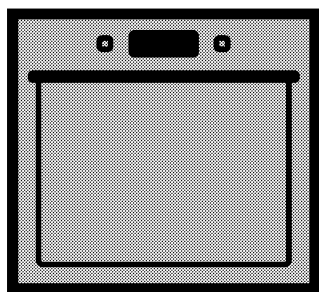


Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BIM25800XMS

DE | IT

285.4438.46/R.AC/23.11.2015/13-3

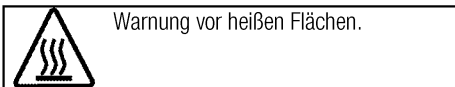
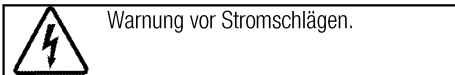
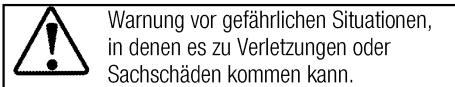
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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



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

1 Wichtige Sicherheits- und

Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	4
Produktsicherheit	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	7
Altgeräte entsorgen	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen 9

Geräteübersicht	9
Lieferumfang	10
Technische Daten	11

3 Installation 12

Vor der Installation	12
Einbauen und Anschließen	14
Transport	15

4 Vorbereitungen 17

Tipps zum Energiesparen	17
Erste Inbetriebnahme	17
Zeiteinstellung	17
Erstreinigung des Gerätes	18
Erstaufheizung	18

5 Bedienung des Backofens 19

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	19
So bedienen Sie den Backofen	20
Betriebsarten	21
Das Bedienfeld	24
Tastensperre Kindersicherung	28
Alarmfunktion	28
Garzeitentabelle	29
Kochbuch-Funktionen	30
Einstellungsmenü	33
So bedienen Sie den Grill	35
Garzeitentabelle zum Grillen	36

6 Reinigung und Wartung 37

Allgemeine Hinweise	37
Bedienfeld reinigen	37
Backofen reinigen	37
Backofentür ausbauen	38
Türinnenscheibe ausbauen	38
Beleuchtung des Backofens auswechseln	39

7 Problemlösungen 41

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt;

andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

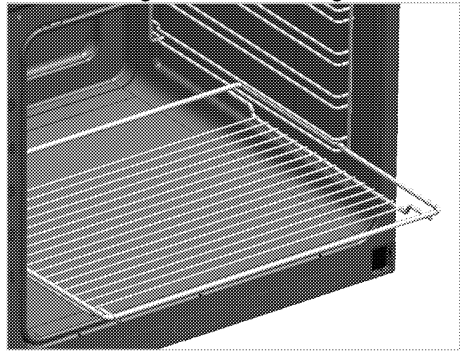
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend

vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden;

andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer

hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder

die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben

Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

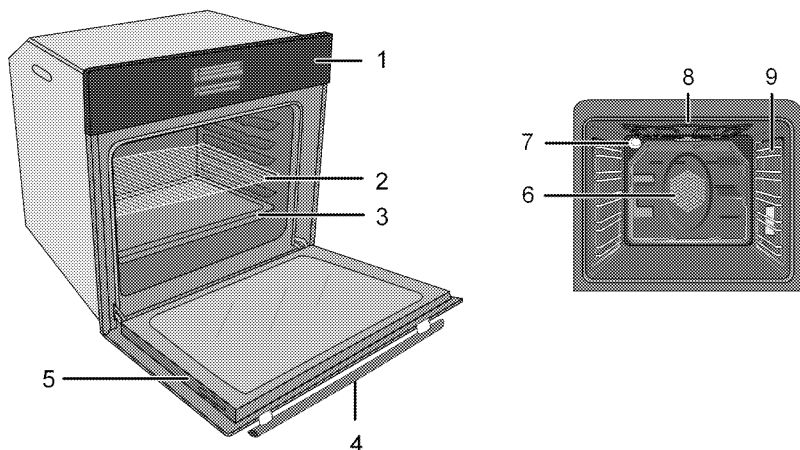
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

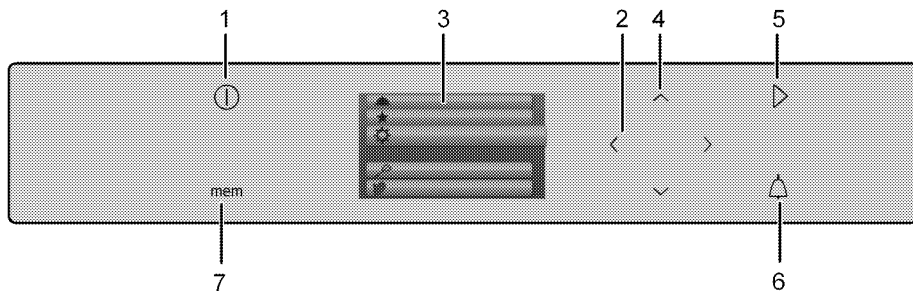
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Lüftermotor (hinten der Metallplatte) |
| 2 | Gitterrost | 7 | Beleuchtung |
| 3 | Backblech | 8 | Oberes Heizelement |
| 4 | Griff | 9 | Einschubpositionen |
| 5 | Tür | | |



- | | |
|---|---|
| 1 | Ein-/Austaste |
| 2 | Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl) |
| 3 | Anzeige |
| 4 | Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung) |
| 5 | Start-/Stopptaste |
| 6 | Alarmtaste |
| 7 | Menütaste |

Lieferumfang

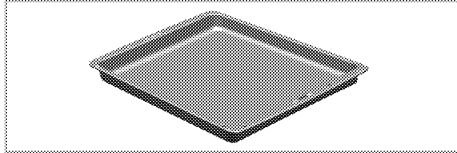


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

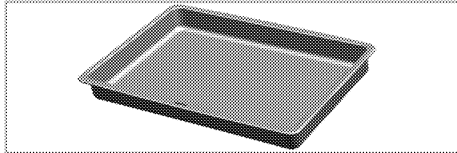
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



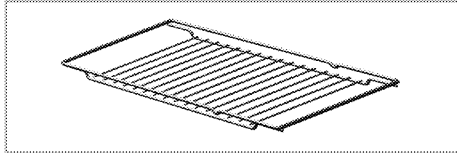
3. Tiefes Backblech/Tropfschale

Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



4. Gitterrost

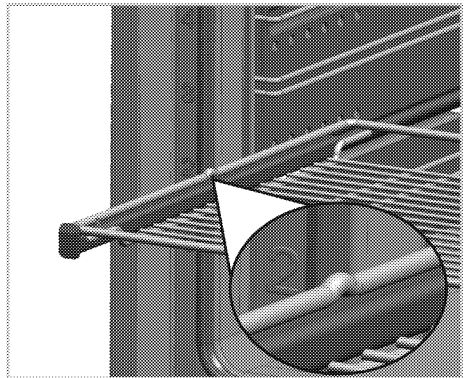
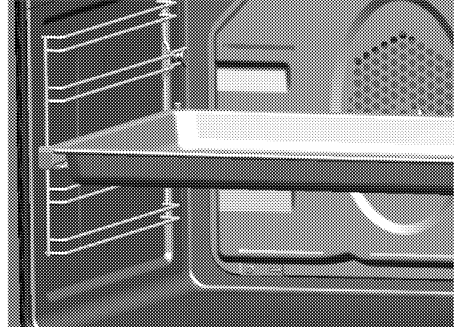
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1kW
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation*, Seite 12.

 Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

 Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

 Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein

Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



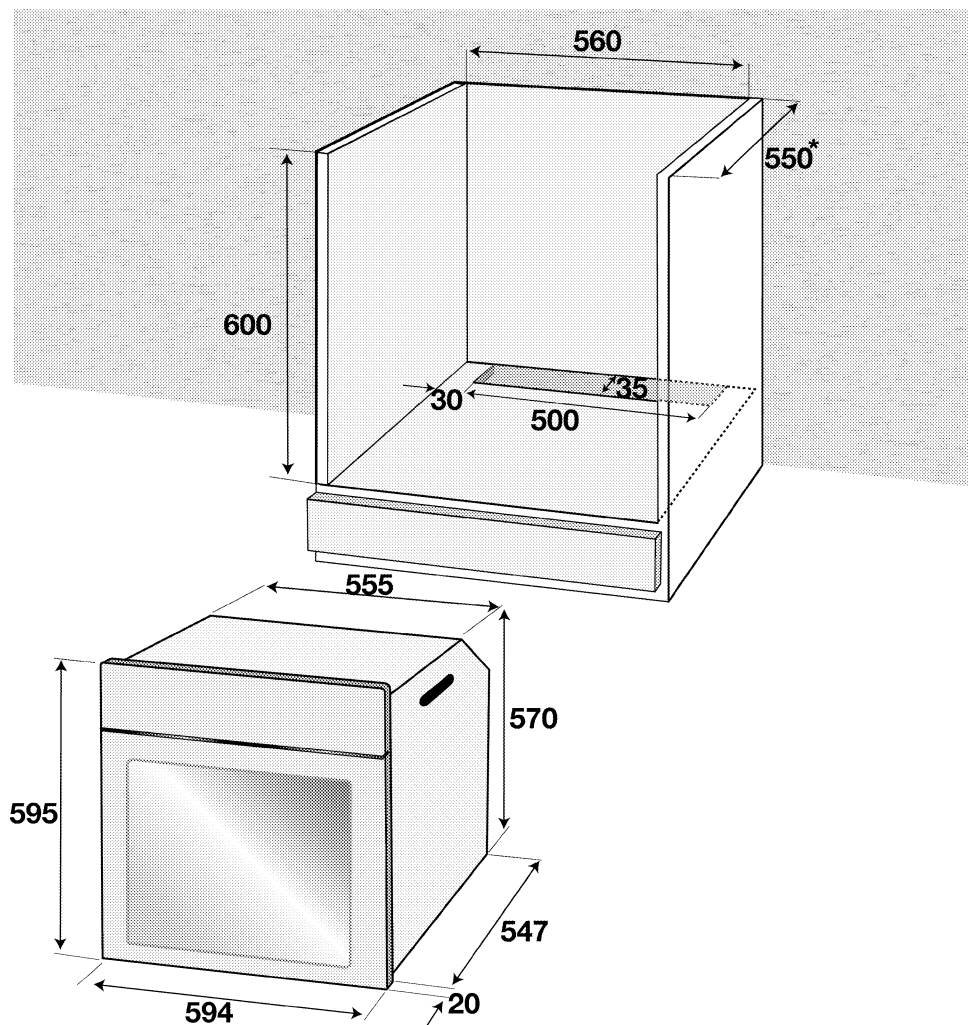
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



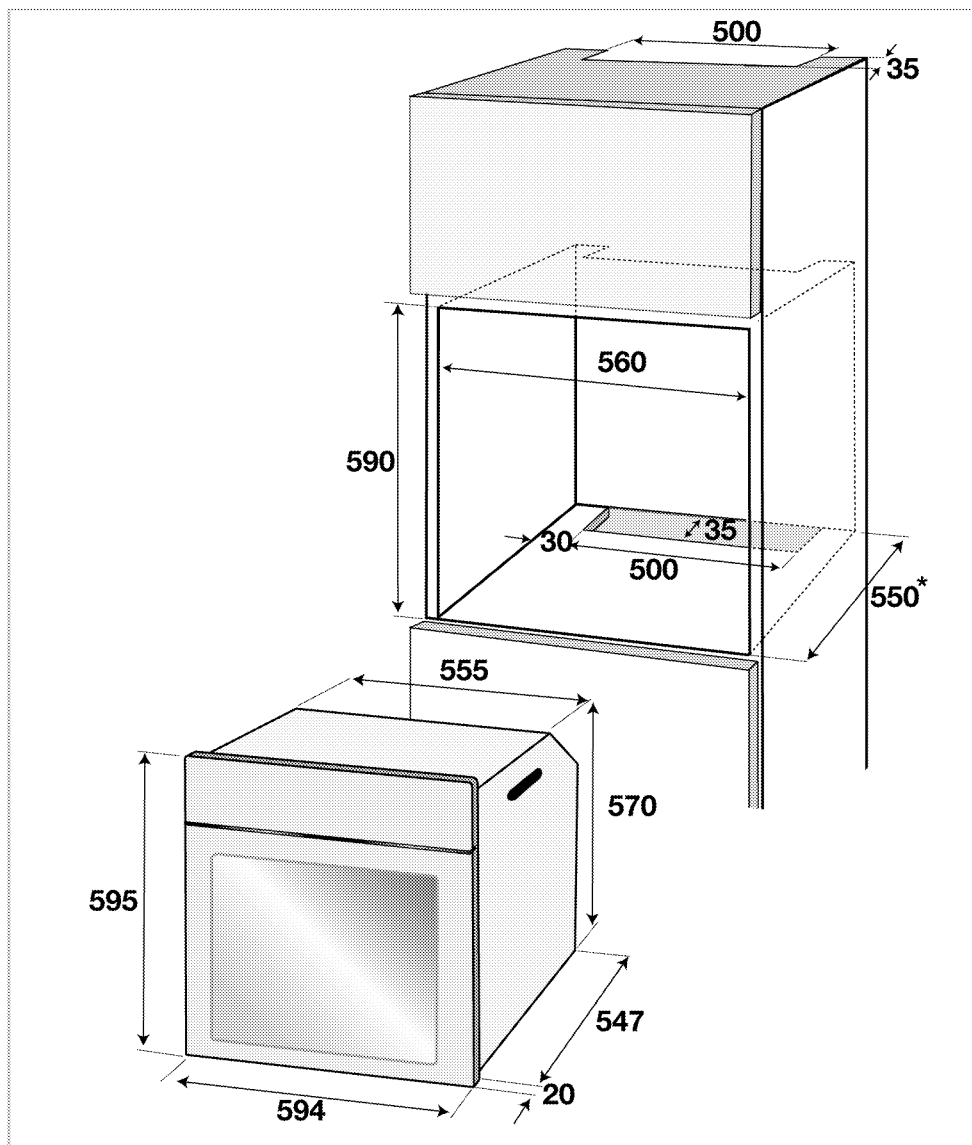
Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer

Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**GEFAHR:**

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**GEFAHR:**

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

**GEFAHR:**

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

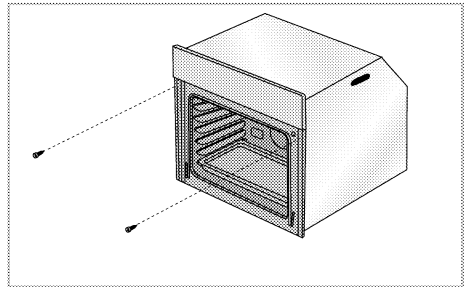


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

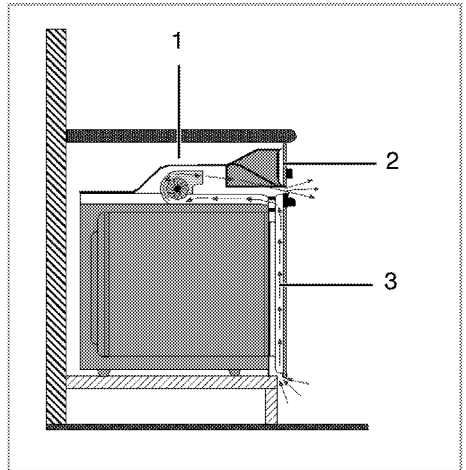
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vor-gesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter

- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls

Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.

- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

6. Rufen Sie die gewünschte Spracheinstellung auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) gegen den Uhrzeigersinn drehen und loslassen.

Zeit einstellen

1. Blättern Sie mit den Aufwärts/Abwärtstasten (4) zum „Einstellungen“-Menü.
2. Rufen Sie das „Tageszeit“-Menü durch zweimaliges Drücken der Linkstaste (2) auf.
3. Stellen Sie zunächst die Zeit mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.
4. Zur Minutenauswahl berühren Sie die Rechtstaste (2) einmal. Stellen Sie die Minute mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



Jeder eingestellte Wert wird automatisch gespeichert, sobald Sie das Menü durch Berühren der Linkstaste (2) verlassen.



Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe ""

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 35*".
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 35*".



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

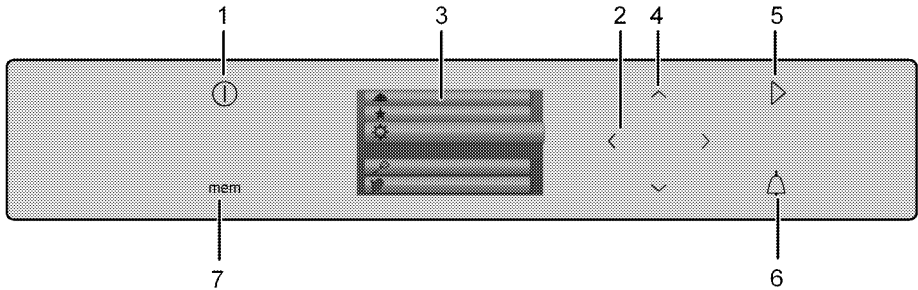
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

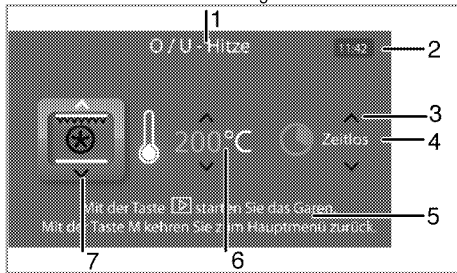
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stopptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein. Zuerst wird eine Animation eingeblendet, dann erscheint das Schnellstartmenü in der Anzeige.



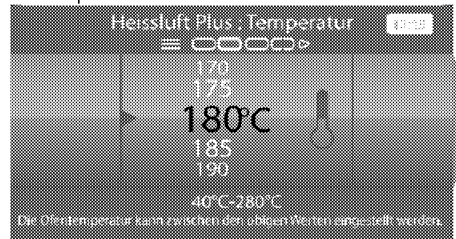
- 1 Funktionsinfofeld: Der Name der im Schnellmenü ausgewählten Funktion wird angezeigt.
- 2 Uhrzeit-Feld: Zeigt die Uhrzeit an.
- 3 Aktive Auswahl-Symbol: Wenn dies in den Funktions-, Temperatur- oder Zeitfeldern eingeblendet wird, zeigt dies an, dass die entsprechenden Felder geändert werden können.
- 4 Garzeit-Feld: Zeigt die eingestellte Garzeit.
- 5 Fußzeilenfeld: Enthält Informationen zum nächsten Schritt.
- 6 Temperaturfeld: Zeigt die eingestellte Temperatur.
- 7 Funktionsfeld: Zeigt das Symbol der eingestellten Funktion.

Temperatur und Betriebsart im Schnellstartmenü wählen

1. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zur gewünschten Funktion. Beispiel: Umluft-Funktion ist ausgewählt.



2. Rufen Sie das „Temperatur“-Menü auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) im Uhrzeigersinn drehen. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Temperatur.



3. Stellen Sie in folgenden Schritten die „Garzeit“ durch Drehen des Rechts/Links-Knopfes (2) im Uhrzeigersinn aus.
4. Wählen Sie „Zeitlos“, wenn Sie das Garen selbst in die Hand nehmen und nicht möchten, dass sich der Ofen nach einer bestimmten Zeit automatisch abschaltet.



5. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

 Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück; dadurch können Sie detailliertere Gareinstellungen durchführen.

Wählen Sie im Hauptmenü mit Hilfe von Knopf (4) „Beheizungsarten“, drehen Sie dann zur Auswahl des „Beheizungsarten“-Menü Knopf (2).

Beheizungsarten-Menü



In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Funktionstabelle:

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Normal	200	40-280
Normal mit Umluft	175	40-280
Umluft	180	40-280
3D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill mit Umluft (Grill, groß + Umluft)	200	40-280
Grill	280	40-280
Grill, klein	280	40-280
Öko-Umluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
Niedertemperaturgaren	75	40-130
Auftauen	50	40-60

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

 Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

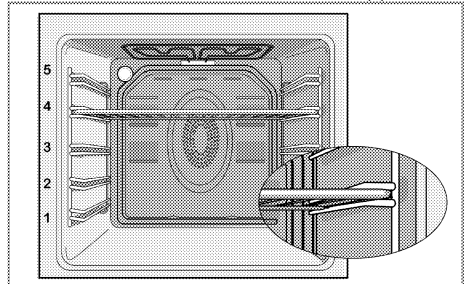
 Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

 Wenn (außer im laufenden Betrieb) länger als 2 Minuten keine Tasten oder Knöpfe betätigt werden, wechselt der Ofen in den Bereitschaftsmodus.

 Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  (1) ab.



Einschubpositionen (bei Modellen mit Rost)

Es ist wichtig, dass der Rost richtig in die seitlichen Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt in die seitlichen Einschübe ein. Achten Sie darauf, dass der Rost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Normal

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

Normal



Normal mit Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.



Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

3D

Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

3D



Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Grill mit Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill

Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

Grill



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, klein

Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.

Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft“.



Unterhitze

Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräuen von unten.



Niedertemperaturgaren

Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



Warmhalten

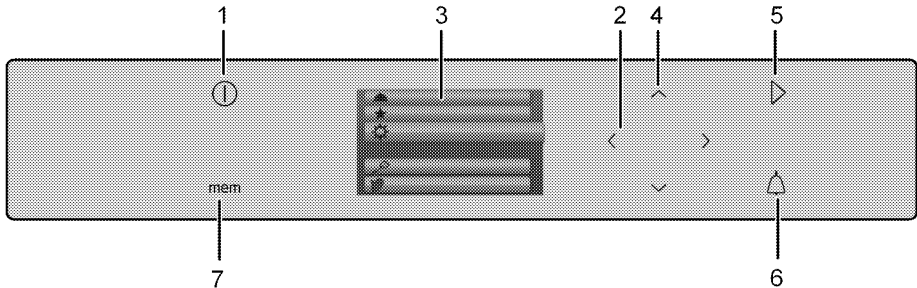
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.



Auftauen

Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Auftauen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stopptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

Normalbetrieb starten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum „Normalbetrieb“-Menü.

Beispiel: Starten des Normalbetriebs mit „Heißluft“-Funktion bei einer Temperatur von 175 °C ohne Aktivierung der Schnellheizen-Funktion über 25 Minuten; Uhrzeit: 13:45 (in den nachstehenden Schritten beschrieben);



4. Rufen Sie das „Funktionen“-Menü auf, indem Sie den Rechtsknopf (2) im Uhrzeigersinn drehen.

Das Bedienfeld

5. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zur gewünschten Funktion.



6. Rufen Sie das „Temperatur“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf. Stellen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Temperatur ein. Der wählbare Temperaturbereich wird angezeigt.

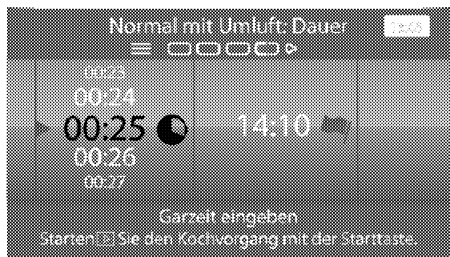


7. Wenn Sie die Schnellheizen-Funktion nutzen möchten, wählen Sie das „Schnellheizen“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2)

aus. Schalten Sie die Schnellheizen-Funktion mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



8. Wählen Sie den „Garzeit“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Stellen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Garzeit ein.



i Die eingestellte Garzeit wird automatisch zur aktuellen Uhrzeit addiert, das Garzeitende von diesem Zeitpunkt aus berechnet.

9. In diesem Betrieb wählen Sie die bereits zur aktuellen Uhrzeit addierte Zeit aus. Diesen Wert finden Sie direkt unter dem „Schritt hinzufügen“-Eintrag.



10. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Funktion, welcher Temperatur und mit welcher Zeit gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

11. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
12. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste [Start] etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste [Start] gedrückt, bis das Symbol [Start] voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste [Start] 3 Sekunden lang.

„Garzeitende“ auf gewünschte Uhrzeit einstellen

Nachdem Sie die oben erwähnten Schritte 1 bis 8 zu „Normalbetrieb starten“ durchgeführt haben, siehe Seite Alarm.

1. Wählen Sie den „Garzeitende“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum gewünschten Ende der Garzeit. Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.
2. Angenommen, das Garzeitende ist auf 15:00 eingestellt und die Garzeit beträgt 25 Minuten, dann wird die Startzeit durch Abziehen der 25 Minuten von 15:00 Uhr auf 14:35 eingestellt.
3. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.



4. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Funktion, welcher Temperatur und mit welcher Zeit gegart wird sowie das Garzeitende. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

5. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
6. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste gedrückt, bis das Symbol voll ausgefüllt im Display erscheint.



Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang.

7. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.“ in der Fußzeile.

Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2) berühren; oder den Ofen mit der Taste ① abschalten.



Schritt hinzufügen-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie bei der Zubereitung desselben Gerichtes eine weitere Betriebsart, Temperatur und Zeit vorgeben – zusätzlich zu den ersten Einstellungen. Ein Beispiel: Zunächst garen Sie die Speisen eine bestimmte Zeit lang mit der „Heißluft Plus“-Funktion. Anschließend schaltet das Gerät zum Rösten der Ober- und Unterseite automatisch in den Normalbetrieb, also auf Oberhitze/Unterhitze, um. Nachdem Sie die oben erwähnten Schritte 1 bis 8 zu „Normalbetrieb starten“ durchgeführt haben, *Seite 24*.

1. Wählen Sie nach Bestimmung der Garzeit den „Garzeitende“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die Option „Schritt hinzufügen“.



2. Wählen Sie den „Heißluft-Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Eingestellte Funktion, Temperatur und Zeit werden angezeigt.



3. Wählen Sie die zweite Betriebsart, Temperatur und Zeit wie oben beschrieben durch Berühren der Rechtstaste (2) aus, wählen Sie dann den „OU-Hitze: Überblick“-Bildschirm.



i Der Überblick-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

4. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
5. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste gedrückt, bis das Symbol voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Der Ofen arbeitet nun in der zuerst ausgewählten Betriebsart. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet das Gerät zur zweiten Betriebsart um und gart die Speisen über die angegebene Dauer.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang.

6. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.“ in der Fußzeile.

Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2) berühren; oder den Ofen mit der Taste abschalten.



Garprofil speichern

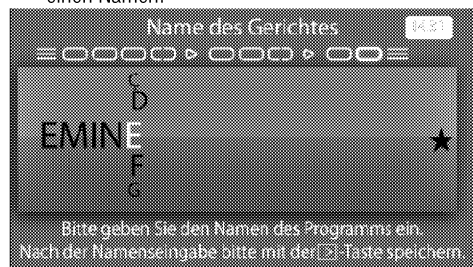
Nach abgeschlossener Zubereitung können Sie die festgelegten Einstellungen als Lieblingsgericht-Profil speichern und zu einem späteren Zeitpunkt wieder aus dem „**Liebblingsgerichte**“-Menü abrufen.

1. Berühren Sie nach Abschluss des Garens einmal die Rechtstaste (2).
2. Wählen Sie den gewünschten Speicherplatz mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4).



i Sie können einen bereits belegten Speicherplatz mit den aktuellen Einstellungen überschreiben oder einen neuen Speicherplatz zum Speichern auswählen.

3. Berühren Sie die Rechtstaste (2) noch einmal, geben Sie dem Lieblingsgericht mit den Rechts-/Linkstasten (2) und Aufwärts-/Abwärtstasten (4) einen Namen.



i Der Name eines Profils darf bis zu 12 Zeichen lang sein.

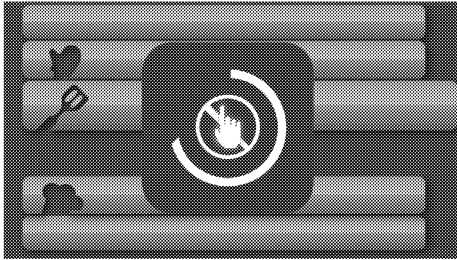
4. Zum Speichern des Profils berühren Sie die Taste , bis das Symbol ausgefüllt ist. Alternativ verlassen Sie das Menü, indem Sie die Linkstaste (2) gegebenenfalls mehrmals berühren.

i Sie können bis zu 10 Profile als Favoriten speichern.

Tastensperre Kindersicherung

Tastensperre einschalten

1. Halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Zum Einschalten der Tastensperre müssen Sie die Tasten  und  so lange gedrückt halten, bis das Symbol  ausgefüllt dargestellt wird.



 Wenn Tasten oder Knöpfe bei aktiver Tastensperre betätigt werden, wird die Warnung „**Tasten gesperrt!**“ angezeigt, ein Hand-Symbol erscheint oben rechts im Display.



 Die Tastensperre kann erst dann abgeschaltet werden, wenn die „**Tastensperre**“-Warnmeldung wieder verschwunden ist. Solange die Meldung angezeigt wird, lässt sich die Tastensperre nicht durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  außer Kraft setzen.

 Bei aktiver Tastensperre reagiert das Gerät nicht mehr auf Tasten oder Knöpfe. Allerdings können Sie den Ofen auch bei aktiver Tastensperre nach wie vor über die Taste  abschalten. Wenn Sie den Ofen anschließend wieder einschalten möchten, müssen Sie die Tastensperre zuvor abschalten.

Tastensperre ausschalten

1. Zum Aufheben der Tastensperre halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

Alarmpunktion

Sie können die Alarmpunktion des Gerätes als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



Die Alarmpunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

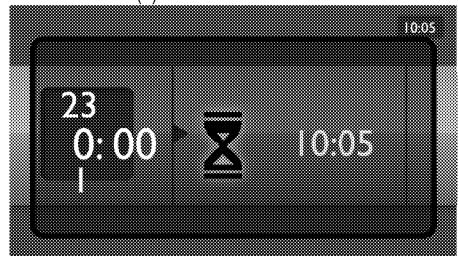
So stellen Sie den Alarm ein:

1. Halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Der Alarm-Bildschirm erscheint.
2. Springen Sie durch Berühren der Linkstaste (2) zur Stundenzahl.

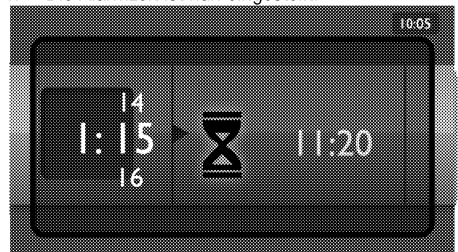
Stellen Sie die Stunde mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.

3. Wechseln Sie durch erneutes Berühren der Rechtstaste (2) zur Minutenzahl.

Stellen Sie die Minute mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



4. Die Alarmzeit ist nun eingestellt.



5. Zur Rückkehr zum regulären Menü halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden gedrückt.



Der Alarmbildschirm wird ausgeblendet; der Signalton wird jedoch weiter ausgegeben und das -Symbol erscheint oben rechts. Wenn Sie die restliche Zeit bis zum Alarm kontrollieren möchten, berühren Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang.

6. Beim Erreichen der festgelegten Alarmzeit ertönt ein Tonsignal. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchenblech*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
Kuchen, Form*	Einschub 1		2	180	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 5	175	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskuitkuchen*	Einschub 1		3	200	5 ... 10
	Einschub 2		1 - 5	175	20 ... 30
Kekse*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck*	Einschub 1		2	200	30 ... 40
	Einschub 2		1 - 5	200	45 ... 55
	Einschub 3		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	Einschub 1		2	200	25 ... 35
	Einschub 2		1 - 5	200	35 ... 45
	Einschub 3		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig*	Einschub 1		2	200	35 ... 45
	Einschub 2		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Einschub 1		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Einschub 1		2	200 ... 220	15 ... 20
	Einschub 1		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Aufauf)	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einschub 1		3	200	20 ... 30
	Einschub 1		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.
* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft nutzen.



Halten Sie die Backofentür beim Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Fleischauflauf	Einschub 1		3	160	100 ... 120
Geflügelaufbau	Einschub 1		3	160	70 ... 100
Weißer Bohnen	Einschub 1		3	160	130 ... 150
Auberginenaufbau	Einschub 1		3	160	130 ... 150
Steak, ganz	Einschub 1		3	160	110 ... 130
Steak, geschnitten	Einschub 1		3	160	100 ... 120
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		3	185	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		3	185	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		3	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		3	200	40 ... 45

- 6 bis 7 Minuten lang vorheizen.
- Weißes und rotes Fleisch muss vor dem Niedertemperaturgaren kräftig von beiden Seiten angebraten werden.
- Weiße Bohnen werden vor dem Niedertemperaturgaren 30 Minuten lang gekocht. Bohnen aus der Dose müssen nicht vorgekocht werden.
- Durch Abdecken der Gargeschirrs lässt sich die Garzeit in den meisten Fällen verkürzen.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen

den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

Kochbuch-Funktionen

Gespeicherte Gerichte aus dem Kochbuch abrufen

Im Kochbuch-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden. In diesem Menü finden Sie auch Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Bildern. Zusätzlich werden Temperatur, Einschubposition und Betriebsart automatisch je nach Art und Gewicht des Gerichtes eingestellt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Kochbuch-Funktionen:

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum „Kochbuch“-Menü.
4. Rufen Sie das „Kategorien“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf.
5. Wählen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Kategorie aus: Fleisch, Geflügel, Fisch, Leichte Mahlzeiten, Kuchen/Brot, Dessert, Getrocknete Gerichte, TK-Gerichte, Spezial.



6. Berühren Sie die Rechtstaste (2) zur Auswahl der Gerichte in der Hauptübersicht einmal. Wählen Sie das gewünschte Gericht durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.



7. Rufen Sie das Rezept zum ausgewählten Gericht auf, indem Sie die Rechtstaste (2) einmal berühren.

Berühren Sie die Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum Anzeigen des Rezeptes und zur richtigen Zubereitung des Gerichtes.

8. Anschließend wählen Sie den Gewicht-Bereich durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen Sie das Gewicht des Gerichtes durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.



Die Temperatur wird automatisch an das Gericht und dessen Gewicht angepasst.

9. Rufen Sie den Bildschirm mit Garzeit und Garzeitende durch Berühren der Rechtstaste (2) auf. Empfohlene Garzeit und Garzeitende werden

je nach ausgewähltem Gericht und Gewicht angezeigt.

Falls Sie Garzeit und Garzeitende ändern möchten, können Sie dies durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) erledigen.

10. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

11. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
12. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste [Start] etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste [Start] gedrückt, bis das Symbol [Timer] voll ausgefüllt im Display erscheint.



Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste [Start] 3 Sekunden lang.

Lebensmittelauswahlmenü:

 Dies kann je nach Modell und Sprache etwas abweichen.

Fleisch	Geflügel	Fisch	Leichte Mahlzeiten	Kuchen/Brot	Dessert	Getrocknete Gerichte	TK-Gerichte	Spezial
Gefüllte Lammkeule	Huhn < 1600 g	Forelle	Gefüllte Paprika	Kekse	Obsttorte	Dörrapfel	TK-Gemüsegerichte	Joghurt
Lammbraten	Huhn > 1600 g	Seebarsch	Überbackene Makkaroni	Blätterteig mit Käse	Apfelkuchen	Getrocknete Quitten		Fermentieren
Roastbeef	Hühnerklein	Fisch mit Gemüse	Bratkartoffeln	Biskuit	Apfelstrudel	Getrocknete Birnen		
Lamm	Hühnerfilet	Pochierte Sardellen	Gemüsekräutchen	Rosinenkräutchen	Meringue			
Steaks	Hähnchenbaguette	Forellenauflauf	Moussaka	Pikante Windbeutel	Eclair			
Hackbraten	Gegrillte Pute	Barsch-Filet	Kartoffel-Boereks	Teebrot	Gebackener Reispudding			
Gebackene Frikadellen	Putenschnecken	Fischspieße	Kartoffeln	Baguette	Karamellcreme			
Roastbeef	Putenfilet	Fischauflauf	Auflauf	Sandwichbrot	Schokoladensoufflée			
Hüftsteak	Ente	Lachsfilet	Quiche-Kartoffeln	Hefekuchen	Crème Brûlée			
Hackbraten (Schwein)	Gans	Lachs in Salzkruste	Lasagne	Croissants	Honigapfel in Sirup			
Schweinebraten	Fasan nach Jägerart		Frisches Gemüse	Osterkuchen	Schokoladenkuchen			
Schweinekeule	Fasan			Zimtröllchen	Kakaokuchen			
	Kaninchen			Brötchen mit Käsefüllung	Biskuitkuchenteig			
				Bagel	Weiches Gebäck in Sirup			
				Pizza	Grießkekse in Sirup			

 Das „Spezialgerichte“-Menü enthält verschiedene Rezepte aus verschiedenen Ländern. Führen Sie zur Auswahl eines Gerichts aus dem „Spezialgerichte“-Menü dieselben Schritte wie beim „Kochbuch“-Menü aus.

Profile aus dem Favoritengerichte-Menü abrufen
Aus dem **Lieblingsgerichte**-Hauptmenü können Sie zuvor gespeicherte Garprofile abrufen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.

2. Durch Berühren der Menü Taste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum **„Lieblingsgerichte“-Menü**.
4. Rufen Sie die zuvor gespeicherten Garprofile durch Berühren der Rechtstaste (2) auf.
5. Blättern Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum gewünschten Lieblingsgericht-Profil.



6. Rufen Sie den Bildschirm mit Garzeit und Garzeitende durch Berühren der Rechtstaste (2) auf. Die ausgewählten Profil gespeicherte Garzeit wird angezeigt.

Falls Sie Garzeit und Garzeitende ändern möchten, können Sie dies durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) erledigen.

7. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

8. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
9. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste [RECHTSTASTE] etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste [RECHTSTASTE] gedrückt, bis das Symbol [UHRZEIT] voll ausgefüllt im Display erscheint.



Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste [RECHTSTASTE] 3 Sekunden lang.

Einstellungsmenü

Im Einstellungsmenü können Sie Sprache, Uhrzeit, Display-Bereitschaftsmodus, Uhrfarbe, Farbschema, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste [EINGANG] ein.

2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum „Einstellungen“-Menü. „Sprache“ und „Tageszeit“ werden unter „Erste Zeiteinstellung“ auf Seite erklärt.

Bereitschaft

Hier legen Sie fest, was im Display angezeigt werden soll, wenn das Gerät in den Bereitschaftsmodus wechselt.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option „Bereitschaft“ mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie den gewünschten Stil (Bild, Digital, Analog) mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die Bereitschaft-Einstellung wird automatisch gespeichert.

Uhrfarbe

Hier stellen Sie ein, in welcher Farbe die Uhr im Bereitschaftsmodus angezeigt wird.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option „Uhrfarbe“ mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie die gewünschte Farbe durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die ausgewählte Uhrfarbe wird automatisch gespeichert.

Farbschema

Hier können Sie ein Farbschema auswählen, das die Farbgestaltung des Displays bestimmt.

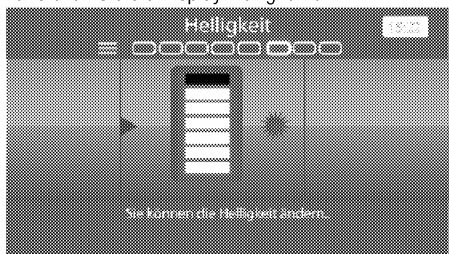


1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Farbschema“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie das gewünschte Farbschema (Dunkelblau, Mondstaub, Herbstblätter) mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Halten Sie die Taste  zum Speichern des ausgewählten Farbschemas 3 Sekunden lang gedrückt.

„Bitte warten... Design wird geändert...“ erscheint in der Anzeige.

Helligkeit

Hier stellen Sie die Display-Helligkeit ein.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Helligkeit“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Stellen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Helligkeit ein.
3. Die eingestellte Helligkeitsstufe wird automatisch gespeichert.

Lautstärke

Hier legen Sie die Lautstärke der Warntöne fest, die Ihr Ofen zu unterschiedlichen Gelegenheiten ausgibt.



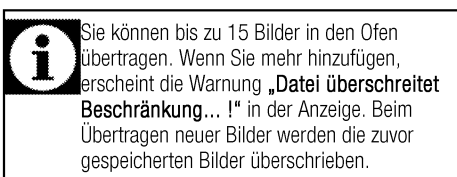
1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Lautstärke“** mit der Rechtstaste (2) auf.

2. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die eingestellte Lautstärke wird automatisch gespeichert.

USB-Dateiübertragung

Wenn Sie möchten, dass im Bereitschaftsmodus andere Bilder im Display angezeigt werden, können Sie diese per USB übertragen.

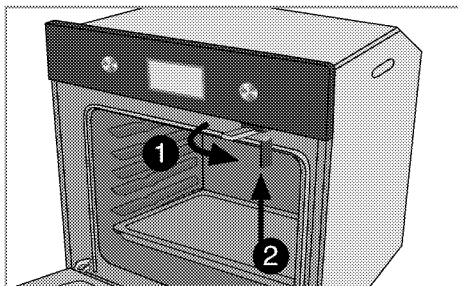
Zum Übertragen von Bildern benötigen Sie ein spezielles Programm, das mit dem Gerät geliefert wird, das Sie jedoch auch aus dem Internet herunterladen können. Dieses Programm bereitet Ihre Bilder entsprechend auf und legt diese in einer Datei mit dem Namen „Bildersammlung“ ab. Speichern Sie diese Datei auf einem USB-Speicherstick.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„USB-Dateiübertragung“** mit der Rechtstaste (2) auf.



2. Öffnen Sie die Ofentür.
3. Drehen und öffnen Sie die USB-Schutzabdeckung (1) rechts unter dem Bedienfeld.



4. Verbinden Sie den USB-Speicherstick (2) mit der „Bildersammlung“-Datei mit dem USB-Anschluss unter der Schutzabdeckung (1).
5. **„Dateien werden kopiert, bitte warten...“** erscheint in der Anzeige. Wenn diese Meldung verschwindet, wurden Ihre Bilder in das Gerät übertragen.



6. Trennen Sie den USB-Speicherstick vom Ofen, drehen Sie die Schutzabdeckung wieder in die ursprüngliche Position zurück.

So bedienen Sie den Grill

WARNUNG
Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein.
2. Durch Berühren der Menüaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum „Garen“-Menü.
4. Rufen Sie das „Funktionen“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf.
5. Wählen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Grillfunktion.



6. Rufen Sie das „Temperatur“-Menü durch erneutes Berühren der Rechtstaste (2) auf. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein. Der wählbare Temperaturbereich wird angezeigt.
7. Wenn Sie die Schnellheizen-Funktion nutzen möchten, wählen Sie das „Schnellheizen“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen Sie die Schnellheizen-Funktion mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4).
8. Wählen Sie den „Garzeit“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.
9. Wählen Sie den „Garzeitende“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



Rufen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) auf. Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

10. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Backofen, schließen Sie die Tür.
11. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste gedrückt,

bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.



Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

» Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.“ in der Fußzeile. Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2) berühren; oder den Backofen mit der

Taste  abschalten.

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4...5	20...25 Min. [#]
Hühnerklein	4...5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4...5	20...25 Min.
Rinderbraten	4...5	25...30 Min. [#]
Kalbskoteletts	4...5	25...30 Min. [#]
Toastbrot	4	1...2 min.
[#] je nach Dicke		



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

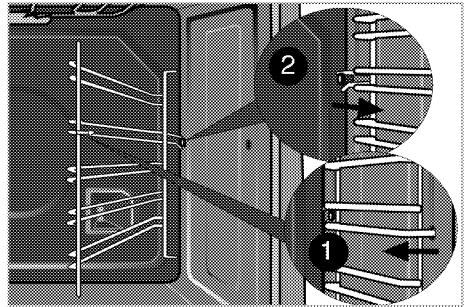


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



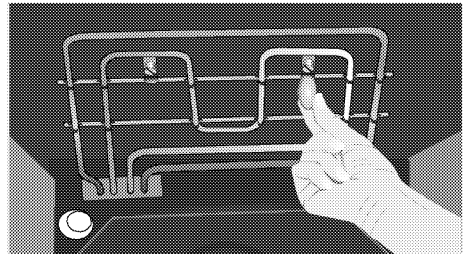
Katalytische Seitenwände

Seitenwände und Rückwand des Backofens können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Seitenwände des Backofens müssen nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der Seitenwände sorgt für eine Selbstreinigung, indem Fettspritzer aufgesaugt und umgewandelt werden (Wasserdampf und Kohlendioxid).

Backofenoberseite reinigen

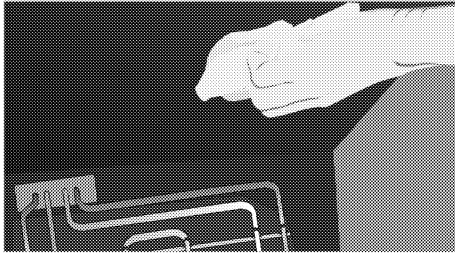
Zum Reinigen der Oberseite des Backofens kann das Grillelement abgeklappt werden.

1. Lösen Sie die Fixierschrauben am Grill-Heizelement mit einem Schraubendreher oder einer Münze.



Das Grillelement klappt nach unten. Es bleibt weiterhin an der Backofendecke verankert.

2. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem feuchten Tuch.



3. Klappen Sie das Grill-Heizelement wieder nach oben, ziehen Sie die Fixierschrauben mit einem Schraubendreher oder einer Münze fest.

Backofentür reinigen

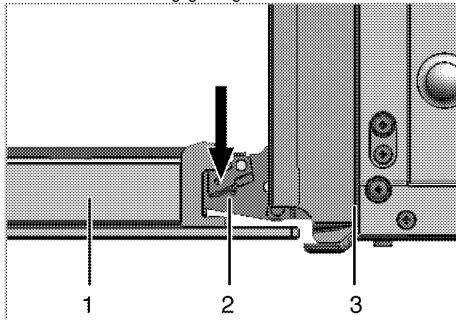
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

i Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

i Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie die Innenscheibe nicht mit aggressiven Reinigern, Metallschabern oder Bleiche – können dadurch verkratzt werden. Das Beschichtungsmaterial könnte zerstört werden.

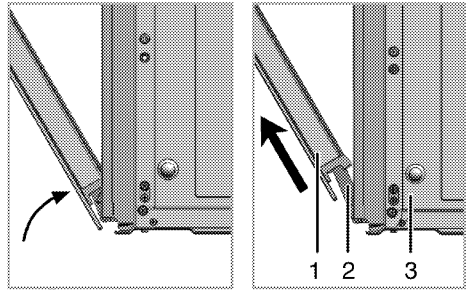
Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



1 Backofentür

- 2 Scharnier
- 3 Backofen



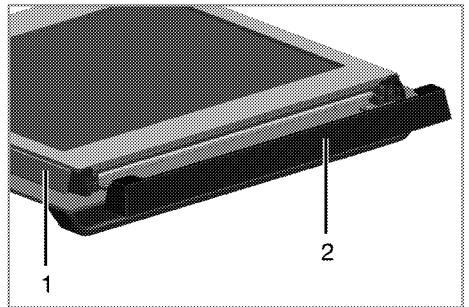
3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

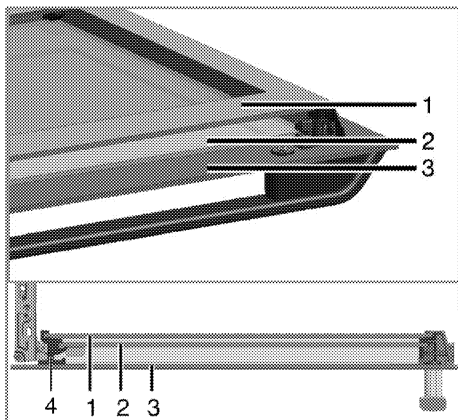
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

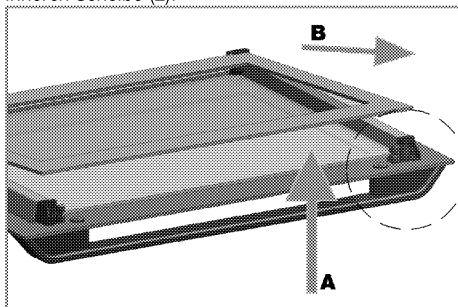
Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



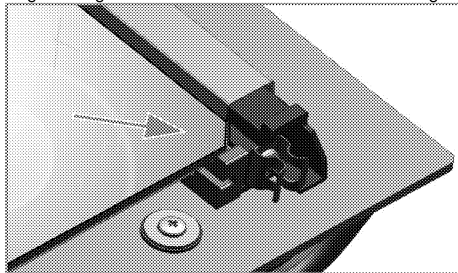
- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.

Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt.

Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.

Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 11". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



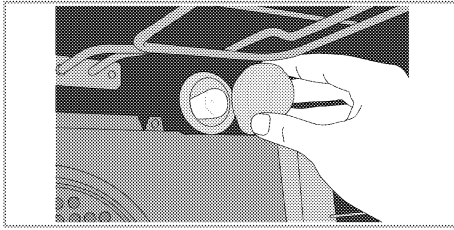
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

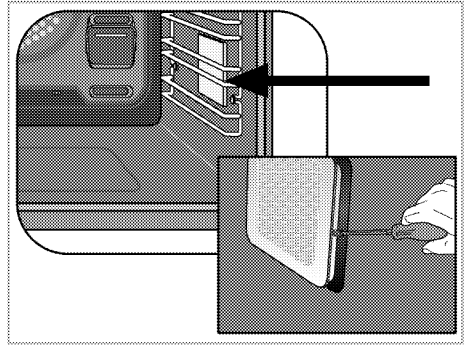
1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Drehen Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "*Backofen reinigen, Seite 37*".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Drehen Sie das alte Leuchtmittel heraus, setzen Sie ein neues ein.
5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 28)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

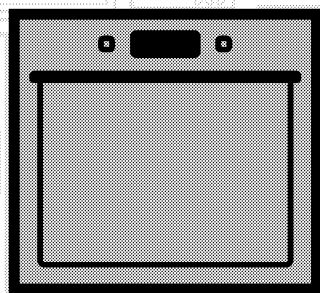


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

Forno incassato

Manuale utente



IT

beko

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale.....	4
Sicurezza elettrica.....	4
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto	7
Sicurezza dei bambini	7
Smaltimento di vecchi prodotti.....	7
Smaltimento del materiale di imballaggio	7

2 Informazioni generali 8

Panoramica	8
Contenuto della confezione	9
Specifiche tecniche	10

3 Installazione 11

Prima della installazione	11
Installazione e collegamento	13
Smaltimento di vecchi prodotti.....	14

4 Preparazioni 15

Consigli per il risparmio energetico	15
Uso iniziale	15
Impostazione orario.....	15
Prima pulizia del prodotto	16
Riscaldamento iniziale	16

5 Come utilizzare il forno 17

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill.....	17
Come utilizzare il forno elettrico.....	18
Modalità di funzionamento	20
Come utilizzare l'unità di controllo del forno	22
Uso del blocco tasti	26
Uso dell'orologio come sveglia	26
Tabella tempi di cottura	27
Funzioni guida alla cottura	29
Menu impostazioni	31
Come utilizzare il grill.....	33
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill.....	34

6 Manutenzione e cura 35

Informazioni generali	35
Pulizia del pannello di controllo	35
Pulizia del forno	35
Rimozione dello sportello del forno.	36
Rimozione del vetro interno dello sportello	36
Sostituzione della lampadina del forno	37

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.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.

- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere

eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

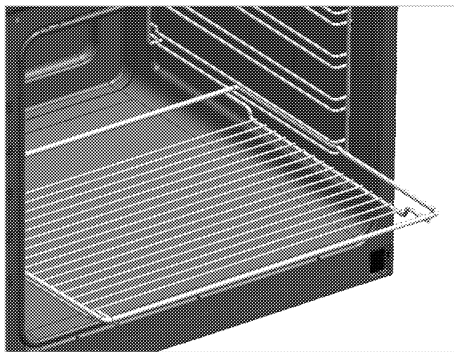
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

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



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.

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.
- 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, arrostiti e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- 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:

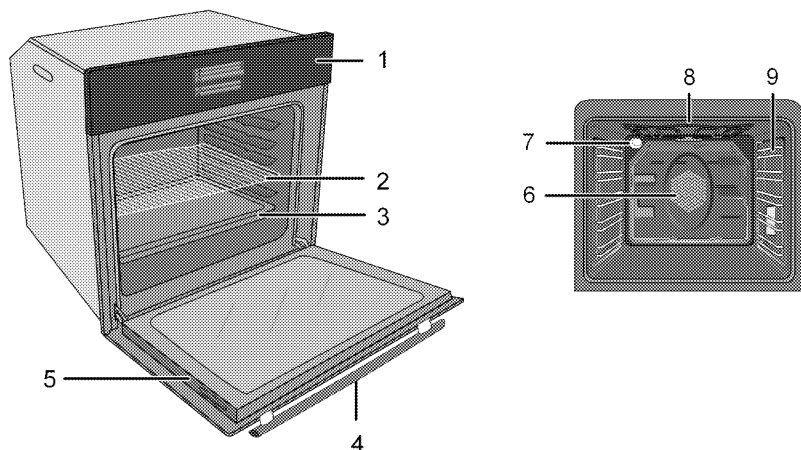
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

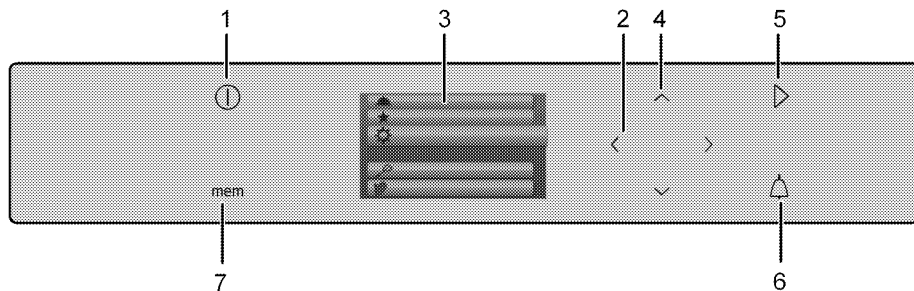
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



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



- | | |
|---|---|
| 1 | Tasto ON/OFF |
| 2 | Tasti Right/Left (destra/sinistra) (procedura menu) |
| 3 | Display |
| 4 | Tasti Up/down (su/giù) (fase menu) |
| 5 | Tasto avvio/arresto cottura |
| 6 | Tasto Alarm (allarme) |
| 7 | Tasto Menu |

Contenuto della confezione

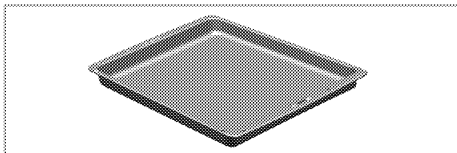


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

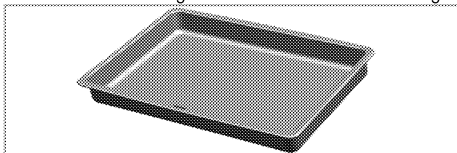
2. **Vassoio forno**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



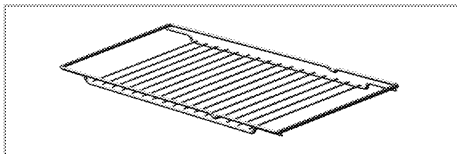
3. **Vassoio profondo**

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



4. **Ripiano metallico**

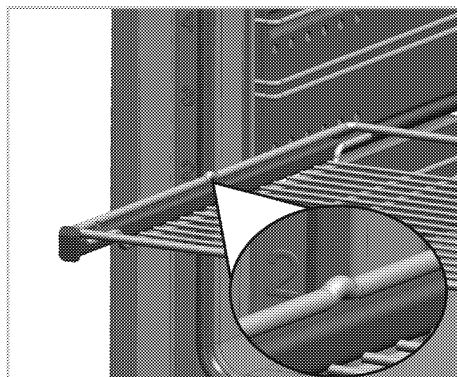
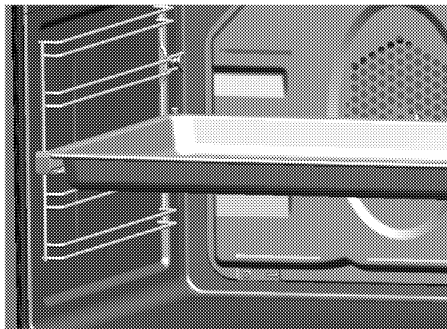
Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



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

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.

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



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

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.1kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Lunghezza cavo	max. 2 m
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 elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione*, pagina 11.

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

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

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

3 Installazione

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



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



PERICOLO:

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



PERICOLO:

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

Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra

l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.



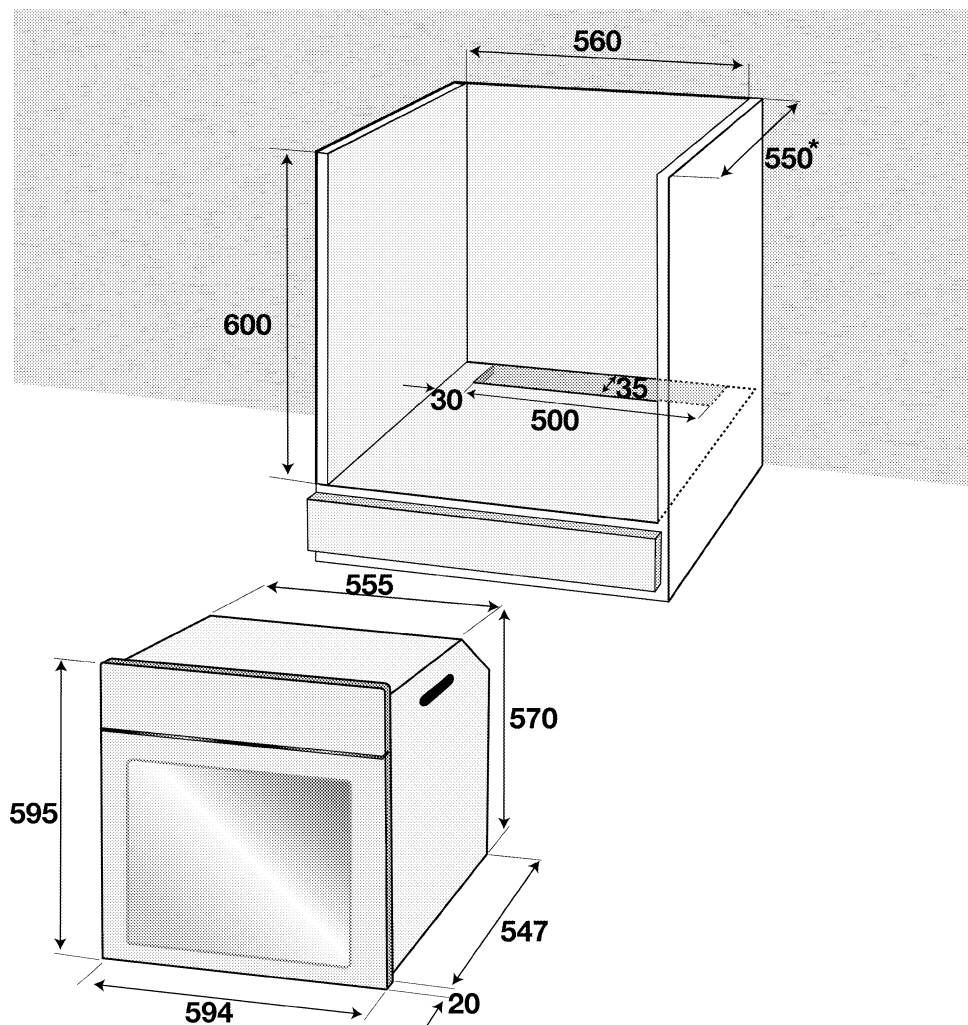
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



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



Se il prodotto ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato il prodotto.



* min.

**PERICOLO:**

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

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

**PERICOLO:**

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

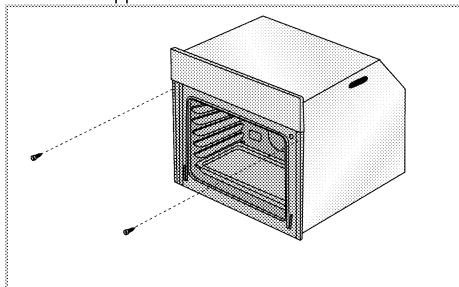


Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

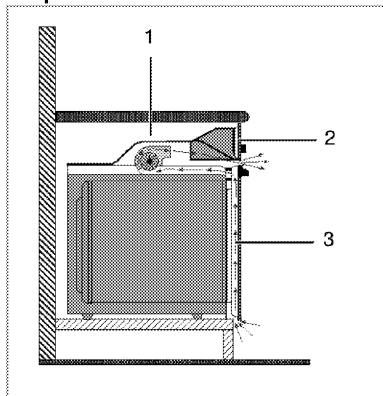
Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

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



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento

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. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
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 assicurarla con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



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

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- 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.

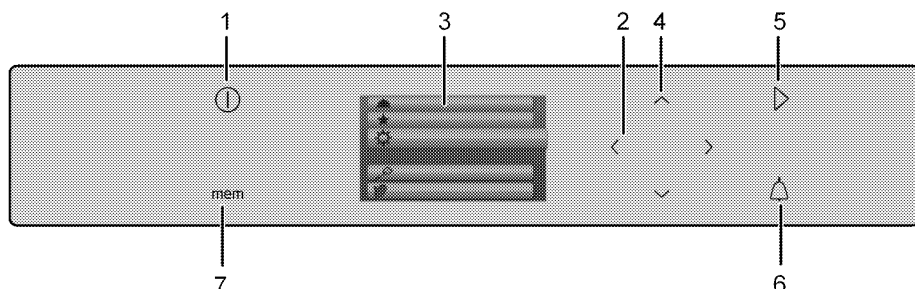
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Uso iniziale

Impostazione orario

Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.

Bisogna impostare la lingua prima dell'ora.



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasti Right/Left (destra/sinistra) (procedura menu)
- 3 Display
- 4 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu)
- 5 Tasto avvio/arresto cottura
- 6 Tasto Alarm (allarme)
- 7 Tasto Menu

Impostazione della lingua

1. Prima un'animazione e poi il menu avvio rapido compaiono sul display quando il forno è azionato per la prima volta.
2. Toccare il tasto Menu (7) per uscire dal menu Quick Start (avvio rapido) e tornare al menu principale.
3. Toccare il tasto Right/left (destra/sinistra) (4) per scorrere nel menu "Settings" (impostazioni).



5. Ruotare il tasto Up/Down (su/giù) (4) per impostare la lingua desiderata.
6. Ruotare e rilasciare la manopola Right/Left (destra/sinistra) (2) in senso antiorario per l'impostazione della lingua desiderata.

Impostare l'ora.

1. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere fino al menu "Settings" (impostazioni).
2. Toccare e rilasciare il tasto Left (sinistra) (2) in senso orario due volte per accedere al menu "Day Time" (ora del giorno).
3. Per prima cosa impostare l'orario toccando i tasti Up/Down (su/giù) (4).
4. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per attivare la sezione dei minuti. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere e impostare i minuti.



Ogni valore impostato sarà salvato automaticamente dopo essere usciti, toccando il tasto Left (sinistra) (2).



Regolare l'ora prima di usare il forno.

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.



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!

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

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

Forno elettrico

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

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 33.*
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 33*



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

5 Come utilizzare il forno

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



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso.
Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.
Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



PERICOLO:

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore. Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

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

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostiti la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non

restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

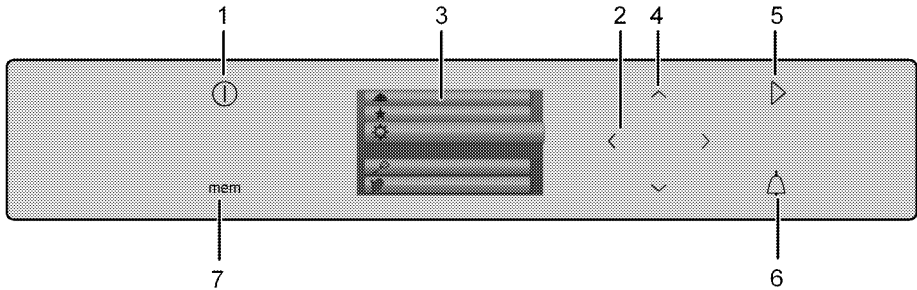
- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul grill metallico, far scorrere il vassoio per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. 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.

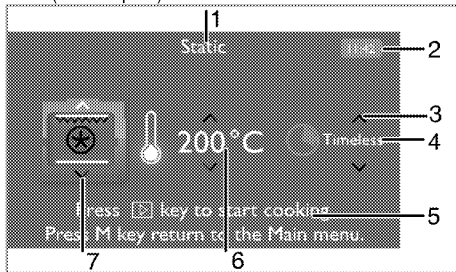
Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasti Right/Left (destra/sinistra) (procedura menu)
- 3 Display
- 4 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu)
- 5 Tasto avvio/arresto cottura
- 6 Tasto Alarm (allarme)
- 7 Tasto Menu

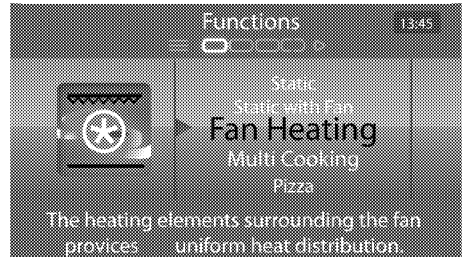
Toccare il tasto ① per accendere il forno. Sul display prima compare un'animazione e poi il menu Quick Start (avvio rapido).



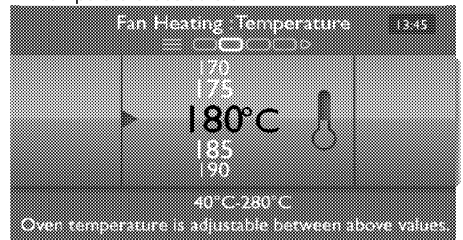
- 1 Campo informazioni sulla funzione: Viene visualizzato il nome della funzione selezionata nel menu rapido.
- 2 Campo ora del giorno: Visualizza l'ora impostata.
- 3 Simbolo selezione attiva: Quando è presente sui campi di funzione, temperatura o ora, esso indica che il campo pertinente può essere modificato.
- 4 Campo tempo di cottura: Indica il tempo di cottura impostato.
- 5 Campo note: Contiene informazioni per la fase successiva.
- 6 Campo temperatura: Indica la temperatura impostata.
- 7 Campo funzione: Visualizza il simbolo della funzione impostata.

Selezionare temperatura e modalità operativa nel menu avvio rapido

1. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare la funzione desiderata. Per esempio: funzione Riscaldamento con ventola selezionata.



2. Ruotare la manopola Right/Left (destra/sinistra) (2) in senso orario una volta ancora per accedere al menu "Temperature" (temperatura). Ruotare la manopola Up/Down (su/giù) (4) per impostare la temperatura desiderata.



3. Ruotare la manopola Right/Left (destra/sinistra) (2) in senso orario per impostare il "Cook Time" (tempo di cottura) facendo quanto segue.
4. Selezionare "Timeless" (senza tempo di cottura) se si desidera controllare da sé il tempo di cottura invece di lasciare che sia il forno a terminare la cottura dopo un certo tempo.



5. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il tasto  per circa 3 secondi per avviare la cottura. Per avviare la cottura, bisogna tenere premuto il tasto  finché il simbolo  nel display è completo.

 Se si desidera interrompere la cottura in anticipo, toccare il tasto  per 3 secondi per interrompere la cottura.

Per eseguire una cottura dettagliata, toccare il tasto menu (7) per uscire dal menu avvio rapido e tornare al menu principale.

Nel menu principale, selezionare "Manual cooking" (cottura manuale) con la manopola (4) e poi ruotando la manopola (2), viene selezionato il menu "Functions" (funzioni).

Menu Manual Cooking (cottura manuale)



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

Tabella funzioni:

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	200	40-280
Static with Fan (statica con ventola)	175	40-280
Riscaldamento con ventola	180	40-280
Multi Cooking (multi-cottura)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill with Fan (grill con ventola) (grill grande assistito da ventola)	200	40-280
Grill	280	40-280
Low Grill (grill inferiore)	280	40-280
Riscaldamento ventola Eco	180	160-220
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100
Low temperature	75	40-130

cooking (cottura a bassa temperatura)		
Sbrinatorio	50	40-60
* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.		

 Il tempo di cottura massimo regolabile in tutte le modalità tranne warm keeping (mantenere in caldo) è limitato a 6 ore per motivi di sicurezza. Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

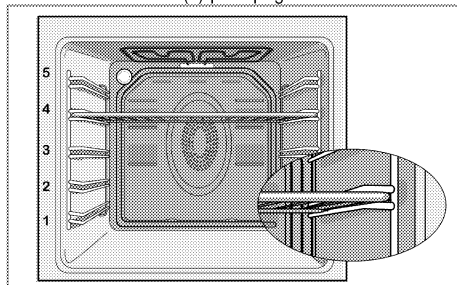
 L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione manuale o completamente automatica.

 Se passano più di 2 minuti senza fare alcuna selezione nella schermata di selezione (ma non durante la cottura), il forno passa in modalità standby.

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

Spegnimento del forno elettrico

Toccare il tasto  (1) per spegnere il forno.



Posizioni della rastrelliera (solo modelli con ripiano metallico)

È importante posizionare il ripiano metallico in modo corretto sulla rastrelliera laterale. Il ripiano metallico deve essere inserito tra le rastrelliere laterali, come illustrato in figura.

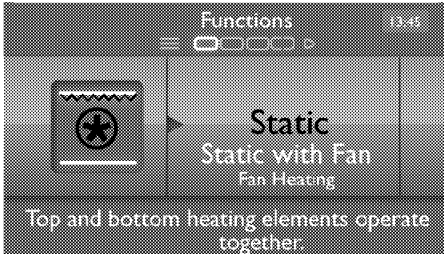
Non lasciare che il ripiano metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il ripiano metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.

Modalità di funzionamento

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

Statica

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Si adatta a torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un vassoio.



Static with Fan (statica con ventola)

L'aria calda emessa dai riscaldatori inferiore e superiore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Cucinare con un vassoio.



Riscaldamento con ventola

L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.



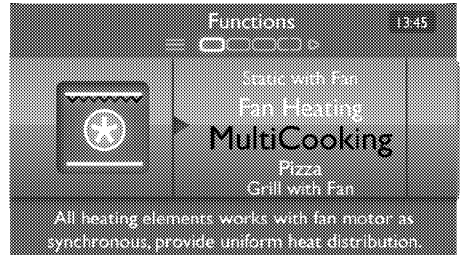
Riscaldamento con ventola



Quando lo sportello del forno è aperto, il motore della ventola non funziona per conservare l'aria calda all'interno.

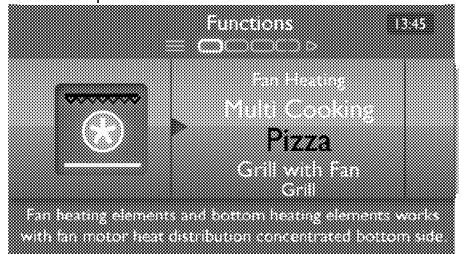
Multi Cooking (multi-cottura)

Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un vassoio.



Pizza

Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Adatto per cuocere la pizza.



Grill with Fan (grill con ventola)

L'aria calda emessa dal grill completo viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



Grill with Fan (grill con ventola)

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

Grill

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.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Low Grill (grill inferiore)

Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatti alla cottura con grill e piatti al gratin.



- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco

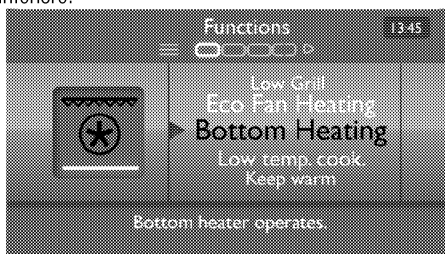
Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione Fan Heating (riscaldamento con ventola) ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'.

I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco" (riscaldamento eco- ventola).



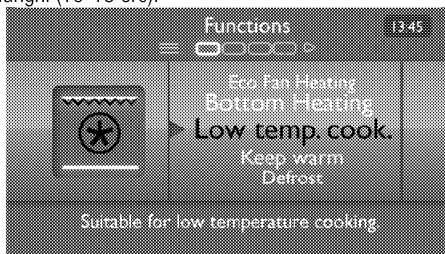
Riscaldamento inferiore

Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.



Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)

Si usa per cuocere a bassa temperatura con tempi più lunghi (10-15 ore).



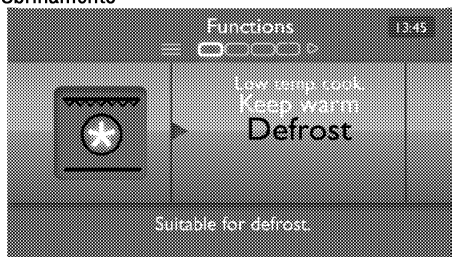
Keep warm (mantenere in caldo)

Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.

Keep warm (mantenere in caldo)



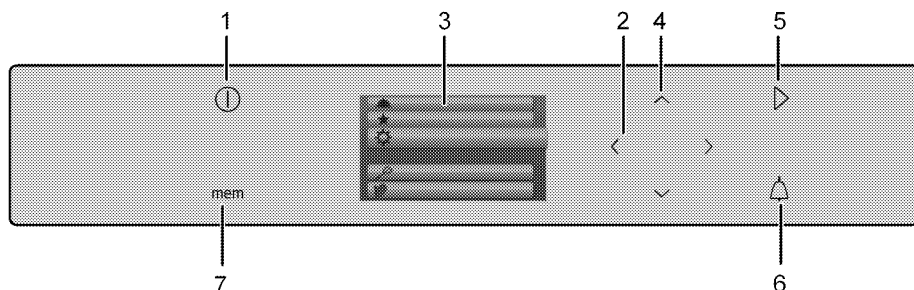
Sbrinamento



Sbrinamento

Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.

Come utilizzare l'unità di controllo del forno



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasti Right/Left (destra/sinistra) (procedura menu)
- 3 Display
- 4 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu)
- 5 Tasto avvio/arresto cottura
- 6 Tasto Alarm (allarme)
- 7 Tasto Menu

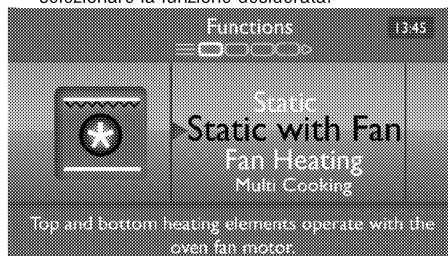
Avvio della cottura manuale

1. Toccare il tasto ① per accendere il forno.
2. Toccare il tasto Menu (7) per uscire dal menu Quick Start (avvio rapido) e tornare al menu principale.
3. Nel menu principale, toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere il menu "Manual Cooking" (cottura manuale).

Per esempio: Avvio della cottura manuale con funzione "Static with fan" (statica con ventola) alla temperatura di 175°C, senza attivare il booster per 25 minuti e "Day time:13:45" (ora del giorno:13:45) come spiegato nei punti che seguono;

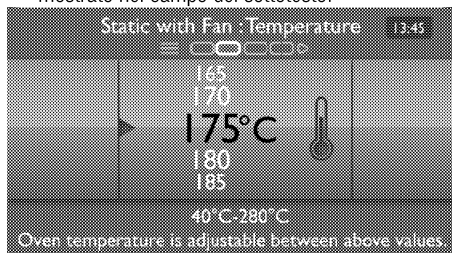


4. Ruotare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere al menu "Functions" (funzioni).
5. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare la funzione desiderata.

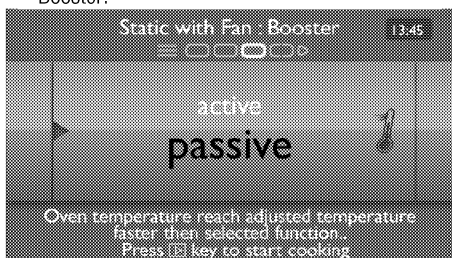


6. Ruotare il tasto Right (destra) (2) ancora una volta per accedere al menu "Temperature"

(temperatura). Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare la temperatura desiderata. L'intervallo regolabile per la temperatura sarà mostrato nel campo del sottotesto.



7. Se si desidera attivare la funzione Booster, toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere al menu "Booster". Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per attivare la funzione Booster.

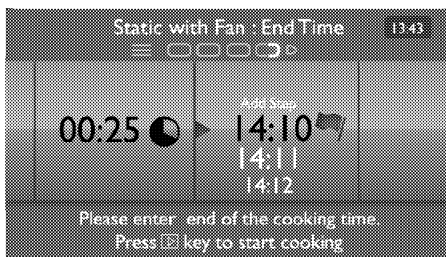


8. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "Cook Time" (tempo di cottura). Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare il tempo di cottura desiderato.

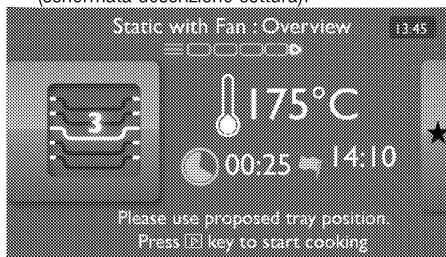


i Il tempo di cottura impostato è automaticamente aggiunto all'ora del giorno e l'impostazione del tempo di fine cottura comincia da questo valore.

9. Per questa modalità, selezionare il valore in cui il tempo di cottura è aggiunto all'ora del giorno. Questo valore si trova proprio sotto la voce "Add step" (aggiungi fase).



10. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere a "Cooking Overview Screen" (schermata descrizione cottura).



i La schermata descrizione cottura comprende quali funzioni, con quale grado e quanto a lungo sarà eseguita la cottura. Viene dichiarata anche la posizione consigliata per il vassoio.

11. Mettere il piatto sulla rastrelliera consigliata e chiudere lo sportello.
12. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il tasto per circa 3 secondi per avviare la cottura. Per avviare la cottura, bisogna tenere premuto il tasto finché il simbolo nel display è completo.

i Se si desidera interrompere la cottura in anticipo, toccare il tasto per 3 secondi per interrompere la cottura.

Impostazione di "Cooking End Time" (orario di fine cottura) all'orario desiderato;

Dopo aver ripetuto i punti da 1 a 8 suddetti, "Starting Manual Cooking" (avvio della cottura manuale), vedere pagina, allarme.

1. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "End Time" (fine tempo). Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere fino ad impostare l'orario di fine cottura desiderato.

Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.

2. Diciamo che il l'orario di fine cottura è impostato alle 15:00 con un tempo di cottura di 25 minuti come mostrato sopra. Quindi l'orario di avvio sarà 14:35 che si ottiene deducendo 25 minuti da 15:00.
3. 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.



4. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "Cooking Overview Screen" (schermata descrizione cottura).



La schermata descrizione cottura comprende quali funzioni, con quale grado, quanto a lungo sarà eseguita la cottura e l'orario di fine. Viene dichiarata anche la posizione consigliata per il vassoio.

5. Mettere il piatto sulla rastrelliera consigliata e chiudere lo sportello.
6. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il tasto  per circa 3 secondi per avviare la cottura. Per avviare la cottura, bisogna tenere premuto il tasto  finché il simbolo  nel display è completo.



Se si desidera interrompere la cottura in anticipo, toccare il tasto  per 3 secondi per interrompere la cottura.

7. Al termine della cottura, il messaggio "Cooking was completed. You can save the cooking

profile" (Cottura completata. Il profilo di cottura può essere salvato) viene visualizzato nell'area note.

Toccare il tasto Right (destra) (2) per salvare la cottura come profilo e spegnere il forno toccando il tasto .



Funzione Add step (aggiungi fase)

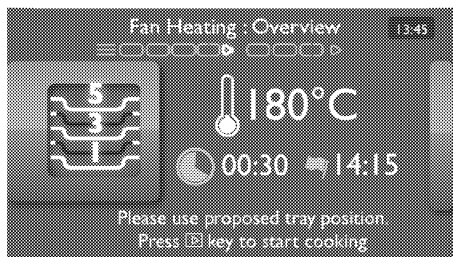
Questa funzione consente di eseguire una cottura multifunzione impostando una seconda modalità di funzionamento, temperatura e ora per il piatto dopo aver impostato temperatura e tempo in una particolare modalità di funzionamento per lo stesso piatto. Per esempio, il forno cuocerà il piatto in modalità "Fan Heating" (riscaldamento con ventola) per un determinato tempo. Poi, per cuocere bene parte inferiore e superiore, la cottura potrebbe continuare passando automaticamente in Static Mode (modalità statica).

Dopo aver ripetuto i punti da 1 a 8 suddetti, "Starting Manual Cooking" (avvio della cottura manuale), pagina 22.

1. Dopo aver stabilito il tempo di cottura, toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "End Time" (orario di fine). Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare "Add step" (aggiungi fase).



2. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "Fan Heat Overview Screen" (schermata descrizione riscaldamento ventola). Sono visualizzati funzione, temperatura e tempo impostati.



3. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per selezionare la seconda modalità di funzionamento, la temperatura e il tempo che si desidera impostare come spiegato sopra e scorrere fino alla "Static Overview Screen" (schermata descrizione statica).



i La Cooking Overview Screen (schermata descrizione cottura) comprende quali funzioni, con quale grado, a che ora e quanto a lungo sarà eseguita la cottura. Viene dichiarata anche la posizione consigliata per il vassoio.

4. Mettere il piatto sulla rastrelliera consigliata e chiudere lo sportello.
5. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo

sono adatti, toccare il tasto  per circa 3 secondi per avviare la cottura. Per avviare la cottura, bisogna tenere premuto il tasto  finché il simbolo  nel display è completo.

i Il forno opererà secondo la prima funzione impostata per il tempo impostato per primo. Quando questo tempo è trascorso, la cottura prosegue con la seconda modalità di funzionamento e il secondo tempo impostato.

i Se si desidera interrompere la cottura in anticipo, toccare il tasto  per 3 secondi per interrompere la cottura.

6. Al termine della cottura, il messaggio "Cooking was completed. You can save the cooking

profile" (Cottura completata. Il profilo di cottura può essere salvato) viene visualizzato nell'area note.

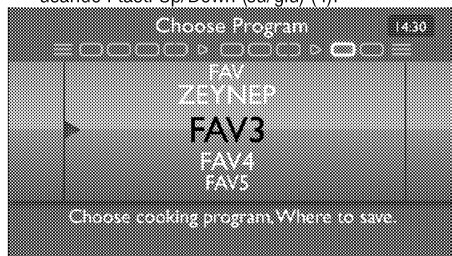
Toccare il tasto Right (destra) (2) per salvare la cottura come profilo e spegnere il forno toccando il tasto .



Salvataggio del profilo di cottura

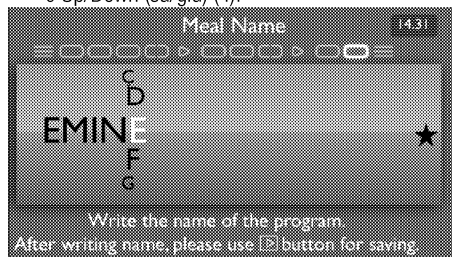
Quando la cottura impostata con temperatura e tempo specificati si completa, è possibile salvare queste impostazioni come profilo pasti preferiti ed è possibile accedere in seguito ad esse dal menu "Favorite Meals" (pasti preferiti).

1. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta alla fine della cottura.
2. Selezionare il programma che si desidera salvare usando i tasti Up/Down (su/giù) (4).



i È possibile salvare le impostazioni di cottura su un profilo pasti preferiti o aggiungerle come nuovo record.

3. Toccare il tasto Right (destra) (2) in senso orario di nuovo e scrivere il nome del profilo pasti preferiti con l'aiuto dei tasti Right/Left (destra/sinistra) (2) e Up/Down (su/giù) (4).





Il nome profilo può essere lungo al massimo 12 caratteri.

4. Salvare il profilo toccando il tasto finché il simbolo è completo o toccare il tasto Left (sinistra) finché si esce dal menu.

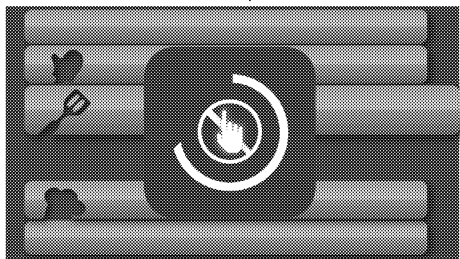


Si possono salvare al massimo 10 profili di cottura tra i preferiti.

Uso del blocco tasti

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare i tasti e contemporaneamente per 3 secondi. Per attivare il blocco tasti, bisogna tenere premuti i tasti e finché il simbolo visualizzato è completo.



Se si preme un tasto qualsiasi dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza **"Keys Locked"** (tasti bloccati) viene visualizzato e un'icona a "mano" compare nella sezione dell'orario nell'angolo in alto a destra.



Il blocco tasti non può essere disattivato prima che il messaggio di avvertenza **"Keys locked"** (tasti bloccati) scompaia quando il blocco tasti è attivo. Si può annullare il blocco tasti

toccando i tasti e contemporaneamente dopo che il messaggio è scomparso.



I tasti del forno non possono essere usati quando il blocco tasti è attivato.

Si può spegnere il forno toccando il tasto quando il blocco tasti è attivato. Bisogna disattivare il blocco tasti per accendere di nuovo il forno.

Disattivazione del blocco tasti

1. Per disattivare il blocco tasti, toccare i tasti e contemporaneamente per 3 secondi.

Uso dell'orologio come sveglia

Si può usare l'orologio dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura.

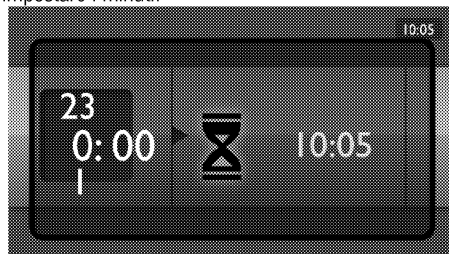
La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



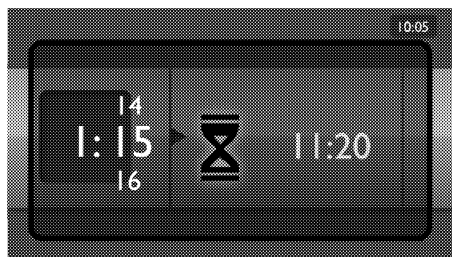
Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

Per impostare l'allarme:

1. Toccare il tasto sul pannello di controllo per circa 2 secondi.
Si attiva lo schermo dell'allarme.
2. Toccare il tasto Left (sinistra) una volta per attivare le cifre delle ore della sveglia.
Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere le ore.
3. Ruotare il tasto Right (destra) ancora una volta per attivare le cifre dei minuti.
Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere e impostare i minuti.



4. L'ora dell'allarme e l'ora di fine allarme sono fissate.



5. Per uscire dal display dell'allarme e tornare alla schermata del menu, toccare il tasto  per circa 2 secondi.

 La schermata dell'allarme scompare, ma l'allarme continua a funzionare e il simbolo  compare nella sezione dell'ora del giorno nell'angolo in alto a destra. Per vedere il tempo rimanente per l'allarme, si può passare alla schermata dell'allarme toccando il tasto  per circa 2 secondi.

6. L'allarme viene dato dopo che è trascorso il tempo dell'allarme stesso. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

Tabella tempi di cottura

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

Cottura al forno e arrosto

 La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un livello		3	175	25 ... 30
Dolci nello stampo*	Un livello		2	180	40 ... 50
Dolci in carta*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		1 - 5	175	30 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pan di Spagna*	Un livello		3	200	5 ... 10
	2 livelli		1 - 5	175	20 ... 30
Biscotti*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un livello		2	200	30 ... 40
	2 livelli		1 - 5	200	45 ... 55
	3 livelli		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla*	Un livello		2	200	25 ... 35
	2 livelli		1 - 5	200	35 ... 45
	3 livelli		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati*	Un livello		2	200	35 ... 45
	2 livelli		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	Un livello		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un livello		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un livello		3	200	10 ... 15
Bistecca (intera) / Arrosto	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 190	70 ... 90
	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto	Un livello		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	55 ... 65
	Un livello		2	15 min. 250/max,	55 ... 65

				poi 180 ... 190	
Tacchino (5,5 kg)	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un livello		3	200	20 ... 30
	Un livello		3	200	20 ... 30
Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore. * Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.					

Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco

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

Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco.

Platto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Carne - in casseruola	Un livello		3	160	100 ... 120
Pollo - In casseruola	Un livello		3	160	70 ... 100
Fagiolo bianco	Un livello		3	160	130 ... 150
Melanzane - In casseruola	Un livello		3	160	130 ... 150
Bistecca - Intera	Un livello		3	160	110 ... 130
Bistecca - A fette	Un livello		3	160	100 ... 120
Dolci in carta	Un livello		3	185	35 ... 40
Biscotti	Un livello		3	185	30 ... 35
Pasta lievitata	Un livello		3	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un livello		3	200	40 ... 45

- Eseguire un pre-riscaldamento per 6-7 minuti.
- La carne bianca/rossa deve essere battuta nella padella prima della cottura fino ad assottigliarsi.
- I fagioli bianchi devono bollire per 30 minuti prima della cottura. Si possono direttamente usare fagioli in scatola.
- Coprire la padella di cottura migliora la prestazione di cottura.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

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

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10° e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.

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

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

Consigli per la cottura delle verdure

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

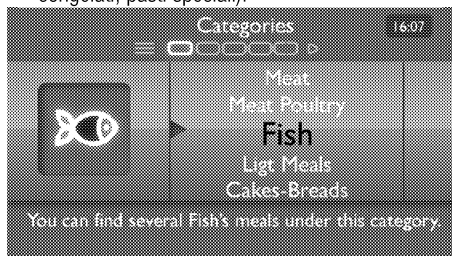
Funzioni guida alla cottura

Selezione delle funzioni per alimenti preparati dalla guida alla cottura

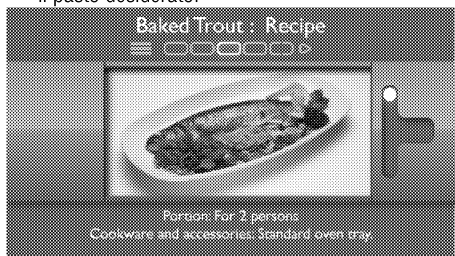
Il menu della guida alla cottura contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionisti e conservati nella memoria dell'unità di controllo. La preparazione del pasto è spiegato passo passo mediante le immagini del menu. Inoltre temperatura, posizione rastrelliera e cottura sono stabilite automaticamente secondo tipo e peso del pasto. Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale.

Per selezionare le funzioni di guida alla cottura:

1. Toccare il tasto  per accendere il forno.
2. Toccare il tasto Menu (7) per uscire dal menu Quick Start (avvio rapido) e tornare al menu principale.
3. Nel menu principale, toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere il menu **"Cooking Guide"** (guida cottura).
4. Ruotare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere al menu **"Categories"** (categorie).
5. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare il menu del pasto principale desiderato (Meat, Meat Poultry, Fish, Light Meals, Cakes-Breads, Desserts, Dried Food, Frozen Foods, Special) (carne, pollame, pesce, pasti leggeri, dolci-pane, dessert, alimenti secchi, alimenti congelati, pasti speciali).



6. Per accedere ai pasti nel menu dei pasti principali, toccare il tasto Right (destra) (2) una volta. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare il pasto desiderato.



7. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere alla ricetta del pasto selezionato.

Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere e leggere la ricetta e preparare il pasto.

8. Dopo aver preparato il pasto, toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere alla sezione peso. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare il peso del pasto.



La temperatura sarà regolata automaticamente secondo il pasto e il peso selezionati.

9. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere alla schermata del tempo di cottura e della fine del tempo di cottura. Il tempo di cottura consigliato e la fine del tempo di cottura saranno visualizzati secondo il pasto e il peso selezionati.

Se si desidera cambiare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura, toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per eseguire le impostazioni desiderate.

10. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a **"Cooking Overview Screen"** (schermata descrizione cottura).



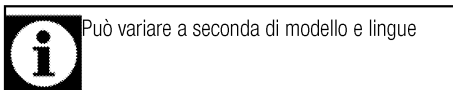
La Cooking Overview Screen (schermata descrizione cottura) comprende quali funzioni, con quale grado, a che ora e quanto a lungo sarà eseguita la cottura. Viene dichiarata anche la posizione consigliata per il vassoio.

11. Mettere il pasto sulla rastrelliera consigliata e chiudere lo sportello.
12. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il tasto  per circa 3 secondi per avviare la cottura. Per avviare la cottura, bisogna tenere premuto il tasto  finché il simbolo  nel display è completo.



Se si desidera interrompere la cottura in anticipo, toccare il tasto  per 3 secondi per interrompere la cottura.

Menu alimenti pronti:



Carne	Pollame	Pesce	Pasti leggeri	Dolci- pane	Dessert	Alimenti secchi	Alimenti congelati	Specialità
Cosciotti di agnello imbottiti	Pollo < 1600 gr	Trota	Peperoni imbottiti	Dolcetti	Torta di frutta	Mela essiccata	Verdure congelate, gratinate	Preparazione dello yogurt
Arrosto di agnello	Pollo > 1600 gr	Pesce persico	Pasta al forno	Pasta fillo con formaggio	Torta di mele	Mela cotogna essiccata		Fermentazione
Arrosto di manzo	Pollo in pezzi	Pesce con verdure	Patate in crosta	Biscotti	Strudel di mele	Pere essiccate		
Agnello	Filetto di pollo	Alici bollite	Quiche di verdure	Torta di uvetta	Meringa			
Bistecche	Baguette al pollo	Trota "on Tile"	Moussaka	Pasta sfoglia	Éclair			
Polpettone	Arrosto di tacchino	Pesce persico, filetto	Patate Boereks	Tea Bread	Pudding di riso al forno			
Polpette al forno	Coscia di tacchino	Pesce Shish	Patate	Baguette	Crème Caramel			
Arrosto di manzo	Filetto di tacchino	Pesce in casseruola	In casseruola	Pane per sandwich	Soufflé caldo al cioccolato			
Lombo di manzo	Anatra	Filetto di salmone	Quiche di patate	Dolce lievitato	Crème Brûlée			
Polpettone (maiale)	Oca	Salmone in sale	Lasagna	Croissant	Mele con miele sciropate			
Arrosto di maiale	Alla cacciatora		Verdure fresche	Torta pasquale	Torta al cioccolato			
Costolette di maiale	Alla cacciatora			Rollé alla cannella	Dolce al cacao			
	Coniglio			Coniglio ripieno al formaggio	Pan di Spagna			
				Bagel	Pasta frolla con sciroppo			
				Pizza	Dolce di semola con sciroppo			

 Il menu "Special meals" (pasti speciali) comprende ricette diverse per diversi Paesi. Per selezionare un pasto dal menu "Special meals" (pasti speciali), eseguire le operazioni del menu "Cooking Guide" (guida alla cottura).

Selezionare un programma dal menu "Favorite Meals" (pasti preferiti).

Si può accedere ai profili di cottura eseguiti e salvati prima dal menu principale "Favorite Meals" (pasti preferiti).

1. Toccare il tasto  per accendere il forno.

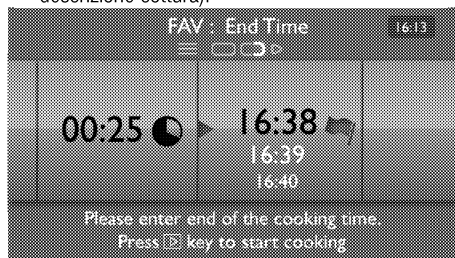
2. Toccare il tasto Menu (7) per uscire dal menu Quick Start (avvio rapido) e tornare al menu principale.
3. Nel menu principale, toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere il menu "Favorite Meals" (pasti preferiti).
4. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere ai profili di cottura salvati in precedenza.
5. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare il profilo del pasto preferito desiderato.



6. Toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere alla schermata del tempo di cottura e della fine del tempo di cottura. Sarà visualizzato il tempo di cottura salvato in precedenza nel profilo di cottura selezionato.

Se si desidera cambiare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura, toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per eseguire le impostazioni desiderate.

7. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "Cooking Overview Screen" (schermata descrizione cottura).



i La Cooking Overview Screen (schermata descrizione cottura) comprende quali funzioni, con quale grado, a che ora e quanto a lungo sarà eseguita la cottura. Viene dichiarata anche la posizione consigliata per il vassoio.

8. Mettere il pasto sulla rastrelliera consigliata e chiudere lo sportello.
9. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il tasto  per circa 3 secondi per avviare la cottura. Per avviare la cottura, bisogna tenere premuto il tasto  finché il simbolo  nel display è completo.

i Se si desidera interrompere la cottura in anticipo, toccare il tasto  per 3 secondi per interrompere la cottura.

Menu impostazioni

Nel menu "Settings" (impostazioni) è possibile regolare rispettivamente lingua, ora del giorno, schermata in

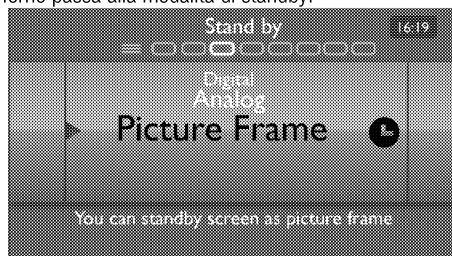
modalità standby, colore orologio, tema della schermata, livello di luminosità e volume.

1. Toccare il tasto  per accendere il forno.
2. Toccare il tasto menu (7) per uscire dal menu avvio rapido e tornare al menu principale.
3. Nel menu principale, toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere il menu "Settings" (impostazioni).

Le impostazioni "Language" (lingua) e "Day Time" (ora del giorno) sono spiegate in "Initial time setting" (Impostazione orario di inizio), vedere pagina,

Standby

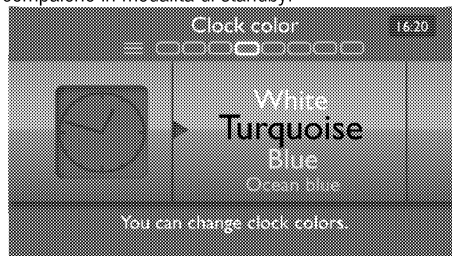
Si può stabilire l'immagine da visualizzare quando il forno passa alla modalità di standby.



1. Nel menu "Settings" (impostazioni), toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "Standby".
2. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare lo stile desiderato (Picture Frame, Digital, Analog (struttura immagine, digitale, analogico)).
3. L'impostazione selezionata per la modalità di standby sarà salvata automaticamente.

Colore orologio

Si può cambiare il colore degli stili dell'orologio che compaiono in modalità di standby.



1. Nel menu "Settings" (impostazioni), toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a "Clock Color" (colore orologio).
2. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare il colore desiderato.
3. L'impostazione di colore selezionata per l'orologio sarà salvata automaticamente.

Tema

Si può cambiare il tema della schermata.

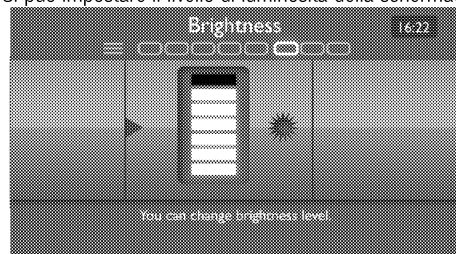


1. Nel menu "Settings" (impostazioni), toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a **"Theme"** (tema).
2. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare lo stile del tema (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves (blu scuro, polvere di luna, foglie d'autunno)).
3. Toccare il tasto  per 3 secondi per salvare l'impostazione del tema.

"Wait.. Theme is changing..." (Attendere...modifica del tema in corso...) compare sul display.

Luminosità

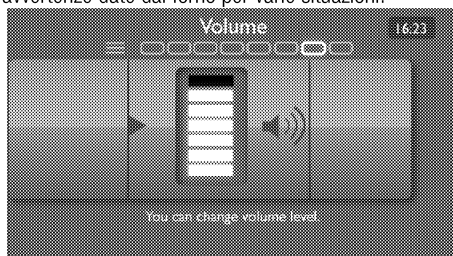
Si può impostare il livello di luminosità della schermata.



1. Nel menu "Settings" (impostazioni), toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a **"Brightness"** (luminosità).
2. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare il livello di luminosità desiderato.
3. L'impostazione di luminosità selezionata sarà salvata automaticamente.

Volume

Si possono impostare i livelli di volume delle avvertenze date dal forno per varie situazioni.



1. Nel menu "Settings" (impostazioni), toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a **"Volume"**.
2. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare il volume desiderato.
3. L'impostazione di volume selezionata sarà salvata automaticamente.

Trasferimento file USB

Se si desidera aggiungere immagini diverse da visualizzare sulla schermata quando il forno passa in modalità standby, è possibile caricarle mediante l'USB. Per caricare l'immagine desiderata, è necessario il programma speciale in dotazione con l'apparecchio oppure essa può essere scaricata da internet. Questo programma raccoglie le immagini nell'archivio "Photoframe" (immagini). Salvare questo archivio su una chiave di memoria USB.

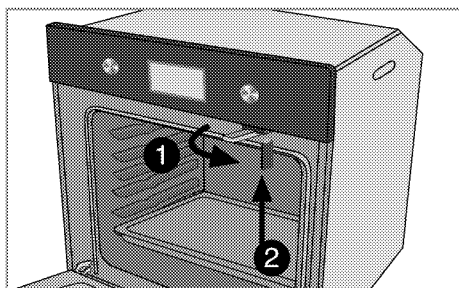
i Se non ci sono file nella chiave di memoria USB o le immagini contenute nella chiave di memoria non sono nel formato corretto, il messaggio **"File not found..!"** (file non trovato) compare sul display.

i Si possono caricare al massimo 15 immagini nel sistema di controllo del forno. Se se ne aggiungono altre, l'avvertenza **"File Exceeds Limit..!"** (limite archivio superato) compare sul display. Quando si salva una nuova immagine, le immagini precedenti nel sistema di controllo saranno cancellate.

1. Nel menu "Settings" (impostazioni), toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a **"USB File Transfer"** (trasferimento file USB).



2. Aprire lo sportello del forno.
3. Ruotare e aprire la copertura di protezione USB (1) nel pannello di controllo, sul lato destro.



4. Inserire la chiave di memoria USB (2) in cui "Photoframe" (immagini) è salvato nell'apertura USB sotto la copertura di protezione (1).
5. **"Copying Files, Please Wait..."** (Copia file in corso, attendere...) compare sul display. Quando questo messaggio scompare, le immagini saranno salvate nel sistema di controllo.



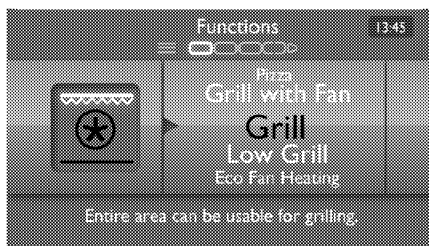
6. Rimuovere la chiave di memoria USB dal forno e riposizionare di nuovo la copertura di protezione nel suo alloggiamento.

Come utilizzare il grill

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

Accensione del grill

1. Toccare il tasto ① per accendere il forno.
2. Toccare il tasto menu (7) per uscire dal menu avvio rapido e tornare al menu principale.
3. Nel menu principale, toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere il menu **"Manual Cooking"** (cottura manuale).
4. Ruotare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere al menu **"Functions"** (funzioni).
5. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per selezionare la funzione grill desiderata.



6. Ruotare il tasto Right (destra) (2) ancora una volta per accedere al menu **"Temperature"** (temperatura). Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare la temperatura desiderata. L'intervallo regolabile per la temperatura sarà mostrato nel campo del sottotesto.
7. Se si desidera attivare la funzione Booster, toccare il tasto Right (destra) (2) una volta per accedere al menu **"Booster"**. Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere e attivare la funzione Booster.
8. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a **"Cook Time"** (tempo di cottura). Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per scorrere e impostare il tempo di cottura desiderato.
9. Toccare il tasto Right (destra) (2) per accedere a **"End Time"** (fine tempo). Toccare i tasti Up/Down (su/giù) (4) per impostare il tempo di fine cottura desiderato.
10. Toccare il tasto Right (destra) (2) in senso orario per accedere a **"Cooking Overview Screen"** (schermata descrizione cottura).



La Cooking Overview Screen (schermata descrizione cottura) comprende quali funzioni, con quale grado, a che ora e quanto a lungo sarà eseguita la cottura. Viene dichiarata anche la posizione consigliata per il vassoio.

11. Mettere il piatto sulla rastrelliera consigliata e chiudere lo sportello.
12. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il tasto ► per circa 3 secondi per avviare la cottura. Per avviare la

cottura, bisogna tenere premuto il tasto  finché il simbolo  sul display non diventa completo.

 Se si desidera interrompere la cottura in anticipo, toccare il tasto  per 3 secondi per interrompere la cottura.

» Al termine della cottura, il messaggio **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** (Cottura completata. Il profilo di cottura può essere salvato) viene visualizzato nell'area note. Ruotare la manopola Right/Left (destra/sinistra) (2) in senso orario
Cottura con grill elettrico

per salvare la cottura come profilo e spegnere il forno toccando il tasto .



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

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4...5	20...25 min. [#]
Fettine di pollo	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	25...30 min. [#]
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. [#]
Tostare il pane	4	1...2 min.
[#] a seconda dello spessore		

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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

	PERICOLO: Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia. C'è il rischio di shock elettrico!
	PERICOLO: Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo. Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con 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 detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.
	Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del pannello di controllo

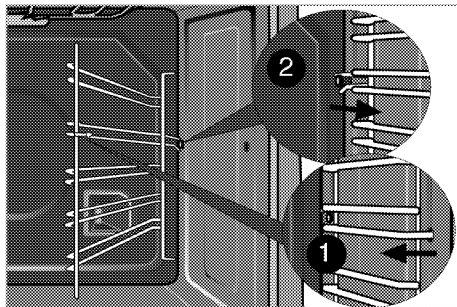
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

	Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!
--	---

Pulizia del forno

Per pulire la parete laterale

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.



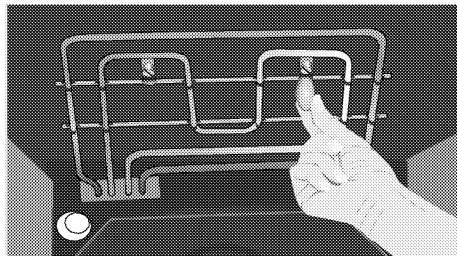
Pareti catalitiche

Le pareti laterali o solo la parete posteriore dell'interno del forno possono essere coperte da smalto catalitico. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. La superficie porosa delle pareti è autopulente assorbendo e convertendo il grasso che schizza (vapore e biossido di carbonio).

Pulire il tetto del forno

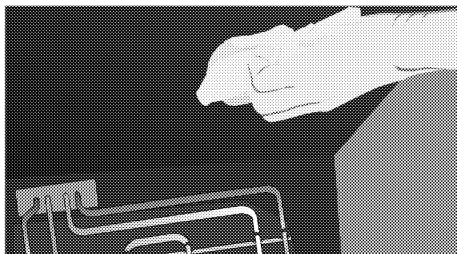
L'elemento del grill può essere estratto per la pulizia del tetto del forno.

1. Allentare le viti di blocco all'elemento del grill con un cacciavite o una moneta.



	L'elemento del grill si piega verso il basso. Resta agganciato al tetto del forno.
---	--

2. Pulire il tetto del forno con un panno umido.



3. Ripiegare nuovamente l'elemento del grill verso l'alto e stringere le viti di blocco con un cacciavite o una moneta.

Pulire lo sportello del forno

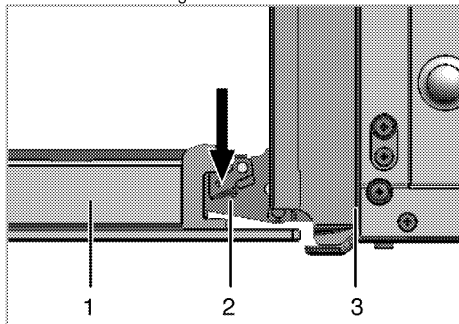
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

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.

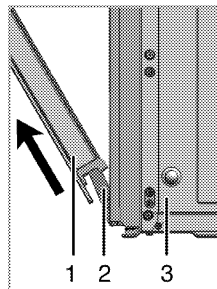
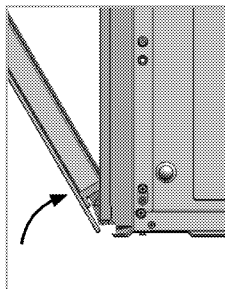
i Il vetro interno dello sportello inferiore è rivestito con materiale facile da pulire. Non usare agenti pulenti abrasivi, raschietti duri in metallo, tamponi abrasivi o candeggina per pulire il coperchio di vetro poiché potrebbero graffiare la superficie. Questo potrebbe distruggere il materiale di rivestimento.

Rimozione dello sportello del forno.

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



- 1 Sportello anteriore
- 2 Cardine
- 3 Forno



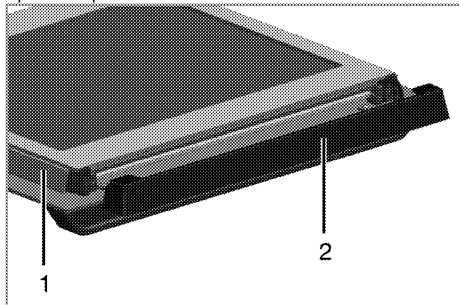
3. Spostare lo sportello anteriore a metà.
4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

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

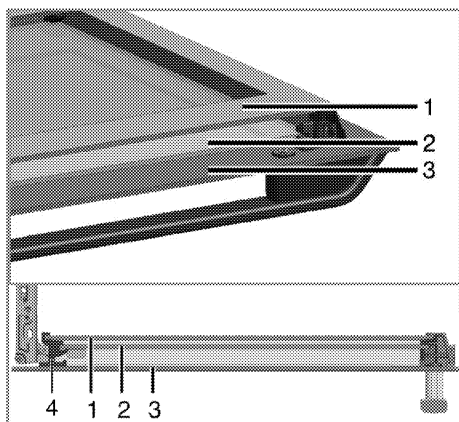
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

Aprire lo sportello del forno.



- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica

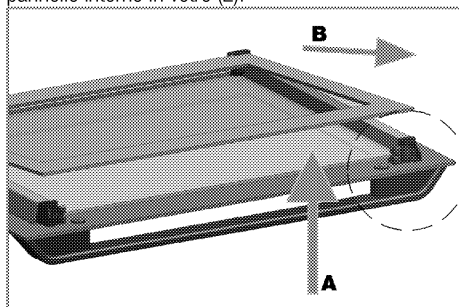
Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Pannello interno in vetro
- 3 Pannello esterno in vetro
- 4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

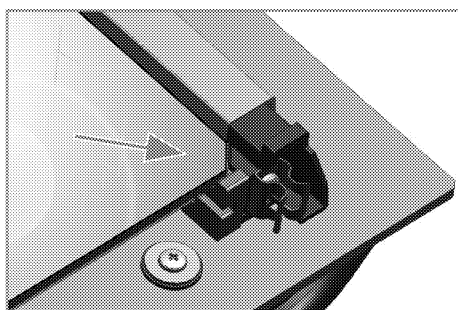
Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2).

Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.



Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro.

La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello interno in vetro nell'apertura in plastica inferiore.

Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno



PERICOLO:

Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico.

Le superfici calde possono provocare ustioni!



La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche*, pagina 10 per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



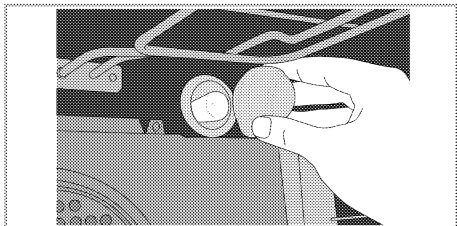
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



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

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

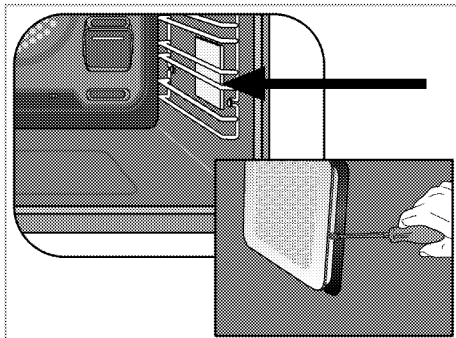
1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. Rimuovere la lampadina del forno ruotandola in senso antiorario e sostituirla con una nuova.
4. Installare il coperchio in vetro.

Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere *Pulizia del forno*, pagina 35.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.
4. Svitare la lampadina del forno e sostituirla con una nuova.
5. Svitare la lampadina del forno e sostituirla con una nuova.
6. Installare la copertura in vetro e poi le rastrelliere metalliche.

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.*
- Pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Potrebbe essere attivato il blocco tasti. Disattivarlo. (Vedere Uso del blocco tasti, pagina 26)*

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.

- Funzione e/o temperatura non sono impostate. >>> *Impostare funzione e temperatura con manopola/tasto funzione e/o temperatura.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*



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

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

