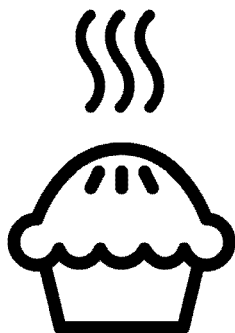




Forno Midi
Manuale Utente



BMF60B

IT

Leggere come prima cosa questo manuale utente.

Gentile cliente,
grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto Beko. Ci auguriamo che possiate ottenere i migliori risultati dal vostro prodotto che è stato prodotto con alta qualità e tecnologia all'avanguardia. Si prega pertanto di leggere con attenzione questo manuale utente nella sua interezza come anche tutti gli altri documenti di accompagnamento prima di utilizzare il prodotto. Si prega altresì di conservarlo come riferimento per l'uso futuro. Qualora il prodotto venga consegnato a un altro utente, consegnare anche il manuale dell'utente. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni contenute nel manuale d'uso.

Si prega di ricordare che questo manuale d'uso è applicabile anche a diversi altri modelli. Le differenze tra i modelli verranno identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

Nel corso del presente manuale verranno utilizzati i seguenti simboli:



Informazioni importanti. Suggerimenti utili relativamente all'uso.



Avviso di situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza - scosse elettriche.



Avvertenza - rischio di incendio.



Avvertenza - superfici calde.



Importer in Italy Beko
Italy SRL Viale Del Ghisallo,
20 / I-20151 Milano (MI)

1 Istruzioni e avvertenze
importanti per la sicurezza e
l'ambiente 4

Norme di sicurezza generali 4
 Sicurezza elettrica 5
 Sicurezza del prodotto..... 6
 Uso previsto 8
 Sicurezza per i bambini..... 8
 Smaltimento del vecchio prodotto 9
 Informazioni sull'imballaggio 9

2 Informazioni di carattere
generale 10

Panoramica 10
 Modalità di funzionamento 11
 Contenuto della confezione..... 11
 Specifiche tecniche 12

3 Installazione 13

Prima dell'installazione..... 13
 Installazione e collegamento..... 13
 Trasporto futuro 14

4 Preparazione 15

Consigli per il risparmio energetico..... 15
 Uso iniziale..... 15
 Prima pulizia dell'apparecchiatura..... 15
 Riscaldamento iniziale 15

5 Come usare il forno 16

Informazioni generali su cottura e tostatura16
 Come far funzionare il forno elettrico 16
 Accensione del forno..... 16
 Tabella dei tempi di cottura..... 18

6 Manutenzione e cura 19

Informazioni di carattere generale..... 19
 Pulizia del pannello di controllo 19
 Pulizia del forno 19
 Sostituzione della lampada del forno 19

7 Guida alla risoluzione dei
problemi 21

1 Istruzioni e avvertenze importanti per la sicurezza e l'ambiente

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che vi aiuteranno a proteggervi dal rischio di lesioni personali o altrui. Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà qualsiasi garanzia.

Norme di sicurezza generali

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni di età ed oltre e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso sicuro dell'apparecchiatura stessa e se ne hanno compreso i rischi.

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

- L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata da persone (bambini compresi) con disabilità fisiche, sensoriali e mentali o da coloro che non hanno sufficiente esperienza e conoscenza per quanto riguarda il suo utilizzo, a meno che non siano sotto la

supervisione di una persona responsabile della sicurezza dell'apparecchiatura.

Sorvegliare i bambini ed evitare che giochino con l'apparecchiatura.

- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e altri documenti e parti pertinenti.
- Le procedure di installazione e riparazione dovranno sempre essere eseguite da personale di servizio autorizzato. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o presenta danni visibili.
- Assicurarsi che le manopole di funzione del prodotto siano spente dopo ogni utilizzo.

Sicurezza elettrica

- Qualora il prodotto abbia un difetto, non dovrebbe essere usato a meno che non venga riparato da personale Autorizzato. C'è rischio di scossa elettrica!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea con messa a terra solo con la tensione e la protezione definite nelle "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di eventuali problematiche derivanti dall'uso del prodotto senza aver effettuato la messa a terra in conformità con le normative locali.
- Non lavare mai il prodotto spruzzando o versando acqua sopra allo stesso! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.
- Il prodotto deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Qualora il cavo di collegamento elettrico del prodotto sia danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, o da persone qualificate in modo analogo, al fine di evitare eventuali pericoli.
- L'apparecchiatura deve essere installata in modo da poter essere completamente scollegata dalla rete elettrica. La separazione deve essere garantita da un interruttore integrato nell'impianto elettrico fisso, secondo le norme di costruzione.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno si surriscalda. Assicurarsi che il collegamento elettrico non entri in contatto con la superficie posteriore, altrimenti i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di alimentazione tra lo sportello del forno e il telaio e non farlo passare su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Qualsiasi intervento sulle apparecchiature e sugli impianti elettrici deve essere eseguito unicamente da persone autorizzate e qualificate.
- In caso di eventuali danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete elettrica. Per eseguire questo, spegnere il fusibile a casa.

- Assicurarsi che il fusibile sia compatibile con il prodotto.
- Per eseguire lo scollegamento, impostare il controllo su OFF, poi togliere la spina dalla presa di corrente. Tenere sempre la presa, ma non tirare mai il cavo.
- Non inserire nel forno elettrico cibi di dimensioni eccessive o utensili di metallo, dato che potrebbero creare un incendio o presentare il rischio di scosse elettriche.
- Il peso del cibo che viene messo sul vassoio portavivande S3 non può superare i 3 kg.

Sicurezza del prodotto

• AVVERTENZA:

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Avete cura di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano sotto continua supervisione.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
 - Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
 - Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. Ciò può causare episodi di intossicazione alimentare o malattia.
 - Non posizionare materiali infiammabili vicino al prodotto in quanto i lati potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.
 - Non mettere nel forno nessuno dei seguenti materiali: cartone, plastica, carta o simili.
 - Durante l'uso l'apparecchiatura si surriscalda. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare utensili da cucina o piatti da forno sulla porta di vetro.
 - Tenere tutte le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.
 - Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
 - L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchiatura potrebbe causare pericoli o lesioni.
 - Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente

sul fondo del forno. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno.

- Le superfici accessibili dell'apparecchiatura si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici calde.
- Prestare attenzione alle informazioni contenute nella sezione Installazione. L'apparecchiatura si surriscalda molto, non deve essere installata in modalità da incasso.
- Questa apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti tipo bed and breakfast;
- **AVVERTENZA:** Si dovrebbe consentire al prodotto di raffreddarsi per un tempo sufficiente in caso di usi ripetuti.
- Il forno non deve essere coperto durante il funzionamento.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchiatura,

poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.
- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si inseriscono o si estraggono le stoviglie dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola di cottura o sull'accessorio del forno (vassoio, griglia metallica ecc.) insieme al cibo, quindi inserire tutto nel forno preriscaldato. Togliere le parti eccedenti della carta da forno che fuoriescono debordano dall'accessorio o dalla pentola al fine di evitare il rischio di toccare gli elementi riscaldanti del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a temperature di funzionamento superiori al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- **AVVERTENZA:** Accertarsi che il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura sia scollegato o che l'interruttore automatico sia spento prima di procedere alla sostituzione della lampada al fine di evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchiatura non deve essere installata dietro a una

porta decorativa al fine di evitare un potenziale surriscaldamento.

- Il prodotto deve essere posizionato direttamente sul pavimento. Non deve essere posizionato su una base o un piedistallo.
- L'apparecchiatura non prevede l'utilizzo mediante un timer esterno o un comando a distanza.

Prevenzione contro possibili rischi di incendio!

- Verificare che tutti i collegamenti elettrici siano sicuri e a tenuta stagna per evitare il rischio di archi elettrici.
- Non utilizzare cavi danneggiati o prolunghe.
- Assicurarci che liquidi o umidità raggiungano il punto di collegamento elettrico.

Uso previsto

- Questo prodotto è stato progettato per l'uso domestico. L'uso commerciale invaliderà la garanzia.
- Non utilizzare il prodotto su balconi, terrazze, in giardino ecc.
- **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è stata progettata unicamente per cucinare. Non deve essere usata per altre finalità, per

esempio per il riscaldamento della stanza.

- Questo prodotto non dovrebbe essere usato per riscaldare i piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, strofinacci ecc. appendendoli alle maniglie della porta del forno. Questo prodotto non dovrebbe essere usato nemmeno per riscaldare gli ambienti della propria abitazione.
- Il produttore non è responsabile per gli eventuali danni causati da un uso improprio o da errori di manipolazione.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere, arrostitire e grigliare il cibo.

Sicurezza per i bambini

- **AVVERTENZA:** Alcune parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontano i bambini.
- I materiali di imballaggio costituiscono un pericolo per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Si prega di smaltire tutte le parti dell'imballaggio nel pieno rispetto delle norme ambientali.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dal prodotto quando è in funzione e non

permettere loro di giocare con il prodotto.

- Non posizionare l'apparecchiatura sopra a nessun oggetto a portata dei bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricarci sopra nessun oggetto pesante e non permettere ai bambini di sedersi sopra. Il prodotto si potrebbe ribaltare oppure le cerniere delle porte potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento del vecchio prodotto

Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto:



Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).

Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita utile. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio della strumentazione elettrica ed elettronica. Consigliamo di rivolgersi alle autorità locali per ulteriori informazioni su questi centri di raccolta.

Conformità con la direttiva RoHS:

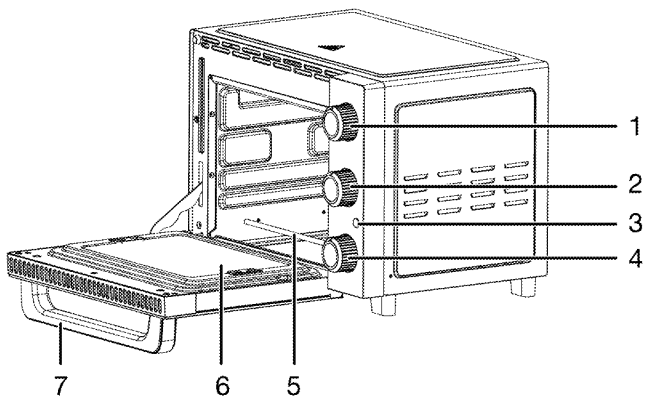
Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

- I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i materiali dell'imballaggio congiuntamente ai rifiuti domestici o ad altri rifiuti. Portarli presso i punti di raccolta imballaggi indicati dalle autorità locali.

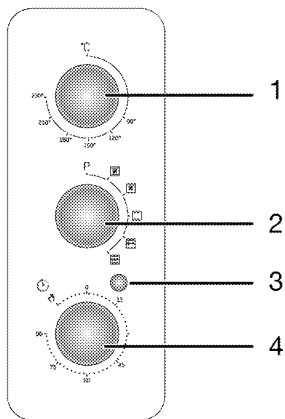
2 Informazioni di carattere generale

Panoramica



- 1 Manopola del termostato
- 2 Manopola delle funzioni
- 3 Indicatore
- 4 Manopola timer

- 5 Elementi riscaldanti
- 6 Porta di vetro
- 7 Maniglia



- 1 Manopola del termostato
- 2 Manopola delle funzioni
- 3 Indicatore
- 4 Manopola timer

Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui indicato può essere diverso rispetto alla disposizione effettiva delle modalità sul prodotto in vostro possesso.

P

Posizione Off



Girarrosto + elementi riscaldanti superiori / Convezione + girarrosto



Questa funzione è ideale per cucinare polli interi e pollame in generale.



Elementi riscaldanti superiori + elementi riscaldanti inferiori

Questa funzione è ideale per la cottura di pane, pizza e pollame in generale.



Elementi riscaldanti superiori + convezione/



Elementi riscaldanti superiori e inferiori + convezione

Queste funzioni sono ideali per cuocere fette di maiale, cosce di pollo, ali di pollo, fiocchi di patate, carne di pollame, braciola, pesce e così via con un metodo di riscaldamento più uniforme.

Contenuto della confezione

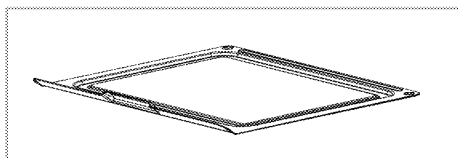


Gli accessori forniti in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere presenti sul vostro prodotto.

1. Manuale utente

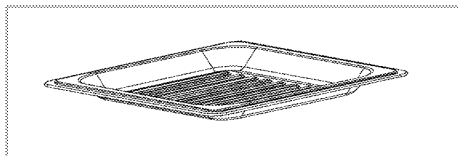
2. Vassoio raccogli-briciole

Per raccogliere l'olio caduto o le briciole.



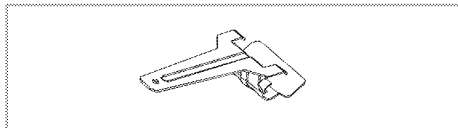
3. Vassoio per cibi

Per l'uso nella cottura alla griglia e per arrostitire carne, pollame, pesce e altri alimenti.



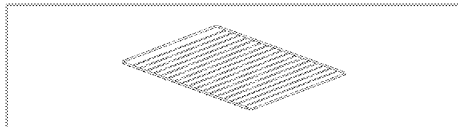
4. Maniglia del vassoio per alimenti

Per rimuovere la rastrelliera o il vassoio.



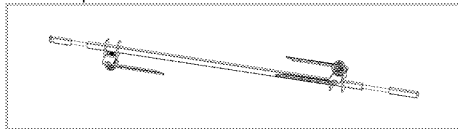
5. Griglia in filo metallico

Per tostare, cuocere al forno e cucinare in generale in casseruole e padelle di dimensioni standard.



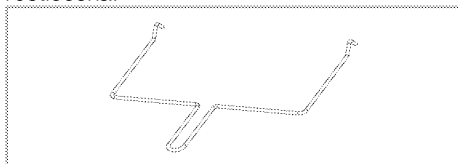
6. Girarrosto da rosticceria

Da usare per arrostitire un'ampia gamma di carni e pollame.



7. Maniglia del girarrosto

Permette di prendere il girarrosto da rosticceria.



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

Specifiche tecniche

Dimensioni esterne (altezza / larghezza / profondità)	520 mm /618,5 mm/385mm
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo energetico totale	2,0 kW
Tipo di cavo / sezione	min. H05RR-F 3 x 1 mm ²
Forno principale	Assistito con ventola
Volume netto [#]	60 lt


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


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

i I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

3 Installazione

Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'assistenza autorizzata più vicina. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare il personale di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un elettricista qualificato e un montatore per ottenere le disposizioni necessarie. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia.


 La preparazione del luogo e l'installazione elettrica del prodotto è sotto la responsabilità del cliente.

 Il prodotto deve essere installato in conformità con tutte le norme elettriche locali.

 Prima dell'installazione, controllare visivamente la presenza di eventuali difetti sul prodotto. In caso di danni, non procedere alla sua installazione. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

Prima dell'installazione

Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato solo su un banco. La superficie posteriore delle apparecchiature dovrebbe appoggiare contro un muro.


 Non utilizzare il prodotto in un armadio chiuso o a livello del pavimento.


Il piano della cucina deve essere in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura più il peso aggiuntivo di pentole, padelle e cibo.

- I mobili della cucina accanto all'apparecchiatura devono essere resistenti al calore (100 °C min.).

Installazione e collegamento


Il prodotto può essere installato e collegato solo in conformità alle norme di installazione previste dalla legge.


 Non installare il prodotto nelle immediate vicinanze di frigoriferi o congelatori. Il calore emesso dal prodotto aumenterà il consumo di energia delle apparecchiature di raffreddamento.

 Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia. La porta, la maniglia o le cerniere si danneggiano.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.


 Il prodotto deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia del prodotto inizia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non verrà ritenuto responsabile degli eventuali danni che potrebbero derivare da procedure eseguite da persone non autorizzate.


 Il cavo di alimentazione non dovrà essere bloccato, piegato o intrappolato. Non dovrà inoltre entrare in contatto con le componenti parti calde del prodotto. Sarà necessario sostituire un cavo di alimentazione danneggiato rivolgendosi a un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!


I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta

identificativa del prodotto. La targhetta è visibile quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore. La targhetta identificativa si trova sulla parete posteriore dell'unità, a seconda del tipo di unità.

Il cavo di alimentazione del prodotto deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

 Dopo l'installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura).

 In fase di posa del cablaggio, è necessario applicare le norme elettriche nazionali/locali e servirsi della presa/linea e della spina adeguate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.

 Prima di iniziare qualsiasi intervento sull'impianto elettrico, scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
C'è rischio di scossa elettrica!



Collegare il cavo di alimentazione alla presa.

- Spingere il prodotto verso la parete della cucina.

Controllo finale

1. Verificare le funzioni elettriche.

Trasporto futuro

- Conservare la confezione originale del prodotto e trasportarlo al suo interno. Attenersi alle istruzioni sulla confezione. Qualora non si disponga dell'imballaggio originale, avvolgere il prodotto in pluriball o cartone spesso e chiudere il tutto servendosi di nastro adesivo.
- Al fine di evitare che la griglia e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno stesso, collocare una striscia di cartone all'interno dello sportello del forno allineandosi con la posizione in cui si trovano i vassoi. Tenere fisso in posizione lo sportello del forno alle pareti laterali servendosi di nastro adesivo.
- Non usare la porta o la maniglia per sollevare o spostare il prodotto.
-  Non collocare nessun oggetto sul prodotto e spostarlo in posizione verticale.
-  Verificare l'aspetto generale del prodotto per rilevare eventuali danni che potrebbero essersi verificati in fase di trasporto.

4 Preparazione

Consigli per il risparmio energetico

Le seguenti informazioni vi aiuteranno a utilizzare la vostra apparecchiatura in modo ecologico oltre che - al contempo - a risparmiare energia:

- Nel forno è opportuno usare pentole di colore scuro o rivestite di smalto, dato che ciò garantisce una trasmissione del calore ottimale.
- In fase di cottura dei propri piatti, eseguire un'operazione di preriscaldamento qualora ciò sia consigliato nel manuale d'uso o nelle istruzioni di cottura.
- In fase di cottura, non aprire spesso lo sportello del forno.
- Ove possibile, cercare di cucinare più di un piatto nel forno contemporaneamente. Sarà possibile cucinare collocando due recipienti di cottura sul ripiano a filo.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno sarà già caldo.
- Sarà possibile risparmiare energia spegnendo il forno per qualche minuto prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare i piatti congelati prima di cucinarli.

Uso iniziale

Prima pulizia dell'apparecchiatura

i L'uso di alcuni detergenti o materiali di pulizia potrebbero danneggiare la superficie del prodotto.

Non usare detergenti aggressivi, polveri/creme detergenti od oggetti appuntiti in fase di pulizia.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici dell'apparecchiatura servendosi di un panno o di una spugna umida e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti, quindi spegnerlo. In questo modo, tutti i residui di produzione o gli strati verranno bruciati e rimossi.




Le superfici calde causano ustioni!

Il prodotto può essere caldo in fase di utilizzo. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, i riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si inseriscono o si estraggono le stoviglie dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Togliere tutte le teglie e la griglia dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione .
4. Selezionare la temperatura più alta; Cfr. la sezione *Come usare il forno elettrico*, pagina 16.
5. Mettere in funzione il forno per un periodo indicativo di 15 minuti.
6. Spegnerlo il forno; Cfr. la sezione *Come usare il forno elettrico*, pagina 16



Durante la prima messa in funzione del forno potrebbero venire emessi fumo e cattivi odori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, al contrario, si tratta di un episodio abbastanza frequente. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata per rimuovere il fumo e i cattivi odori. Evitare di inalare direttamente il fumo e l'odore emanati dal forno.

5 Come usare il forno

Informazioni generali su cottura e tostatura



Le superfici calde causano ustioni! Il prodotto può essere caldo in fase di utilizzo. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, i riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si inseriscono o si estraggono le stoviglie dal forno caldo.



Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché ci potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore.

Il vapore in uscita può scottare le mani, il viso e/o gli occhi.

Consigli per la cottura

- Servirsi di piastre di metallo o recipienti di alluminio rivestiti in modo non appiccicoso o ancora di stampi in silicone resistenti al calore.
- Sfruttare al meglio lo spazio disponibile sul ripiano.
- Posizionare lo stampo da forno al centro del ripiano.
- Selezionare la posizione corretta del rack prima di accendere il forno o il grill. Non modificare la posizione del ripiano quando il forno è caldo.
- Tenere chiusa la porta del forno.

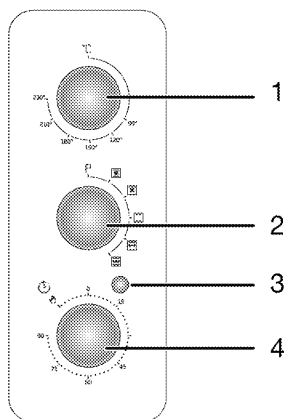
Consigli per la tostatura

- Trattare il pollo intero, il tacchino e i pezzi di carne di grandi dimensioni con condimenti come il succo di limone e il pepe nero prima della cottura renderà ancora più efficace il processo di cottura.
- Sono necessari dai 15 ai 30 minuti in più per arrostiti la carne con le ossa rispetto allo stesso processo di cottura per carne senza ossa.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede indicativamente 4 o 5 minuti di cottura.

- Al termine del processo di cottura, lasciare riposare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo si distribuisce meglio su tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce dovrà essere collocato sul ripiano centrale o inferiore su una piastra resistente al calore.

Come far funzionare il forno elettrico

Selezionare la temperatura e la modalità di funzionamento



- 1 Manopola del termostato
- 2 Manopola delle funzioni
- 3 Indicatore
- 4 Manopola timer

Accensione del forno

Quando si seleziona una funzione operativa con la quale si vuole cuocere utilizzando la manopola delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno inizia a funzionare. Sarà necessario ruotare la manopola del timer su un tempo di cottura specifico o sul simbolo "Stay On" per avviare il funzionamento del forno.

Spegnimento del forno

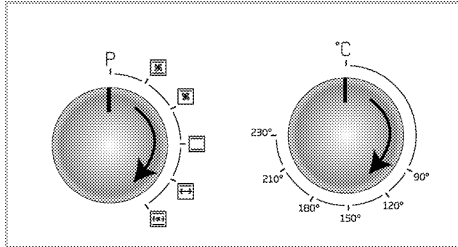
È possibile spegnere il forno ruotando le manopole di selezione delle funzioni, della

temperatura manopola e quella del timer in posizione off (su).

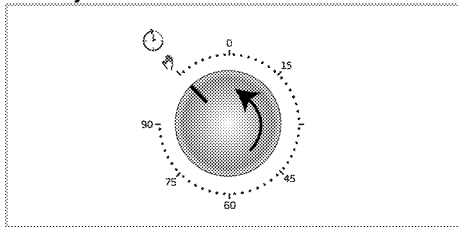
Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.

Esempio:



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.
3. Ruotare la manopola del timer sul simbolo "Stay On".

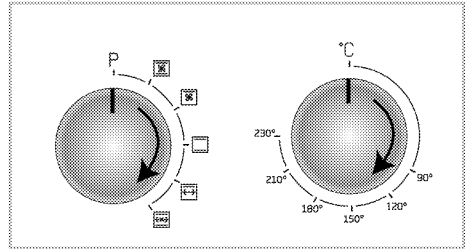


» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionata e la spia indicatrice si accenderà. Il forno non si spegne automaticamente dopo l'avvio della cottura. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni, la manopola della temperatura e quella del timer in posizione off (su).

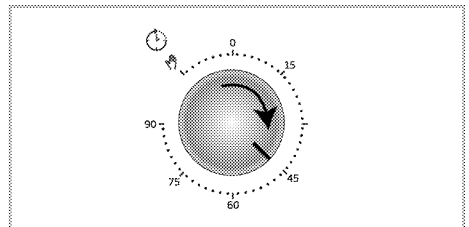
Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

Esempio:



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.
3. Ruotare la manopola del timer per cronometrare il tempo di cottura desiderato.



» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionata e la spia indicatrice si accenderà.

4. Al termine del tempo di cottura, la manopola del timer ruota automaticamente in senso antiorario. Viene emesso un segnale acustico di avvertimento e il forno si arresta.
5. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su). Se si vuole continuare, ruotare la manopola del timer fino a un certo tempo di cottura. Il

forno continua a funzionare alla funzione e alla temperatura impostata.

Per spegnere la cottura prima dell'ora impostata;

1. Ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a raggiungere la posizione off (su).
2. Spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Girarrosto

Inserire l'estremità appuntita dello spiedo nel girarrosto, assicurandosi che le punte del girarrosto siano rivolte nella stessa direzione dell'estremità appuntita dello spiedo, quindi far scorrere verso il quadrato dello spiedo e fissare con la vite a testa zigrinata.

Posizionare il cibo da cuocere sullo spiedo facendo passare lo spiedo direttamente al centro del cibo. Mettere il secondo elemento nell'altra estremità dell'arrosto o del pollame. Controllare che il cibo sia centrato sullo spiedo. Inserire l'estremità appuntita dello spiedo nella presa di trasmissione, ubicata sul lato destro della parete del forno.





Verificare che l'estremità quadrata dello spiedo sia ben appoggiata sul supporto dello spiedo, ubicato sul lato sinistro della parete del forno.

Tabella dei tempi di cottura

i I tempi in questa tabella sono intesi come una guida. Le tempistiche potrebbero variare a causa della temperatura del cibo, dello spessore, del tipo e delle proprie preferenze di cottura.

Cottura e arrostitimento


i Il primo ripiano del forno è quello inferiore.


Piatto	Recipiente di cottura	Posizione ripiano		Temperatura (°C)	Tempo di cottura (indicativo, espresso in min.)	
						
Torte in vassoio	Vassoio del forno	2	2	150	22... 26	24... 28
Torte in stampo	Stampo per torte	1	1	160	35... 45	35... 45
Biscotti	Vassoio del forno	3	3	150	18... 24	18... 24
Ciambella	Vassoio del forno	2	2	150	8... 10	8... 12
Pasticceria arricchita	Vassoio del forno	2	2	160	16... 20	18... 22
Pizza	Vassoio del forno	2	2	200	12... 15	14... 16
Pollo arrosto	Vassoio del forno	1	1	230	40... 60	40... 60
Bistecca	Vassoio del forno	2	2	230	12... 16	12... 16
Pesce	Vassoio del forno	2	2	230	18... 22	18... 24
Gamba della lampada	Vassoio del forno	2	2	200	50... 60	50... 70

6 Manutenzione e cura


Informazioni di carattere generale

La durata di vita del prodotto si allunga, e la possibilità di problemi diminuisce, se il prodotto viene pulito a intervalli regolari.


 Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di dare inizio agli interventi di manutenzione e di pulizia. C'è rischio di scossa elettrica!

 Lasciare raffreddare il prodotto prima di procedere alla sua pulizia. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

- Pulire accuratamente il prodotto dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere in modo più agevole i residui di cottura, evitando così che questi brucino al successivo utilizzo dell'apparecchiatura.
- Per la pulizia del prodotto non è necessario usare detergenti speciali. Utilizzare acqua calda con detergente di lavaggio, un panno morbido o una spugna per pulire il prodotto. Quindi, asciugarlo servendosi di un panno asciutto.
- Assicurarsi sempre che l'eventuale liquido in eccesso venga accuratamente rimosso dopo la pulizia e che ogni fuoriuscita di liquido venga immediatamente asciugata.
- Non usare detergenti che contengano acidi o cloruri per pulire le superfici in acciaio inox e la maniglia. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste componenti, facendo attenzione a eseguire i movimenti di pulizia sempre nella stessa direzione.


 L'uso di alcuni detergenti o materiali di pulizia potrebbero danneggiare la superficie del prodotto. Non usare detergenti aggressivi, polveri/creme detergenti od oggetti appuntiti in fase di pulizia.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchiatura, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

Pulizia del pannello di controllo


Pulire il pannello di controllo e le manopole servendosi di un panno umido. Quindi, asciugarle.

 Se il prodotto è dotato di pulsanti/manopole, non rimuovere i pulsanti/manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo si potrebbe danneggiare!


Pulizia del forno


Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, utilizzare acqua calda con detergente di lavaggio, un panno morbido o una spugna per pulire il prodotto. Quindi, eseguire un ultimo passaggio servendosi di un panno asciutto.

 Non usare detergenti abrasivi duri o raschietti metallici affilati per eseguire la pulizia dello sportello del forno. Potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Sostituzione della lampada del forno

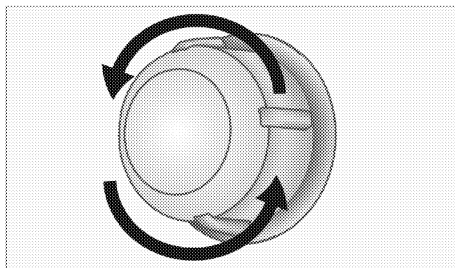
 Prima di procedere alla sostituzione della lampada del forno, assicurarsi che il prodotto sia scollegato dalla rete e che si sia raffreddato per evitare di correre il rischio di una scossa elettrica. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

 La lampada da forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Cfr. la sezione *Specifiche tecniche, pagina 12* per ulteriori dettagli in merito. Per ricevere nuove lampade del forno è opportuno rivolgersi ad agenti di servizio autorizzati o tecnici con licenza.

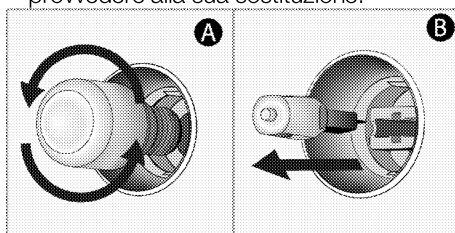
- i** La posizione della lampada potrebbe variare rispetto alla figura.
- i** La lampadina usata nell'apparecchiatura non è adatta per l'illuminazione domestica. La finalità di questa lampada è quella di aiutare l'utente a vedere gli alimenti.
- i** Le lampade utilizzate all'interno di questa apparecchiatura devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è dotato di una lampada rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Ruotare il coperchio di vetro in senso antiorario per rimuoverlo.



3. Se la lampada del forno è del tipo (A) mostrato nella figura qui sotto, estrarla ruotando come mostrato e provvedere alla sua sostituzione. Se è di tipo (B), estrarla e toglierla come indicato nella figura e provvedere alla sua sostituzione.



4. Installare il coperchio di vetro.

7 Guida alla risoluzione dei problemi

Quando è in uso il forno emette del vapore.

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*

La luce del forno non funziona.

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituire o ripristinare i fusibili.*

Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.* (Nei prodotti con forno a microonde, il timer controlla solo il forno a microonde)
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituire o ripristinare i fusibili.*



Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

