

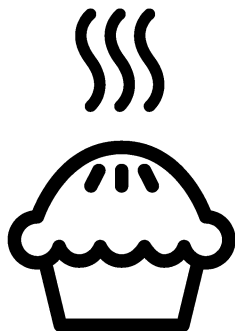


Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Forno incassato

Manuale utente



BIM22306XP-BIM13302BPS

FR / IT

285.4489.64/R.AC/25.09.2020

7757897609-7757787633

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....	4
Sécurité électrique	5
Sécurité du produit	6
Utilisation prévue	8
Sécurité des enfants	8
Mise au rebut de l'ancien appareil	9
Elimination des emballages	9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble.....	10
Contenu de l'emballage	11
Caractéristiques techniques	12

3 Installation 13

Avant l'installation	13
Installation et branchement	15
Déplacement ultérieur	17

4 Préparation 19

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	19
Première utilisation.....	19
Réglage de l'heure.....	19
Premier nettoyage de l'appareil	20

Première cuisson	20
------------------------	----

5 Utilisation du four 21

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	21
Utilisation du four électrique.....	22
Modes de fonctionnement.....	22
Utilisation de l'horloge du four.....	24
Tableau des temps de cuisson	27
Utilisation du grill	31
Tableau des temps de cuisson pour le grill	31

6 Maintenance et entretien 33

Généralités	33
Nettoyage du bandeau de commande	33
Nettoyage du four	33
Retirer la porte du four.	36
Retrait de la vitre de la porte.....	36
Remplacement de l'ampoule du four	38

7 Recherche et résolution des pannes 39

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité général

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des

personnes habilitées et qualifiées.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

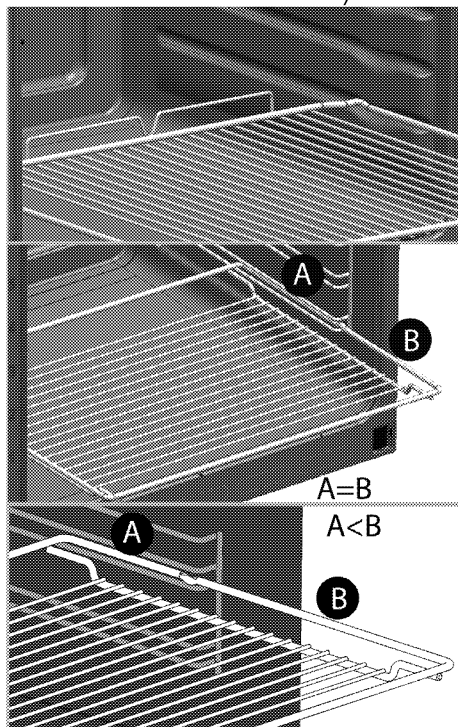
Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de

l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque

vous placez ou retirez des plats du four chaud.

- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four pré-chauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui débord de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- **AVERTISSEMENT :** Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage*, page 11.

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent

s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

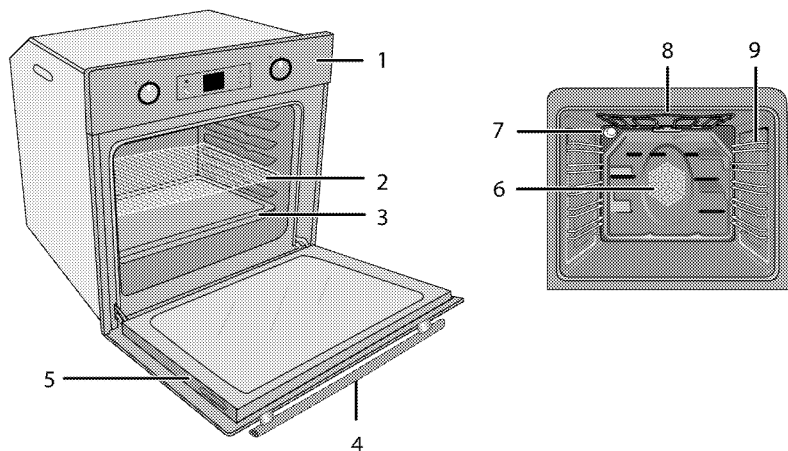
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande

2 Grille

3 Lèche-frite

4 Poignée

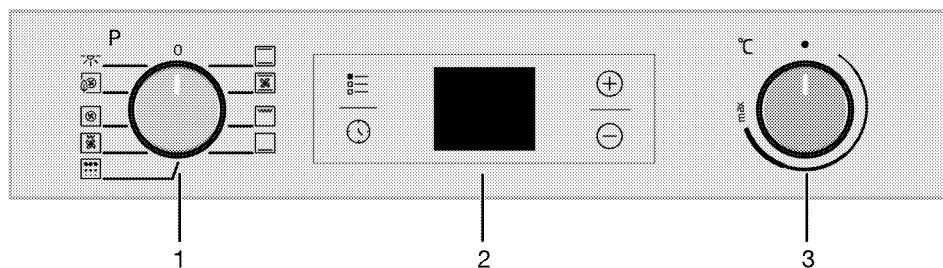
5 Porte

6 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

7 Ampoule

8 Élément chauffant supérieur

9 Gradins



1 Sélecteur des fonctions du four

2 Minuteur numérique

3 Sélecteur de température du four

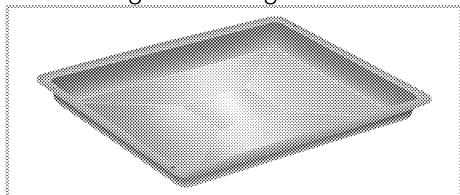
Contenu de l'emballage

i Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

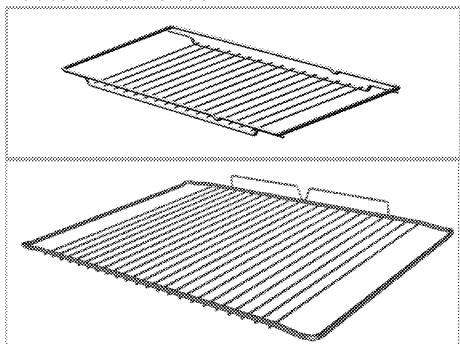
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.

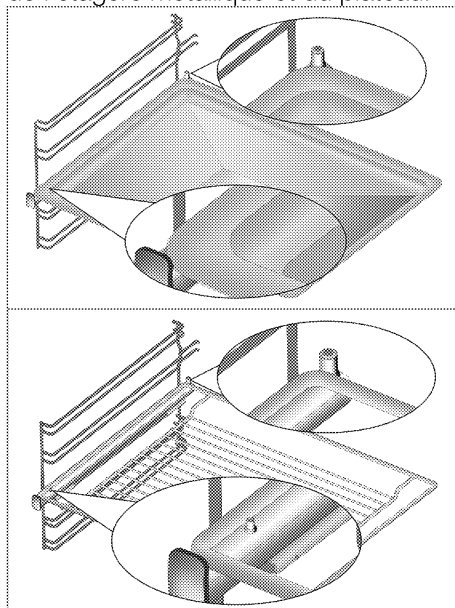


4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.4 kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation*, page 13.

i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

 La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

 Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

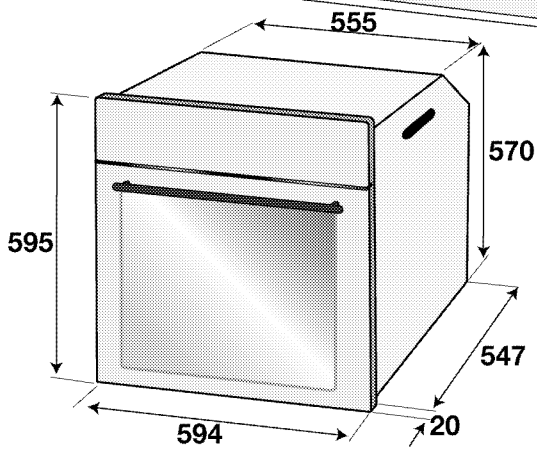
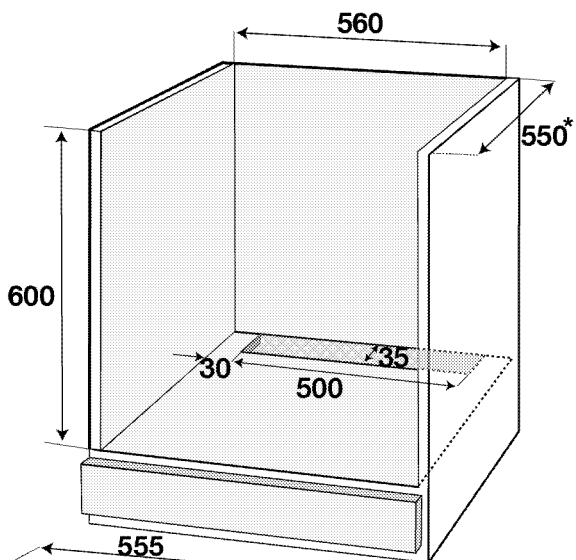
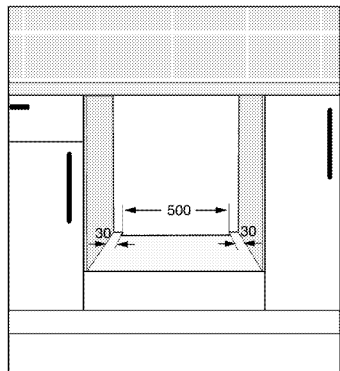
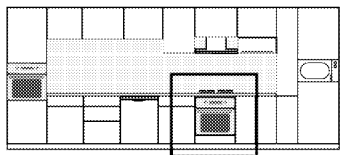
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent

résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).

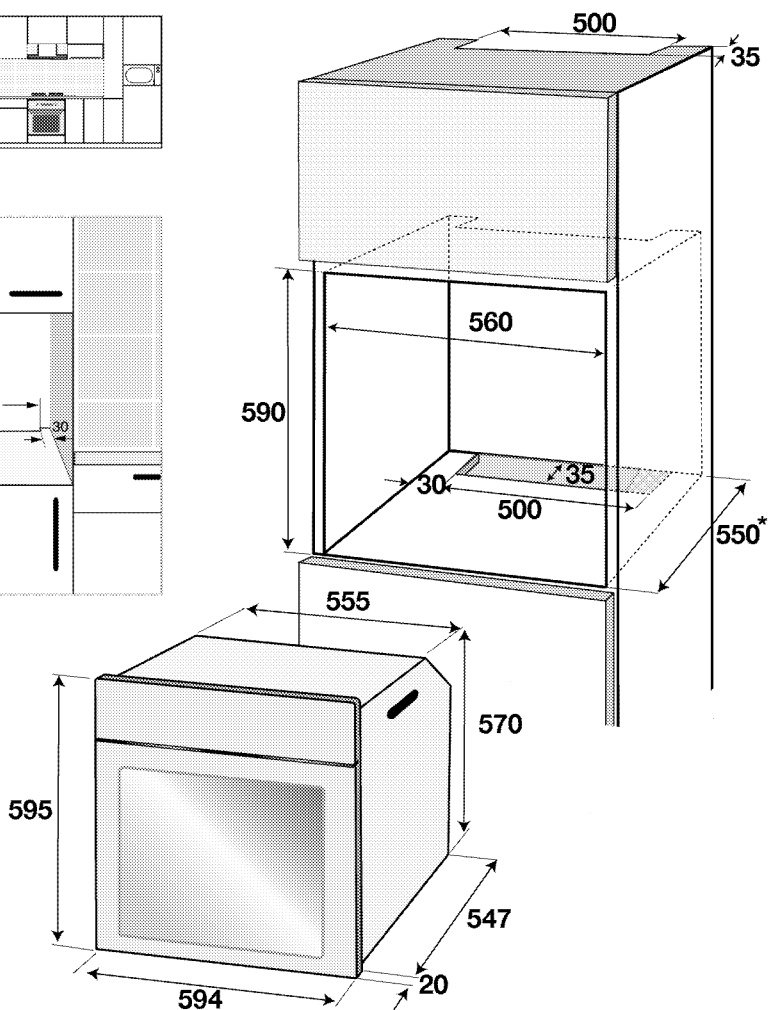
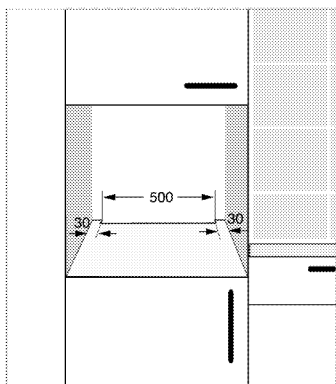
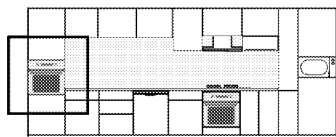
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous pour assurer une ventilation suffisante.

 N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

 N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



* min.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre

par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

! L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

! Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

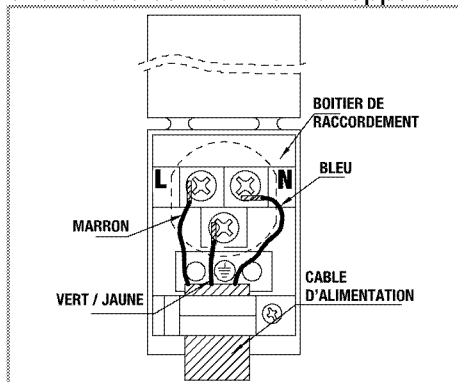
Raccordement du câble d'alimentation

i Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalidier la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

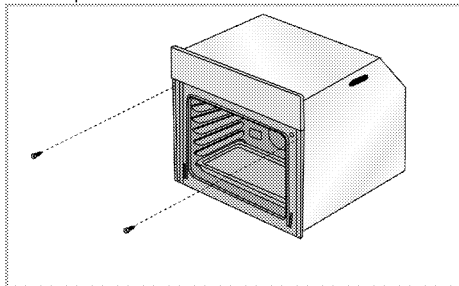
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) $\oplus$ (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) $\oplus$ (Terre)

Installation des produits

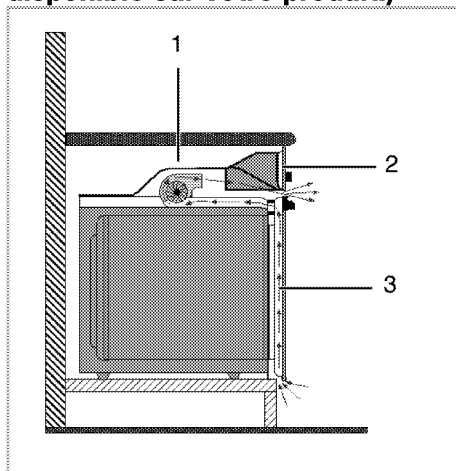
1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



1 Ventilateur

2 Bandeau de commande

3 Porte

Le ventilateur intégrée refroidit à la fois le meuble intégrée et la façade de l'appareil.

i Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four. Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton

épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

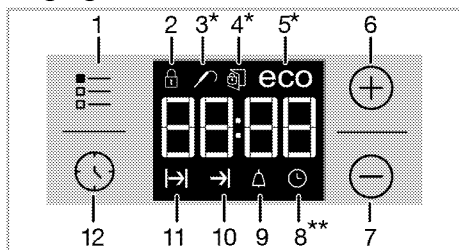
Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage enfants
- 3 Symbole de thermomètre de cuisine

- 4 Symbole Verrouillage de porte
- 5 Symbole de cuisson économique
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole Horloge
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

* (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

** Son emplacement sur l'écran peut varier en fonction du modèle de produit.

i Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez sur les touches **+**/**-** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche **⏸** symbole.

i Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de 12 h 00 et **⏸** le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

i Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Premier nettoyage de l'appareil

 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

 Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique*, page 22.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique*, page 22

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill*, page 31.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill*, page 31

 Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.

- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

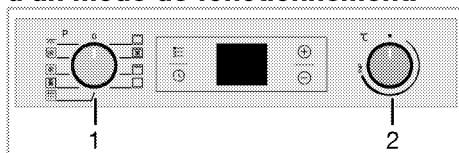
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du gril. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



- 1 Sélecteur des fonctions du four
 - 2 Sélecteur de température du four
1. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
 2. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
- » Le four chauffe en fonction de la température définie. Lorsque vous la maintenez, les 3 icônes de chauffage les plus à droite clignotent. Lorsque la température interne du four atteint la valeur souhaitée, les icônes correspondantes arrêtent de clignoter et le symbole « C » s'affiche de façon constante près de la valeur de température définie.

Arrêt du four électrique

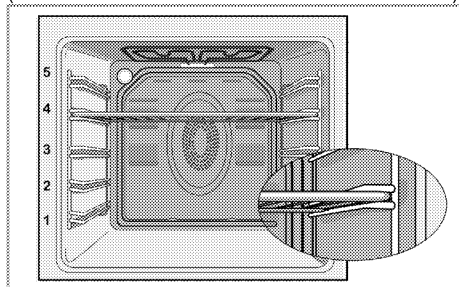
Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varie en fonction du modèle de four.)



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Ampoule du four



Le four n'est pas chauffé. Seule la lampe du four est allumée. Le ventilateur de rafraîchissement externe fonctionnera aussi pour éviter la surchauffe des compartiments.

Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.



Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Chaleur tournante



L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur.



Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

Chauffage économique par ventilateur



Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "**Chauffage économique par ventilateur**".

Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

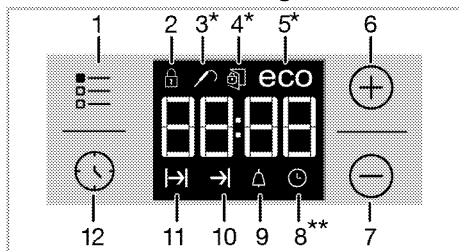
- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Pyrolyse



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction.

Utilisation de l'horloge du four



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage enfants
- 3 Symbole de thermomètre de cuisine
- 4 Symbole Verrouillage de porte
- 5 Symbole de cuisson économique
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole Horloge
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

* (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

** Son emplacement sur l'écran peut varier en fonction du modèle de produit.

i Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.

Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.

i Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

i Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée.

i Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson.

Tableau des fonctions :

Le tableau des fonctions indique les fonctions opérationnelles que vous pouvez utiliser et leurs températures maximales et minimales respectives.

i Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Tableau des fonctions	Plage de températures (°C)
Chauffage supérieur et inférieur	40-280
Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur	40-280
Chaleur tournante	40-280
Grill fort	40-280
Chauffage économique par ventilateur	160-220
Sole	40-220
Grill pulsé	40-250

Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+** / **-**.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole  s'afficheront en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson.  Dans certains modèles, la durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de cuisson à une heure ultérieure.

Assurez-vous que cette durée soit supérieure à 1 minute.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.

3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+** / **-**.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole  s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de fin de cuisson s'affiche à l'écran.

5. Appuyez sur les touches **+** / **-** pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole  et le symbole  s'afficheront en continu. Dès que la cuisson démarre,  l'icône disparaît.

6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» **Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson.  Dans certains modèles, la durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
8. L'alarme est émise pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêt. Cette dernière s'arrête et la valeur de température prédéfinie s'affiche à l'écran.

i Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à « 0 » mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.

Activation du verrouillage enfants

Vous pouvez utiliser la fonction de Verrouillage enfant pour vous assurer que le four n'est pas utilisé lorsque vous n'êtes pas là.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.

» La fonction « ARRÊT » s'affiche alors à l'écran.

2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage enfants.

» Une fois le verrouillage enfants activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé.

Lorsque le bouton de fonction est en position 0,  s'affiche à l'écran. Lorsque le bouton de fonction est tourné

« ARRÊT », s'affiche à l'écran. Le four ne cuit pas.

i Tant que le verrouillage enfants est activé, les touches de l'horloge numérique ne peuvent pas être utilisées et le four ne cuit pas. Le verrouillage enfants des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

Désactivation du verrouillage enfants

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.

» La fonction « Marche » s'affiche à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage enfants en touchant .

» L'écran affiche « ARRÊT » près la désactivation du verrouillage enfants.

Définir l'alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

i L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .

i Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

» Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.

i La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Réglage du volume de l'alarme

1. Touchez le bouton  jusqu'à ce que « b-1 », « b-2 » ou « b-3 » s'affiche.
2. Sélectionnez le volume souhaité à l'aide des touches  / .
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche  ou l'heure définie s'activera après un court instant.

Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches  / .
3. Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Réglage de la luminosité de l'écran

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que d-01 or d-02 or d-03 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
 2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches  / .
- » Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
 - » La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.
 2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche .
- » Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

Désactivation du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
 - » La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.
 2. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche .
- » L'écran affiche « Arrêt » près la désactivation du verrouillage des touches.

i En mode ventilateur économique (le cas échéant), la lampe du four ne s'allume pas pour économiser de l'énergie.

Tableau des temps de cuisson

i Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

i Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gigot d'agneau (casserole) Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
 * Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
 ** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément

à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	170	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 4-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	170	50 ... 60

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Chauffage économique par ventilateur



Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode « Chauffage économique par ventilateur ».



En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson. Si la porte est fermée, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et peut être différente de celle affichée.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*	3	160	35 ... 45
Cookies	Une plaque	Plaque standard*	3	180	25 ... 35
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*	3	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*	3	200	35 ... 45

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches

de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

- i** Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill

- !** Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.

Grillade par grill électrique

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	Grille métallique	4...5	250	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	Grille métallique	4...5	250	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4...5	250	20...25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Pain toast *	Grille métallique	4	250	1...3 min.

selon l'épaisseur

*Préchauffez pendant 5 minutes.

**Si la température du gril de votre produit ne peut pas être ajustée, le gril fonctionnera à la température recommandée.

2. Réglez ensuite la température désirée du grill.

3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le four chauffe en fonction de la température définie. Lorsque vous la maintenez, les 3 icônes de chauffage les plus à droite clignotent. Lorsque la température interne du four atteint la valeur souhaitée, les icônes correspondantes arrêtent de clignoter et le symbole « C » s'affiche de façon constante près de la valeur de température définie.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (ap- prox. en min.)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1...3 min.
Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux	Grille métallique	4	250	25...35 min.
Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson. Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.				

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



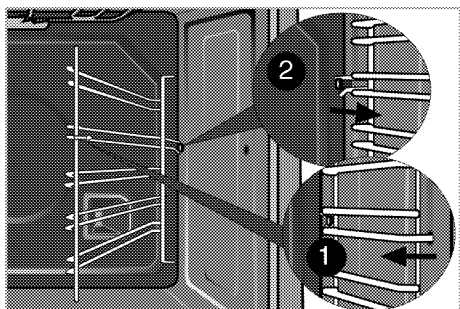
Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

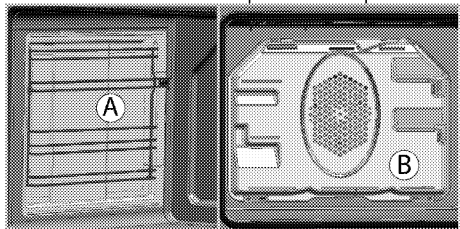
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

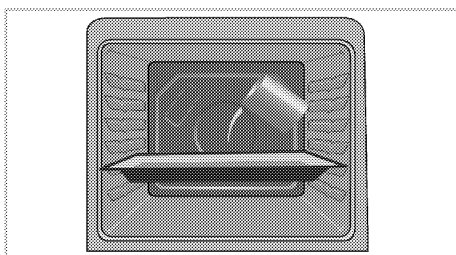
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



3. Réglez la température du four à 100° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essuyez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

Auto-nettoyage pyrolytique



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'un auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 420-480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la

pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

1. Retirez tous les accessoires du four.

Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.



Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.

Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé.

En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

3. "Pyrolyse"  Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).

P2:00 clignote à l'écran.

4. Réglez le bouton de réglage de la température sur la température la plus haute « **max** » (**maximum**).

5. Une fois la fonction de pyrolyse activée, **P2:00** s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

6. La fonction de pyrolyse économique est plus courte que la pyrolyse normale. Vous pouvez utiliser la fonction de pyrolyse économique lorsque le four est légèrement sale.



Activation de la fonction de pyrolyse économique : Si le mode Eco est activé dans les Réglages, la pyrolyse économique est déjà activée. **P1:30** s'affiche à l'écran. Si la fonction Eco n'est pas activée dans les Réglages, vous pouvez sélectionner la fonction  et l'activer ensuite avec les touches **+/-**.



L'auto-nettoyage pyrolytique ne démarre pas si le bouton de réglage de la température n'est pas réglé sur la valeur maximale.

7. La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. La durée peut en être réglée. La fin du cycle d'auto-nettoyage peut être réglée.

8. La porte du four ne peut pas être ouverte et le symbole de verrouillage 

apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée du verrou de la porte tant que le symbole de verrouillage  n'a pas disparu.

9. Le four émet un signal d'avertissement sonore une fois le nettoyage terminé et le message « Fin » s'affiche à l'écran.

10. Une fois le message « Fin » affiché, achevez le processus en réglant les touches de fonction et de température en position 0 (OFF (ARRÊT)).

11. Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

i Lorsque le message « **END** » disparaît de l'écran, si vous n'avez pas réglé les touches de fonction et de température en position 0 (OFF (ARRÊT)), la fonction de pyrolyse redémarre.

i Une fois la fonction de pyrolyse terminée, la porte est verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse à une température appropriée. Si vous essayez de faire cuire quelque chose pendant ce processus, « **Chaud** » s'affiche et la cuisson ne sera pas autorisée.

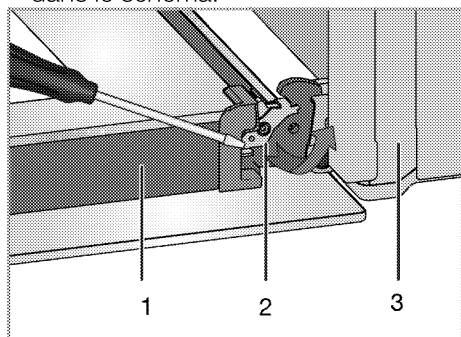
Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

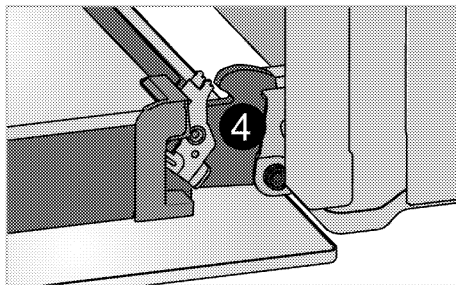
i N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

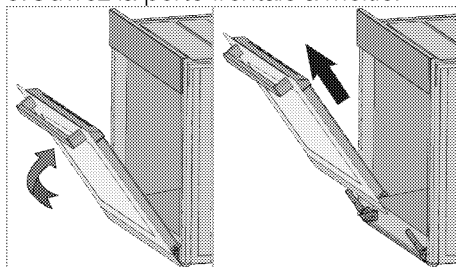
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

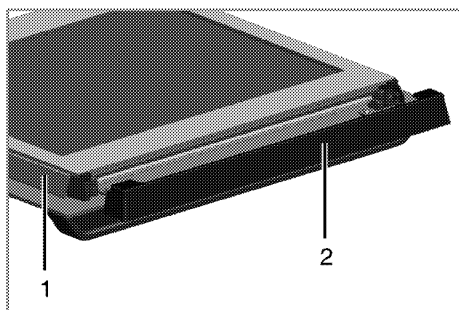
i Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

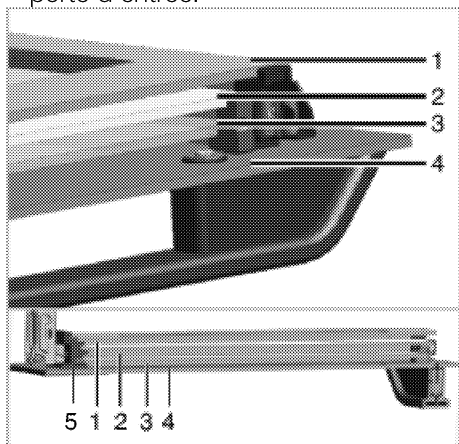
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

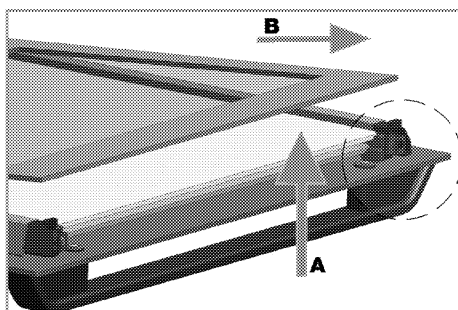
1. Ouvrez la porte du four.



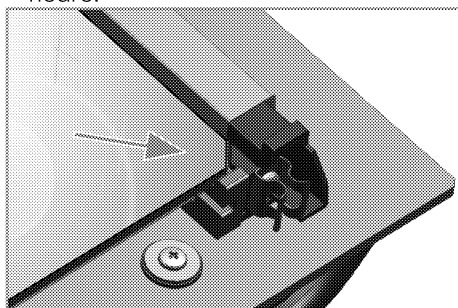
- 1 Cadre
- 2 Pièce en plastique
2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Deuxième panneau de verre intérieur
- 3 Troisième panneau de verre intérieur
- 4 Panneau de verre extérieur
- 5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas
3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.



4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3). Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.

Comme les deuxième et troisième panneaux en verre sont interchangeables, leur ordre d'installation n'est pas important.

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans les encoches en plastiques inférieures (5).

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

- i** Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four

- !** Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- i** L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 12 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

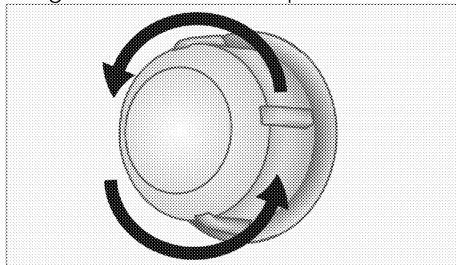
- i** L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

- i** L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

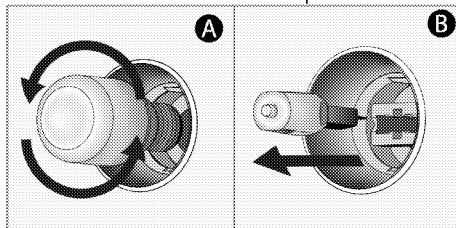
- i** Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.*
(Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*

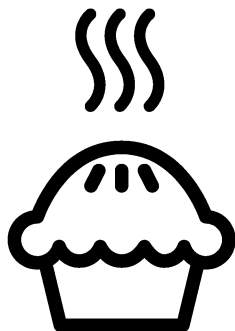


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



Forno incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

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

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

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

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

Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

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

2 Informazioni generali 10

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

3 Installazione 13

Prima della installazione	13
Installazione e collegamento.....	15
Smaltimento di vecchi prodotti	17

4 Preparazioni 19

Consigli per il risparmio energetico	19
Uso iniziale.....	19
Impostazione orario	19

Prima pulizia del prodotto.....	20
Riscaldamento iniziale	20

5 Come utilizzare il forno 21

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill	21
Come utilizzare il forno elettrico.....	22
Modalità di funzionamento.....	22
Uso dell'orologio del forno.....	24
Tabella tempi di cottura.....	28
Come utilizzare il grill.....	31
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill	32

6 Manutenzione e cura 33

Informazioni generali	33
Pulizia del pannello di controllo	33
Pulizia del forno	33
Rimozione dello sportello del forno.....	36
Rimozione del vetro interno dello sportello	36
Sostituzione della lampadina del forno.....	38

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 39

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

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

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

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

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

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

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

possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

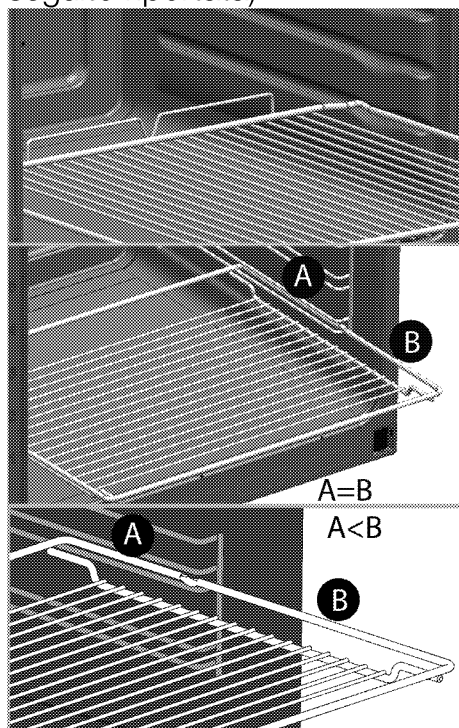
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.

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

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



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

- Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido. Rimuovere tutti gli accessori dall'interno del forno.

Se il prodotto è dotato di un accessorio Pyro proof (resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate), non è necessario rimuovere questi accessori dal forno. vedere *Contenuto della confezione, pagina 11*.

- Le superfici calde provocano ustioni! Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.
- Durante la pulizia pirolitica, le superfici possono diventare più calde rispetto all'utilizzo standard. Tenere i bambini a distanza.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

Uso previsto

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

arrostitire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

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

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



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

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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

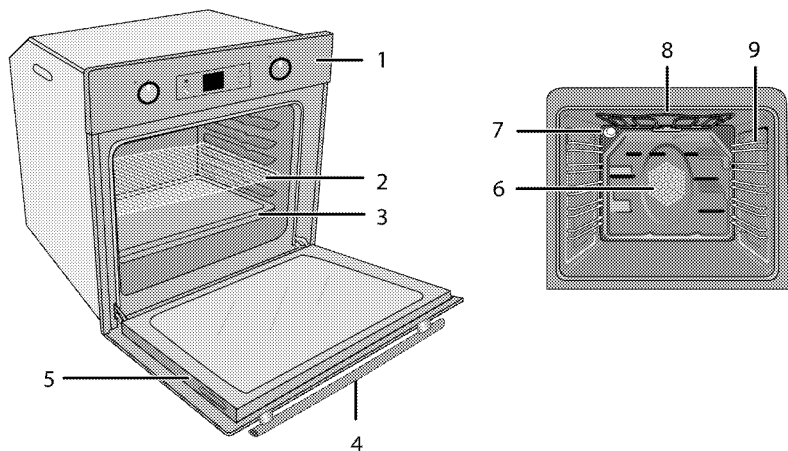
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

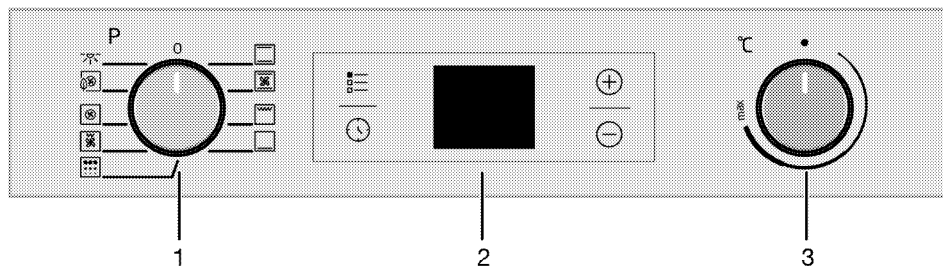
2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Ripiano metallico
- 3 Vassoio
- 4 Maniglia
- 5 Sportello

- 6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
- 7 Lampadina
- 8 Elemento di riscaldamento superiore
- 9 Posizioni ripiani



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

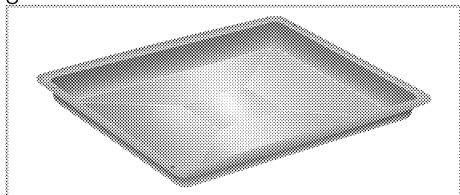
Contenuto della confezione

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

1. Manuale utente

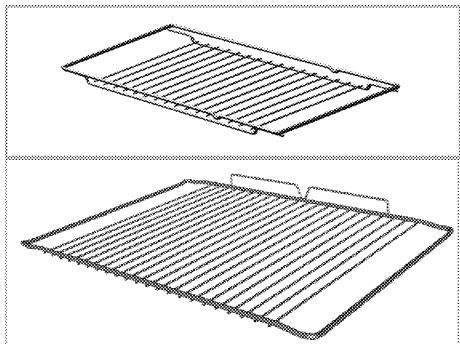
2. Vassoio standard

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



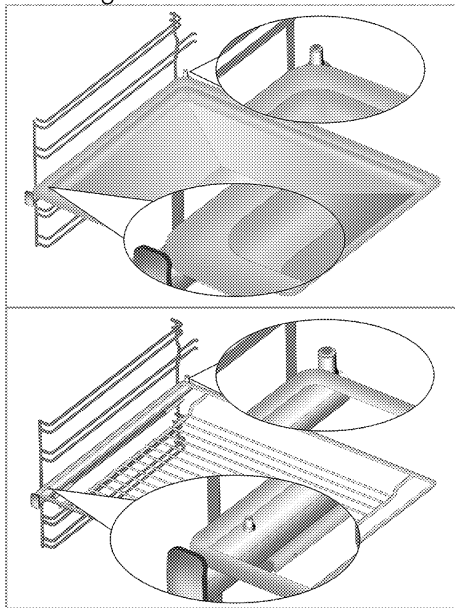
3. Grill metallico

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



4. Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico. Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.



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

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V~; 50 Hz
Consumo energetico totale	2.4 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

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

** Vedere *Installazione*, pagina 13.

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

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

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

3 Installazione

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

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

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

 Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.

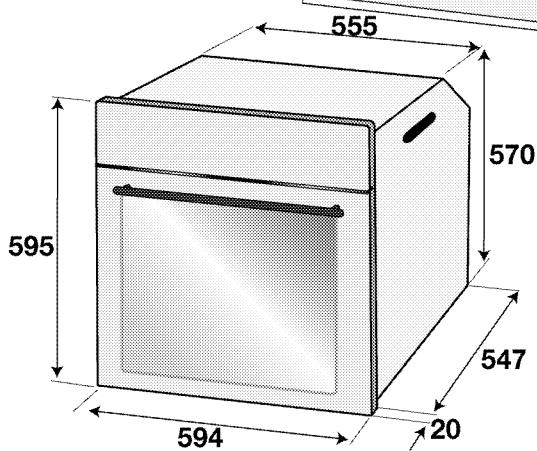
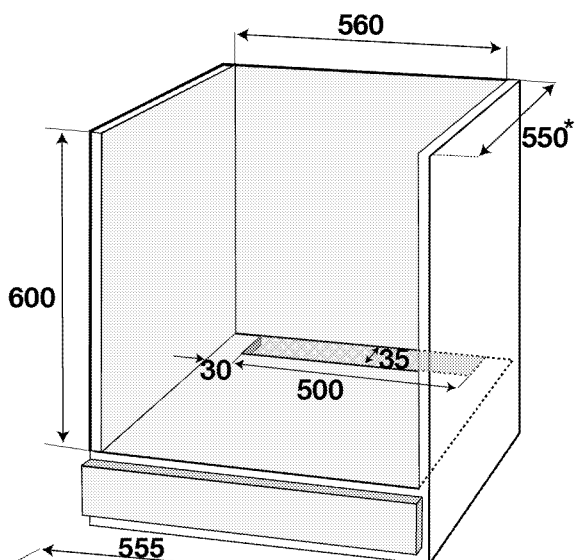
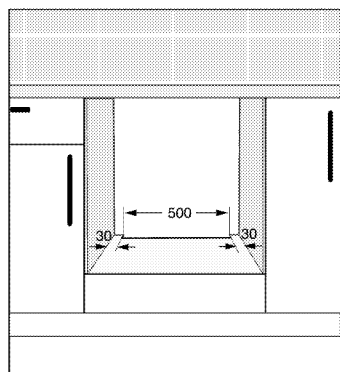
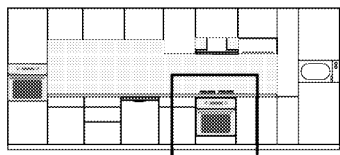
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

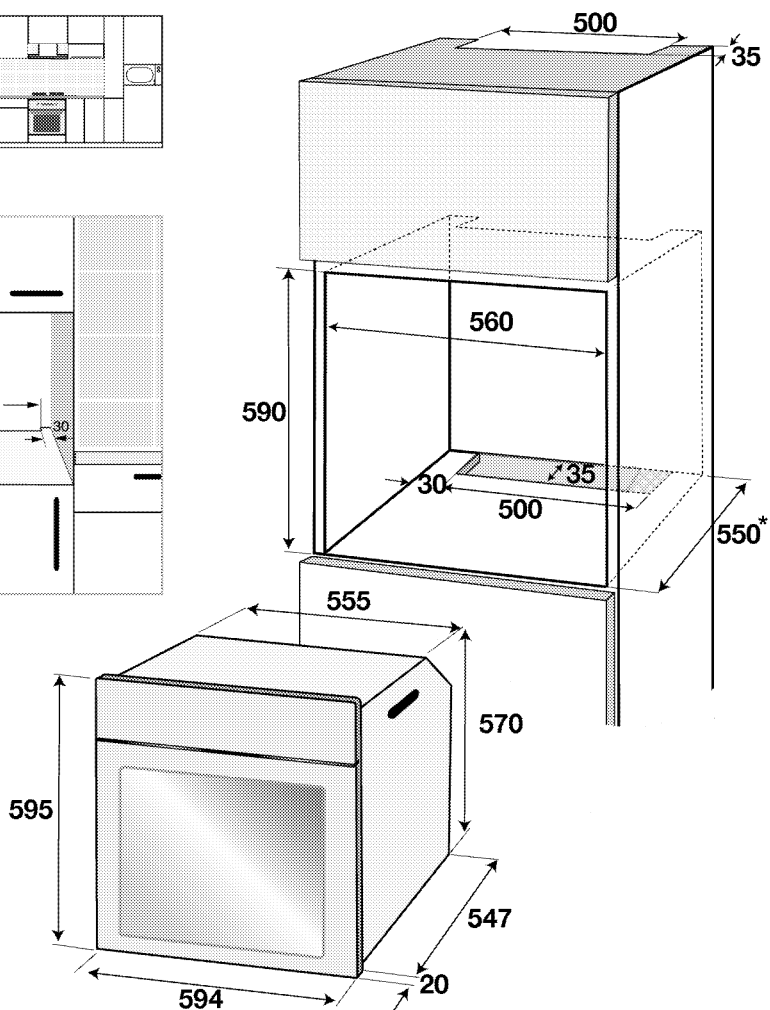
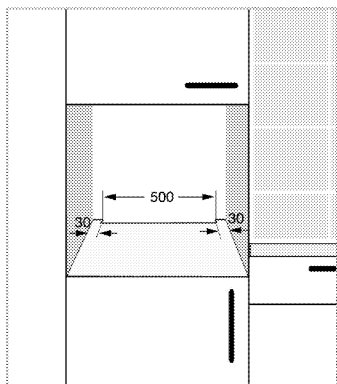
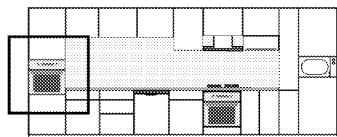
L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

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

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



* min.



* min.

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

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

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

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

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

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

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

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

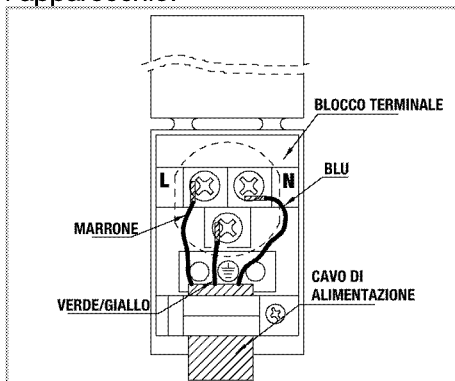
Collegamento del cavo di alimentazione

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

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



2. **Per il collegamento a fase singola,** collegare i cavi come indicato di seguito:

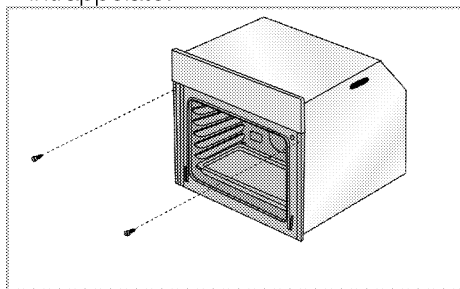
- Cavo marrone/nero = L (Fase)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) $\oplus$ (messa a terra)

» o

- Cavo grigio/nero = L (Fase)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) $\oplus$ (messa a terra)

Installazione dell'unità

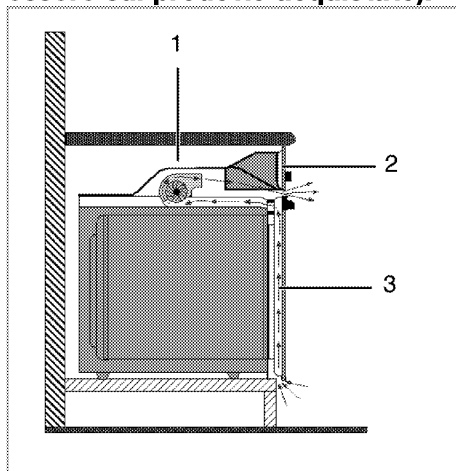
1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

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

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



1 Ventola di raffreddamento

2 Pannello di controllo

3 Sportello

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



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

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

Controllo finale

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

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le

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

4 Preparazioni

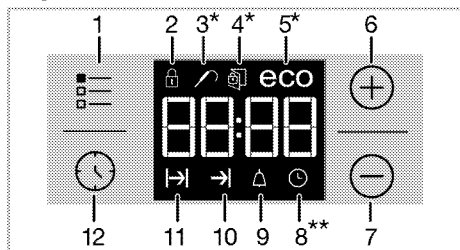
Consigli per il risparmio energetico

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

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

Uso iniziale

Impostazione orario



- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco bambini
- 3 Simbolo sonda carne

- 4 Simbolo blocco sportello
- 5 Simbolo cottura economica
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo orologio
- 9 Simbolo allarme
- 10 Simbolo tempo di fine cottura
- 11 Simbolo tempo di cottura
- 12 Tasto Program (programma)

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

** La sua posizione sul display può variare a seconda del modello del prodotto.

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

Premere i tasti **+/−** per impostare l'ora del giorno dopo aver acceso il forno per la prima volta. Confermare l'impostazione toccando il simbolo **⌚**.

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

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

Prima pulizia del prodotto

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

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

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

Riscaldamento iniziale

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

 Le superfici calde provocano ustioni!

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

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

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico*, pagina 22.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerlo il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico*, pagina 22

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill*, pagina 31.
4. Utilizzare il forno per circa 15 minuti.
5. Spegnerlo il grill; vedere *Come utilizzare il grill*, pagina 31

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

5 Come utilizzare il forno

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



Le superfici calde provocano ustioni!

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

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



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

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

Suggerimenti per la cottura al forno

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

Suggerimenti per l'arrosto

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

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

Suggerimenti per la cottura con grill

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

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

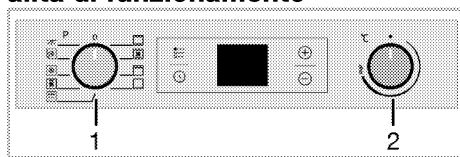
vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.



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

Come utilizzare il forno elettrico

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento



1 Manopola funzione

2 Manopola termostato

1. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa desiderata.

2. Impostare la manopola Temperature (temperatura) sulla temperatura desiderata.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la mantiene e i tre simboli animati del riscaldamento allineati più a destra lampeggiano. Quando la temperatura interna del forno raggiunge il valore prefissato, l'animazione si ferma e il simbolo "C" si visualizza in modo fisso accanto al valore di temperatura impostato.

Spegnimento del forno elettrico

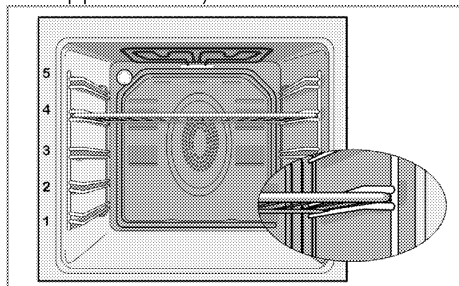
Portare manopola funzione e manopola temperature (temperatura) in posizione off (superiore).

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

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

(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



Modalità di funzionamento

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

Lampadina forno



Il forno non è riscaldato.

Solo la lampadina del forno è accesa.

Forse anche la valvola esterna di raffreddamento è in funzione per evitare il riscaldamento degli scomparti.

Riscaldamento superiore e inferiore



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

Bottom heating (riscaldamento inferiore)



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

Riscaldamento inferiore/superiore con ventola



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

Fan Heating (riscaldamento ventola)



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

Riscaldamento ventola Eco



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

Full grill (grill completo)



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

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

Grill+Fan (grill+ventola)



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

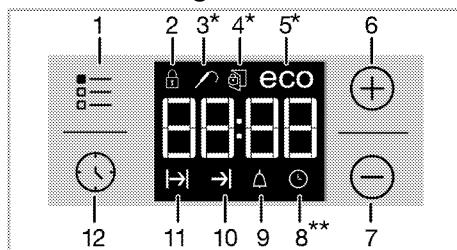
- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta sul ripiano sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Pyrolysis (pirolisi)



Usata per consentire l'autopulizia del forno ad alta temperatura. Leggere la descrizione nella sezione "Cleaning and care" (pulizia e cura) per usare questa funzione.

Uso dell'orologio del forno



- 1 Tasto regolazione
- 2 Simbolo blocco bambini
- 3 Simbolo sonda carne
- 4 Simbolo blocco sportello
- 5 Simbolo cottura economica
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo orologio
- 9 Simbolo allarme
- 10 Simbolo tempo di fine cottura
- 11 Simbolo tempo di cottura
- 12 Tasto Program (programma)

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

** La sua posizione sul display può variare a seconda del modello del prodotto.

i Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti.

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

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

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

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

Tabella funzioni:

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

i Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio!

Tabella funzioni	Intervallo di temperatura (°C)
Top and bottom heating (riscaldamento superiore e inferiore)	40-280
Fan supported bottom/top heating (riscaldamento inferiore/superiore con ventola)	40-280
Fan Heating (riscaldamento ventola)	40-280
Full grill (grill completo)	40-280
Riscaldamento ventola Eco	160-220
Riscald. inferiore	40-220
Grill+Fan (grill+ventola)	40-250

Cottura mediante impostazione del tempo di cottura:

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

1. Selezionare la funzione di cottura.

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

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti **+** / **-**.

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

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

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

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

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

La durata regolata deve essere superiore a 1 minuto.

1. Selezionare la funzione di cottura.

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

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti **+** / **-**.

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

4. Toccare  finché sul display non compare l'icona  per la fine del tempo di cottura.

5. Premere i tasti **+** / **-** per impostare la fine del tempo di cottura.

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

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

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

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

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

7. Quando il processo di cottura è completo, **"Fine"** compare sul display e il timer emette un allarme audio.

8. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi. L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato il valore impostato per la temperatura.

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

Attivazione del blocco bambini

È possibile utilizzare la funzione blocco bambini per assicurarsi che il prodotto non sia usato senza supervisione.

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

» **"OFF"** compare sul display.

2. Premere  per attivare il blocco bambini.

» Quando il blocco bambino è attivato, **"On"** compare sul display e l'icona  resta accesa. Quando il pulsante

funzione è in posizione **0**, sul display compare . Quando il pulsante funzione è abilitato, sul display appare **"STOP"**. L'apparecchio non cuoce.

 Con il blocco bambini abilitato non è possibile utilizzare i tasti dell'orologio digitale e l'apparecchio non cuoce. Il blocco bambini non verrà annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco bambini

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

» **"On"** compare sul display.

2. Disabilitare il blocco bambini toccando .

» **"OFF"** viene visualizzato dopo la disattivazione del blocco bambini.

Impostazione della sveglia

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

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

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

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

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

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

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

Spegnimento dell'allarme

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

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

Annullamento dell'allarme;

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

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

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

Modifica del tono dell'allarme

1. Toccare  finché "b-1" o "b-2" o "b-3" si visualizzano.

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

3. Confermare con  o l'ora impostata sarà attivata a breve.

Modifica dell'orario del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

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

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

3. L'ora impostata sarà attivata a breve.

Impostazione della luminosità dello schermo

(Questa funzione è opzionale.

Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti **+** / **-**.

» L'ora impostata sarà attivata a breve.

Modalità Economy

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

Impostazione modalità Economy

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

» "OFF" compare sul display.

2. Attivare la modalità Economy toccando il tasto **+**.

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

Disattivazione della modalità Economy

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

» "On" compare sul display.

2. Disattivare la modalità Economy toccando il tasto **■**.

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

i In modalità ventola economica (se presente) la lampada del forno non si accenderà, per risparmiare energia.

Tabella tempi di cottura

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

Cottura al forno e arrosto

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

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio	Un vassoio	Vassoio standard*		3	180	25 ... 30
Dolci nello stampo	Un vassoio	Tortiera su grill metallico**		2	180	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		3	180	25 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65

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

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

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

Tabella di cottura per pasti di prova

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo

standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto.

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Biscotto al burro-scozzese	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Torta di mele	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	180	50 ... 60
	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	170	50 ... 60
	2 vassoi	1-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** 4-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su vassoio da dolci**		1 - 4	170	50 ... 60
Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti. * Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto. ** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.						

Riscaldamento ventola Eco

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

i Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco. Se lo sportello non è aperto, la temperatura interna è ottimizzata al fine di risparmiare energia e potrebbe essere diversa da quella presente sul display.

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	160	35 ... 45
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45
* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.					

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

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

Consigli per la cottura al forno della pasta

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

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

Consigli per la cottura delle verdure

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

Come utilizzare il grill



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

Accensione del grill

1. Ruotare la manopola funzione sul simbolo del grill desiderato.
 2. Poi selezionare la temperatura del grill come desiderato.
 3. Se necessario, eseguire un pre-riscaldamento per circa 5 minuti.
- » Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la mantiene e i tre simboli animati del riscaldamento allineati più a destra lampeggiano. Quando la temperatura interna del forno raggiunge il valore prefissato, l'animazione si ferma e il simbolo "C" si visualizza in modo fisso accanto al valore di temperatura impostato.

Spegnimento del grill

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



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

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

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

a seconda dello spessore

*Pre-riscaldare per 5 minuti.

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

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli

enti di controllo nella verifica del prodotto.

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

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

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

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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



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



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

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



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



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

Pulizia del pannello di controllo

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



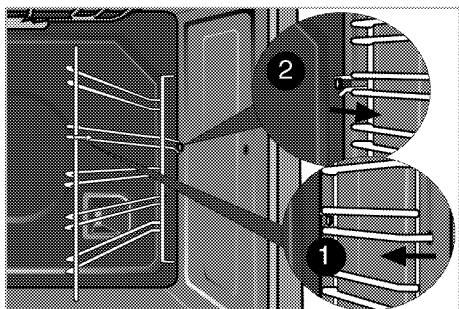
Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

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

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

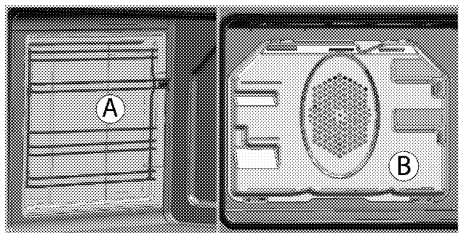
1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Pareti catalitiche

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

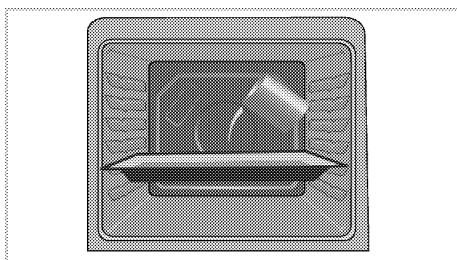
Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Grazie alla superficie perforata, le superfici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



Facile pulizia con vapore

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

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



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

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

Autopulizia pirolitica



Le superfici calde provocano ustioni!

Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.

Il forno è dotato di autopulizia pirolitica. Il forno si riscalda fino a circa 420-480 °C e lo sporco esistente viene bruciato fino a diventare cenere. Potrebbe svilupparsi una notevole quantità di fumo. Garantire una buona ventilazione. La pirolisi deve

essere utilizzata circa ogni 10 usi del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

Nei modelli con rastrelliera laterale;
non dimenticare di estrarre le
rastrelliere laterali.

Se il prodotto è dotato di un accessorio Pyro proof (resistente rispetto alla pulizia automatica a temperature elevate), non è necessario rimuovere questi accessori dal forno.

2. Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido.

i Non pulire la guarnizione dello sportello.

La guarnizione in fibra di vetro è molto sensibile e può facilmente danneggiarsi.

In caso di danni alla guarnizione dello sportello del forno, sostituirla con una nuova presso l'assistenza autorizzata.

3. "Pyrolysis" (pirolisi) Selezionare la funzione pirolitica (autopulizia).

P2:00 lampeggia sul display.

4. Impostare la manopola della temperatura sulla **temperatura più alta (massima)**.

5. Una volta avviata la funzione di pirolisi, **P2:00** si accende in maniera costante e inizia il conto alla rovescia.

6. La funzione di pirolisi economica è più breve rispetto alla pirolisi normale. È possibile utilizzare la funzione di pirolisi economica nel forno poco sporco.

i Abilitare la funzione di pirolisi economica: Se nelle Impostazioni è abilitata la modalità Eco, la pirolisi Economica è già abilitata.

P1:30 compare sul display. Se nelle Impostazioni non è abilitata la funzione Eco, è possibile selezionare la funzione  e abilitarla quindi con i tasti **+/-**.

i L'autopulizia pirolitica non sarà avviata se la manopola della temperatura non è impostata sul valore massimo.

7. Il tempo della autopulizia compare sul display. Questa durata non può essere regolata.

La fine del ciclo di autopulizia può essere regolata.

8. Non è possibile aprire lo sportello del

forno e il simbolo  del blocco compare sul display con l'ora corrente durante l'autopulizia. Resta bloccato per un po' dopo che finisce la funzione di pirolisi. Non forzare il blocco dello sportello con la maniglia finché scompare il simbolo  del blocco.

9. Il forno emette un'avvertenza audio al completamento del processo di pulizia e sullo schermo si visualizza Fine.

10. Dopo la visualizzazione di Fine, terminare il processo impostando i pulsanti di funzione e temperatura sulla posizione 0 (OFF).

11. Dopo ogni ciclo di pulizia, rimuovere i depositi di sporco con acqua e aceto.

i Quando **"Fine"** scompare, se i pulsanti di funzione e temperatura non sono stati impostati su 0 (OFF), la funzione pirolisi si avvia di nuovo.

i Una volta completata la funzione di pirolisi, il blocco sportello sarà attivo fino a quando il forno non si raffredda, raggiungendo una temperatura adeguata. Se si desidera cucinare qualcosa durante questo processo, verrà visualizzato "Caldo" e non sarà consentita la cottura.

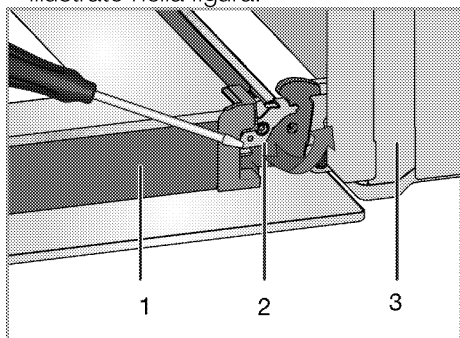
Pulire lo sportello del forno

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

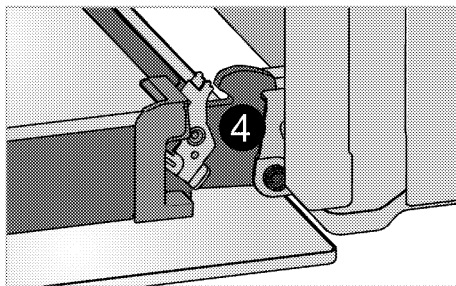
i Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Rimozione dello sportello del forno.

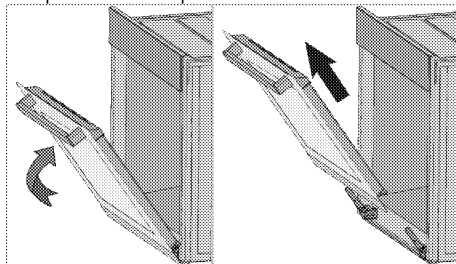
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



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



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



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

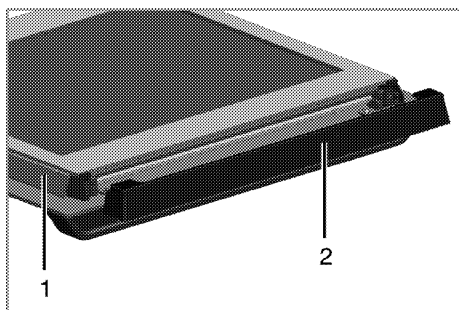
i I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

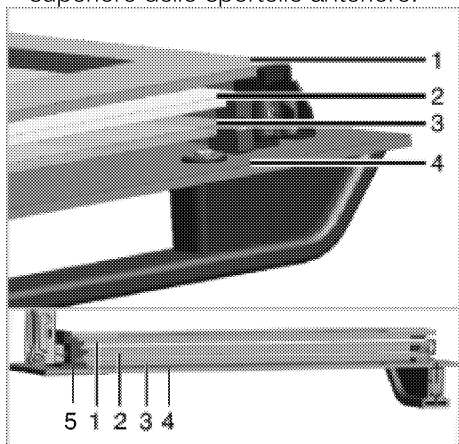
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

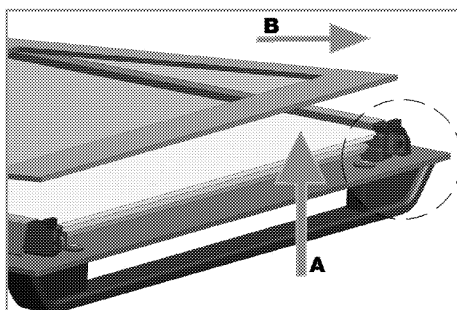
1. Aprire lo sportello del forno.



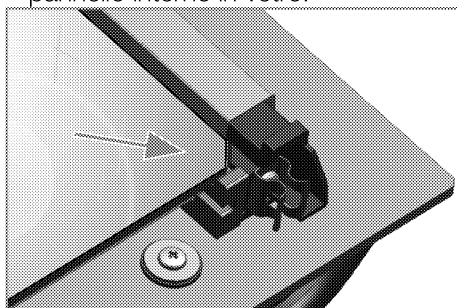
- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica
2. Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Secondo pannello interno in vetro
- 3 Terzo pannello interno in vetro
- 4 Pannello esterno in vetro
- 5 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore
3. Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro in direzione **A** e tirare in direzione **B**.



4. Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il secondo e il terzo pannello interno in vetro.



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il secondo e il terzo pannello interno in vetro (2, 3). Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.

Poiché il secondo e il terzo pannello interno in vetro sono interscambiabili, l'ordine di installazione non è importante. Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il secondo pannello in vetro.

La cosa importante è posizionare gli angoli inferiori di tutti i pannelli interni in vetro nelle aperture in plastica inferiori (5). Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

i Tutti i pannelli in vetro devono essere reinstallati dopo la pulizia.

Sostituzione della lampadina del forno

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

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

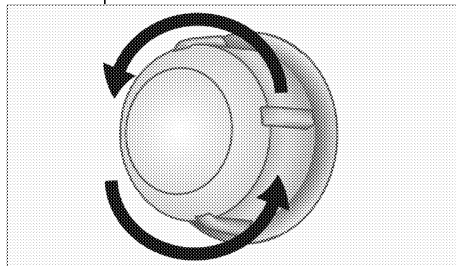
i La posizione della lampadine può variare dalla figura.

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

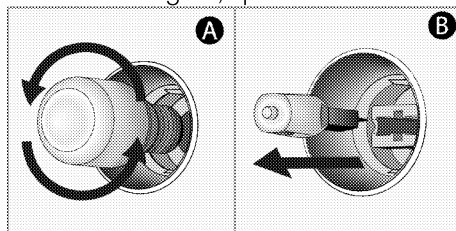
i Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

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



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



4. Installare il coperchio in vetro.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

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

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

L'apparecchio non funziona.

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

La luce del forno non funziona.

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

Il forno non riscalda.

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

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

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



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

