sup> |
| 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 Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore 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-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



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

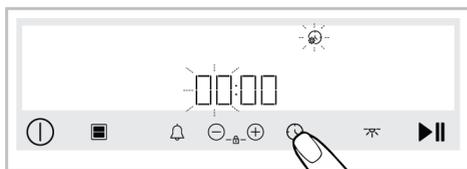
**i** Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, sul display viene mostrata l'ora del giorno impostata sul forno.
2. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

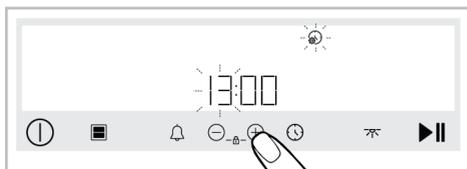
⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3- 2- 1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

3. Toccare i tasti /  fino a che il simbolo  non compare sul display.
4. Per attivare il campo del timer toccare .

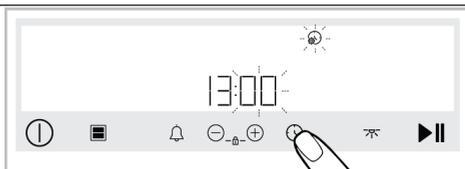
⇒ Il capo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display.



5. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti /  e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .



⇒ Il capo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display.



6. Toccare i tasti /  per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

**i** Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, il timer inizia il conteggio dalle 12:00. Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

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

### 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" 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 lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

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 .

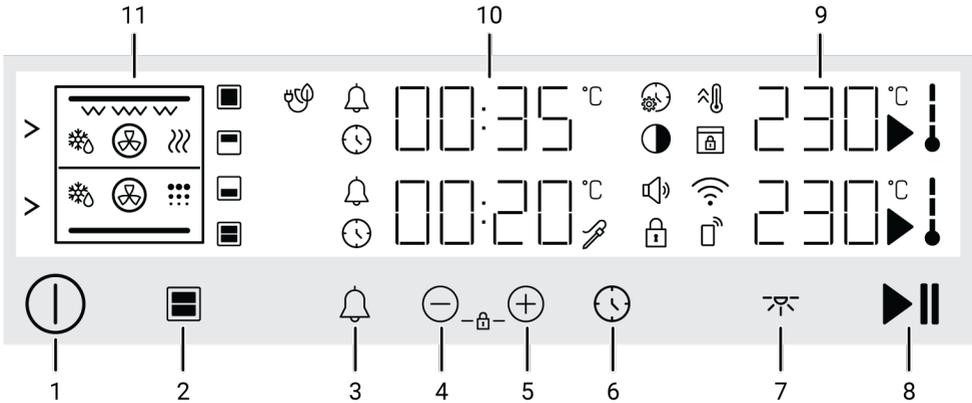
### **5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno**

#### **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.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, il simbolo  appare sul display quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida. Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "Impostazioni".

### Unità di controllo



#### Tasti :

- 1 : Tasto On/Off
- 2 : Tasto di selezione della sezione cottura
- 3 : Tasto allarme
- 4 : Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 : Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 : Tasto Ora e impostazioni
- 7 : Tasto della lampada
- 8 : Tasto di avvio/arresto cottura

#### Are indicatori :

- 9 : Area indicatore della temperatura
- 10 : Area indicatore dell'ora e della durata
- 11 : Visualizzazione delle funzioni

#### Simboli del display :

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo di cottura
-  : Simbolo della temperatura nel forno
-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo del livello di volume

-  : Simbolo luminosità
-  : Simbolo di sbrinatorio
-  : Simbolo del mantenimento del calore
-  : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
-  : Simbolo della sezione di cottura grande singola
-  : Simbolo della sezione di cottura inferiore
-  : Simbolo della sezione di cottura superiore
-  : Simbolo della sezione di cottura doppia
-  : Simbolo del telecomando
-  : Simbolo Wifi
-  : Simbolo di auto-pulizia \*
-  : Simbolo blocco sportello \*
-  : Simbolo della sonda per la carne \*

\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### Accensione del forno

Accendere il forno toccando il tasto  . Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione singola grande. Se il foglio divisorio è inse-

rito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore. La funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati quando il display è in questo stato.



Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 3 minuti e sul display appare l'ora del giorno.

### Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto . Sul display viene mostrata l'ora del giorno.

### Cucinare in una sezione grande, solo nella sezione inferiore o solo nella sezione superiore

- ✓ I passaggi seguenti descrivono la cottura nell'unica grande sezione, solo la parte inferiore o semplicemente la cottura nella parte superiore, reciprocamente.



Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto.

1. Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto. Se si vuole cucinare solo nella sezione inferiore o solo in quella superiore, installare il foglio dello scomparto intermedio.
2. Accendere il forno toccando il tasto .
  - ⇒ Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione singola grande. Se il foglio divisorio è inserito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore.



Illustrazione 1: Se il foglio divisorio è inserito:



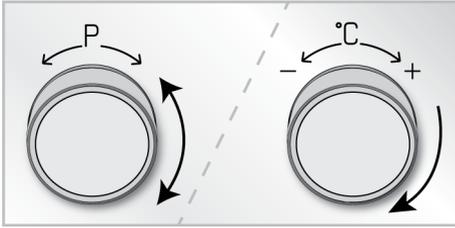
Illustrazione 2: Se il foglio divisorio non è inserito:

3. Quando il foglio divisorio è inserito, si attiva lo schermo della sezione di cottura dello scomparto inferiore. Per selezionare la sezione superiore, basta toccare il tasto .

⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.



4. Quando la sezione di cottura che si desidera utilizzare è attiva, selezionare la funzione con cui si desidera cucinare con il pulsante di selezione della funzione.
5. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.



**i** Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

6. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto ►► per iniziare la cottura.

**i** Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare il tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

7. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

⇒ Sul display appare il simbolo ⌚.

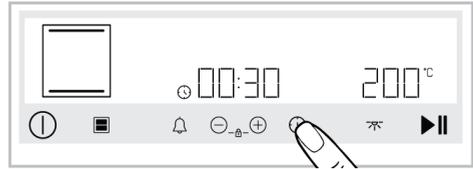


Illustrazione 3: Per la sezione singola grande:

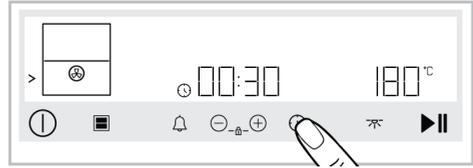


Illustrazione 4: Solo per la sezione inferiore:

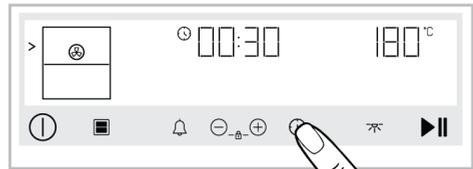


Illustrazione 5: Solo per la sezione superiore:

**i** Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto ⊕ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti ⊕/⊖ per cambiare l'ora.

8. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

**i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

9. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ►► per avviare la cottura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la tempe-

ratura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.

10. **Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura**, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

11. **Se si è cucinato impostando il tempo di cottura**, dopo l'impostazione del tempo di cottura, sullo schermo appare la dicitura "End", si avverte un segnale acustico e la cottura di arresta.

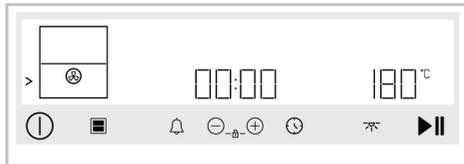
⇒ L'avviso suona per due minuti. Mentre si sente il segnale acustico ed appare il testo "End" sullo schermo, se si tocca il tasto ►|| il forno continua a funzionare per un tempo indefinito. Il forno si spegne se il tasto ① viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

### Cucinare contemporaneamente con la sezione inferiore e superiore

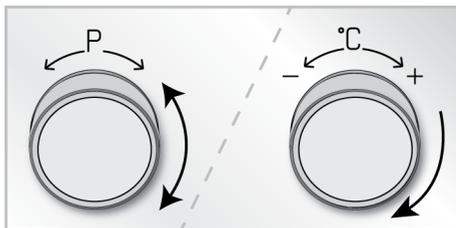
✓ I seguenti passi descrivono come cucinare diversi piatti contemporaneamente nella sezione inferiore e in quella superiore. Prima di iniziare a cucinare, stabilire le funzioni della sezione superiore e inferiore adatte ai propri alimenti. Vedere la sezione "**Funzioni operative del forno**" per le combinazioni delle funzioni dei ripiani superiore e inferiore.

1. Inserire il foglio divisorio e disporre i propri alimenti sui ripiani corrispondenti delle sezioni del forno in cui si cucinerà.
2. Accendere il forno toccando il tasto ①.

⇒ Dopo l'accensione del forno, sullo schermo viene visualizzata la prima funzione operativa della sezione inferiore.



3. Nella sezione inferiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.



⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.

4. Se si vuole cucinare senza impostare il tempo di cottura, toccare il tasto ►|| per iniziare la cottura.

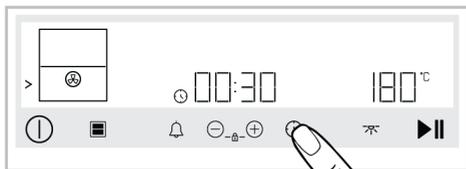
**i** Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

⇒ La sezione inferiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del

simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

5. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

⇒ Il simbolo ⌚ appare sulla schermata di ora/durata della sezione inferiore.



**i** Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto ⊕ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti ⊕/⊖ per cambiare l'ora.

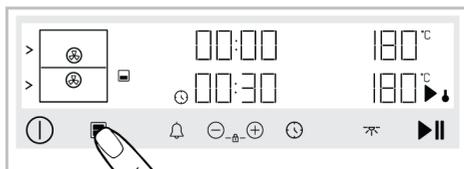
6. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

**i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

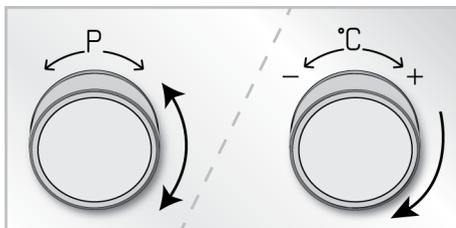
7. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ▶|| per avviare la cottura.

⇒ La sezione inferiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ▶ e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.

8. Per attivare la sezione superiore, toccare il tasto □.



9. Nella sezione superiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.



⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.

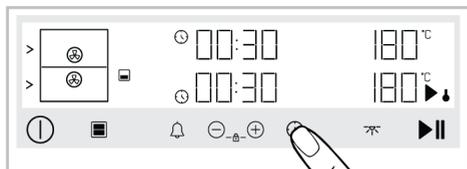
10. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto ▶|| per iniziare la cottura.

**i** Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

⇒ La sezione superiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ▶ e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

11. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

- ⇒ Il simbolo ☹ appare sulla schermata di ora/durata della sezione superiore.



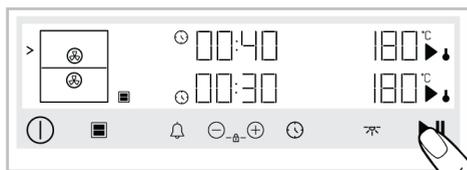
**i** Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto ⊕ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti ⊕/⊖ per cambiare l'ora.

12. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

**i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

13. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ▶|| per avviare la cottura.

- ⇒ La sezione superiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ▶ e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.



14. **Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura**, il forno non si spegnerà automaticamente per entrambe le sezioni. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Terminare la cottura toccando il tasto ▶||, mentre la sezione, dove si è completata la cottura è attiva. Quando la cottura dell'altra sezione è terminata, attivare prima l'altra sezione con il tasto ■ e toccare il tasto ▶|| per terminare la cottura. Se si vuole chiudere entrambe le sezioni, toccare il tasto ① in modo tale da spegnere completamente il forno.

15. **Se si è cucinato impostando il tempo di cottura**, appare il testo "End" sulla schermata dell'indicatore di temperatura della sezione in cui il tempo di cottura è stato completato, si avverte il segnale acustico e la sezione interrompe la cottura. L'altra sezione continua a lavorare fino alla fine del tempo di cottura. Quando nell'altra sezione il tempo di cottura è completato, sullo schermo dell'indicatore di temperatura di quella sezione appare "End", si sente un avviso acustico e quello scomparto interrompe la cottura.

- ⇒ All'interno di ogni sezione, l'avviso suona per due minuti fino alla fine del periodo di allarme. Mentre si sente il segnale acustico ed appare il testo "End" sullo schermo, se si tocca il tasto ▶|| il forno continua a funzionare per un tempo indefinito. Il forno si spegne se il tasto ① viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

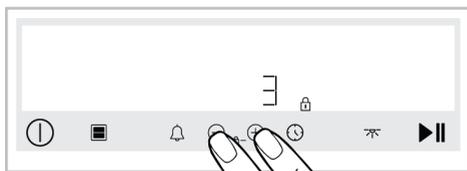
## 5.3 Impostazioni

**i** 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 contemporaneamente i tasti  $\oplus$  /  $\ominus$ , fino a che non compare il simbolo  $\mathfrak{L}$  sul display.



⇒ Sul display appare il simbolo  $\mathfrak{L}$  e il blocco dei tasti viene attivato. Quando, con il blocco tasti impostato, viene toccato qualsiasi tasto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  $\mathfrak{L}$  lampeggia.

**i** 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 contemporaneamente i tasti  $\oplus$  /  $\ominus$  simultaneamente, fino a che il simbolo  $\mathfrak{L}$  non scompare dal display.
  - » Sul display il simbolo  $\mathfrak{L}$  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

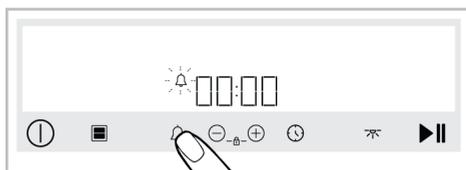
### Impostazione dell'allarme

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.

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

1. Toccare il tasto  $\mathfrak{L}$  per impostare il tempo del timer.
  - ⇒ Sul display il simbolo  $\mathfrak{L}$  inizia a lampeggiare.



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti  $\oplus$  /  $\ominus$ . Toccare nuovamente il tasto  $\mathfrak{L}$  per confermare l'impostazione.



⇒ Il simbolo  $\mathfrak{L}$  si illumina in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sul display. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.

3. Quando il timer avrà finito, il simbolo  $\mathfrak{L}$  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

### Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.
  - ⇒ L'avviso acustico si arresta.

## Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare il tasto  per resettare il timer. Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare l'allarme toccando a lungo il tasto .

## Impostazione del volume

È possibile impostare il volume 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  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
  2. Toccare i tasti  fino a che il simbolo  non compare sul display.
  3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto . **(b-1, b-2)**
  4. Impostare il tono desiderato con i tasti .
- ⇒ L'impostazione del volume selezionato viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

## 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  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti  fino a che sul display non compare .
3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto .

4. Impostare la luminosità desiderata con i tasti . **(d-1, d-2, d-3)**

⇒ L'impostazione della luminosità selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

## 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. 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  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
  2. Toccare i tasti  fino a che il simbolo  non compare sul display.
  3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto .
  4. Con i tasti  cambiare l'impostazione da "OFF" a "ON" sul display.
- ⇒ L'impostazione selezionata del preriscaldamento rapido viene confermata immediatamente. Toccare il tasto per tornare al menu delle impostazioni.

 Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

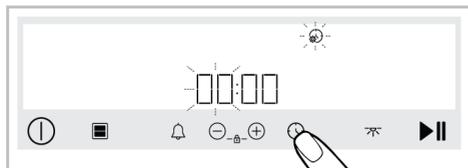
## Modificare l'ora del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

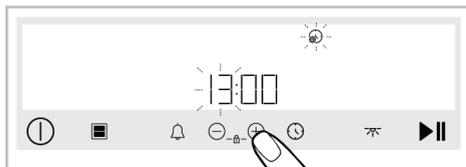
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

2. Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  fino a che il simbolo  $\text{⌚}$  non compare sul display.
3. Per attivare il campo del timer toccare  $\text{⌚}$ .

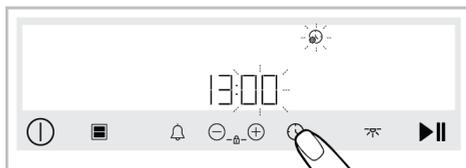
⇒ Il capo dei timer e il simbolo  $\text{⌚}$  lampeggiano sul display.



4. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti  $\oplus/\ominus$  e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto  $\text{⌚}$ .



⇒ Il capo dei minuti e il simbolo  $\text{⌚}$  lampeggiano sul display.



5. Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto  $\text{⌚}$ .
  - ⇒ L'ora del giorno modificata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  $\text{⌚}$  per tornare al menu delle impostazioni.

## 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 bruciate 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**

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, antiaderenti 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 ridurre 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 ridurre 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 farcitura che si utilizzerà per i pasticcini non sia eccessiva sul fondo del pasticcino. 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 pasticceria e cibi da forno nella sezione singola grande**

#### **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 *   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 180              | 30 ... 40                               |
| Torta nello stampo          | Stampo per torte su grill a filo **                                      | Riscaldamento ventola               | 3                     | 190              | 40 ... 50                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                               |
|                             | Vassoio standard *   | Riscaldamento ventola               | 2                     | 160              | 35 ... 45                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 30 ... 40                               |
|                             | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento ventola               | 3                     | 160              | 35 ... 45                               |
| Biscotti                    | Vassoio per pasticceria *  | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 170              | 25 ... 35                               |
|                             | Vassoio per pasticceria *  | Riscaldamento ventola               | 3                     | 170              | 30 ... 40                               |
| Pasticceria                 | Vassoio standard *   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 200              | 30 ... 40                               |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 200              | 25 ... 35                               |
|                             | Vassoio standard *   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 180              | 30 ... 40                               |
| Pane integrale              | Vassoio standard *   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 200              | 35 ... 45                               |
|                             | Vassoio standard *   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 200              | 35 ... 45                               |
| Lasagne                     | Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **             | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 o 3                 | 200              | 30 ... 40                               |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 60 ... 75                               |
|                             | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 170              | 60 ... 80                               |

| Alimento | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|----------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|---|
| Pizza    | Vassoio standard *       | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 250 ... 280      | 8 ... 15                                |
|          | Vassoio standard *       | Funzione pizza                      | 3                     | 250 ... 280      | 6 ... 12                                |

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 *<br>4 - Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 1 - 4                 | 160              | 35 ... 45                               |
| Biscotti                    | 2 - Vassoio standard *<br>4 - Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | 170              | 30 ... 40                               |
| Panino rotondo              | 2 - Vassoio standard *<br>4 - Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | 180              | 30 ... 40                               |

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 per pasticcini e cibi da forno nella sezione superiore

#### 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 nello stampo          | Stampo per torte su grill a filo ** | Riscaldamento ventola | 4                     | 190              | 45 ... 55                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 4                     | 160              | 40 ... 50                               |
| Biscotti                    | Vassoio per pasticceria *           | Riscaldamento ventola | 4                     | 170              | 30 ... 40                               |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 4                     | 180              | 35 ... 45                               |

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 per pasticcini e cibi da forno nella sezione inferiore

## 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 nello stampo | Stampo per torte su grill a filo **                                      | Riscaldamento ventola | 1                     | 190              | 45 ... 55                               |
| Pan di Spagna      | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento ventola | 1                     | 160              | 40 ... 50                               |
| Pizza              | Vassoio standard *   | Funzione pizza        | 2                     | 250 ... 280      | 10 ... 15                               |

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.

### “Riscaldamento ventola eco” funzione operativa

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa “Riscaldamento ventola 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 “Riscaldamento ventola eco”.

### Tabella di cottura “Riscaldamento ventola eco” per la funzione operativa in una singola grande sezione

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|---|
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *       | 2                     | 160              | 35... 50                                |
| Biscotti                    | Vassoio standard *       | 3                     | 200              | 30... 40                                |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *       | 2                     | 200              | 35... 50                                |

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

### Tabella di cottura per “Riscaldamento ventola eco” la funzione operativa nella sezione superiore grande

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|---|
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *       | 4                     | 180              | 35... 50                                |
| Biscotti                    | Vassoio standard *       | 4                     | 200              | 45... 55                                |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *       | 4                     | 220              | 35... 50                                |

\* 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 alla 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 frita 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 in una sezione singola grande

| Alimento                          | Accessorio da utilizzare                                    | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                  | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------------|---|---|-----------------------|-----------------------------------|---|
| Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg) | Vassoio standard *  | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 60 ... 80                               |
| Stinco di agnello (1,5-2 kg)      | Vassoio standard *  | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 170                               | 85 ... 110                              |
| Pollo fritto (1,8-2 kg)           | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 15 min. 250/max, dopo 210         | 65 ... 85                               |
|                                   | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Funzione "3D"                               | 2                     | 15 min. 250/max, dopo 210         | 65 ... 85                               |
| Turchia (5,5 kg)                  | Vassoio standard *  | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 1                     | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
|                                   | Vassoio standard *  | Funzione "3D"                               | 1                     | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210                             |

| Alimento | Accessorio da utilizzare                                    | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|----------|---|---|-----------------------|------------------|---|
| Pesce    | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 200              | 20 ... 30                               |
|          | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Funzione "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.

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione superiore

| Alimento                | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa    | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)          | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---|
| Pollo fritto (1,8-2 kg) | Vassoio standard *       | Riscaldamento ventola | 4                     | 15 min. 250/max, dopo 210 | 80... 105                               |
| Pesce                   | Vassoio standard *       | Riscaldamento ventola | 4                     | 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.

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione inferiore

| Alimento                | Accessorio da utilizzare | Funzione operativa    | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)          | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---|
| Pollo fritto (1,8-2 kg) | Vassoio standard *       | Riscaldamento ventola | 1                     | 15 min. 250/max, dopo 210 | 70... 95                                |
| Pesce                   | Vassoio standard *       | Riscaldamento ventola | 1                     | 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.

- **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 da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

### Tabella grill per la sezione singola grande

| Alimento                                  | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|---|--------------------------|-----------------------|------------------|--|
| 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              | 2... 4                                   |

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.

### Tabella grill per la sezione superiore

| Alimento                                  | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|---|--------------------------|-----------------------|------------------|--|
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità | Grill a filo             | 4                     | 250              | 20... 30                                 |
| Pane tostato                              | Grill a filo             | 4                     | 250              | 2... 4                                   |

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.

### 6.1.4 Alimenti di prova

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

### Tabella di cottura per piatti test nella sezione singola grande

**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 *   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 140              | 20... 30                                |
|                             | Vassoio standard *   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 140              | 15... 25                                |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *   | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                               |
|                             | Vassoio standard *   | Riscaldamento ventola               | 2                     | 160              | 35 ... 45                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 30 ... 40                               |
|                             | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento ventola               | 3                     | 160              | 35 ... 45                               |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 60 ... 75                               |
|                             | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento ventola               | 3                     | 170              | 60 ... 80                               |

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.) |
|-----------------------------|---|-----------------------|-----------------------|------------------|---|
| Shortbread (biscotto dolce) | 2 - Vassoio standard *<br>4 - Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | 140              | 15 ... 25                               |
| Torte di piccole dimensioni | 1 - Vassoio standard *<br>4 - Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 1 - 4                 | 160              | 35 ... 45                               |

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 grill per la sezione singola grande

| 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              | 2... 4                                  |

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.

## La tabella di cottura per le sezioni superiore-inferiore

| Sezione di cottura | Alimento                    | Accessorio da utilizzare            | Funzione operativa    | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)              | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|--------------------|-----------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|---|
| Superiore          | Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 2                     | 150                           | 35 ... 50                               |
| Inferiore          | Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 2                     | 150                           | 35 ... 50                               |
|                    |                             |                                     |                       |                       |                               |   |
| Superiore          | Pollo intero                | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 4                     | 15 min. 250/<br>max, dopo 190 | 80... 100                               |
| Inferiore          | Torta nello stampo          | Stampo per torte su grill a filo ** | Riscaldamento ventola | 1                     | 180                           | 45 ... 55                               |
|                    |                             |                                     |                       |                       |                               |   |
| Superiore          | Torta nello stampo          | Stampo per torte su grill a filo ** | Riscaldamento ventola | 4                     | 180                           | 45 ... 55                               |
| Inferiore          | Pesce                       | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 1                     | 200                           | 20 ... 30                               |
|                    |                             |                                     |                       |                       |                               |   |
| Superiore          | Pesce                       | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 4                     | 200                           | 20 ... 30                               |
| Inferiore          | Panino rotondo              | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 1                     | 180                           | 35 ... 50                               |
|                    |                             |                                     |                       |                       |                               |   |
| Superiore          | Panino rotondo              | Vassoio standard *                  | Riscaldamento ventola | 4                     | 180                           | 30... 45                                |
| Inferiore          | Pizza                       | Vassoio standard *                  | Pizza                 | 2                     | 250                           | 10 ... 17                               |

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.

## 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 detersivi 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 detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi 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 (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).
- 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 creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detersivo adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detersivo 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 detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

#### Superfici smaltate

- 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.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [► 91]").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detersivo per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.
- 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.

### **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".

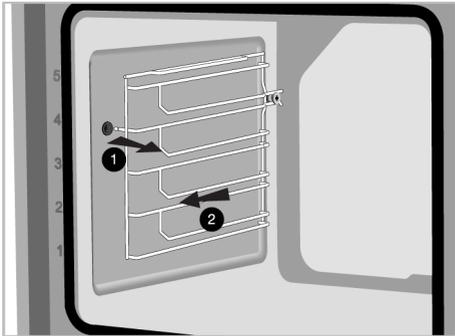
### Pulizia delle pareti laterali del forno

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 sé per rimuoverlo completamente.



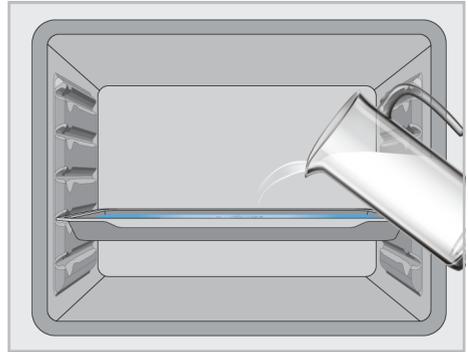
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

### 7.5 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.

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



3. Selezionare la funzione di pulizia a vapore facile. Il tempo di pulizia appare sullo schermo e questa durata non può essere modificata.

Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido. Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

**i** Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



## 7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura

Il forno è dotato di una funzione di pirolisi. Il forno si riscalda fino ad una temperatura di circa 420-480°C e brucia fino a che lo sporco esistente non si trasforma in polvere. Potrebbe generarsi un forte fumo. Provvedere ad una buona ventilazione. La pulizia ad alta temperatura dovrebbe essere eseguita all'incirca ogni 10 utilizzi del forno.

### Avvertenze generali



#### Le superfici calde causano ustioni!

Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.

- Prima di utilizzare la funzione di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori, la griglia telescopica e quelle laterali (se presenti). Se non dovessero essere rimossi, gli accessori e le griglie laterali potrebbero essere danneggiati.
- Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima della pulizia per evitare danni.
- Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra del vetro è molto delicata e potrebbe essere facilmente

danneggiata. Se la guarnizione si danneggia, sostituirla con una nuova fornita da un rivenditore autorizzato.

### Per avviare la funzione di pirolisi:

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
3. Selezionare la funzione "Pirolisi" o "Pirolisi - modalità economy" in base allo stato di sporco del forno. Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "Pirolisi - modalità economy". Questa funzione impiega meno tempo della funzione "Pirolisivariable". Se il forno è molto sporco, la funzione "Pirolisi - modalità economy" potrebbe non essere sufficiente. In questo caso pulirlo con la funzione "Pirolisi".
4. Avviare la pulizia toccando il tasto ►||.
  - ⇒ Inizia la pulizia e il tempo di auto-pulizia appare sul display. Questo tempo non può essere modificato.
5. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo del lucchetto  appare sul display del timer e lo sportello del forno non può essere aperto. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.
6. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "End". Spegner il forno toccando il tasto ①.
7. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.

## 7.7 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 detersivi 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.

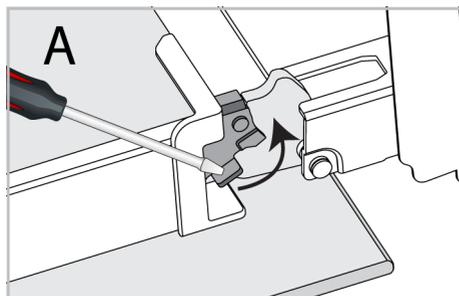


Illustrazione 6: Cerniere - posizione chiusa

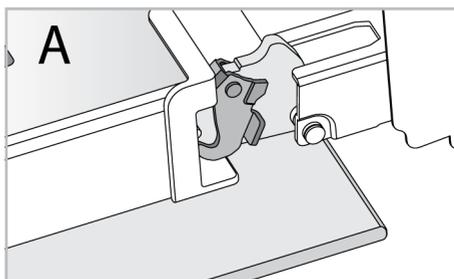


Illustrazione 7: Cerniere - posizione aperta

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

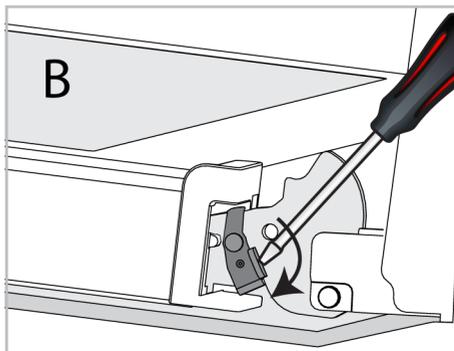


Illustrazione 8: Cerniere - posizione chiusa

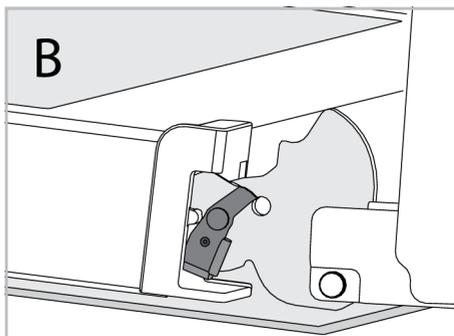


Illustrazione 9: Cerniere - posizione aperta

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

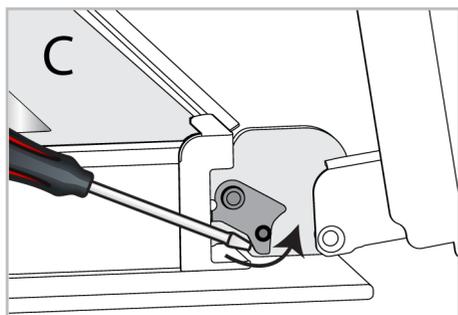


Illustrazione 10: Cerniere - posizione chiusa

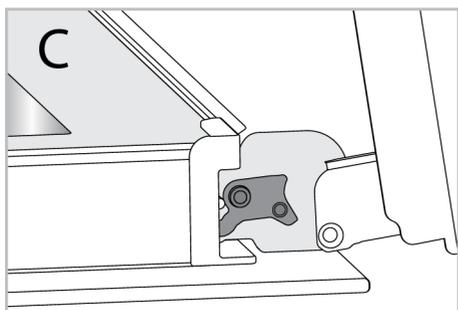
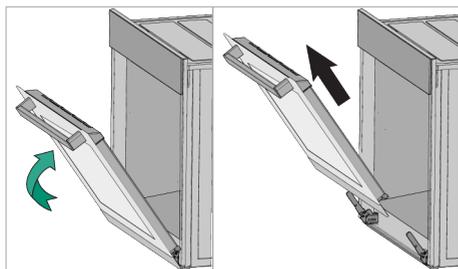


Illustrazione 11: Cerniere - posizione aperta

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.

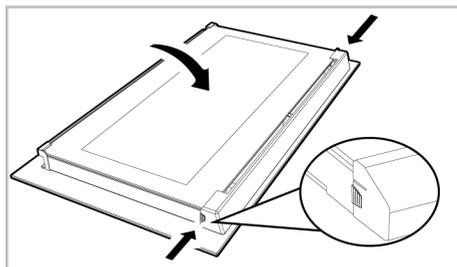


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

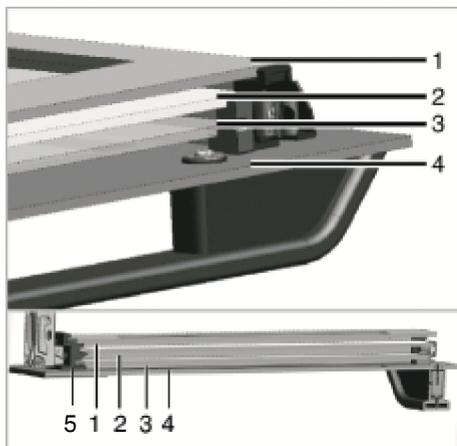
## 7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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.



1 Vetro più interno

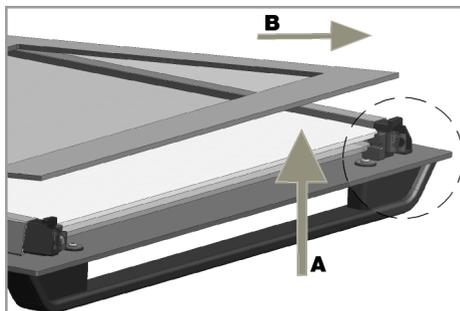
2 Secondo vetro interno

3 Terzo vetro interno

4 Vetro esterno

5 Fessura di vetro in plastica-Inferiore

3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



4. Ripetere lo stesso procedimento per la rimozione del secondo e terzo vetro.



Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di sostituire il secondo e il terzo vetro (2, 3). Come mostrato in figura, posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica.

L'ordine di attacco del secondo e del terzo vetro interno non è importante, in quanto sono intercambiabili.

Nel fissare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul secondo vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori di tutti i vetri interni perché coincidano con le fessure inferiori in plastica (5). Spingere il componente in plastica verso il telaio fino a quando non si sente un "click".



Dopo la pulizia, tutti i vetri devono essere rimontati.

## 7.9 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.

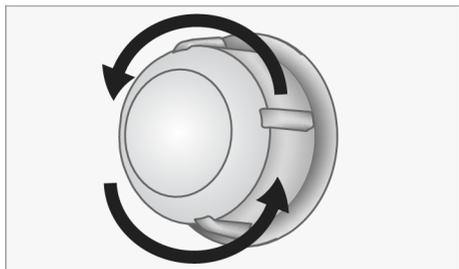
### Sostituzione della lampada del forno

#### Avvertenze generali

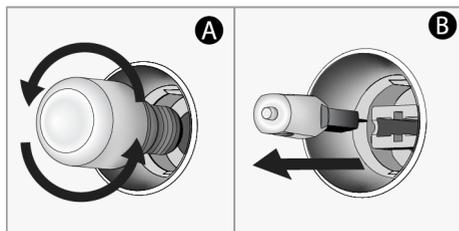
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno 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,**

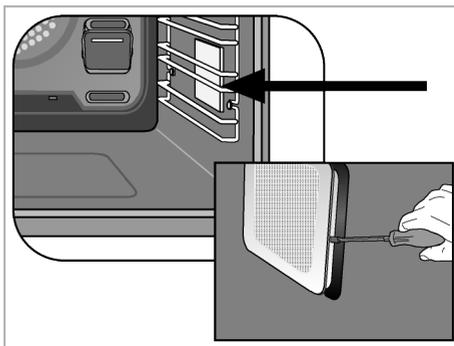
1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.

## 8 Risoluzione dei problemi

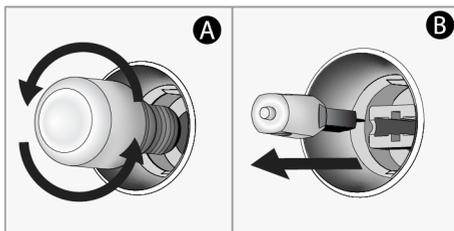
Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

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

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



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
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.

**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.
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- 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.

### **(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.**

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

### **Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.**

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.





