SIZE: 148×210mm

beko

Mini Oven

User Manual

BMOF19B

EN

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols
Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

Importer in Italy
Beko Italy SRL Via Varesina 162
20156 Milano MI

CE

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.

44 1 2 43

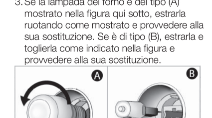
La posizione della lampada potrebbe variare rispetto alla figura.

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.

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.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4
General safety 4
Electrical safety 5
Product safety 6
Intended use 8
Safety for children 8
Disposing of the old product 9
Package information 9
2 General information 10
Overview 10
Operating modes 11
Package contents 11
Technical specifications 12
3 Installation 13
Before installation 13
Installation and connection 13
Future Transportation 14
4 Preparation 15
Tips for saving energy 15
Initial use 15
First cleaning of the appliance 15
Initial heating 15
5 How to operate the oven 16
General information on baking, roasting 16
How to operate the electric oven 16
Turning on the oven 16
Cooking times table 18
6 Maintenance and care 19
General information 19
Cleaning the control panel 19
Cleaning the oven 19
Replacing the oven lamp 20
7 Troubleshooting 21

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

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,

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
o 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

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

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.

42 3 4 41

2. Spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Tabella dei tempi di cottura

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 arrostimento

Il primo ripiano del forno è quello **inferiore.**

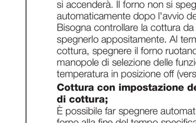
Piatto	Recipiente di cottura	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (indicativo, espresso in min.)
Torte in stampo	Stampo per torte	1	170-180	38-40min
Biscotti	Vassoio del forno	2	180	21-24min
Pizza	griglia	2	220	20-22min
Salsiccia	griglia	2	220	9-11min
Ali di pollo	Vassoio del forno	2	220	13-16min
Bistecca	Vassoio del forno	2	220	10-13min
Pollo arrosto	Vassoio del forno	2	220	45-50min

Electrical safety
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.
- To disconnect, turn the control to OFF, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.

Product safety
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- The weight of the food which is put on the S3 Food Tray/Wire Rack cannot be over 3.0kg.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The

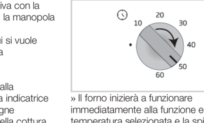
Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno
Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.
Esempio:



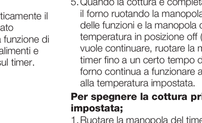
1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

» 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. Al termine della cottura, spegnere il forno ruotando le manopole di selezione delle funzioni e della temperatura in posizione off (verso l'alto).

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).

40 5 6 39

5 Come usare il forno

Informazioni generali su cottura e tostatura

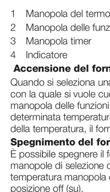
Le superfici calde causano ustioni! Il prodotto può essere caldo in fase di utilizzo. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, i riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.
Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si inseriscono o si estraggono le stoviglie dal 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 arrostire 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 Manopola timer
4 Indicatore

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.

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).

pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- The accessible surfaces of the appliance get very hot. Never touch the hot surfaces.
- Pay attention to the information in the section Installation. The Appliance becomes very hot,it must not be installed in built-in unit.
- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
  -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  -farm houses;
  -by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  -bed and breakfast type environments.
- WARNING: Sufficient time should be allowed for product to cool in repeated usages.
- The oven must not be covered when running.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the

baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- WARNING: Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use
- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- Do not use the product in balcony, terrace, garden etc.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials

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

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. Spegnere 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.

38 7 8 37

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.

away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

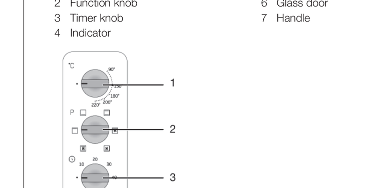
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

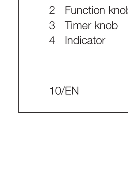
Package information
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



1 Thermostat knob
2 Function knob
3 Timer knob
4 Indicator
5 Oven foot
6 Glass door
7 Handle



1 Thermostat knob
2 Function knob
3 Timer knob
4 Indicator

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

36 9 10 35

Specifiche tecniche

Dimensioni esterne (altezza / larghezza / profondità)	285mm /474 mm/ 342mm
Tensione/Frequenza	230V ~ 50/60 Hz
Consumo energetico totale	1,38 kW
Tipo di cavo / sezione	min. H05RR-F 3 x 1,5 mm²
Forno principale	Assistito con ventola
Volume netto *	19 lt

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

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

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

Operating modes
The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Upper heating elements/ Lower heating elements
This functions are ideal for cooking cake, in general.

Upper heating elements + lower heating elements
This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.

Upper heating elements + convection/ Lower heating elements + convection/ Upper and lower heating elements+ convection
This functions are ideal for baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

Package contents
Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**
2. **Crumb tray**
   For collecting fallen oil or crumb.

3. **Food Tray**
   For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.

4. **Food Tray Handle**
   For removing rack or tray.

Technical specifications

External dimensions (height / width / depth)	285mm /474 mm/ 342mm
Voltage / frequency	230V ~ 50/60 Hz
Total power consumption	1,38 kW
Cable type / section	min. H05RR-F 3 x 1,5 mm²
Main oven	Fan assisted
Net volume *	19 lt

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

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.

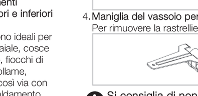
Elementi di riscaldamento superiori/ Elementi di riscaldamento inferiori
Queste funzioni sono ideali per cucinare torte, in generale.

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 inferiori + 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, braciole, 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 arrostire carne, pollame, pesce e altri alimenti.

4. **Maniglia del vassoio per alimenti**
   Per rimuovere la rastrelliera o il vassoio.

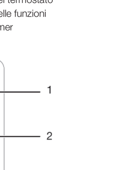
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

34 11 12 33

2 Informazioni di carattere generale

Panoramica

1 Manopola del termostato
2 Manopola delle funzioni
3 Manopola timer
4 Indicatore
5 Piede da forno
6 Porta di vetro
7 Maniglia



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

3 Installation

Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation
This product is intended for use only on a counter. Rear surface of appliances should be placed against a wall.

Do not use the product in a closed cabinet or on the floor level.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Installation and connection
Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection
Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit braker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.
Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket.
- Push the product towards the kitchen wall.

Final check
1. Check electrical functions.

Future Transportation
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

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 sedercisi 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.

32 13 14 31

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.
- Assicurarsi che liquidi o umidità raggiungano il punto di collegamento elettrico.

Uso previsto
- Questo prodotto è stato progettato per l'utilizzo 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, arrostire e grigliare il cibo.

Sicurezza per i bambini
- AVVERTENZA: Alcune parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontani 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

4 Preparation

Tips for saving energy
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use
First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating
Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven
1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select position.
4. Select the highest temperature; See *How to operate the electric oven, page 16.*
5. Operate the oven for about 15 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 16*

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting

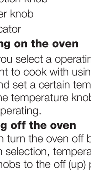
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking
- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting
- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

How to operate the electric oven
Select temperature and operating mode



1 Thermostat knob
2 Function knob
3 Timer knob
4 Indicator

Turning on the oven
When you select a operating function you want to cook with using the function knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven
You can turn the oven off by turning the function selection, temperature and timer knobs to the off (up) position.

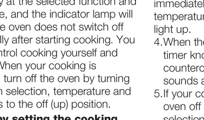
sul fondo del forno. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Le superfici accessibili dell'apparecchiatura si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici calde.
- Prestare attenzione alle informazioni contenute nella sezione Installazione. L'apparecchiatura si surriscalda 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

30 15 16 29

- 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.

Sicurezza del prodotto
- AVVERTENZA:
  L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso Abbiate 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 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.
- 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

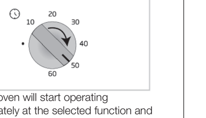
Manual cooking by selecting temperature and oven operating function
You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.
Example:



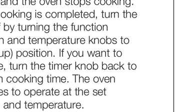
1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.

» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the indicator lamp will light up. The oven does not switch off automatically after starting cooking. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection, temperature and timer knobs to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time;
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.
Example:



1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.
3. Turn the timer knob to time you want to cook.



» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the indicator lamp will light up.
4. When the cooking time is over, the timer knob automatically rotates counterclockwise. A warning tone sounds and the oven stops cooking.
5. If your cooking is completed, turn the oven off by turning the function selection and temperature knobs to the off (up) position. If you want to continue, turn the timer knob back to a certain cooking time. The oven continues to operate at the set function and temperature.

To turn off cooking earlier than the time you set;
1. Turn the timer knob counter-clockwise until it reaches the off (up) position.
2. Turn the oven off by turning the function selection and temperature knobs to the off (up) position.

Cooking times table

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking vessel	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cake in mould	cake mould	1	170-180	38-40min
Cookies	oven tray	2	180	21-24min
Pizza	wire rack	2	220	20-22min
Sausage	wire rack	2	220	9-11min
Chicken wings	oven tray	2	220	13-16min
Steak	oven tray	2	220	10-13min
Roasted chicken	oven tray	2	220	45-50min

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.

28 17 18 27

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.

6 Maintenance and care

General information
Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven
Clean oven door
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Replacing the oven lamp

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

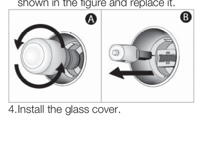
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

Position of lamp might vary from the figure.

The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.

4. Install the glass cover.

INDICE

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 tostatura 16
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

26 19 20 25

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 Via Varesina 162
20156 Milano MI

CE

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.
- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.
- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.
- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

beko

Fornetto Elettrico

Manuale Utente

BMOF19B

IT

24 21 22 23