

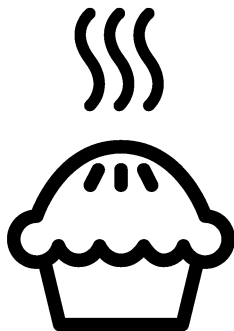


Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung

Forno incassato

Manuale utente



BIM19700XMS



DE / IT

285.4464.76/R.AI/24.09.2020/6-2

7793187602

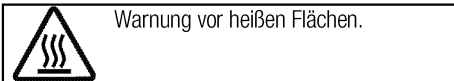
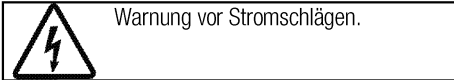
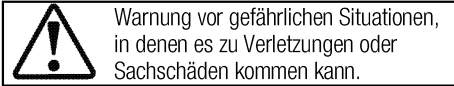
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
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.....	16

4 Vorbereitungen 17

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

5 Bedienung des Backofens 20

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	20
Beschreibung und Nutzung des Bedienfeldes.....	21
Garmenü-Funktionen.....	22
Heizarten-Menü.....	23
Grill bedienen.....	26
Gerichte zum automatischen Garen.....	28
Einstellungen-Menü.....	29
Favoriten-Menü.....	32
Historie-Menü.....	32
Garzeitentabelle.....	33
Garzeitentabelle zum Grillen.....	35

6 Reinigung und Wartung 36

Allgemeine Hinweise.....	36
Bedienfeld reinigen.....	36
Backofen reinigen.....	36
Backofentür ausbauen.....	37
Türinnenscheibe ausbauen.....	38
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	38

7 Problemlösungen 40

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.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben 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, sollte 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 entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

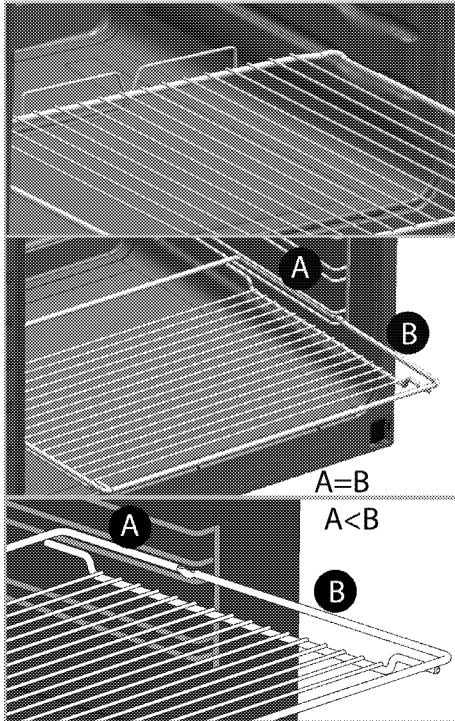
Produktsicherheit

- **WARNUNG:** 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.
- (Variiert je nach Produktmodell.) 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.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das

Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.

- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung 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 an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- VORSICHT: 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

- WARNUNG: 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:

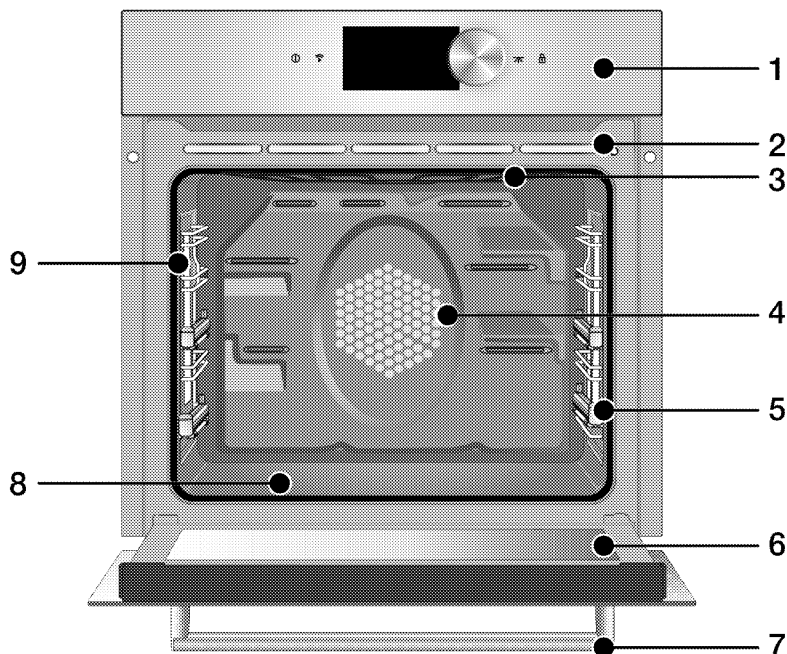
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

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 | Backofentür |
| 2 | Integrierter Umluftgrill | 7 | Griff |
| 3 | Oberes Heizelement | 8 | Unteres Heizelement (Bodenplatte) |
| 4 | Lüftermotor (hinten der Metallplatte) | 9 | Beleuchtung |
| 5 | Einschubpositionen | | |



- | | | | |
|---|-----------------------|---|----------------------|
| 1 | Ein-/Austaste | 4 | Ofenknopf |
| 2 | WLAN-aktivieren-Taste | 5 | Leuchtentaste |
| 3 | Touchscreen | 6 | Bedienfeldsperrtaste |

Lieferumfang

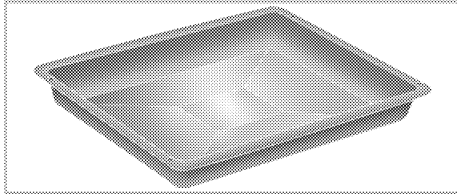


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

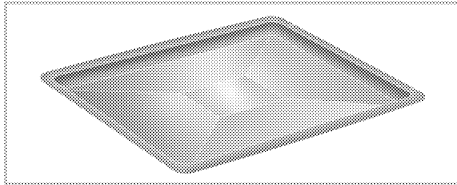
2. Tiefes Backblech/Tropfschale

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



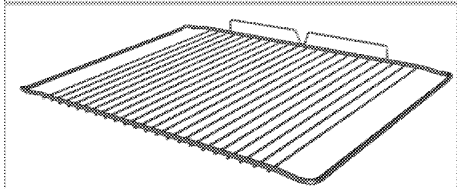
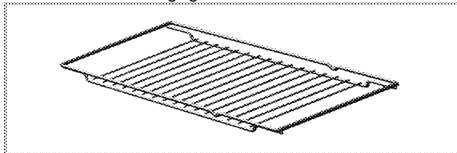
3. Gebäckblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



4. Rost

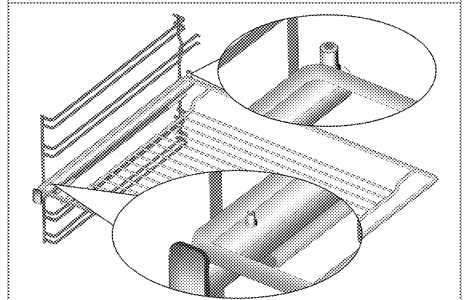
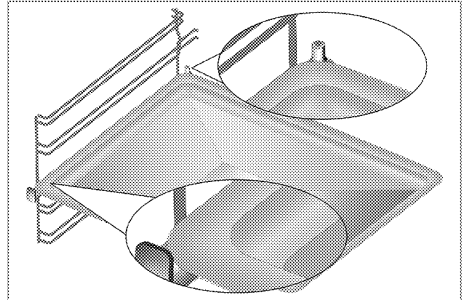
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

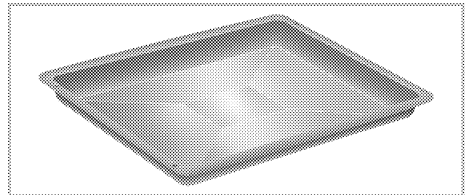
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

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.



6. Backblech mit TBC-Beschichtung

Für Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. An Backblechen mit Wärmedämmbeschichtung (TBC) haften Lebensmittel weniger als an herkömmlichen Blechen.



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
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 des Standards 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



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 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).

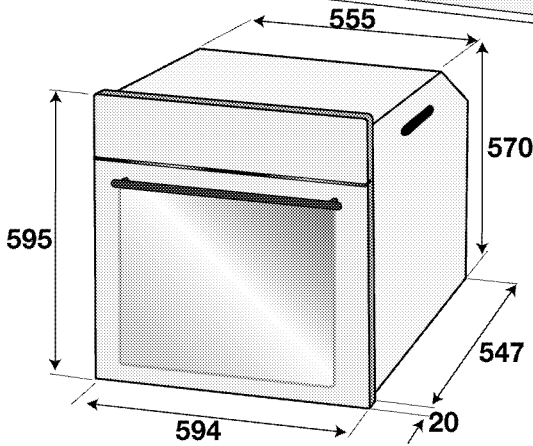
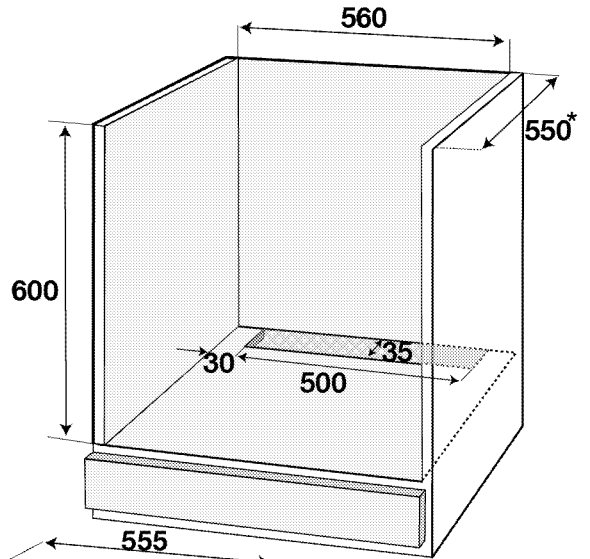
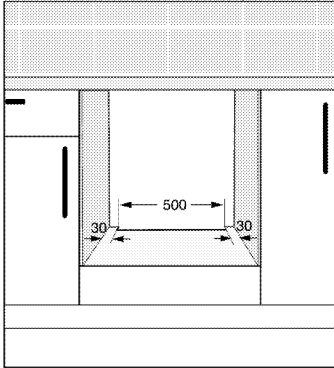
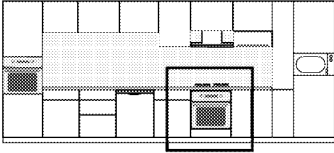
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitzen an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.



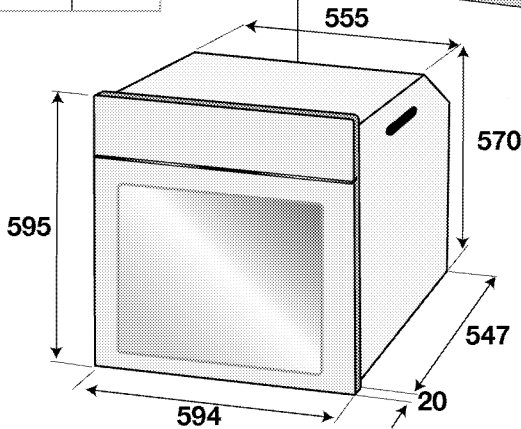
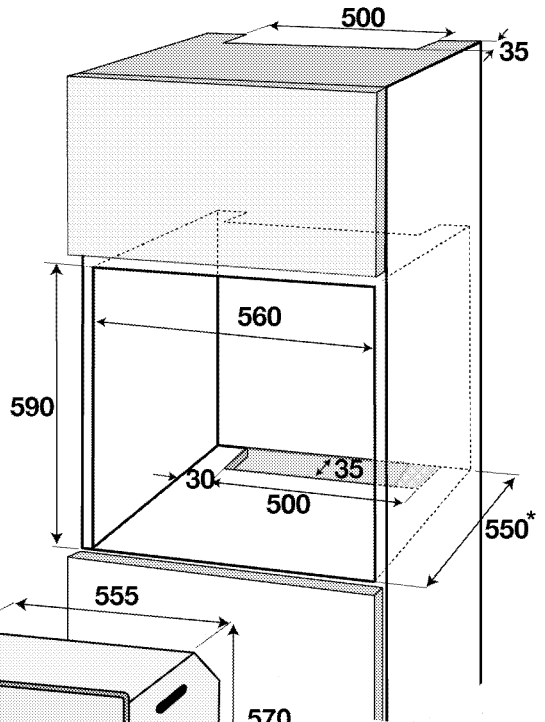
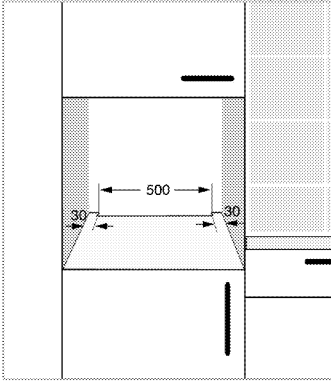
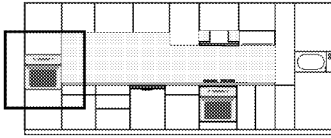
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



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



* 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 einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit

oder ohne Transformator verwenden. 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.

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.

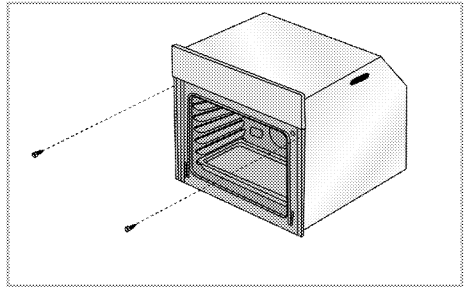


Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Gerätes zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

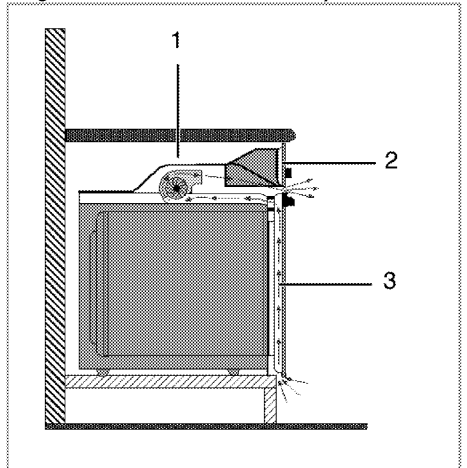
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene 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.

Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschränk 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. Betrieb des Geräts.
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.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Eco-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

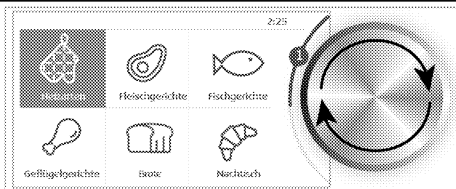
Zeiteinstellung

Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens sollten Sie Datum, Uhrzeit und Sprache festlegen. Sie können diese Einstellungen anhand der entsprechenden Anweisungen konfigurieren. Beachten Sie für weitere Einstellungen die Erläuterungen im Abschnitt „Einstellungen-Menü“.

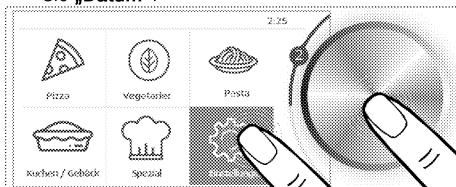
Datum einstellen

So ändern Sie die Datumseinstellung:

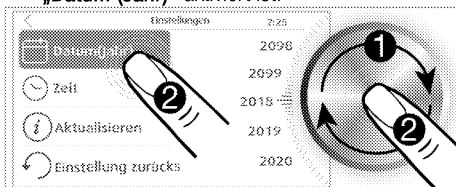
1. Beim ersten Einschalten erscheint zunächst eine Animation, anschließend das Hauptmenü im Display.
2. Drehen Sie den Ofenkнопf zur Auswahl des „Einstellungen“-Hauptmenüs nach rechts oder links.



3. Öffnen Sie das Einstellungen-Untermenü, indem Sie „Einstellungen“ am Bildschirm berühren oder den Ofenkнопf einmal drücken. Blättern Sie am Bildschirm durch die Untermenüs und berühren Sie „Datum“.



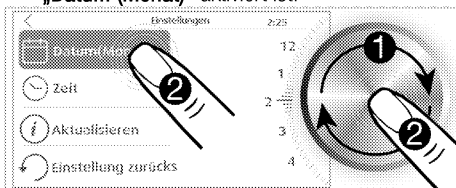
4. Drehen Sie den Ofenkнопf zur Festlegung des aktuellen Jahres nach rechts oder links, wenn „Datum (Jahr)“ aktiviert ist.



5. Berühren Sie „Datum (Jahr)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenkнопf einmal.

» Das „Datum (Monat)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert.

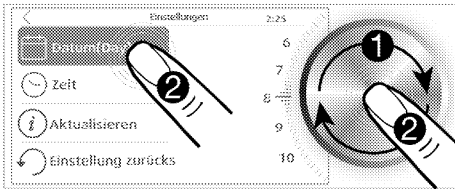
6. Drehen Sie den Ofenkнопf zur Festlegung des aktuellen Monats nach rechts oder links, wenn „Datum (Monat)“ aktiviert ist.



7. Berühren Sie „Datum (Monat)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenkнопf einmal.

» Das „Datum (Tag)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert.

8. Drehen Sie den Ofenkнопf zur Festlegung des aktuellen Tages nach rechts oder links, wenn „Datum (Tag)“ aktiviert ist.

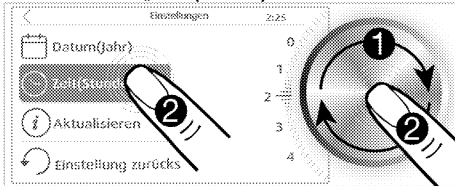


» Wenn Sie nur das Datum einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt. Wenn Sie die Zeit einstellen möchten, berühren Sie „Zeit (Stunde)“ oder drücken Sie den Ofenkopf einmal. Das „Zeit (Stunde)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert und Ihre Datumseinstellungen werden bestätigt.

Zeit einstellen

Nach Einstellung des Datums:

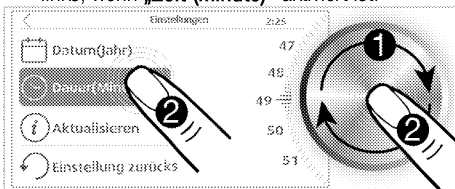
1. Berühren Sie „Zeit (Stunde)“.
2. Drehen Sie den Ofenkopf zur Einstellung des gewünschten Stundenwertes nach rechts oder links, wenn „Zeit (Stunde)“ aktiviert ist.



3. Berühren Sie „Zeit (Stunde)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenkopf einmal.

» Das „Zeit (Minute)“-Feld wird aktiviert.

4. Drehen Sie den Ofenkopf zur Einstellung des gewünschten Minutenwertes nach rechts oder links, wenn „Zeit (Minute)“ aktiviert ist.

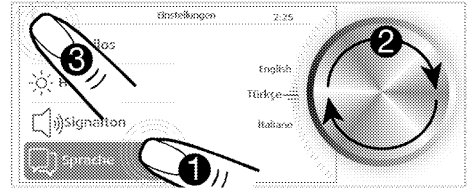


» Wenn Sie nur die Zeit einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

Sprache einstellen

1. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und wählen Sie „Sprache“.

2. Wählen Sie die gewünschte Sprache durch Drehen des Ofenkopfes nach rechts oder links aus.



3. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung die Schaltfläche "<" am Bildschirm.

» Bei Änderung der Spracheinstellung muss das System neu gestartet werden. Zu diesem Zweck erscheint eine Warnmeldung, die zum Neustart des Systems auffordert.

4. Bestätigen Sie den Neustart.

» Die Änderung der Sprache wird bestätigt und das Ofensystem startet neu.

Erstreinigung des Gerätes

i 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. Berühren 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 "".
5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Grill ab; siehe ""

Vor dem ersten Gebrauch Ihres beschichteten Ofenblechs sollten Sie Folgendes einmalig tun:

1. Schieben Sie das Blech in den Ofen ein und erhitzen Sie ihn 40 Minuten lang auf 200 °C.

	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. Berühren 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.

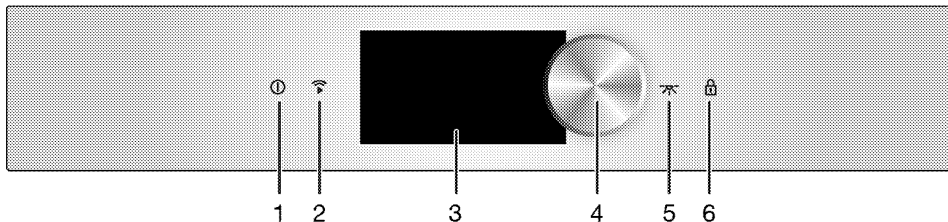
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.




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.

Beschreibung und Nutzung des Bedienfeldes



- 1 Ein-/Austaste
- 2 WLAN-aktivieren-Taste
- 3 Touchscreen
- 4 Ofenknopf
- 5 Leuchtentaste
- 6 Bedienfeldsperrtaste

 Die Displayabbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind darauf ausgelegt, die Bedienung des Geräts einfacher zu gestalten. Die Displayabbildungen in der Anleitung stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Gerät überein. Dies ist kein Fehler. Benachrichtigungen und Alarme am Bildschirm des Bedienfeldes werden Ihnen ausreichende Anleitung geben. Sie können Ihren Ofen anhand der Anweisungen am Bildschirm bedienen.

Ofen ein- und ausschalten


1. Berühren Sie 3 Sekunden lang die Taste "⏻", wenn der Ofen angeschlossen und im Bereitschaftsmodus ist.
» Der Bildschirm des Ofens zeigt eine Animation und wechselt dann zum Startbildschirm.
2. Berühren Sie zum Abschalten des Ofens circa 3 Sekunden lang die Taste "⏻".

Bedienfeldfunktion des Ofens aktivieren

1. Halten Sie die Taste "📶" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Verbindung der Fernbedienung wird aktiviert.
2. Halten Sie die Taste "📶" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Verbindung der Fernbedienung wird deaktiviert.

Ofenbeleuchtung ein- und ausschalten

1. Halten Sie die Taste "💡" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Ofenbeleuchtung leuchtet auf.
2. Halten Sie die Taste "💡" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Ofenbeleuchtung erlischt.

 Wenn Sie den Garvorgang starten, während die Beleuchtungstaste nicht aktiviert ist, wird die Beleuchtungstaste automatisch aktiviert und die Ofenbeleuchtung leuchtet dauerhaft. Schalten Sie die Beleuchtung während des Garvorgangs ab, indem Sie die Taste "💡" erneut drücken.

Tastensperre einschalten

Mit der Tastensperre verhindern Sie, dass die Steuereinheit des Ofens ungewollt oder unerwünscht bedient wird.

Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre etwa 3 Sekunden lang die Taste "🔒" am Bedienfeld. Die Taste "🔒" am Bedienfeld leuchtet weiter, wenn die Tastensperre aktiviert ist.

 Bei eingeschalteter Tastensperre funktioniert nur die Ein-/Austaste. Sie können den Ofen auch bei aktiver Tastensperre abschalten.

Tastensperre abschalten

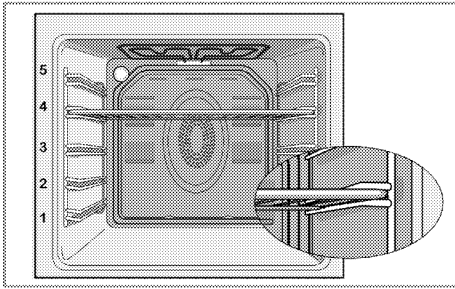
1. Halten Sie die Taste "🔒" am Bedienfeld zum Deaktivieren der Tastensperre etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
» Die Tastensperre wurde deaktiviert.

Rost in den Halterungen platzieren

Achten Sie darauf, das Rost korrekt in seine Halterungen einzuschieben. Das Rost muss wie aus der Abbildung zu ersehen, zwischen die Halterungen eingesetzt werden.

Schieben Sie das Rost nicht so tief ein, dass es an die Rückwand des Ofens stößt. Schieben Sie das Rost nicht ganz in den vorderen Ofenbereich ein und drücken Sie es durch vorsichtiges Schließen der Tür in die endgültige, beste Position zum Grillen.

(Variiert je nach Produktmodell.)



Garmenü-Funktionen

Die hier gezeigte Reihenfolge der Garfunktionen kann je nach Gerätemodell abweichen. Die Namen der Kochfunktionen und die empfohlenen Kochblechpositionen erscheinen in der Zeitanzeige des Ofens.

Statisch



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

Statisch + Umluft



Der Lüfter verteilt von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Nur ein Blech verwenden.

Umlufthitze



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluft-gestützten Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Geeignet für den Einsatz mehrerer Bleche zum Garen von Lebensmittel in verschiedenen Einschüben.



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

Multi (3D)



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

Pizza



Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet. Dank der Hochtemperaturfunktion heizt er bis zu 310 Grad Celsius auf und gewährleistet schnelles Pizzabacken.

Grill + Umluft



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

Grill



Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Lebensmittelmengen.

Unterer Grill



Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen kleinerer Lebensmittelmengen.

Öko-HeiBluftgaren



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 „Öko-HeiBluftgaren“.

Unterhitze



Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Eignet sich für Pizza und Gerichte, die von unten gebräunt werden müssen.

Niedertemperaturgaren



Die Lebensmittel werden gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Eignet sich für langsames Garen gebratener/schnell angebratener Stücke Fleisch (Kalb, Lamm, Geflügel usw.) in einem offenen Behälter bei geringer Temperatur. Diese Funktion stellt sicher, dass das Fleisch saftig und innen weich bleibt. Bitte verwenden Sie hygienisch unbedenkliche Arten Fleisch. Braten Sie alle Seiten des Fleisches in einem heißen Kochgeschirr auf dem Kochfeld, Grill usw. kurz und stark an. Sie können vorgebratenes/schnell angebratenes Fleisch mit der Funktion „Garen bei geringer Temperatur“ lang und langsam garen. Garen Sie mit nur einem Blech.

Warmhalten



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



Auftauen







Der Backofen wird nicht erhitzt. Nur der Lüfter (an der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Tabelle der Garfunktionen

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt, wenn die Funktion ausgewählt ist.

	Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
	Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit auf 6 Stunden begrenzt.

	Bei Stromausfällen geht die Information über die aktuelle Betriebsart verloren. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
	Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn der Ofen in einer beliebigen Funktion oder mit halbautomatischer oder automatischer Programmierung in Betrieb ist.
	Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.
	Bei Temperaturen von 280 °C und mehr arbeitet der Ofen maximal 2 Stunden.

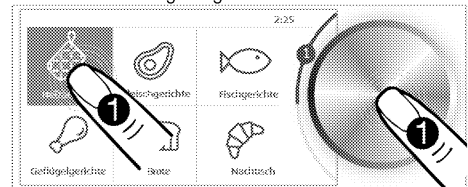
Funktion*	Temperaturbereich (°C)
Statisch	40-310
Statisch + Umluft	40-280
Umlufthitze	40-280
Multi (3D)	40-280
Pizza	50-310
Grill + Umluft	40-280
Grill	40-280
Unterer Grill	40-280
Öko-Heißluftgaren	160-220
Unterhitze	40-220
Niedertemperaturgaren	50-150
Warmhalten	40-100
Auftauen	-

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

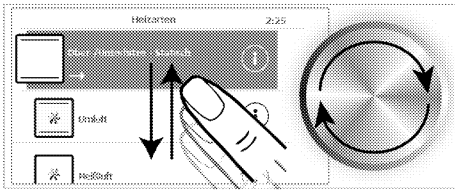
Heizarten-Menü

Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

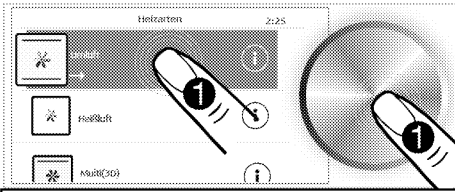
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste "1" ein.
- Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint das Hauptmenü am Bildschirm. „Heizarten“ ist standardmäßig ausgewählt.



- Greifen Sie auf die Garfunktionen zu, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken oder das Menü „Heizarten“ am Bildschirm berühren.



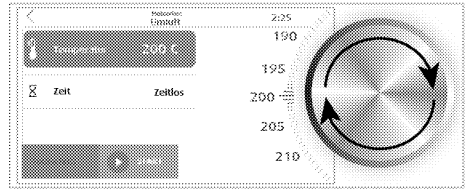
4. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion durch Drehen des Ofenknopfs nach links oder rechts oder durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm.



i Sie können die Untermenüs durch Berührung der Hauptmenüs am Hauptmenübildschirm aufrufen, Sie können jedoch nicht durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm auf andere Hauptmenüs zugreifen. Rufen Sie über den Ofenknopf andere Hauptmenüs auf.

i Berühren Sie die Schaltfläche "i" am Garfunktionsauswahlbildschirm, wenn Sie auf Informationen über die entsprechende Funktion zugreifen möchten. Durch Berühren der Schaltfläche "<" oben links am Bildschirm kehren Sie zum vorherigen Hauptmenü zurück.

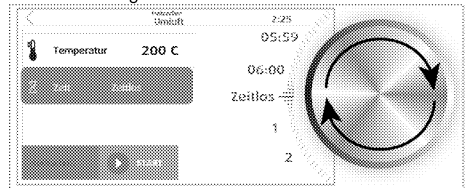
5. Wenn die Funktion, die Sie zum Garen nutzt möchten, am Bildschirm ausgewählt ist, berühren Sie die entsprechende Funktion am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Am Detailbildschirm der entsprechenden Funktion können Sie verschiedene Einstellungen, wie Temperatur, Temperatur des Temperaturfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Temperaturfühler geliefert wird), Garzeit und Garstartzeit, konfigurieren.
6. **So ändern Sie die Temperatur:**
Die Temperatureinstellung wird aktiviert, sobald Sie den Detailbildschirm der zum Garen verwendeten Funktion aufrufen. Stellen Sie die zum Garen verwendete Temperatur ein, indem Sie den Ofenknopf nach rechts oder links drehen. Durch einmaliges Drücken des Ofenknopfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.



7. **So legen Sie die Garzeit fest:**

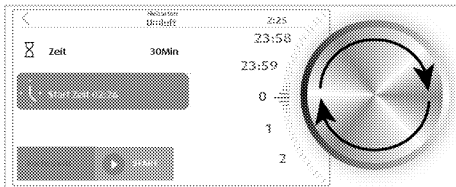
Legen Sie an diesem Bildschirm die Garzeit fest, wenn Sie für einen bestimmten Zeitraum mit der von Ihnen festgelegten Funktion und Temperatur garen möchten. Nach der Zeit stoppt der Garvorgang automatisch. Bei Auswahl von **"Unbefristet - Zeitlos"** müssen Sie den Garvorgang überwachen und manuell stoppen.

8. Stellen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links die gewünschte Garzeit ein. Durch einmaliges Drücken des Ofenknopfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.



9. **So stellen Sie die Start-Zeit des Garvorgangs ein:**

Wenn Ihr Ofen den Garvorgang zu einer angegebenen Zeit starten soll, legen Sie mit dem Ofenknopf die Garstartzeit fest, indem Sie die gewünschte Verzögerungszeit (in Minuten) in das Feld **„Start-Zeit“** eingeben. Wenn Sie diese Funktion einstellen, startet der Ofen den Garvorgang, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, und gart für die zuvor von Ihnen festgelegte Garzeit. Die Ofenzeit muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, damit Sie die Garstartzeit festlegen können. Falls die Zeit nicht aktuell ist, aktualisieren Sie die Ofenzeit entsprechend der Beschreibung im Abschnitt **„Einstellungen“**. Überspringen Sie diese Einstellung, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken, wenn Sie ohne Festlegung der Garstartzeit garen möchten.

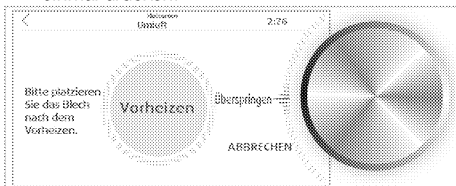


i Temperatur, Temperatur des Fleischfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Fleischfühler geliefert wird), Zeit und Startzeiteinstellungen sind möglicherweise nicht in allen Funktionen verfügbar. Einige der Einstellungen könnten je nach Betriebsart oder Zweck der relevanten Funktion verfügbar sein.

10. Wenn alle Einstellungen geeignet sind, berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche „START“ am Bildschirm. Der Vorheizen-Bildschirm erscheint.

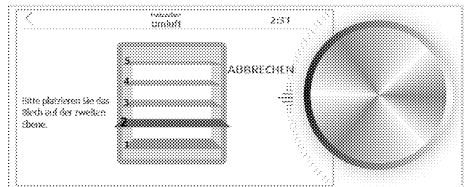
11. So stellen Sie das Vorheizen ein:

Am Vorheizen-Bildschirm arbeiten alle Heizelemente, um die Innentemperatur des Ofens innerhalb kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur zu bringen. An diesem Bildschirm können Sie entweder warten, bis das für Ihr Lebensmittel angegebene Vorheizen abgeschlossen ist, oder Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie den Ofenkopf auf „Überspringen - Überspr.“ einstellen und dann einmal drücken.

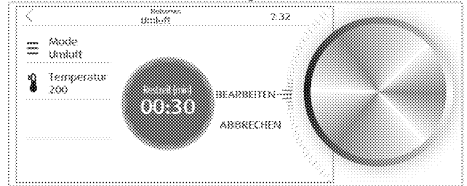


i Drehen Sie den Ofenkopf auf „ABBRECHEN - Abbrechen“ und drücken Sie ihn einmal, wenn Sie alle Gareinstellungen abbrechen und zum Hauptmenü des Ofens zurückkehren möchten.

12. Nach dem Vorheizen wird Ihnen eine Einschubposition für Ihr Blech empfohlen. Sie können das Blech je nach Gericht in den verschiedenen Halterungen einsetzen. Beachten Sie dazu die Gartabelle.

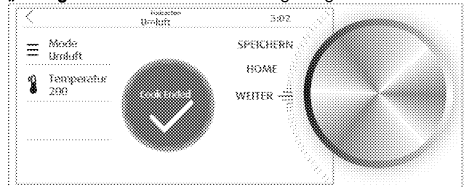


13. Der Garvorgang startet, sobald Sie Ihr Gericht in den Ofen gegeben und die Backofentür geschlossen haben. Sie können den Garvorgang abbrechen oder Ihre Einstellungen ändern, während das Garen fortgesetzt wird.



i Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol "☐" im Display.

» **Ist keine Garzeit eingestellt, arbeitet der Ofen im manuellen Modus.** Stellen Sie den Ofenkopf auf „ABBRECHEN - Abbrechen“ ein und drücken Sie ihn zum Beenden des Garvorgangs einmal, wenn Ihr Gericht fertig ist. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.
 » **Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde,** beendet der Ofen das Garen zum Ablauf der Garzeit. „Fertig.“ wird am Bildschirm angezeigt.
 » **Wenn Garzeit und Garstartzeit eingestellt wurden,** beginnt der Ofen den Garvorgang zur von Ihnen festgelegten Garstartzeit und heizt sich bis zur eingestellten Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. „Fertig.“ wird am Bildschirm angezeigt.



14. Wenn Sie den Ofenkopf nach dem Garvorgang auf „WEITER“ einstellen und einmal drücken, arbeitet er weitere 5 Minuten bei der von Ihnen ausgewählten Funktion und Temperatur.

Wenn Sie den Ofenkopf auf „HAUPTMENÜ“ einstellen und einmal drücken, kehrt der Ofen zum Hauptmenü zurück.

Speichern Sie Ihre Gareinstellungen durch Eingabe eines speziellen Namens im Favoriten-Abschnitt, indem Sie den Ofenknopf auf „**SPEICHERN**“ einstellen und einmal drücken.

Grill bedienen

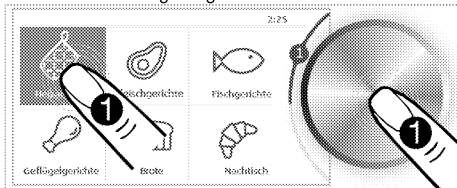


WARNUNG

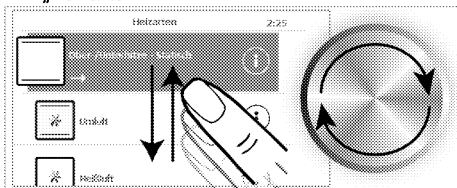
Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

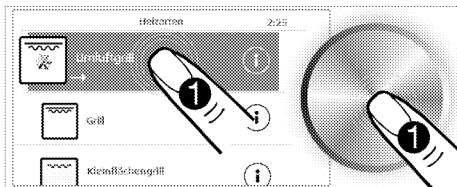
1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "⏻" ein.
2. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint das Hauptmenü am Bildschirm. „**Heizarten**“ ist standardmäßig ausgewählt.



3. Greifen Sie auf die Garfunktionen zu, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken oder das Menü „**Heizarten**“ am Bildschirm berühren.



4. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion durch Drehen des Ofenknopfs nach links/rechts oder durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm.

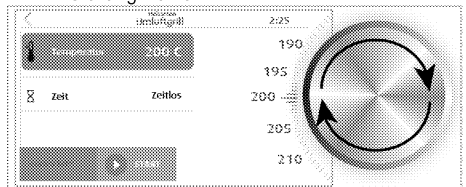


Sie können die Untermenüs durch Berührung der Hauptmenüs am Hauptmenübildschirm aufrufen, Sie können jedoch nicht durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm auf andere Hauptmenüs zugreifen. Rufen Sie über den Ofenknopf andere Hauptmenüs auf.

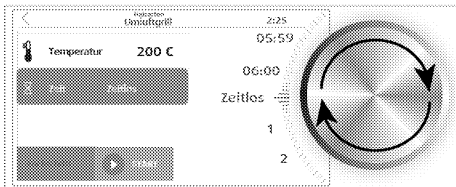


Berühren Sie die Schaltfläche "i" am Garfunktionsauswahlbildschirm, wenn Sie auf Informationen über die entsprechende Funktion zugreifen möchten. Durch Berühren der Schaltfläche "<" oben links am Bildschirm kehren Sie zum vorherigen Hauptmenü zurück.

5. Wenn die Funktion, die Sie zum Garen nutzt möchten, am Bildschirm ausgewählt ist, berühren Sie die entsprechende Funktion am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Am Detailbildschirm der entsprechenden Funktion können Sie verschiedene Einstellungen, wie Temperatur, Temperatur des Temperaturfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Temperaturfühler geliefert wird), Garzeit und Garstartzeit, konfigurieren.
6. **So ändern Sie die Temperatur:**
Die Temperatureinstellung wird aktiviert, sobald Sie den Detailbildschirm der zum Garen verwendeten Funktion aufrufen. Stellen Sie die zum Garen verwendete Temperatur ein, indem Sie den Ofenknopf nach rechts oder links drehen. Durch einmaliges Drücken des Ofenknopfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.

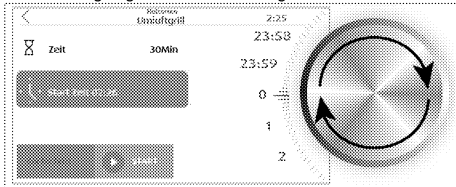


7. **So legen Sie die Garzeit fest:**
Legen Sie an diesem Bildschirm die Garzeit fest, wenn Sie für einen bestimmten Zeitraum mit der von Ihnen festgelegten Funktion und Temperatur garen möchten. Nach der Zeit stoppt der Garvorgang automatisch. Bei Auswahl von „**Unbefristet - Zeitlos**“ müssen Sie den Garvorgang überwachen und manuell stoppen.
8. Stellen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links die gewünschte Garzeit ein. Durch einmaliges Drücken des Ofenknopfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.



9. So stellen Sie die Start-Zeit des Garvorgangs ein:

Wenn Ihr Ofen den Garvorgang zu einer angegebenen Zeit starten soll, legen Sie mit dem Ofenkнопf die Garstartzeit fest, indem Sie die gewünschte Verzögerungszeit (in Minuten) in das Feld **„Start-Zeit“** eingeben. Wenn Sie diese Funktion einstellen, startet der Ofen den Garvorgang, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, und gart für die zuvor von Ihnen festgelegte Garzeit. Die Ofenzeit muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, damit Sie die Garstartzeit festlegen können. Falls die Zeit nicht aktuell ist, aktualisieren Sie die Ofenzeit entsprechend der Beschreibung im Abschnitt **„Einstellungen“**. Überspringen Sie diese Einstellung, indem Sie den Ofenkнопf einmal drücken, wenn Sie ohne Festlegung der Garstartzeit garen möchten.

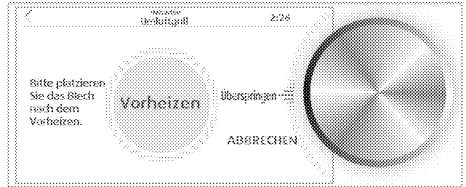


i Temperatur, Temperatur des Fleischfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Fleischfühler geliefert wird), Zeit und Startzeiteinstellungen sind möglicherweise nicht in allen Funktionen verfügbar. Einige der Einstellungen könnten je nach Betriebsart oder Zweck der relevanten Funktion verfügbar sein.

10. Wenn alle Einstellungen geeignet sind, berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche **„START“** am Bildschirm. Der Vorheizen-Bildschirm erscheint.

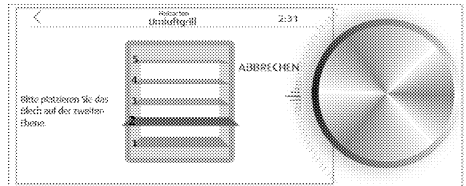
11. **So stellen Sie das Vorheizen ein:**
Am Vorheizen-Bildschirm arbeiten alle Heizelemente, um die Innentemperatur des Ofens innerhalb kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur zu bringen. An diesem Bildschirm können Sie entweder warten, bis das für Ihr Lebensmittel angegebene Vorheizen abgeschlossen ist, oder Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie den Ofenkнопf auf

„Überspringen - Überspr“ einstellen und dann einmal drücken.

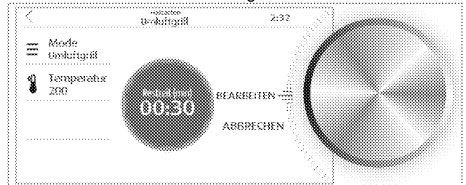


i Drehen Sie den Ofenkнопf auf **„ABBRECHEN - Abbrechen“** und drücken Sie ihn einmal, wenn Sie alle Gareinstellungen abbrechen und zum Hauptmenü des Ofens zurückkehren möchten.

12. Nach dem Vorheizen wird Ihnen eine Einschubposition für Ihr Blech empfohlen. Sie können das Blech je nach Gericht in den verschiedenen Halterungen einsetzen. Beachten Sie dazu die Gartabelle.



13. Der Garvorgang startet, sobald Sie Ihr Gericht in den Ofen gegeben und die Backofentür geschlossen haben. Sie können den Garvorgang abbrechen oder Ihre Einstellungen ändern, während das Garen fortgesetzt wird.

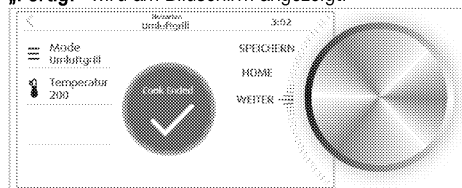


i Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol "☐" im Display.

» **Ist keine Garzeit eingestellt, arbeitet der Ofen im manuellen Modus.** Stellen Sie den Ofenkнопf auf **„ABBRECHEN - Abbrechen“** ein und drücken Sie ihn zum Beenden des Garvorgangs einmal, wenn Ihr Gericht fertig ist. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.
» **Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde,** beendet der Ofen das Garen zum Ablauf der Garzeit. **„Fertig.“** wird am Bildschirm angezeigt.
» **Wenn Garzeit und Garstartzeit eingestellt wurden,** beginnt der Ofen den Garvorgang zur von Ihnen festgelegten Garstartzeit und heizt sich bis zur

eingestellten Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist.

„Fertig.“ wird am Bildschirm angezeigt.



14. Wenn Sie den Ofenknopf nach dem Garvorgang auf „WEITER“ einstellen und einmal drücken, arbeitet er weitere 5 Minuten bei der von Ihnen ausgewählten Funktion und Temperatur.

Wenn Sie den Ofenknopf auf

„HAUPTMENÜ“ einstellen und einmal drücken, kehrt der Ofen zum Hauptmenü zurück.

Speichern Sie Ihre Gareinstellungen durch Eingabe eines speziellen Namens im Favoriten-Abschnitt, indem Sie den Ofenknopf auf „SPEICHERN“ einstellen und einmal drücken.




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.

Gerichte zum automatischen Garen

Die Menüs in der Ofensteuereinheit enthalten von professionellen Köchen speziell für Sie vorbereitete Rezepte. Die Zubereitung dieser Gerichte wird in diesen Menüs Schritt für Schritt mit Bildern erklärt. Außerdem werden Temperatur, Rostposition und Garfunktionen je nach Typ und Gewicht des Gerichts automatisch ausgewählt. Diese Rezepte sind in den Untermenüs „Fleischgerichte“, „Fischgerichte“, „Geflügelgerichte“, „Brote“, „Nachtisch“, „Pizza“, „Vegetarier“, „Paste“, „Kuchen/Gebäck“ und „Spezial“ im Hauptmenü enthalten.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste „“ ein.
2. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint das Hauptmenü am Bildschirm. „Heizarten“ ist standardmäßig ausgewählt.

3. Wählen Sie das gewünschte Automatische-Garen-Menü durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links aus.



Sie können die Untermenüs durch Berührung der Hauptmenüs am Hauptmenü-Bildschirm aufrufen. Sie können jedoch nicht durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm auf andere Hauptmenüs zugreifen. Rufen Sie über den Ofenknopf andere Hauptmenüs auf.

4. Wählen Sie das gewünschte Gericht durch Drehen des Ofenknopfes nach links oder rechts oder durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm.
5. Berühren Sie das ausgewählte Gericht oder drücken Sie die Ofenknopf einmal, um das Menü des Gerichts zu öffnen. Im Hauptmenü des Gerichts können Sie das Rezept einsehen oder die Garstartzeit festlegen.

6. So stellen Sie die Start-Zeit des Garvorgangs ein:

Wenn Sie den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit starten möchten, legen Sie die gewünschte Zeit im Feld „Start-Zeit“ fest. Wenn Sie diese Funktion einstellen, startet der Ofen den Garvorgang, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, und gart für die im Gericht-Menü angegebene Garzeit. Die Ofenzeit muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, damit Sie die Garstartzeit festlegen können. Falls die Zeit nicht aktuell ist, aktualisieren Sie die Ofenzeit entsprechend der Beschreibung im Abschnitt „Einstellungen“. Drücken Sie die Schaltfläche „START“, wenn Sie den Garvorgang sofort starten möchten, ohne eine Garstartzeit festzulegen.

7. Das Vorheizen beginnt bei Gerichten, für die eine Vorheizen nötig ist. Am Vorheizen-Bildschirm arbeiten alle Heizelemente, um die Innentemperatur des Ofens innerhalb kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur zu bringen. Dieser Vorgang kann bei Gerichten, die ein Vorheizen erfordern, nicht übersprungen werden.

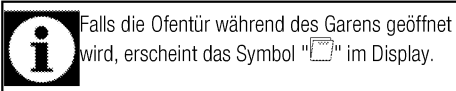
8. Bei Rezepten des Automatischen-Gericht-Menüs:

Wir empfehlen, die Rezepte im System für Automatisches-Gericht-Menüs zu beachten. Berühren Sie zum Aufrufen des Rezepts „Zum Rezept“ am Bildschirm.

9. Sie können durch das Rezept am Rezept-Bildschirm blättern und es lesen, indem Sie mit Ihrem Finger über den Bildschirm wischen oder den Ofenknopf nach rechts oder links drehen.
10. Berühren Sie zunächst „Zutaten“ am Bildschirm und wischen Sie dann mit Ihrem Finger über den

Bildschirm oder drehen Sie den Ofenkopf nach links oder rechts, um durch die Zutaten des Rezepts zu blättern und diese zu lesen. Durch Berühren der Schaltfläche "<" oben links am Bildschirm verlassen Sie den Rezept-Bildschirm.

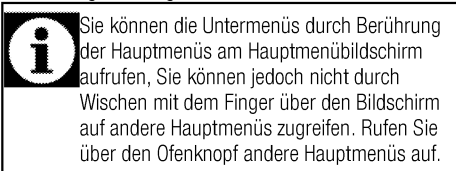
11. Wenn all Ihre Einstellungen nach Zubereitung Ihres Geräts entsprechend dem Rezept stimmen, berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche „**START**“ am Bildschirm. Die Garzeit erscheint am Bildschirm.



12. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. „**Fertig**.“ wird am Bildschirm angezeigt.

Einstellungen-Menü

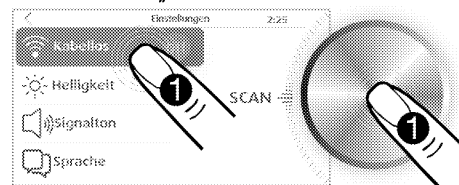
Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens sollten Sie Datum, Uhrzeit und Sprache festlegen. Sie können diese Einstellungen anhand der entsprechenden Anweisungen konfigurieren.



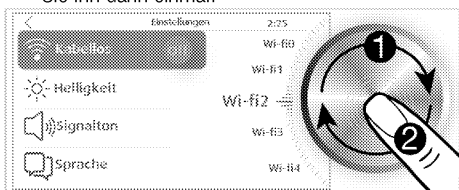
Drahtlosnetzwerkeinstellungen konfigurieren

Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie „**Kabellos**“ am Bildschirm.



2. Wenn die „**Kabellos**“-Funktion aktiviert ist, stellen Sie den Ofenkopf auf **DURCHSUCHEN - SCAN** ein und drücken Sie ihn einmal.
3. Wählen Sie durch Drehen des Ofenkopfs nach rechts oder links das Drahtlosnetzwerk, zu dem Sie eine Verbindung herstellen möchten. Drücken Sie ihn dann einmal.

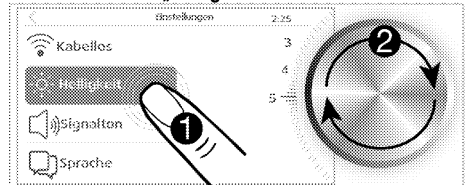


4. Geben Sie das Passwort des von Ihnen gewählten Netzwerks am eingeblendeten Passwortbildschirm ein und berühren Sie „**SPEICHERN**“ am Bildschirm einmal.
5. Ihr Ofen stellt eine Verbindung zu dem von Ihnen gewählten Netzwerk her.

Einstellung der Helligkeit

Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie „**Helligkeit**“ am Bildschirm.



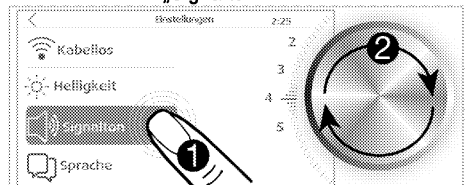
2. Drehen Sie nach Aktivierung von „**Helligkeit**“ zum Einstellen der Helligkeitsstufe den Ofenkopf nach links oder rechts.

» Wenn Sie nur die Helligkeit einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

Signalton einstellen:

Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

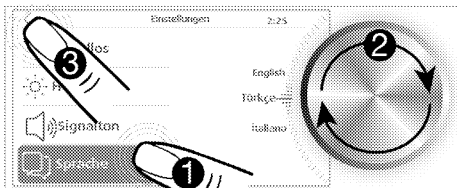
1. Berühren Sie „**Signalton**“ am Bildschirm.



2. Drehen Sie den Ofenkopf zur Einstellung Signaltons nach rechts oder links, wenn „**Signalton**“ aktiviert ist.
- » Wenn Sie nur den Signalton einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

Einstellung der Sprache

1. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und wählen Sie „**Sprache**“.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache durch Drehen des Ofenkopfes nach rechts oder links aus.



3. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung die Schaltfläche "<" am Bildschirm.

» Bei Änderung der Spracheinstellung muss das System neu gestartet werden. Zu diesem Zweck erscheint eine Warnmeldung, die zum Neustart des Systems auffordert.

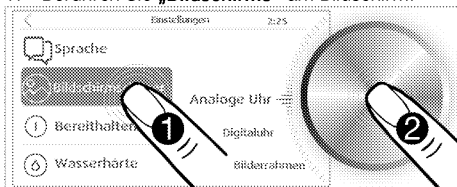
4. Bestätigen Sie den Neustart.

» Die Änderung der Sprache wird bestätigt und das Ofensystem startet neu.

Einstellung des Bildschirmschoner

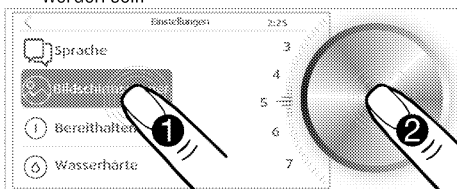
Sie können ein Bild als Bildschirmschoner (gilt für Ofenprozesse außer Garen) festlegen. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie **„Bildschirms“** am Bildschirm.



2. Die Optionen Analoguhr, Digitaluhr und Bilderrahmen erscheinen am Bildschirm, wenn **„Bildschirms“** aktiviert ist. Stellen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links den gewünschten Bildschirmschoner-Modus ein.

3. Berühren Sie **„Bildschirms“** am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Legen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links fest, wann der Bildschirmschoner aktiviert werden soll.



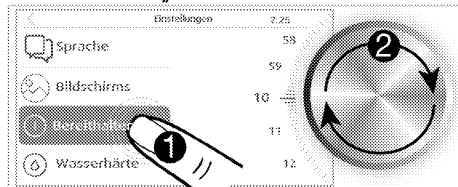
» Wenn Sie nur den Bildschirmschoner einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten. Abgesehen

von Garvorgängen erscheint der von Ihnen gewählte Bildschirmschoner am Bildschirm, wenn Sie den Bildschirm für die von Ihnen festgelegte Zeit nicht berühren.

Einstellung der Zeit zum Umschalten in den Bereitschaftsmodus

Sie können festlegen, nach welcher Zeit der Ofen in den Bereitschaftsmodus wechseln soll (außer beim Garen). Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie **„Bereithalten“** am Bildschirm.



2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung der gewünschten Zeit nach rechts oder links, wenn **„Bereithalten“** aktiviert ist.

3. Berühren Sie **„Bereithalten“** am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.

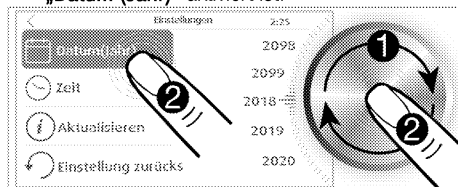
» Wenn Sie nur die Zeit zum Umschalten in den Bereitschaftsmodus einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten. Außer beim Garen wechselt der Ofen in den Bereitschaftsmodus, wenn Sie den Bildschirm für die von Ihnen festgelegte Zeit nicht berühren.

Einstellung des Datums

So ändern Sie die Datumseinstellung:

1. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und wählen Sie **„Datum“**.

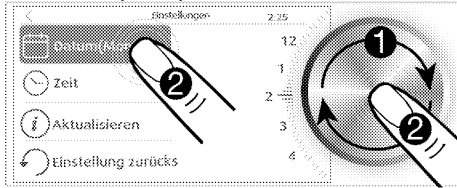
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Jahres nach rechts oder links, wenn **„Datum (Jahr)“** aktiviert ist.



3. Berühren Sie **„Datum (Jahr)“** am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.

» Das **„Datum (Monat)“**-Feld wird am Bildschirm aktiviert.

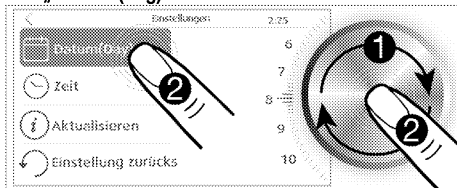
4. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Monats nach rechts oder links, wenn „Datum (Monat)“ aktiviert ist.



5. Berühren Sie „Datum (Monat)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.

» Das „Datum (Tag)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert.

6. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Tages nach rechts oder links, wenn „Datum (Tag)“ aktiviert ist.

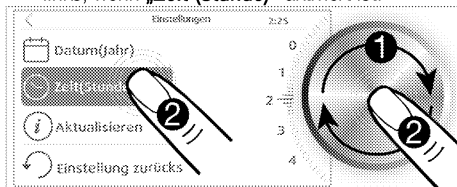


» Wenn Sie nur das Datum einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt. Wenn Sie die Zeit einstellen möchten, berühren Sie „Zeit (Stunde)“ oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Das „Zeit (Stunde)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert und Ihre Datumseinstellungen werden bestätigt.

Zeit einstellen

Nach Einstellung des Datums:

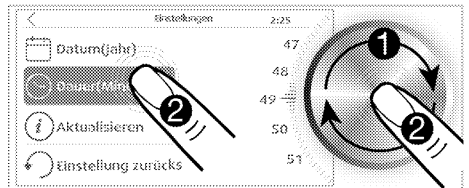
1. Berühren Sie „Zeit (Stunde)“.
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung des gewünschten Stundenwertes nach rechts oder links, wenn „Zeit (Stunde)“ aktiviert ist.



3. Berühren Sie „Zeit (Stunde)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.

» Das „Zeit (Minute)“-Feld wird aktiviert.

4. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung des gewünschten Minutenwertes nach rechts oder links, wenn „Zeit (Minute)“ aktiviert ist.

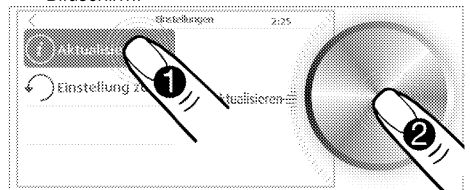


» Wenn Sie nur die Zeit einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

Aktualisierung durchführen

Ihr Ofen muss zur Aktualisierung der Gerätezeit mit einem Drahtlosnetzwerk verbunden sein. Wenn eine Aktualisierung verfügbar ist, erscheint ein automatischer Aktualisierungshinweis am Bildschirm, sobald Sie den Ofen einschalten. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie „Aktualisieren - Aktualisi“ am Bildschirm.

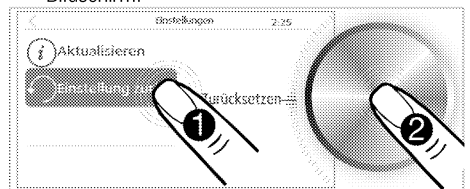


2. „JETZT AKTUALISIEREN“ erscheint am Bildschirm, wenn „Aktualisieren - Aktualisi“ aktiviert ist. Drücken Sie den Ofenknopf zum Starten der Aktualisierung einmal.

Werkseinstellungen wiederherstellen

Sie können die Werkseinstellungen wiederherstellen und damit alle von Ihnen am Ofen angepassten Einstellungen auf den Werkszustand zurücksetzen. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie „Auf Werkseinstellungen zurücksetzen. - Einstellung zurücks“ am Bildschirm.



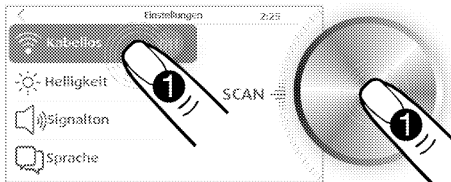
2. „Zurücksetzen - Zurücks“ erscheint am Bildschirm, wenn „Auf Werkseinstellungen zurücksetzen. - Einstellung zurücks“ aktiviert ist. Drücken Sie

den Ofenknopf zum Wiederherstellen der Werkseinstellungen einmal.

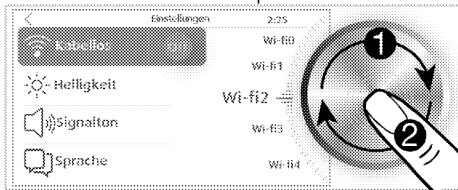
HomeWhiz-App verwenden

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Steuerung und Überwachung Ihres Geräts über Ihr Tablet/Smartphone. Sie müssen Ihr Tablet/Smartphone mit Ihrem Heimnetzwerk verbinden und die HomeWhiz-App aus den App-Store Ihres Smart-Gerätes auf Ihr Tablet/Smartphone herunterladen (Suchen Sie nach "Homewhiz", indem Sie die auf dem Bildschirm angezeigte Anwendung eingeben und herunterladen). Gerät und Tablet müssen mit demselben Netzwerk verbunden sein, damit Sie Ihr Gerät über Ihr Tablet/Smartphone steuern können.

1. Rufen Sie das Einstellungs-Menü auf und berühren Sie „**Kabellos**“ am Bildschirm.



2. Wenn die „**Kabellos**“-Funktion aktiviert ist, stellen Sie den Ofenknopf auf **DURCHSUCHEN - SCAN** ein und drücken Sie ihn einmal.
3. Wählen Sie durch Drehen des Ofenknopfs nach rechts oder links das Netzwerk, über das Ihr Tablet/Smartphone mit dem Internet verbunden ist, drücken Sie den Ofenknopf dann einmal.



4. Geben Sie das Passwort des von Ihnen gewählten Netzwerks am eingeblendeten Passwortbildschirm ein und berühren Sie „**SPEICHERN**“ am Bildschirm einmal. Das Gerät stellt eine Verbindung zu dem von Ihnen gewählten Netzwerk her.
5. Starten Sie die auf Ihr Tablet/Smartphone heruntergeladene Anwendung.
6. Sie können Ihr Gerät registrieren, indem Sie es über die HomeWhiz-Applikation benennen und Ihre E-Mail-Adresse eingeben. (Eine Informationsmeldung wird an Ihre E-Mail-Adresse gesendet.)
7. Das von Ihnen zugefügte Gerät erscheint am Startbildschirm der App. Berühren Sie zur

Fernsteuerung des Geräts die Taste "📶" am Bedienfeld.

» Sie können das Gerät per Tablet/Smartphone steuern.

i Die HomeWhiz-Applikation an Ihrem Tablet/Smartphone führt Sie durch die Verbindung und Verwendung der Applikation.

i Falls ein Stromausfall auftritt und Ihre Verbindung unterbrochen wird, während die HomeWhiz-Verbindung Ihres Gerätes aktiviert war, wechselt HomeWhiz automatisch in die Aus-Position.

Favoriten-Menü

Wenn Sie an Ihrem Ofen konfigurierte Gareinstellungen nach Ablauf des Garvorgangs zuvor gespeichert haben, können Sie über das Favoriten-Menü erneut auf sie zugreifen. Favoriten in diesem Abschnitt werden mit den von Ihnen gewählten Namen gespeichert. Mit Hilfe der Favoriten in diesem Feld können Sie wiederholt auf dieselbe Weise garen.

Historie-Menü

In diesem Menü können Sie auf die zuvor am Ofen konfigurierten Gareinstellungen zugreifen. Sie können Einstellungen, deren Speicherung als Favoriten Sie zuvor vergessen haben, finden und den Favoriten zufügen.

Garzeitentabelle
















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



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

Backen und Braten












Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1 - Backblech* 3 - Gebäckblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4 - Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 5 - Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teufchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40




Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech	Backblech*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Ein Blech	Pizzastein*		1 - 2	310	4 ... 7
	Ein Blech	Pizzastein*		3	310	4 ... 7
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250 / max., dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250 / max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8 - 2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5,5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.
* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.
** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.
*** (310 °C.) Wann Pizzastein/-schaufel verwendet wird.

Zubereitungstabelle für Testgeräte

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1 - Backblech* 3 - Gebäckblech*		1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1 - Backblech* 3 - Gebäckblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Gebäckblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Runde Springform mit einem		1 - 4	150	35 ... 45

		Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4 - Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**				
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60
	Zwei Bleche	1 - Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4 - Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	50 ... 60

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

Eco-Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Eco-Heißluft nutzen.



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Eco-Heißluft. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Eco-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	45 ... 55
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	35 ... 45

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)**	Grilldauer (ca.)
Fisch	Rost	4...5	250	20...25 Min. #
Hühnerklein	Rost	4...5	250	25...35 Min.
Lammkoteletts	Rost	4...5	250	20...25 Min.
Rinderbraten	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Toastbrot *	Rost	4	250	1...3 min.

Je nach Dicke

*5 Minuten vorheizen

**Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250	1...3 Minute
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	4	250	25...35 Minute


Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.


Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.

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 beim nächsten Einsatz des Gerätes 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.


TBC-beschichtetes Zubehör reinigen

- Verwenden Sie zur Reinigung von TBC-beschichtetem Zubehör keine scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie idealerweise cremartige Reiniger und ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
- Lassen Sie nach harten Backbedingungen (z. B. Funktionen mit Grill, Grill + Lüfter) TBC-

beschichtetes Zubehör 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Reinigen Sie es dann mit einem weichen Tuch oder Schwamm.

Bedienfeld reinigen

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

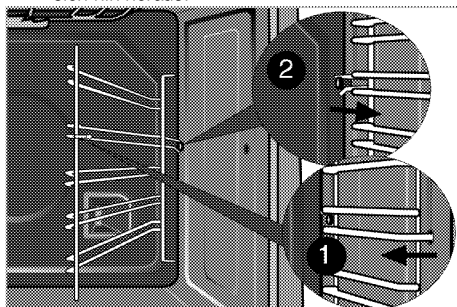
 Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand (Variiert je nach Produktmodell.)

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

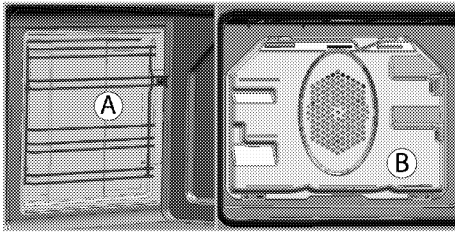
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.

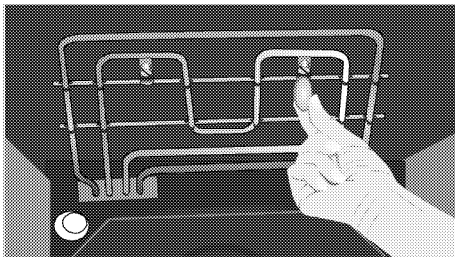


Backfenoberseite reinigen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

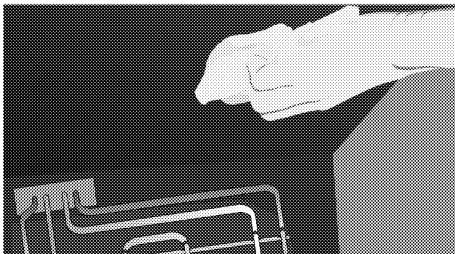
Zum Reinigen der Oberseite des Backofens kann das Grillelement abgeklappt werden.

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



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

2. Reinigen Sie die Backfendecke mit einem feuchten Tuch.



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

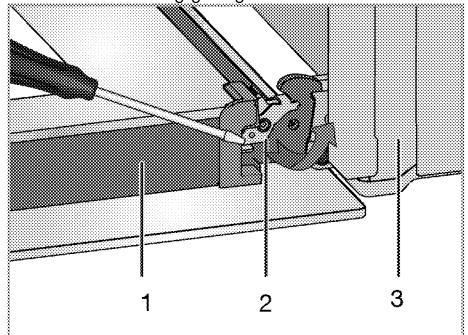
Backofentür reinigen

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.

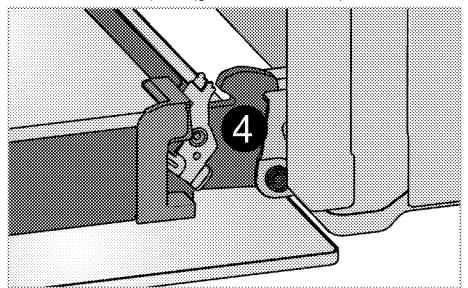
i Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

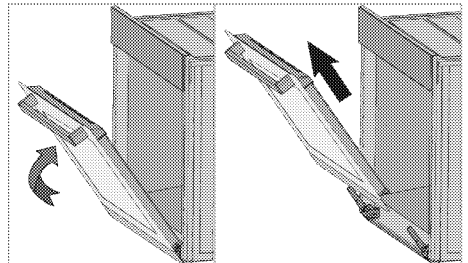
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



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.



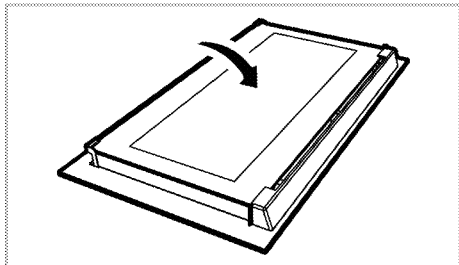
Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

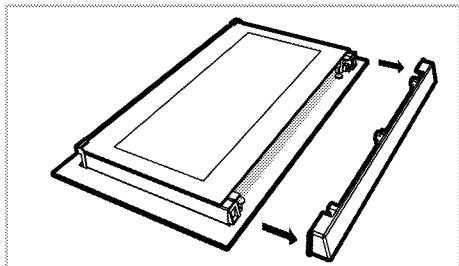
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

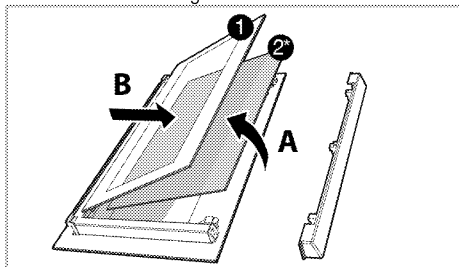
1. Öffnen Sie die Backofentür.



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



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



- 1 Innerste Scheibe
- 2* Innenscheibe (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

4. Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe (2) ausgestattet ist; Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. (Falls Ihr Produkt mit einer innersten Scheibe ausgestattet ist). Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.
6. 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 innersten Scheibe (1) im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.
7. 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!



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.



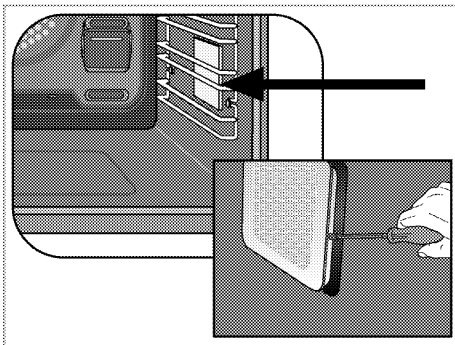
Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.



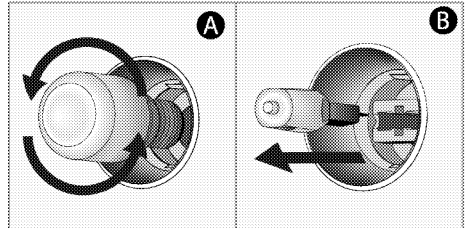
In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.

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 36*".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



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 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.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

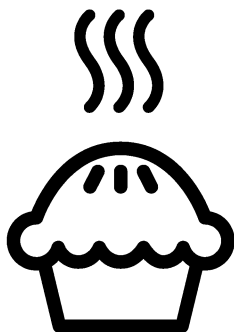


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Forno incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

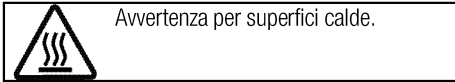
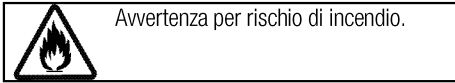
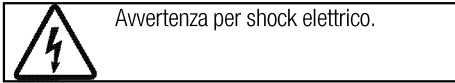
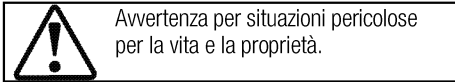
Gentile cliente,

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

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

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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 previsto7
 Sicurezza dei bambini8
 Smaltimento di vecchi prodotti.....8
 Smaltimento del materiale di imballaggio.....8

2 Informazioni generali 9

Panoramica.....9
 Contenuto della confezione.....10
 Specifiche tecniche.....11

3 Installazione 12

Prima della installazione.....12
 Installazione e collegamento.....14
 Smaltimento di vecchi prodotti.....16

4 Preparazioni 17

Consigli per il risparmio energetico17
 Uso iniziale.....17
 Impostazione orario.....17
 Prima pulizia del prodotto18
 Riscaldamento iniziale.....18

5 Come utilizzare il forno 20

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill..... 20
 Descrizione e uso del pannello di controllo..... 21
 Funzioni del menu di cottura 22
 Menu di cottura manuale..... 23
 Funzionamento del grill completo 26
 Menu di cottura automatica 28
 Menu Impostazioni 28
 Menu Preferiti 32
 Menu Storia..... 32
 Tabella tempi di cottura 32
 Tabella tempi di cottura per la cottura con grill..... 35

6 Manutenzione e cura 36

Informazioni generali 36
 Pulizia del pannello di controllo 36
 Pulizia del forno 36
 Rimozione dello sportello del forno. 37
 Rimozione del vetro interno dello sportello 38
 Sostituzione della lampadina del forno..... 38

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 40

I Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

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

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

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in

"Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa,

secondo i regolamenti di costruzione.

- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

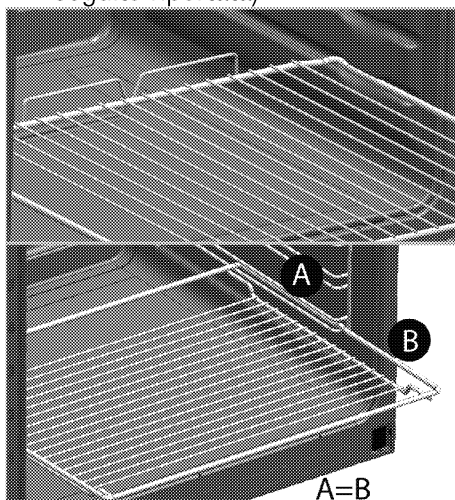
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che

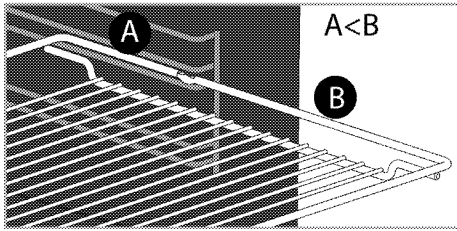
non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del

forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)
Inserimento corretto della griglia e delle teglie
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)





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

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

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

Uso previsto

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

Sicurezza dei bambini

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

dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

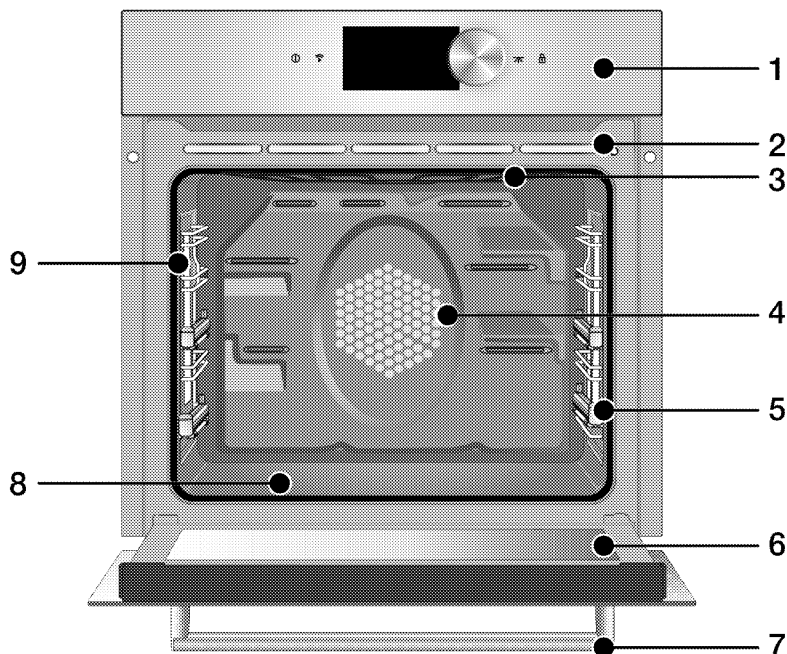
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

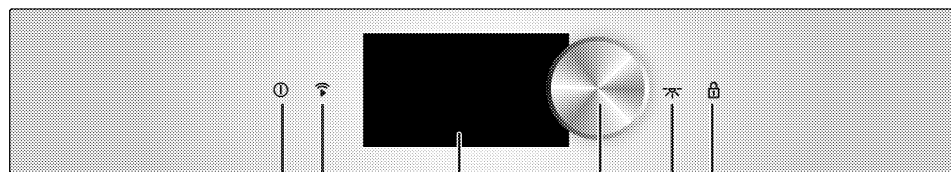
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Pannello di controllo | 6 | Sportello anteriore |
| 2 | Griglia aria integrata | 7 | Maniglia |
| 3 | Elemento di riscaldamento superiore | 8 | Riscaldatore inferiore (piastra di acciaio inferiore) |
| 4 | Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio) | 9 | Lampadina |
| 5 | Posizioni ripiani | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Tasto ON/OFF | 4 | Manopola di controllo del forno |
| 2 | Tasto attivazione wifi | 5 | Tasto Lamp (lampadina) |
| 3 | Schermo di controllo dei tasti | 6 | blocco tasti |

Contenuto della confezione

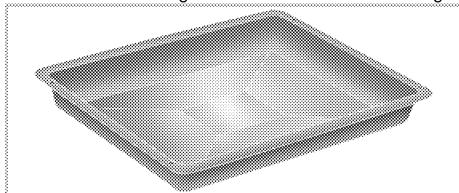


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

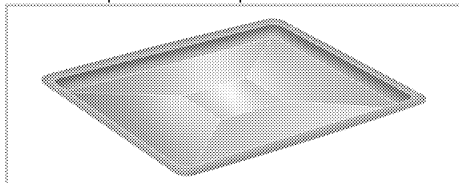
2. **Vassoio profondo**

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



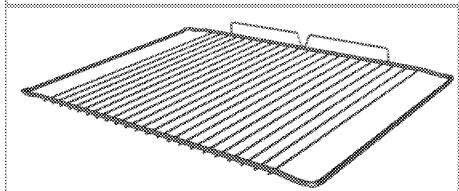
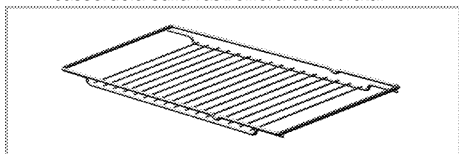
3. **Vassoio per dolci**

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



4. **Grill metallico**

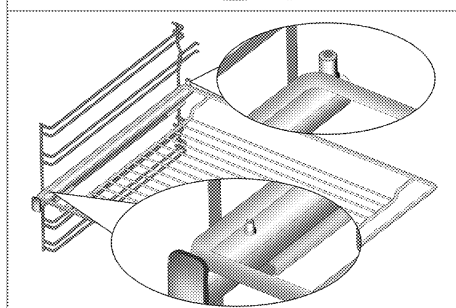
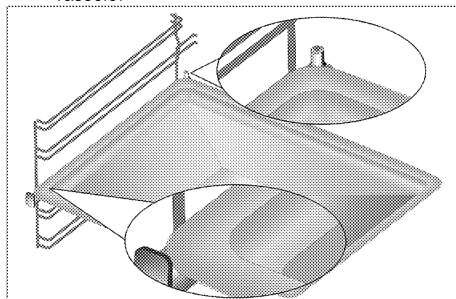
forno, da arrostitire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



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

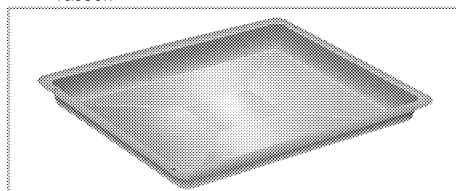
Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.

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



6. **Vassoio da forno rivestito con barriera protettiva**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrostiti. Il vassoio da forno rivestito con barriera protettiva attacca meno se confrontato con altri vassoi.



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	3.1 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni 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 12.

	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).

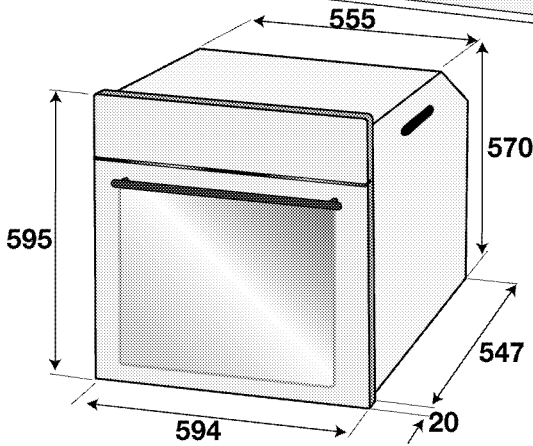
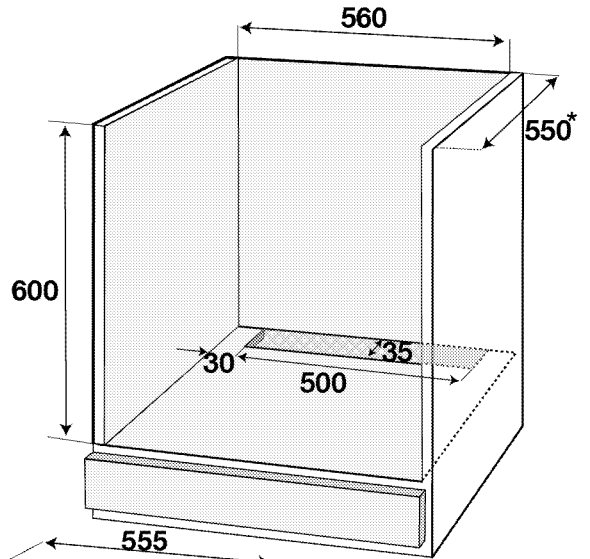
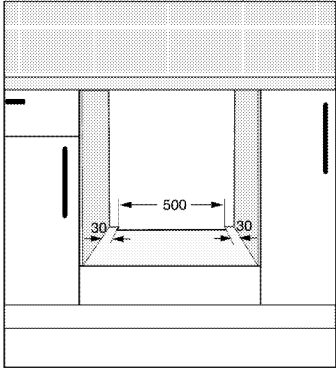
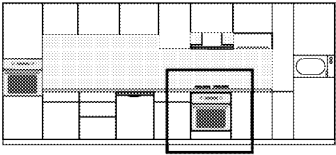
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.
- Tenere il forno dalle aperture per maneggiarlo su entrambi i lati al fine di spostarlo.
- Prima di installare il prodotto, rimuovere tutti i materiali e i documenti all'interno.
- I mobili della cucina devono essere conformi alle dimensioni indicate nella figura seguente. Nella parte posteriore del mobile della cucina, deve essere ritagliata un'apertura delle dimensioni indicate nella figura seguente per garantire una ventilazione sufficiente.



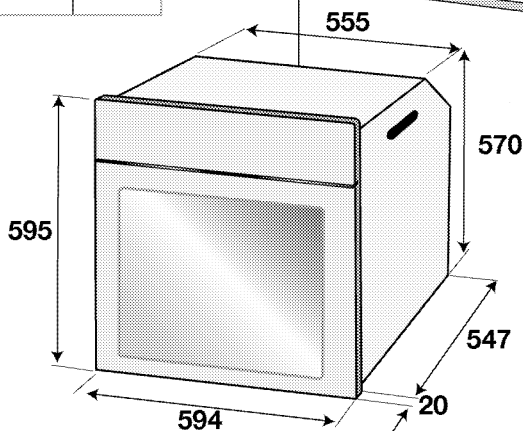
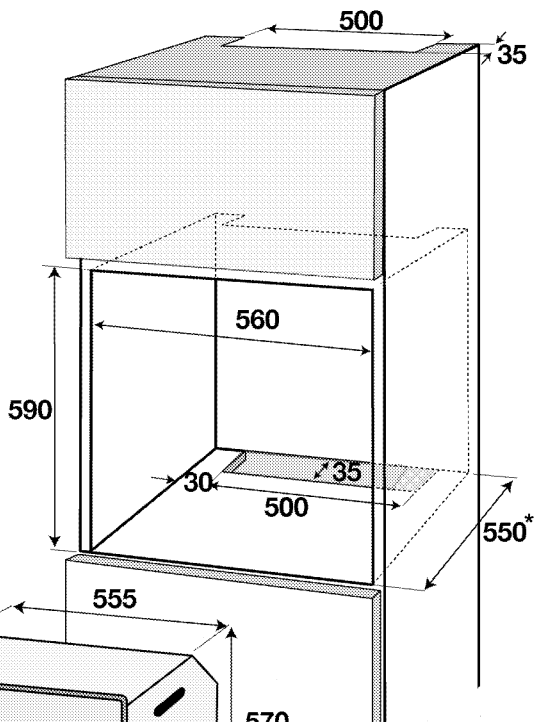
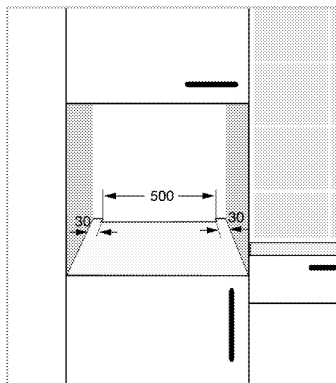
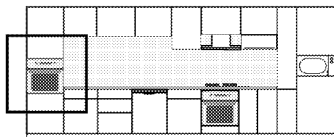
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



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



* min.



* min.

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto

senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.

Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

**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).

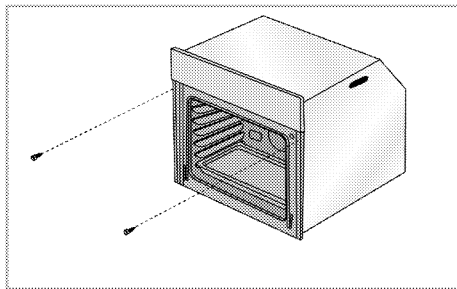


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

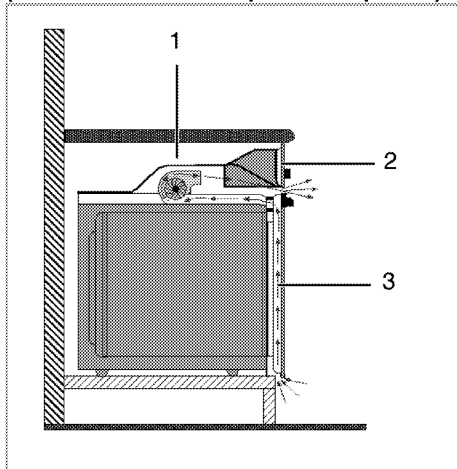
Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

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



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato. Dopo l'installazione, assicurarsi che le viti siano sufficientemente strette e che il forno non si muova. Il forno potrebbe ribaltarsi durante l'utilizzo se non installato secondo le istruzioni e se le viti non sono sufficientemente strette.

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

- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo
- 3 Sportello

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



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

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

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio

2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la

posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.

- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



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.
- Se lo sportello non è aperto, la temperatura interna è ottimizzata al fine di risparmiare energia in modalità di riscaldamento con ventola ECO FAN HEATING e potrebbe essere diversa da quella presente sul display.
- 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

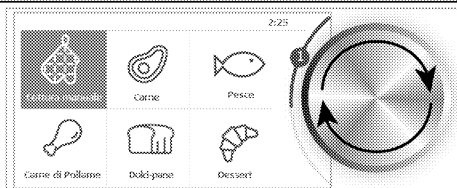
Impostazione orario

Si consiglia di impostare la data, l'ora e la lingua prima di utilizzare il forno per la prima volta. Si possono completare queste impostazioni seguendo le istruzioni pertinenti. Per ulteriori impostazioni, fare riferimento alle spiegazioni nella sezione **"Menu impostazioni"**.

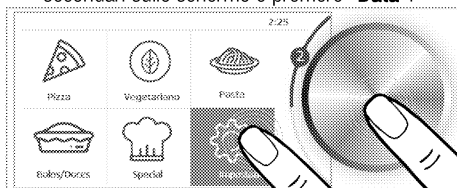
Impostazione della data

Cambiare le impostazioni della data:

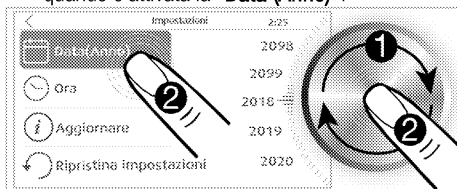
1. Prima un'animazione e poi il menu principale compaiono sullo schermo quando il forno è azionato per la prima volta.
2. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare il menu principale **"Impostazioni"**.



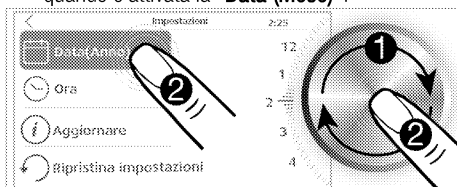
3. Premere **"Impostazioni"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno per aprire il menu secondario impostazioni. Scorrere i menu secondari sullo schermo e premere **"Data"**.



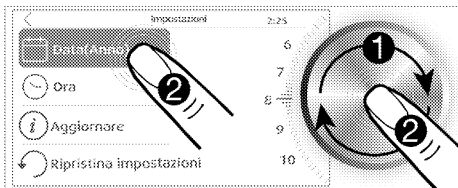
4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l'anno corrente quando è attivata la **"Data (Anno)"**.



5. Premere **"Data (Anno)"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta.
» Il campo **"Data (Mese)"** viene attivato sullo schermo.
6. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il mese corrente quando è attivata la **"Data (Mese)"**.



7. Premere **"Data (Mese)"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta.
» Il campo **"Data (Giorno)"** viene attivato sullo schermo.
8. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il giorno corrente quando è attivata la **"Data (Giorno)"**.

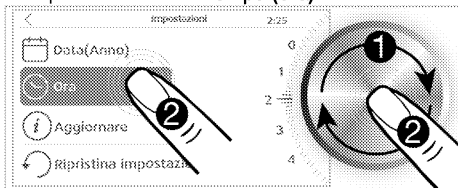


» Se si vuole soltanto impostare la data, premere "OK" sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni sono confermate. Se si vuole impostare l'orario, premere **"Tempo (Ora)"** o premere una volta la manopola di controllo del forno. Il campo **"Tempo (Ora)"** viene attivato sullo schermo e le impostazioni della data vengono confermate.

Impostazione dell'orario

Dopo aver impostato la data:

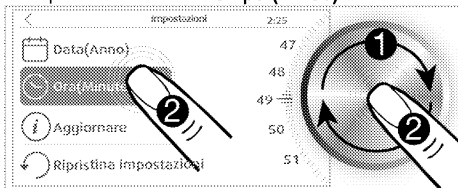
1. Premere **"Tempo (Ora)"**.
2. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l'ora desiderata quando è attivato **"Tempo (Ora)"**.



3. Premere **"Tempo (Ora)"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta.

» Il campo **"Tempo (Minuti)"** viene attivato.

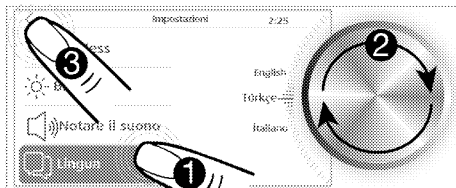
4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare i minuti desiderati quando è attivato **"Tempo (Minuti)"**.



» Se si vuole soltanto impostare l'orario, premere "OK" sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni vengono confermate e il menu secondario seguente viene attivato. Se si vuole continuare a effettuare impostazioni, premere l'impostazione pertinente sullo schermo.

Impostazione della lingua

1. Accedere al menu impostazioni e selezionare **"Lingua"**.
2. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare la lingua desiderata.



3. Premere il tasto "OK" sullo schermo per confermare le impostazioni.

» Cambiare l'impostazione della lingua richiede il riavvio del sistema. Un messaggio di avvertenza che richiede di riavviare il sistema compare sullo schermo a tale scopo.

4. Confermare il riavvio.

» Il cambio della lingua viene confermato e il sistema del forno si riavvia.

Prima pulizia del prodotto



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.

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. Spegnerlo 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 .

4. Utilizzare il forno per circa 15 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere

Prima di usare il vassoio da forno rivestito con barriera protettiva per la prima volta, seguire questa procedura:

1. Inserire il vassoio rivestito con barriera protettiva nel forno e accendere il forno a 200°C per 40 minuti.



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.

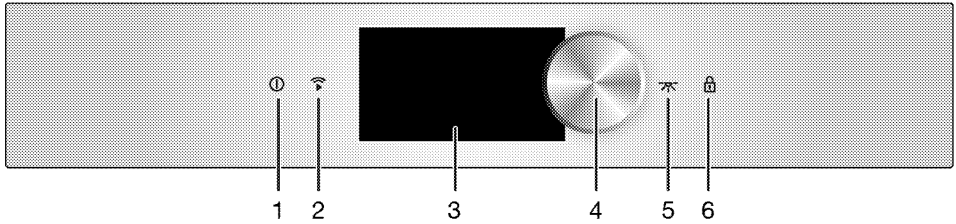
- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato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



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

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

Descrizione e uso del pannello di controllo



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasto attivazione wifi
- 3 Schermo di controllo dei tasti
- 4 Manopola di controllo del forno
- 5 Tasto Lamp (lampadina)
- 6 blocco tasti

i Le immagini di schermo nel manuale utente sono preparate affinché l'utente possa azionare il prodotto più facilmente. Le immagini di schermo nel manuale potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto. Questo non è un errore. Si viene guidati da notifiche e avvisi sullo schermo del pannello di controllo. Si può azionare il forno seguendo le istruzioni sullo schermo.

Accensione e spegnimento del forno

1. Premere il tasto "⏻" per 3 secondi quando il forno è collegato e in modalità stand-by.
» Lo schermo del forno mostra un'animazione, dopodiché passa alla schermata Home.
2. Premere il tasto "⏻" per circa 3 secondi per spegnere il forno.

Attivazione della funzione di controllo remoto del forno

1. Premere il tasto "📶" sul pannello di controllo per circa 3 secondi. La connessione di controllo remoto viene attivata.
2. Premere il tasto "📶" sul pannello di controllo per circa 3 secondi. La connessione di controllo remoto viene disattivata.

Accensione e spegnimento della lampadina del forno

1. Premere il tasto "💡" sul pannello di controllo per circa 3 secondi. La lampadina del forno si accende.
2. Premere il tasto "💡" sul pannello di controllo per circa 3 secondi. La lampadina del forno si spegne.

i Se si inizia a cuocere quando il tasto della lampadina non è attivato, il tasto della lampadina si attiva automaticamente e la lampadina del forno si accende in modo continuo. Premere di nuovo il tasto "💡" per spegnere la lampadina durante la cottura.

Attivazione del blocco tasti

Si può impedire l'uso dell'unità di controllo del forno attivando la funzione di blocco tasti. Premere il tasto "🔒" sul pannello di controllo per circa 3 secondi per attivare il blocco tasti. Il tasto "🔒" sul pannello di controllo rimane illuminato quando il blocco tasti è attivato.

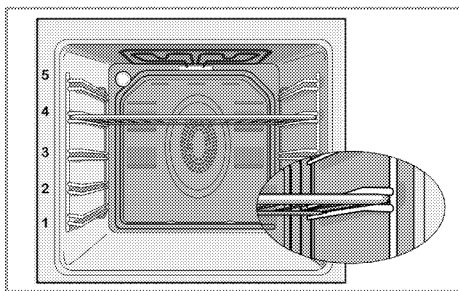
i Soltanto il tasto ON/OFF funziona quando è attivato il blocco tasti. Si può spegnere il forno quando il blocco tasti è attivato.

Disattivazione del blocco tasti

1. Premere il tasto "🔒" sul pannello di controllo per circa 3 secondi per disattivare il blocco tasti.
» Il blocco tasti viene disattivato.

Posizionamento del grill completo metallico sulle rastrelliere

È importante posizionare il grill completo metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill completo metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato nella figura. Non lasciare che il grill completo metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill completo metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello quando si chiude lo sportello per ottenere una buona prestazione del grill completo.
(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



Pizza



Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Ideale per impastare la pizza. Grazie alla funzione di cottura ad alta temperatura, si riscalda fino a 310 gradi Celsius e assicura una cottura veloce della pizza.

Grill completo+Ventola



Aria calda riscaldata dal grill completo viene distribuita velocemente nel forno per mezzo di una ventola. Ideale per grigliare una grossa quantità di alimenti.

Grill completo



Il grill completo grande sul soffitto del forno è attivo. Ideale per grigliare una grossa quantità di alimenti.

Grill completo inferiore



Il grill completo piccolo sul soffitto del forno è in funzionamento. Ideale per grigliare una piccola quantità di alimenti.

Riscaldamento con ventola Eco



Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione al posto delle operazioni di cottura che si eseguirebbero usando il ris. con ventola in un intervallo di temperatura tra 160-220°C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'. I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Riscaldamento con ventola Eco".

Riscaldamento inferiore



È attivo solo il riscaldamento inferiore. Ideale per pizza e piatti che richiedono rosolatura dal basso.

Funzioni del menu di cottura

L'ordine delle funzioni di cottura qui mostrato può essere diverso dalla disposizione sul prodotto. È possibile visualizzare sulla schermata del tempo del forno i nomi delle varie funzioni di cottura e le posizioni ottimali delle rastrelliere corrispondenti.

Statica



Gli alimenti sono cotti da entrambe le resistenze contemporaneamente. Ideale per la cottura di torte, dolci o alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cottura su un solo livello.

Statica+Ventola



Resistenza di riscaldamento calore inferiore e superiore uniformemente distribuite grazie alla ventola. Cottura su un solo livello.

Riscaldamento con ventola



L'aria calda emessa dal riscaldatore assistito da ventola viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Ideale per l'utilizzo di più vassoi per cuocere alimenti su diversi livelli di rastrelliere.



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

Multi (3D)



Ris. superiore, ris. inferiore e cottura ventilata sono in funzione. Gli alimenti sono cotti rapidamente e in modo uniforme. Cottura su un solo livello.

Cottura a bassa temperatura



Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente dalla parte superiore e inferiore. Adeguato per cottura lenta di carni arrostiti/scottate (vitello, agnello, pollame, ecc.) in un contenitore aperto a bassa temperatura. Questa funzione garantisce che la carne rimanga succosa e morbida all'interno. Utilizzare tipi di carne adeguati dal punto di vista igienico. Sul piano cottura, grill completo, ecc., pre-arrostire/scottare tutte le superfici della carne in una padella calda. La carne pre-arrostita/scottata può essere cotta a lungo con la funzione "cottura a bassa temperatura". Cucinare con un solo vassoio.



Non è possibile impostare l'ora corrente quando il forno sta eseguendo altre funzioni o se è stato impostato in programmazione semi-automatica o automatica.



Anche se spento, quando si apre lo sportello del forno la lampadina si accende.



A temperature pari a 280°C e superiori, il forno funziona per max. 2 ore.

Mantenere in caldo



Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura costante per un periodo di tempo prolungato.

Sbrinamento



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

Tabella funzioni di cottura

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime. La temperatura consigliata viene visualizzata quando si seleziona la funzione.



Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.



Il tempo di cottura massimo regolabile è limitato a 6 ore per motivi di sicurezza.



Il programma verrà annullato in caso di interruzione di corrente. Si deve riprogrammare il forno.

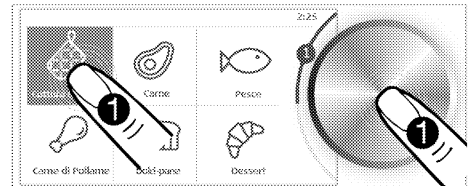
Funzione*	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	40-310
Statica+Ventola	40-280
Riscaldamento con ventola	40-280
Multi (3D)	40-280
Pizza	50-310
Grill completo+Ventola	40-280
Grill completo	40-280
Grill completo inferiore	40-280
Riscaldamento con ventola Eco	160-220
Riscaldamento inferiore	40-220
Cottura a bassa temperatura	50-150
Mantenere in caldo	40-100
Sbrinamento	-

* Le funzioni variano a seconda del modello del prodotto.

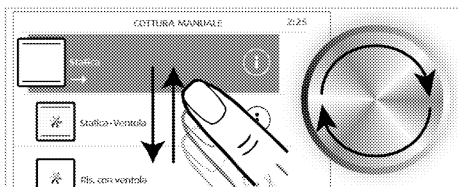
Menu di cottura manuale

Utilizzo delle funzioni del forno per la cottura

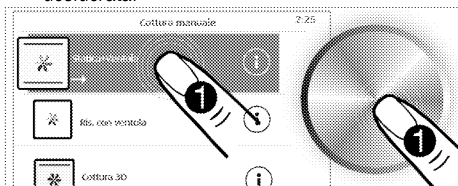
1. Premere il tasto "ⓘ" per accendere il forno.
2. Il menu principale compare sullo schermo quando il forno è acceso. "Cottura manuale" viene selezionata di default.



3. Premere la manopola di controllo del forno una volta o premere il menu "Cottura manuale" sullo schermo per accedere alle funzioni di cottura.



4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra o far scivolare un dito sullo schermo per selezionare la funzione di cottura desiderata.



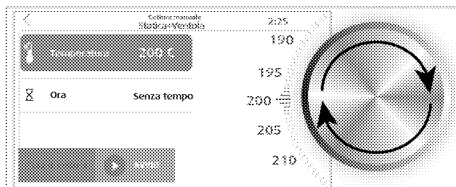
i Si può accedere ai menu secondari premendo i menu principali sulla schermata del menu principale ma non è possibile accedere ad altri menu facendo scivolare il dito sullo schermo. Utilizzare la manopola di controllo del forno per accedere ad altri menu principali.

i Premere il tasto "i" nella schermata di selezione della funzione di cottura per accedere alle informazioni sulla funzione pertinente. Premere il tasto "<" in alto a sinistra sullo schermo per tornare al menu principale precedente.

5. Quando la funzione che si vuole utilizzare per cuocere è selezionata sullo schermo, premere la funzione pertinente sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo del forno. Si possono effettuare varie impostazioni, come temperatura, temperatura della sonda per la carne (se il prodotto è dotato di una sonda per la carne), tempo di cottura e orario di inizio di cottura nella schermata dei dettagli della funzione pertinente.

6. Cambiare la temperatura:

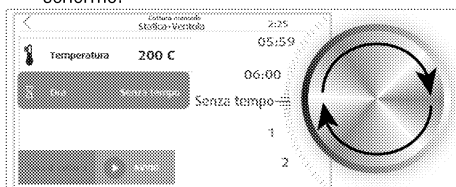
L'impostazione della temperatura viene attivata quando si raggiunge la schermata dei dettagli della funzione che si utilizza per cuocere. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare la temperatura che si intende utilizzare per cuocere. Premere una volta la manopola di controllo del forno per confermare l'impostazione e continuare con le altre impostazioni o premere l'altra impostazione che si vuole effettuare sullo schermo.



7. Impostare il tempo di cottura.

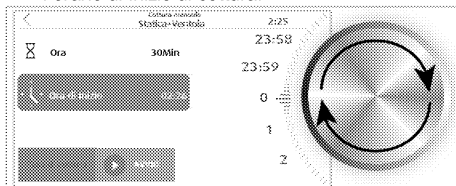
Impostare il tempo di cottura nello schermo se si vuole che il forno cuocia per un certo periodo di tempo con la funzione e la temperatura impostate e che si interrompa automaticamente alla fine del tempo pertinente. Si deve seguire e interrompere la cottura manuale se si seleziona **"Senza tempo"**.

8. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il tempo di cottura desiderato. Premere una volta la manopola di controllo del forno per confermare l'impostazione e continuare con le altre impostazioni o premere l'altra impostazione che si vuole effettuare sullo schermo.



9. Impostare l'orario di inizio di cottura.

Se si vuole che il forno inizi a cuocere a un orario specifico, utilizzare la manopola di controllo del forno per impostare l'orario di inizio di cottura inserendo il tempo di ritardo (in minuti) desiderato nel campo **"Orario di inizio"**. Se si imposta questa funzione, il forno inizierà a cuocere quando l'orario impostato viene raggiunto e cuoce per il tempo di cottura impostato precedentemente. L'orario del forno deve essere impostato all'ora corrente per poter impostare l'orario di inizio. Se l'orario non è quello corrente, aggiungere l'orario del forno come descritto nella sezione **"Impostazioni"**. Premere la manopola di controllo del forno una volta per saltare questa impostazione se si vuole cuocere senza impostare l'orario di inizio di cottura.



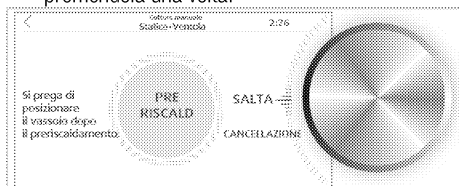


Le impostazioni di temperatura, temperatura della sonda per la carne (se il prodotto è dotato di una sonda per la carne), tempo e orario di inizio possono non essere disponibili in tutte le funzioni. Alcune delle impostazioni possono essere disponibili a seconda del principio di funzionamento o dello scopo della funzione pertinente.

10. Se tutte le impostazioni sono adatte, premere il tasto **"AVVIO"** sullo schermo per avviare la cottura. Compare la schermata del pre-riscaldamento.

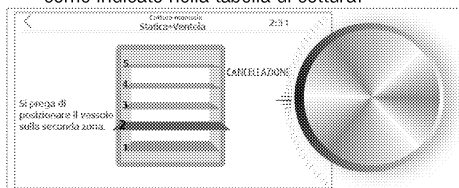
11. Impostare il pre-riscaldamento:

Nella schermata del pre-riscaldamento, tutti i riscaldatori funzionano per portare la temperatura interna del forno alla temperatura impostata in un breve periodo di tempo. In questa schermata, è possibile attendere fino al completamento del pre-riscaldamento specificato per gli alimenti da cuocere o saltare il pre-riscaldamento spostando la manopola di controllo del forno su **"SALTA"** e premendola una volta.

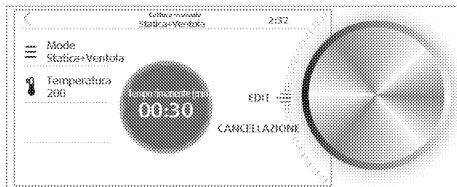



Ruotare la manopola di controllo del forno su **"CANCELLAZIONE"** e premerla una volta per annullare tutte le impostazioni di cottura e tornare alla schermata del menu principale.

12. Al completamento del pre-riscaldamento, viene consigliata la posizione della rastrelliera metallica su cui porre il vassoio da forno. Si può porre il vassoio su rastrelliere diverse adatte agli alimenti come indicato nella tabella di cottura.



13. La cottura inizia non appena si pongono gli alimenti nel forno e si chiude lo sportello del forno. Si può annullare la cottura o cambiare le impostazioni mentre la cottura procede.

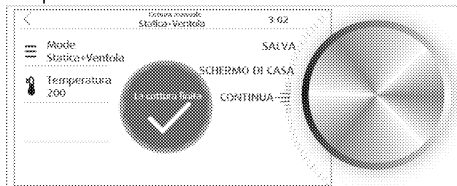


Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, sullo schermo compare il simbolo .

» **Se il tempo di cottura non è stato impostato** il forno funziona in modalità manuale. Impostare la manopola di controllo del forno su **"CANCELLAZIONE"** e premerla una volta per terminare la cottura quando gli alimenti sono cotti. Altrimenti, il forno continua a funzionare.

» **Solo se è stato impostato un tempo di cottura** il forno si arresta alla fine del tempo di cottura. Sullo schermo compare **"La cottura è finita"**.

» **Se sono stati impostati il tempo di cottura e l'orario di inizio di cottura** il forno inizia a cuocere all'orario di inizio di cottura impostato e si riscalda fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. Il forno si arresta alla fine del tempo di cottura. Sullo schermo compare **"La cottura è finita"**.



14. Se si imposta la manopola di controllo del forno su **"CONTINUA"** e la si preme una volta quando la cottura è completata, il forno continua a cuocere per altri 5 minuti nella funzione e alla temperatura selezionate.

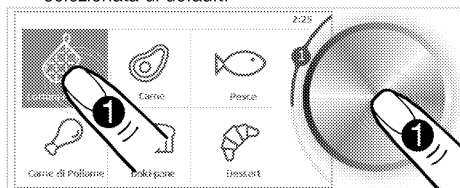
Se si imposta la manopola di controllo del forno su **"MENU PRINCIPALE"** e la si preme una volta, il forno ritorna alla schermata del menu principale. Impostare la manopola di controllo su **"SALVA"** e premerla una volta per memorizzare le impostazioni di cottura nella sezione dei preferiti inserendo un nome speciale.

Funzionamento del grill completo

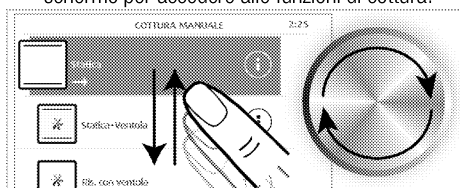
ATTENZIONE
Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

Utilizzo delle funzioni del forno per la cottura

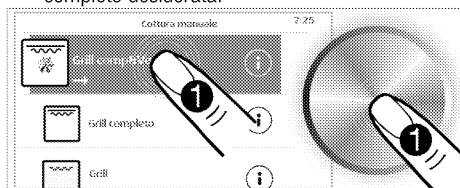
1. Premere il tasto "ⓘ" per accendere il forno.
2. Il menu principale compare sullo schermo quando il forno è acceso. **"Cottura manuale"** viene selezionata di default.



3. Premere la manopola di controllo del forno una volta o premere il menu **"Cottura manuale"** sullo schermo per accedere alle funzioni di cottura.



4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra o far scivolare un dito sullo schermo per selezionare la funzione di grill completo desiderata.



i Si può accedere ai menu secondari premendo i menu principali sulla schermata del menu principale ma non è possibile accedere ad altri menu facendo scivolare il dito sullo schermo. Utilizzare la manopola di controllo del forno per accedere ad altri menu principali.

i Premere il tasto "ⓘ" nella schermata di selezione della funzione di cottura per accedere alle informazioni sulla funzione pertinente. Premere il tasto "<" in alto a sinistra sullo schermo per tornare al menu principale precedente.

5. Quando la funzione che si vuole utilizzare per cuocere è selezionata sullo schermo, premere la funzione pertinente sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo del forno. Si possono effettuare varie impostazioni, come temperatura, temperatura della sonda per la carne (se il prodotto è dotato di una sonda per la carne), tempo di cottura e orario di inizio di cottura nella schermata dei dettagli della funzione pertinente.

6. Cambiare la temperatura:

L'impostazione della temperatura viene attivata quando si raggiunge la schermata dei dettagli della funzione che si utilizza per cuocere. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare la temperatura che si intende utilizzare per cuocere. Premere una volta la manopola di controllo del forno per confermare l'impostazione e continuare con le altre impostazioni o premere l'altra impostazione che si vuole effettuare sullo schermo.



7. Impostare il tempo di cottura.

Impostare il tempo di cottura nello schermo se si vuole che il forno cuocia per un certo periodo di tempo con la funzione e la temperatura impostate e che si interrompa automaticamente alla fine del tempo pertinente. Si deve seguire e interrompere la cottura manuale se si seleziona **"Senza tempo"**.

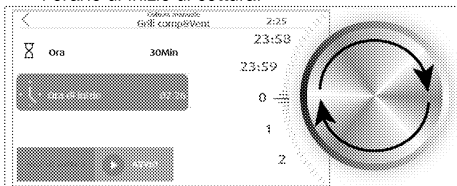
8. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il tempo di cottura desiderato. Premere una volta la manopola di controllo del forno per confermare l'impostazione e continuare con le altre impostazioni o premere l'altra impostazione che si vuole effettuare sullo schermo.



9. Impostare l'orario di inizio di cottura.

Se si vuole che il forno inizi a cuocere a un orario specifico, utilizzare la manopola di controllo del forno per impostare l'orario di inizio di cottura inserendo il tempo di ritardo (in minuti) desiderato

nel campo **"Orario di inizio"**. Se si imposta questa funzione, il forno inizierà a cuocere quando l'orario impostato viene raggiunto e cuoce per il tempo di cottura impostato precedentemente. L'orario del forno deve essere impostato all'ora corrente per poter impostare l'orario di inizio. Se l'orario non è quello corrente, aggiungere l'orario del forno come descritto nella sezione **"Impostazioni"**. Premere la manopola di controllo del forno una volta per saltare questa impostazione se si vuole cuocere senza impostare l'orario di inizio di cottura.

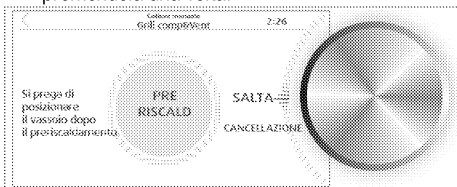


i Le impostazioni di temperatura, temperatura della sonda per la carne (se il prodotto è dotato di una sonda per la carne), tempo e orario di inizio possono non essere disponibili in tutte le funzioni. Alcune delle impostazioni possono essere disponibili a seconda del principio di funzionamento o dello scopo della funzione pertinente.

10. Se tutte le impostazioni sono adatte, premere il tasto **"AVVIO"** sullo schermo per avviare la cottura. Compare la schermata del pre-riscaldamento.

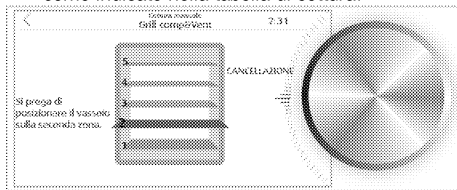
11. Impostare il pre-riscaldamento:

Nella schermata del pre-riscaldamento, tutti i riscaldatori funzionano per portare la temperatura interna del forno alla temperatura impostata in un breve periodo di tempo. In questa schermata, è possibile attendere fino al completamento del pre-riscaldamento specificato per gli alimenti da cuocere o saltare il pre-riscaldamento spostando la manopola di controllo del forno su **"SALTA"** e premendola una volta.

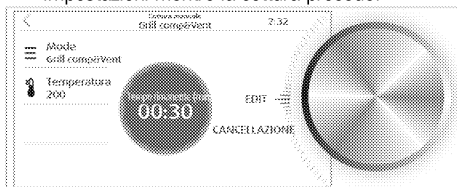


i Ruotare la manopola di controllo del forno su **"CANCELLAZIONE"** e premere una volta per annullare tutte le impostazioni di cottura e tornare alla schermata del menu principale.

12. Al completamento del pre-riscaldamento, viene consigliata la posizione della rastrelliera metallica su cui porre il vassoio da forno. Si può porre il vassoio su rastrelliere diverse adatte agli alimenti come indicato nella tabella di cottura.



13. La cottura inizia non appena si pongono gli alimenti nel forno e si chiude lo sportello del forno. Si può annullare la cottura o cambiare le impostazioni mentre la cottura procede.

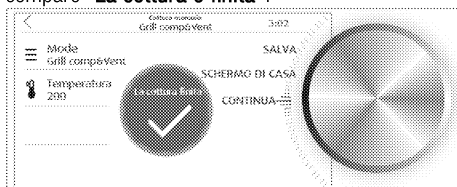


i Se lo sportello del forno viene aperto durante la cottura, sullo schermo compare il simbolo .

» **Se il tempo di cottura non è stato impostato** il forno funziona in modalità manuale. Impostare la manopola di controllo del forno su **"CANCELLAZIONE"** e premere una volta per terminare la cottura quando gli alimenti sono cotti. Altrimenti, il forno continua a funzionare.

» **Solo se è stato impostato un tempo di cottura** il forno si arresta alla fine del tempo di cottura. Sullo schermo compare **"La cottura è finita"**.

» **Se sono stati impostati il tempo di cottura e l'orario di inizio di cottura** il forno inizia a cuocere all'orario di inizio di cottura impostato e si riscalda fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. Il forno si arresta alla fine del tempo di cottura. Sullo schermo compare **"La cottura è finita"**.



14. Se si imposta la manopola di controllo del forno su **"CONTINUA"** e la si preme una volta quando la cottura è completata, il forno continua a cuocere

per altri 5 minuti nella funzione e alla temperatura selezionate.

Se si imposta la manopola di controllo del forno su **"MENU PRINCIPALE"** e la si preme una volta, il forno ritorna alla schermata del menu principale. Impostare la manopola di controllo su **"SALVA"** e premerla una volta per memorizzare le impostazioni di cottura nella sezione dei preferiti inserendo un nome speciale.



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.

Menu di cottura automatica

I menu nell'unità di controllo del forno contengono ricette preparate appositamente da cuochi professionisti. La preparazione del piatto è spiegata passo passo mediante le immagini dei menu. Inoltre la temperatura, la posizione della rastrelliera e le funzioni di cottura sono stabilite automaticamente secondo tipo e peso del piatto. Queste ricette sono contenute nei menu secondari **"Carne"**, **"Pesce"**, **"Pollame"**, **"Dolci-pane"**, **"Dessert"**, **"Pizza"**, **"Vegetariano"**, **"Pasta"**, **Torte/Paste"** e **"Speciale"**

1. Premere il tasto **"⏻"** per accendere il forno.
2. Il menu principale compare sullo schermo quando il forno è acceso. **"Cottura manuale"** viene selezionata di default.
3. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare il menu Cottura automatica desiderato.



Si può accedere ai menu secondari premendo i menu principali sulla schermata del menu principale ma non è possibile accedere ad altri menu facendo scivolare il dito sullo schermo. Utilizzare la manopola di controllo del forno per accedere ad altri menu principali.

4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra o far scivolare un dito sullo schermo per selezionare il piatto che si desidera cuocere.
5. Premere il piatto selezionato o la manopola di controllo del forno per aprire il menu del piatto. Si

può rivedere la ricetta o impostare l'orario di inizio di cottura sulla schermata del menu del piatto.

6. Impostare l'orario di inizio di cottura.

Se si vuole avviare il processo di cottura a un orario specifico, impostare l'orario desiderato nel campo **"Orario di inizio"**. Se si imposta questa funzione, il forno inizia a cuocere quando l'orario impostato viene raggiunto e cuoce per il tempo di cottura impostato precedentemente. L'orario del forno deve essere impostato all'ora corrente per poter impostare l'orario di inizio. Se l'orario non è quello corrente, aggiornare l'orario del forno come descritto nella sezione **"Impostazioni"**. Premere il tasto **"AVVIO"** se si vuole avviare immediatamente la cottura senza impostare un orario di inizio di cottura.

7. Il pre-riscaldamento si avvia per piatti che lo richiedono. Nella schermata del pre-riscaldamento, tutti i riscaldatori funzionano per portare la temperatura interna del forno alla temperatura impostata in un breve periodo di tempo. Questo processo non può essere saltato per piatti che richiedono pre-riscaldamento.

8. Per ricette del menu piatti automatici:

Si consiglia di fare riferimento alle ricette nel sistema per menu piatti automatici. Premere **"Visualizza la ricetta"** sullo schermo per accedere alla ricetta.

9. Far scorrere il dito sullo schermo o ruotare la manopola di controllo dello schermo verso destra/sinistra per scorrere e leggere la ricetta sulla schermata delle ricette.
10. Innanzitutto premere il tasto **"Ingredienti"** sullo schermo, quindi far scorrere un dito sullo schermo o ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per scorrere e leggere gli ingredienti della ricetta. Premere il tasto **"<"** in alto a sinistra sullo schermo per uscire dal menu ricetta.
11. Se tutte le impostazioni sono corrette dopo aver preparato il piatto secondo la ricetta, premere il tasto **"AVVIO"** sullo schermo per iniziare la cottura. Il tempo di cottura compare sullo schermo.




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

12. Il forno si arresta alla fine del tempo di cottura. Sullo schermo compare **"La cottura è finita"**.

Menu Impostazioni

Si consiglia di impostare la data, l'ora e la lingua prima di utilizzare il forno per la prima volta. Si possono

completare queste impostazioni seguendo le istruzioni pertinenti.

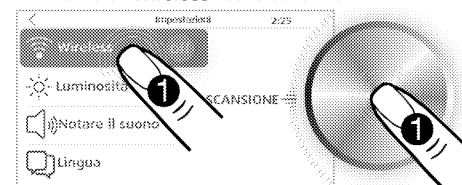


Si può accedere ai menu secondari premendo i menu principali sulla schermata del menu principale ma non è possibile accedere ad altri menu facendo scivolare il dito sullo schermo. Utilizzare la manopola di controllo del forno per accedere ad altri menu principali.

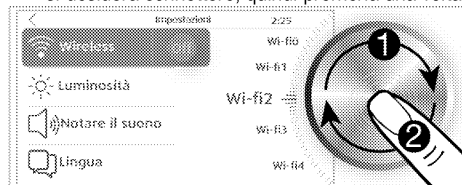
Impostazioni della rete wireless

Accedere al menu impostazioni e:

1. Premere **"Wireless"** sullo schermo.



2. Quando la funzione **"Wireless"** è attiva, impostare la manopola di controllo del forno su **"SCANSIONE"** e premerla una volta.
3. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare la rete wireless che si desidera connettere, quindi premerla una volta.

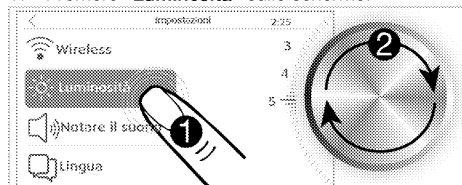


4. Inserire la password della rete selezionata nella schermata della password che compare e premere **"SALVA"** sullo schermo una volta.
5. Il forno si connette alla rete selezionata.

Impostazione della luminosità

Accedere al menu impostazioni e:

1. Premere **"Luminosità"** sullo schermo.



2. Dopo che è la **"Luminosità"** è stata attivata, ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il livello di luminosità.

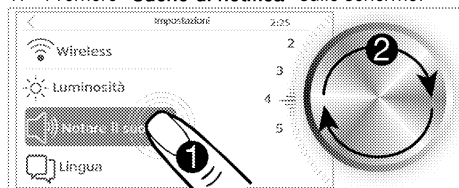
» Se si vuole soltanto impostare la luminosità, premere **"<"** sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni vengono confermate e il menu secondario seguente viene attivato. Se si vuole

continuare a effettuare impostazioni, premere l'impostazione pertinente sullo schermo.

Impostazione del suono di notifica:

Accedere al menu impostazioni e:

1. Premere **"Suono di notifica"** sullo schermo.



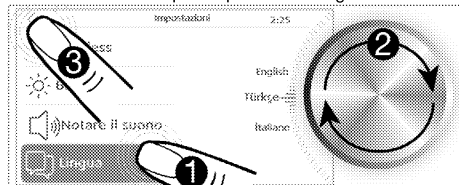
2. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il suono di notifica quando è attivato il **"Suono di notifica"**.

» Se si vuole soltanto impostare il suono di notifica, premere **"<"** sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni vengono confermate e il menu secondario seguente viene attivato. Se si vuole continuare a effettuare impostazioni, premere l'impostazione pertinente sullo schermo.

Impostazione della lingua

1. Accedere al menu impostazioni e selezionare **"Lingua"**.

2. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare la lingua desiderata.



3. Premere il tasto **"<"** sullo schermo per confermare le impostazioni.

» Cambiare l'impostazione della lingua richiede il riavvio del sistema. Un messaggio di avvertenza che richiede di riavviare il sistema compare sullo schermo a tale scopo.

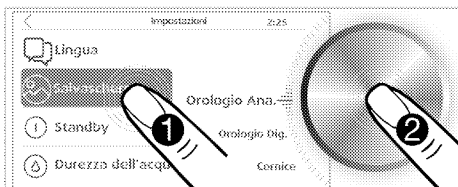
4. Confermare il riavvio.

» Il cambio della lingua viene confermato e il sistema del forno si riavvia.

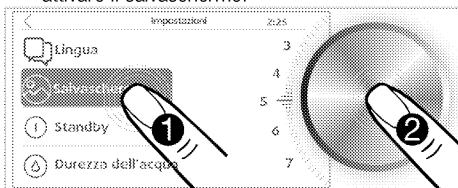
Impostazione del salvaschermo

Si può selezionare un'immagine da usare come salvaschermo durante i processi del forno diversi dalla cottura. Accedere al menu impostazioni e:

1. Premere **"Salvaschermo"** sullo schermo.



- Opzioni di Orologio Ana., Orologio Dig. e Cornice compaiono sullo schermo quando è attivato il **"Salvaschermo"**. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare la modalità salvaschermo desiderata.
- Premere **"Salvaschermo"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il tempo per attivare il salvaschermo.

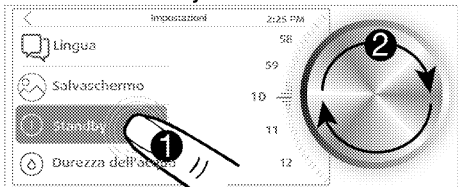


» Se si vuole soltanto impostare il salvaschermo, premere "**<**" sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni vengono confermate e il menu secondario seguente viene attivato. Se si vuole continuare a effettuare impostazioni, premere l'impostazione pertinente sullo schermo. A parte i processi di cottura del forno, il salvaschermo selezionato compare sullo schermo se non si preme lo schermo per il periodo di tempo impostato.

Impostazione del tempo per passare alla modalità standby.

Si può impostare il tempo richiesto affinché il forno passi alla modalità standby nei processi diversi dalla cottura. Accedere al menu impostazioni e:

1. Premere **"Standby"** sullo schermo.



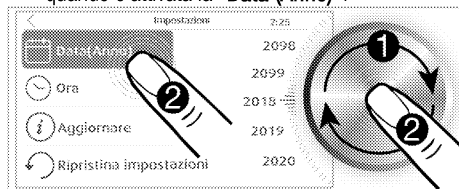
- Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il tempo desiderato quando è attivato lo **"Standby"**.
3. Premere **"Standby"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta.

» Se si vuole soltanto impostare l'orario richiesto per passare alla modalità standby, premere "**<**" sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni vengono confermate e il menu secondario seguente viene attivato. Se si vuole continuare a effettuare impostazioni, premere l'impostazione pertinente sullo schermo. A parte i processi di cottura, il forno passa alla modalità standby se non si preme lo schermo per il periodo di tempo impostato.

Impostazione della data

Cambiare le impostazioni della data:

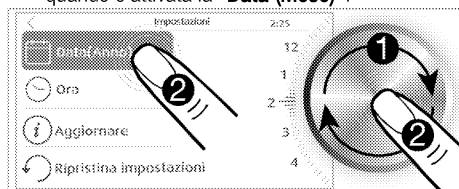
1. Accedere al menu impostazioni e selezionare **"Data"**.
2. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l'anno corrente quando è attivata la **"Data (Anno)"**.



3. Premere **"Data (Anno)"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta.

» Il campo **"Data (Mese)"** viene attivato sullo schermo.

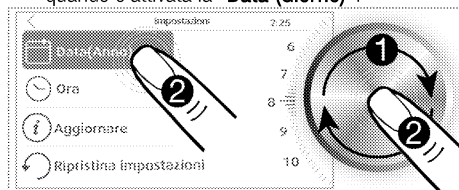
4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il mese corrente quando è attivata la **"Data (Mese)"**.



5. Premere **"Data (Mese)"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta.

» Il campo **"Data (Giorno)"** viene attivato sullo schermo.

6. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il giorno corrente quando è attivata la **"Data (Giorno)"**.

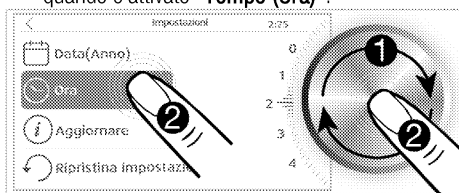


» Se si vuole soltanto impostare la data, premere «<» sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni sono confermate. Se si vuole impostare l'orario, premere **"Tempo (Ora)"** o premere una volta la manopola di controllo del forno. Il campo **"Tempo (Ora)"** viene attivato sullo schermo e le impostazioni della data vengono confermate.

Impostazione dell'orario

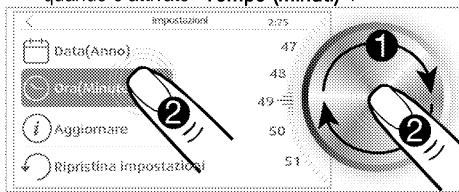
Dopo aver impostato la data:

1. Premere **"Tempo (Ora)"**.
2. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l'ora desiderata quando è attivato **"Tempo (Ora)"**.



3. Premere **"Tempo (Ora)"** sullo schermo o premere la manopola di controllo del forno una volta.

- » Il campo **"Tempo (Minuti)"** viene attivato.
4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare i minuti desiderati quando è attivato **"Tempo (Minuti)"**.

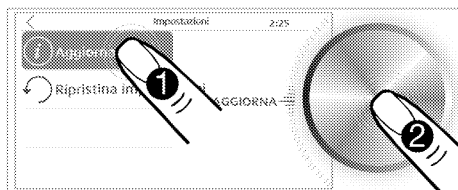


» Se si vuole soltanto impostare l'orario, premere «<» sullo schermo per tornare al menu superiore. Le impostazioni vengono confermate e il menu secondario seguente viene attivato. Se si vuole continuare a effettuare impostazioni, premere l'impostazione pertinente sullo schermo.

Esecuzione dell'aggiornamento

Il forno deve essere connesso a una rete wireless per aggiornare l'orario del forno. Se vi sono aggiornamenti disponibili, un'avvertenza di aggiornamento automatico compare sullo schermo appena si accende il forno. Accedere al menu impostazioni e:

1. Premere **"Aggiornare"** sullo schermo.

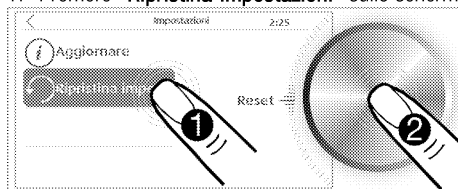


2. **"Aggiornare ora"** compare sullo schermo quando è attivato **"Aggiornare"**. Premere la manopola di controllo del forno una volta per avviare l'aggiornamento.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Si possono ripristinare le impostazioni di fabbrica per reimpostare le impostazioni effettuate sul forno e tornare allo stato in cui è stato fabbricato. Accedere al menu impostazioni e:

1. Premere **"Ripristina impostazioni"** sullo schermo.

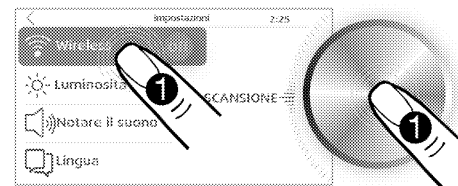


2. Sullo schermo compare Ripristino quando è attivato il **"Ripristina impostazioni"**. Premere la manopola di controllo del forno una volta per ripristinare le impostazioni di fabbrica.

Utilizzo dell'applicazione HomeWhiz

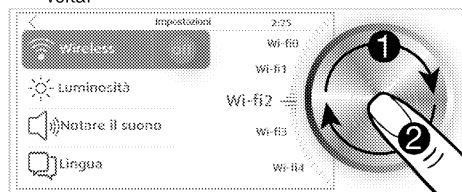
Seguire le fasi seguenti per controllare e tenere traccia del prodotto tramite il proprio tablet/cellulare. È necessario connettere il proprio tablet/cellulare alla rete domestica e scaricare l'applicazione HomeWhiz sul tablet/cellulare dallo store di applicazioni del proprio dispositivo smart (Cerca "Homewhiz" digitando e scarica l'applicazione che viene visualizzata sullo schermo). Il prodotto e il tablet devono essere entrambi connessi alla stessa rete per controllare il prodotto dal tablet/cellulare.

1. Accedere al menu Impostazioni e premere **"Wireless"** sullo schermo.



2. Quando la funzione **"Wireless"** è attiva, impostare la manopola di controllo del forno su **SCANSIONE** e premerla una volta.

3. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare la rete attraverso cui il tablet/cellulare è connesso a Internet, quindi premere la manopola di controllo del forno una volta.



4. Inserire la password della rete selezionata nella schermata della password che compare e premere **"SALVA"** sullo schermo una volta. Il prodotto si connette alla rete selezionata.
5. Avviare l'applicazione scaricata sul tablet/cellulare.
6. Si può registrare il prodotto nominandolo e inserendo il proprio indirizzo email attraverso l'applicazione HomeWhiz. (Un messaggio di informazioni viene inviato al proprio indirizzo email).
7. Il prodotto aggiunto compare sulla schermata home dell'applicazione. Premere il tasto "📶" sul pannello di controllo del prodotto per controllare il prodotto da remoto.

» Si può controllare il prodotto attraverso il proprio tablet/cellulare.

i L'applicazione HomeWhiz sul tablet/telefono guida la configurazione della connessione e l'utilizzo dell'applicazione.

i Se vi è un'interruzione di corrente e viene persa la connessione mentre è attivata la connessione HomeWhiz del prodotto, HomeWhiz passa automaticamente alla posizione off.

Menu Preferiti

Se sono state precedentemente memorizzate le impostazioni di cottura effettuate sul forno alla fine della cottura, si può accedere a queste impostazioni dal menu preferiti. I preferiti in questa sezione sono memorizzati con i nomi con cui sono stati salvati. Si possono utilizzare i preferiti in questo campo per cuocere in maniera consistente nello stesso modo.

Menu Storia

In questo menu, si può accedere alle impostazioni di cottura effettuate precedentemente nel forno. Si possono trovare e aggiungere ai preferiti le impostazioni che non sono state aggiunte ai preferiti in precedenza.

























Tabella tempi di cottura

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

i La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

Cottura al forno e arrosto

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

		cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**				
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		3	180	25 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	25 ... 35
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Un vassoio	Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Un vassoio	Pietra per pizza*		1 - 2	310	4 ... 7
	Un vassoio	Pietra per pizza*		3	310	4 ... 7
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 190	70 ... 90
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max, poi 180-190	60 ... 80
	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max, poi 180-190	60 ... 80
Tacchino (5,5 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.














* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.


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

*** (310 °C) Quando si usa una pietra per la pizza.

Tabella di cottura per pasti di prova

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

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Biscotto al burro-scozzese	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Torta di mele	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	180	50 ... 60
	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill		2	170	50 ... 60

	2 vassoi	metallico** 1-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** 4-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su vassoio da dolci**		1 - 4	170	50 ... 60
--	----------	--	---	-------	-----	-----------

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

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

Riscaldamento ventola Eco



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



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

Platto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45

* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

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

a seconda dello spessore

*Pre-riscaldare per 5 minuti.

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

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

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

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

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

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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



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 degli accessori rivestiti con barriera protettiva

- Non utilizzare agenti abrasivi per la pulizia per pulire gli accessori rivestiti con barriera protettiva. Applicare detersivi in crema per superfici con un panno o una spugna morbidi.

- Se le condizioni di cottura in forno sono state intense (per esempio funzioni con grill, grill+ventola), immergere gli accessori rivestiti con barriera protettiva in acqua tiepida per 10 minuti. Poi pulire con un panno o una spugna morbidi.

Pulizia del pannello di controllo

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



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

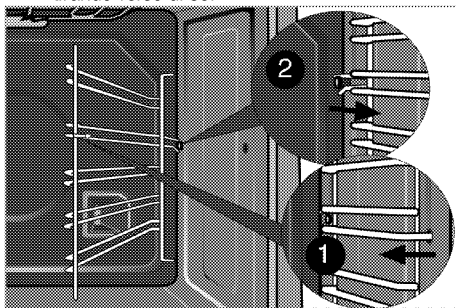
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

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

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

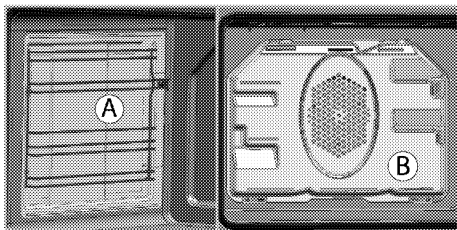
1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Pareti catalitiche

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

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

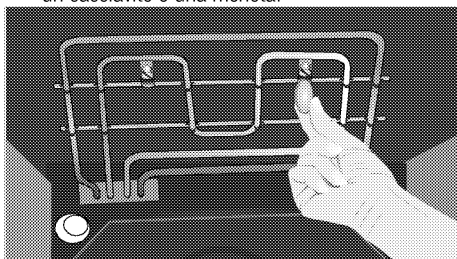


Pulire il tetto del forno

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

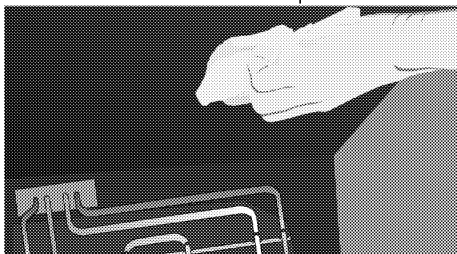
L'elemento del grill può essere estratto per la pulizia del tetto del forno.

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

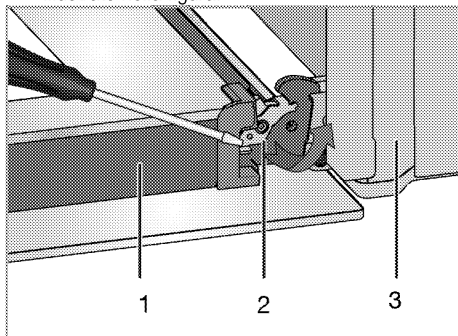
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.



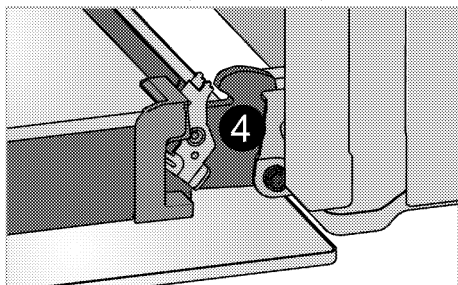
Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Rimozione dello sportello del forno.

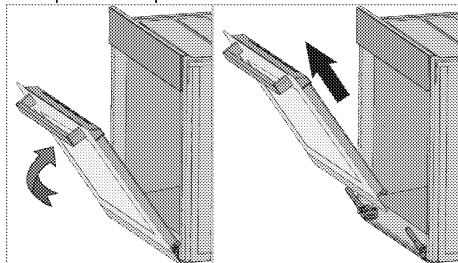
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



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



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



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



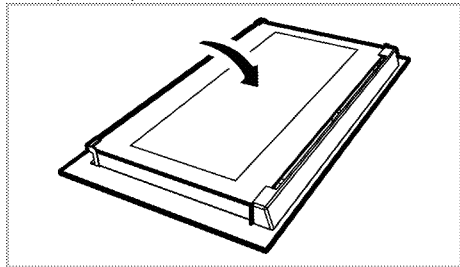
I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

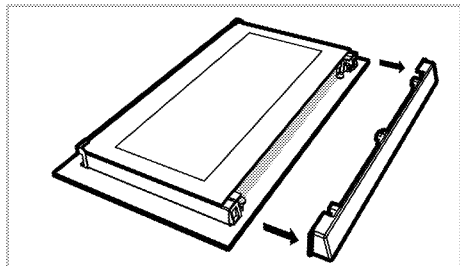
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

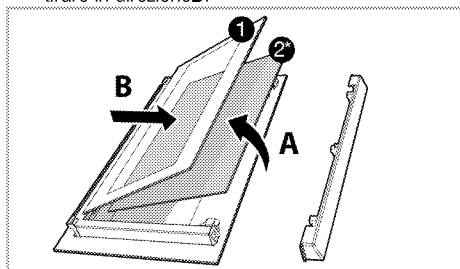
1. Aprire lo sportello del forno.



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



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



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2* Pannello interno in vetro (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).
4. Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno (2); Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).
5. Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2). Mettere

l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica. (Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno). Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

6. Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro. La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello più interno in vetro (1) nell'apertura in plastica inferiore.
7. Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno



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 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.



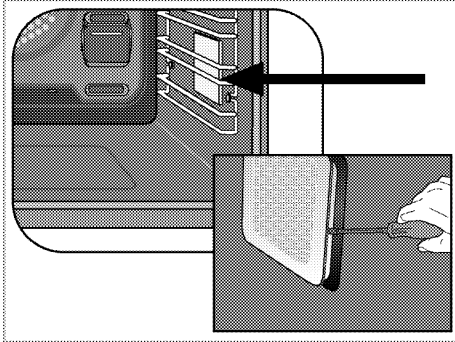
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.



In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.

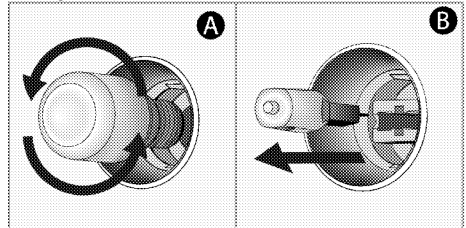
Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere *Pulizia del forno, pagina 36*.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.

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



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.*

La luce del forno non funziona.

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

Il forno non riscalda.

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. >>> *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- 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.