

GB 60x90 Electric and Gas Built-in
Oven User Manual

IT Manuale d'Uso Forno da Incasso
60x90 Elettrico e a Gas

110000A0459

Grazie per il suo interesse nei nostri prodotti.

Il nostro obiettivo è garantire che questi prodotti, che sono stati prodotti in un ambiente di lavoro attento senza danneggiare l'ambiente, in conformità con il concetto di qualità totale, siano utilizzati nel modo migliore e più efficiente. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale d'uso. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro.

NOTA: Questo manuale utente è stato preparato per più di un modello. Alcune funzioni specificate in questo manuale potrebbero non essere disponibili nell'apparecchio in possesso. Le immagini del prodotto sono schematiche.

Informazioni Generali

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico e può essere collocato in un armadio da cucina standard o in un'unità abitativa.

- **IMPORTANTE:** I mobili o pannelli adiacenti o tutti i materiali utilizzati nel montaggio devono essere in grado di sopportare un innalzamento di temperatura minimo di 100 ° C al di sopra della temperatura ambiente del locale in cui si trova, durante i periodi di utilizzo.

- Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminato sono particolarmente soggetti a danni da calore o scolorimento a temperature inferiori ai valori sopra riportati.

- Eventuali danni causati dall'installazione dell'apparecchio senza il rispetto di questo limite di temperatura o dal posizionamento di materiali dell'armadio adiacenti a meno di 4 mm dall'apparecchio non saranno a carico del venditore.

- Per l'uso in veicoli adatti all'alloggio, fare riferimento alle informazioni pertinenti fornite nelle istruzioni per il montaggio di questo apparecchio.

- Quando si accende il forno per la prima volta, potrebbe emettere un certo odore. Ciò è dovuto all'adesivo utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno. Questo è del tutto normale, se si verifica la formazione di odore, è sufficiente attendere un po' prima di introdurre il cibo al forno affinché l'odore scompaia.

- Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

- Se l'apparecchio viene utilizzato vicino a bambini, i bambini devono essere sorvegliati da persone responsabili della loro sicurezza. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini e anziani) con disabilità fisiche o mentali o con mancanza di conoscenza senza supervisione.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con disabilità mentali o fisiche, o mancanza di esperienza

e conoscenza, se sono supervisionati o istruiti sull'uso sicuro di questo apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza e sono consapevoli dei rischi connessi.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sullo sportello del forno. Ciò può graffiare la superficie e causare danni permanenti al vetro.
- Durante l'uso, l'apparecchio diventa abbastanza caldo. Occorre adottare le precauzioni necessarie per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno in funzione, soprattutto quando il grill è acceso.
- Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'uso di questo apparecchio per qualsiasi scopo o in qualsiasi altro ambiente senza esplicito accordo invaliderà qualsiasi richiesta di garanzia o responsabilità.
- Il nuovo apparecchio in possesso è garantito contro guasti elettrici o meccanici, con alcune eccezioni specificate nelle Condizioni di Garanzia. Quanto sopra non pregiudica i diritti legali dell'utente.
- Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente da rappresentanti dell'assistenza autorizzati.

• **Nota sull'Ambiente**

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche.

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, si contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti di questo prodotto.



Questo simbolo  sul prodotto o nella documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non può essere smaltito come rifiuto domestico. Invece, questo apparecchio deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

 Questo apparecchio deve essere installato correttamente da una persona qualificata ed esattamente secondo le istruzioni del produttore. È estremamente importante per la sicurezza dell'utente. Si prega di leggere questo manuale d'uso prima di installare o utilizzare l'apparecchio. In caso di dubbi su una qualsiasi delle informazioni contenute in questo libretto, contattare l'Ufficio Tecnico.

Sicurezza dei Bambini

- Assicurarsi sempre che i neonati e bambini piccoli non si avvicinino all'apparecchio e che non tocchino l'apparecchio.
- Se i giovani membri della famiglia devono essere presenti in cucina, assicurarsi che siano sempre sotto stretta sorveglianza.

Sicurezza Generale

- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno o appoggiarsi allo sportello del forno quando è aperto, poiché ciò potrebbe danneggiare le cerniere dello sportello del forno.
- Non lasciare l'olio riscaldato o l'olio incustodito in quanto vi è il rischio di incendio.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del forno e non rivestirlo con un foglio di alluminio.
- Evitare che i componenti elettrici o cavi entrino in contatto con aree riscaldanti dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare la stanza in cui si trova o per asciugare i vestiti.
- Non installare l'apparecchio vicino a tende o prodotti tessili per la casa.
- Non tentare di sollevare o spostare l'apparecchiatura per lo sportello del forno o la maniglia, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o ferire la persona che la solleva.

Pulizia

- La pulizia del forno deve essere eseguita regolarmente.
- Prestare la massima attenzione quando si utilizza questo apparecchio e si esegue la procedura di pulizia.
- **IMPORTANTE:** Prima di eseguire la procedura di pulizia, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Sicurezza nel Funzionamento con Gas

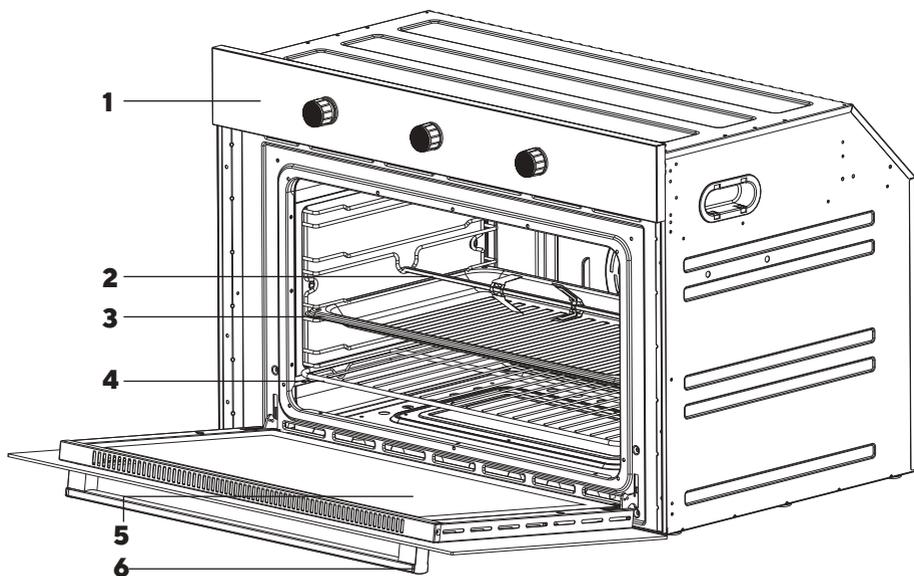
- Tutti gli interventi su apparecchi e impianti a gas devono essere eseguiti da persone autorizzate ed esperte.
- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) siano compatibili con le impostazioni del prodotto.
- Il prodotto deve essere collegato all'impianto esistente secondo le norme. Particolare attenzione deve essere prestata alle esigenze di ventilazione.
- I prodotti a gas e gli impianti a gas devono essere controllati regolarmente per verificarne il corretto funzionamento. Non trascurare la manutenzione annuale.
- Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Se il gas non brucia a sufficienza, si può formare monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore ma altamente tossico e anche piccole quantità rappresentano un pericolo mortale.
- Contattare il proprio fornitore di gas locale per informazioni sui numeri telefonici di emergenza sul gas e le precauzioni da adottare in caso di odore di gas.

ATTENZIONE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas crea calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Mantenere gli apparati di ventilazione naturale aperti, o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica. (cappa aspirante meccanica)

Cosa fare quando viene rilevato odore di gas;

- Chiudere tutte le valvole sui prodotti che utilizzano il gas e sui contatori del gas.
- Non usare fiamme libere e non fumare.
- Non azionare nessun tipo di interruttore elettrico. (Ad esempio: interruttore della luce o campanello).
- Aprire porte e finestre.
- Verificare che tutti i tubi e le relative connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire di casa.

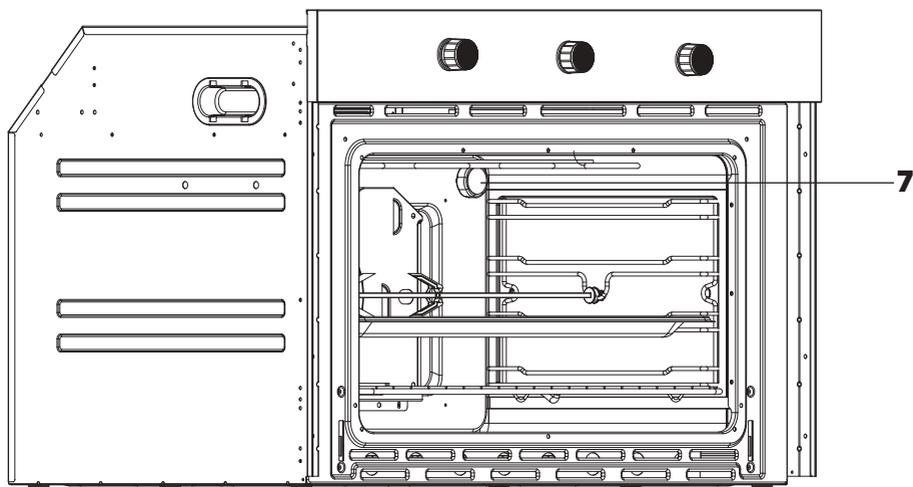
INTRODUZIONE ALL'APPARECCHIO



1. Pannello di Controllo
2. Girarrosto

3. Vassoio Profondo
4. Griglia

5. Sportello
6. Maniglia
7. Lampadina



SPECIFICHE TECNICHE

Installazione dell'Apparecchio

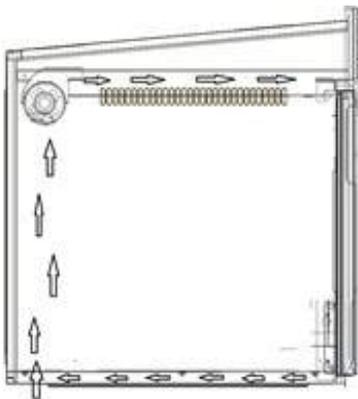
Assicurarsi che l'impianto elettrico sia idoneo per preparare l'apparecchio all'uso. In caso contrario, contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. La società produttrice non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni che potrebbero derivare da qualsiasi tipo di operazioni effettuate da persone non autorizzate e la garanzia del prodotto decadrà.

ATTENZIONE: È responsabilità del cliente preparare il posto dove verrà posizionato il prodotto e preparare l'installazione elettrica.

ATTENZIONE: Durante l'installazione del prodotto, le norme standard in materia di energia elettrica devono essere rispettate.

ATTENZIONE: Prima di installare il prodotto, è necessario verificare se vi sono danni su di esso e se il prodotto è danneggiato, non deve essere installato. I prodotti danneggiati rappresentano un pericolo per la sicurezza dell'utente.

* Funzionamento della Ventola di Raffreddamento



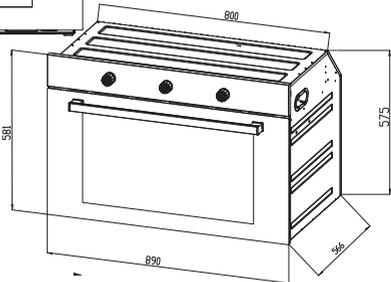
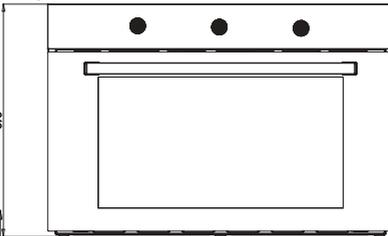
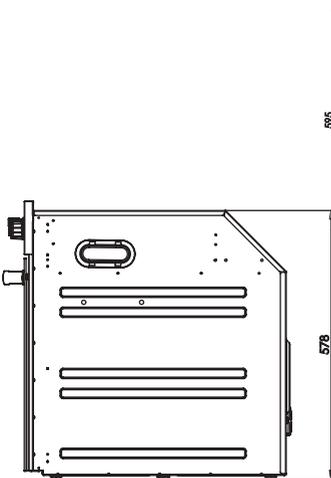
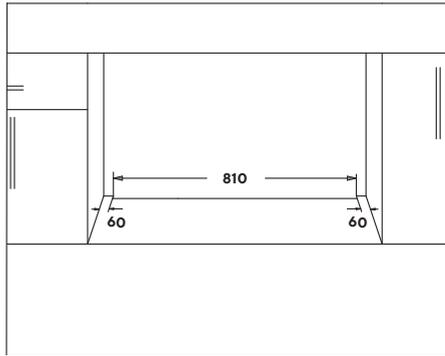
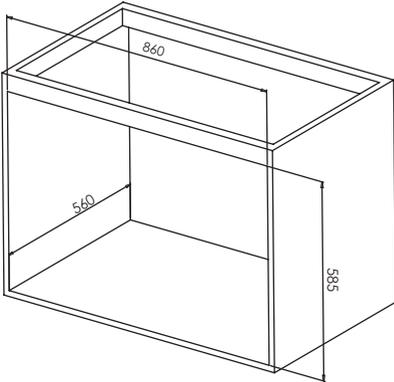
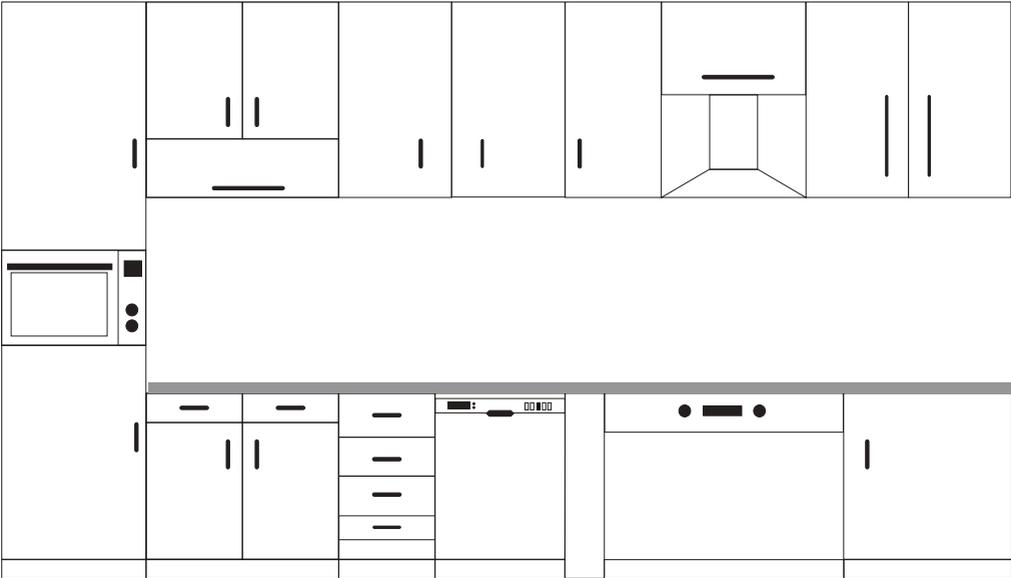
Il sistema di condizionamento è dotato di una ventola di raffreddamento, che impedisce il surriscaldamento della superficie esterna del forno e danni ambientali. Questa ventola genera un flusso d'aria che evacua (sfiato) l'aria calda derivante dalle griglie frontali. Questa barriera impedisce il surriscaldamento di queste due parti e delle parti superiori. La circolazione dell'aria con la ventola di raffreddamento impedisce la condensazione causata dal calore e dall'umidità per i componenti elettrici e meccanici, garantendo la sicurezza di questi componenti per lunga durata. Dopo che il forno ha iniziato a funzionare, la ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando raggiunge una certa temperatura. Al termine del processo di cottura, il forno continua a funzionare fino a quando la temperatura non scende a un certo livello. Quindi si spegne automaticamente.

* È una caratteristica opzionale.

Giusto Spazio per l'Installazione

È necessario lasciare una distanza di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina.

- Superfici, laminati sintetici e adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (minimo 100°C).
- Gli armadi da cucina devono essere a livello dell'apparecchio e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, è necessario posizionare un ripiano tra il forno e il cassetto.



PANNELLO DI CONTROLLO

Immagine del Pannello del Timer Digitale

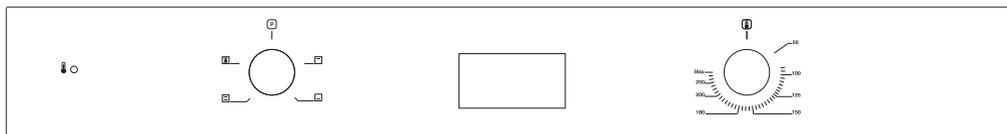


Immagine del Pannello del Timer Meccanico

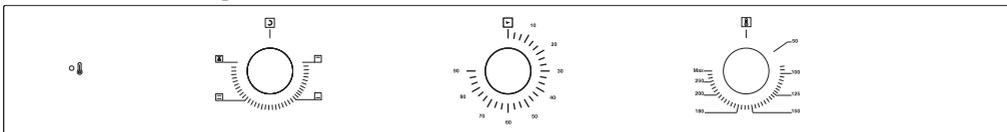
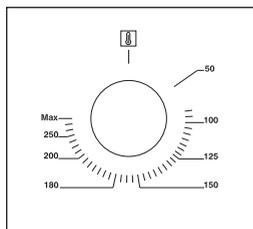
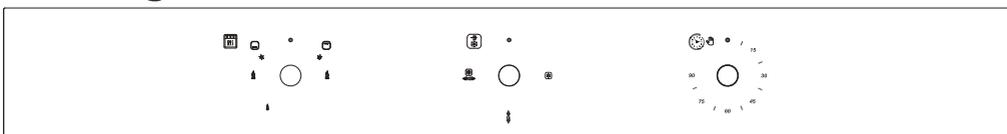
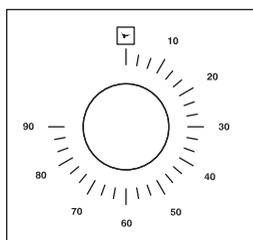


Immagine del Pannello del Forno da Incasso a Gas



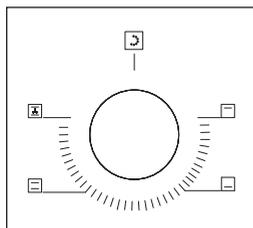
Manopola Termostato:

Utilizzata per determinare la temperatura di cottura del cibo che si desidera cuocere nel forno. Dopo aver introdotto il cibo nel forno, è possibile regolare la temperatura ruotando la manopola.



Manopola Timer Meccanico:

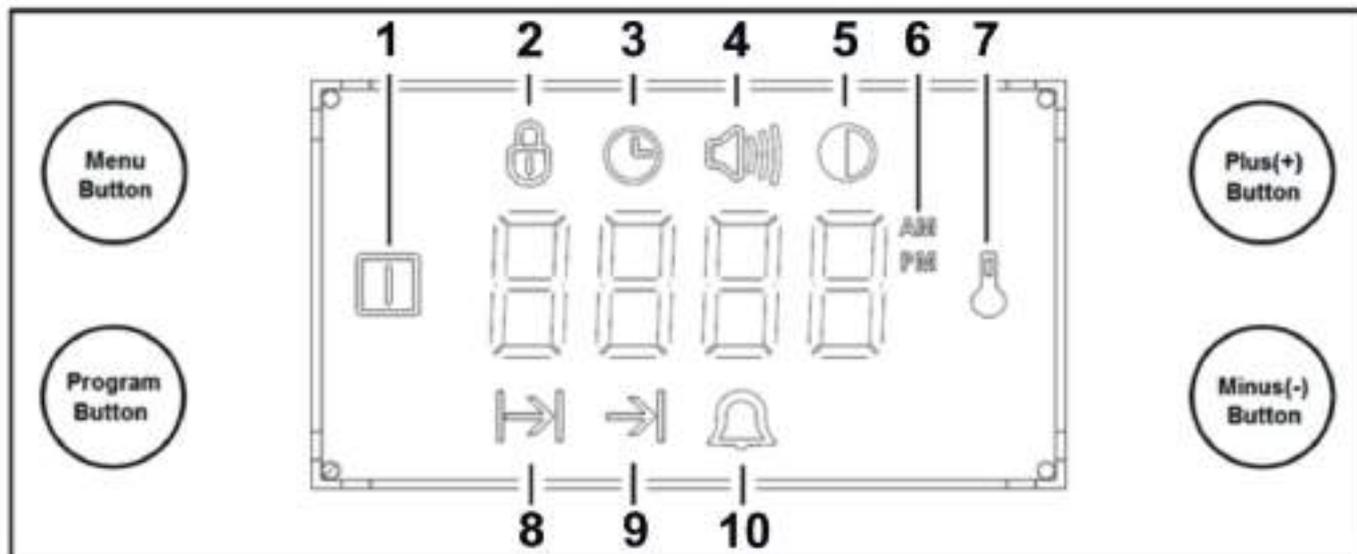
Utilizzata per impostare il tempo di cottura del cibo da cuocere in forno. Dopo aver introdotto il cibo nel forno, è possibile regolare il periodo di tempo ruotando la manopola. Alla fine del tempo di cottura viene emesso uno squillo.



Manopola Programma:

Utilizzata per selezionare il programma di cottura per i cibi introdotti nel forno. I tipi e le descrizioni dei programmi sono descritti di seguito.

1.3. Aspetto del display e dei pulsanti touch:



1.3.1 Visualizzazione:

- 1 - Selettore funzione cottura acceso
- 2 - Lucchetto
- 3 - Ora del giorno
- 4 - Volume dell'allarme
- 5 - Luminosità dello schermo
- 6 - Icona AM/PM
- 7 - Termostato acceso
- 8 - Durata della cottura
- 9 - Ora di fine cottura
- 10 - Minuto in meno

1.3.2 Pulsanti touch:

Pulsante Menu: Ogni tocco di questo pulsante attiva di conseguenza il blocco tastiera, l'ora del giorno (se il timer di cottura non è impostato), il volume dell'allarme, le modalità di regolazione della luminosità del display. L'icona correlata appare sullo schermo durante la regolazione.

Pulsante Programma: Ogni tocco di questo pulsante attiva di conseguenza la durata di cottura, l'ora di fine cottura (se è impostato il tempo di cottura) e le modalità di regolazione del contaminuti. L'icona correlata appare sullo schermo durante la regolazione.

Pulsante Più(+): questo pulsante viene utilizzato per aumentare il valore o per attivare una funzione nelle modalità di regolazione. Quando viene toccato per 5 secondi, la modalità ora AM/PM verrà attivata nel display dell'orologio.

Pulsante Meno (-): questo pulsante viene utilizzato per diminuire il valore o per disattivare una funzione nelle modalità di regolazione.

1.4. **ACCENSIONE:** Il timer disconnette la connessione del selettore delle funzioni di cottura

connessione per motivi di sicurezza, il forno non è operativo. Sul display appare l'icona **(Ora del giorno)**  e un "OFF" lampeggiante. Per poter abilitare il forno, è necessario regolare l'ora del giorno utilizzando i pulsanti "Più (+)" e/o "Meno (-)". La modalità di regolazione può essere terminata premendo il pulsante

Pulsante "Menu" o attendendo 5 secondi, l'icona  scomparirà.

2. OPZIONI

Sono disponibili le opzioni di attivazione del blocco tasti, ora del giorno 24 ore o 12 ore, selezione del tono di allarme, impostazioni della luminosità dello schermo. Le opzioni impostate non sono influenzate dalle interruzioni di corrente.

2.1. Funzione di blocco tasti:

Abilitando il blocco tasti è possibile impedire la pressione involontaria dei tasti.

Per attivare il blocco tasti, quando non ci si trova in nessuna modalità di regolazione:

1. Premendo una volta il tasto "Menu", l'icona  (**blocco tasti**) lampeggia e sul display appare "OFF".
2. Premere "Più (+)" per attivare il blocco bambini. Appare "ON" e l'icona  (**blocco tasti**) appare fissa sullo schermo.

Per disattivare il blocco tasti, quando non ci si trova in nessuna modalità di regolazione:

1. Premendo una volta il tasto "Menu", l'icona  (**blocco tasti**) lampeggia e sul display appare "ON".
2. Premere "Meno (-)" per disattivare il blocco bambini. Appare "OFF" e  (icona del blocco tasti) scompare dallo schermo.

2.2. Impostazione dell'ora del giorno:

Per regolare l'ora del giorno, senza essere in alcuna modalità di regolazione:

1. Premere due volte il pulsante "Menu", quindi  L'icona **(Ora del giorno)** lampeggia sul display.
2. Regolare l'ora del giorno utilizzando i pulsanti "Più (+)" e "Meno (-)".
3. La modalità di regolazione verrà terminata toccando il pulsante "Menu" o attendendo 5 secondi.

**NOTA: NON È POSSIBILE IMPOSTARE L'OROLOGIO IN CASO DI COTTURA IN CORSO
PROGRAMMA**

Selezione dell'ora del giorno 24h/12h: l'impostazione predefinita di fabbrica è la modalità "24h". Per passare alla modalità "12h", premere il pulsante "Più (+)" per circa 5 secondi finché non si sente un segnale acustico. Fare lo stesso per tornare alla modalità "24h".

2.3. Impostazione del tono di allarme:

Per modificare il tono della sveglia, senza essere in modalità di regolazione:

1. Il pulsante "**Menu**" viene premuto tre volte. 2. Utilizzare i pulsanti "**Più (+)**" o "**Meno (-)**" per selezionare il livello di volume desiderato.  L'icona (**Volume sveglia**) lampeggia sul display.
3. La modalità di regolazione può essere terminata premendo il pulsante "**Menu**" o attendendo 5 secondi. La fabbrica le impostazioni sono "**b-01**". Questa impostazione è il volume più alto.

NOTA: il livello del volume regolato viene visualizzato sul display come "**b-01, b-02 o b-03**".

2.4. Regolazione della luminosità dello schermo:

Per modificare la luminosità del display, senza essere in alcuna modalità di regolazione:

1. Premere quattro volte il pulsante "**Menu**" per visualizzare il display.  L'icona (**Regolazione luminosità schermo**) lampeggerà.
2. Utilizzare i pulsanti "**Più (+)**" e "**Meno (-)**" per selezionare l'impostazione di luminosità desiderata.
3. La modalità di regolazione può essere terminata premendo il pulsante "**Menu**" o attendendo 5 secondi. La fabbrica le impostazioni è "**b-03**". Questa impostazione è la luminosità più alta.

NOTA: il livello di luminosità attuale viene visualizzato sul display come "**d-01, d-02 o d-03**".

3 FUNZIONI TIMER

La cottura automatica significa che la cottura terminerà automaticamente in base al programma da voi immesso.

3.1 Cottura semi-automatica:

Utilizzato per iniziare subito la cottura. È necessario impostare il periodo di cottura desiderato.

1. Viene premuto il pulsante "**Programma**". L'icona  (**Tempo di cottura**) lampeggia sul display.
2. I pulsanti "**Più (+)**" e "**Meno (-)**" devono essere utilizzati per impostare il tempo di cottura desiderato. Dopo la pressione del pulsante, il tempo di cottura è impostato (dopo 5 secondi dall'ultima pressione del pulsante), l'icona  appare fissa sul display. Il tempo di cottura rimanente inizia il conto alla rovescia e viene visualizzato in ore: minuti se superiore a 1 ora o in minuti: secondi se inferiore. Il tempo di cottura massimo regolabile è di 10 ore.
3. Non dimenticare di impostare le manopole della funzione di cottura e della temperatura sulle posizioni desiderate.

3.2.Cottura completamente automatica:

Questo metodo è utilizzato per avviare la cottura non immediatamente ma a un orario programmato del giorno. Questo metodo è anche chiamato 'cottura ritardata'

1. Per prima cosa, impostare il tempo di cottura come spiegato sopra.
2. Premere consecutivamente il pulsante **“Programma”** fino a quando non viene visualizzato sul display.
3. Utilizzare il tasto **“Più (+)”** e/o **“Meno (-)”** per impostare l'ora di fine cottura desiderata.
4. Impostare la funzione di cottura e la temperatura utilizzando la funzione forno e il commutatore del termostato.

 L'icona **(Ora di fine cottura)** lampeggia

IL  **(Periodo di cottura)** e  **(Ora di fine cottura)** entrambe le icone saranno visibili sull'icona visualizzare.  scompare dallo schermo quando è giunta l'ora di inizio cottura e solo l'icona  continuerà a essere visualizzata sullo schermo insieme al tempo di cottura rimanente.

Quando la cottura è terminata;

1.  L'icona **(Periodo di cottura)** lampeggerà e sul display apparirà la scritta **“Fine”**, verrà emesso un segnale acustico di avviso per 7 minuti se non si annulla.
2. Premere il pulsante **“Programma”** per annullare il tono di avviso. **“Fine”** scomparirà dal display. verrà invece mostrata l'ora corrente del giorno. Il forno è ora in modalità manuale, anche la funzione forno e il commutatore del termostato devono essere spenti, altrimenti il forno andrà a riscaldare!

NOTA: il tono di avviso verrà disattivato premendo qualsiasi pulsante diverso dal pulsante Programma, mentre la scritta End rimarrà visualizzata sul display e il forno rimarrà spento.

Per annullare un periodo di cottura automatica preprogrammato;

1. Premere e tenere premuto il pulsante **“Programma”** per 3 secondi. Il programma di cottura e, se era un periodo di contaminuti, verrà annullato e il timer agirà come se la cottura fosse terminata, come descritto sopra.
1. Premere il tasto **“Programma”**, l'icona  **(Tempo di cottura)** lampeggia sul display.
2. Reimpostare il periodo di cottura sullo schermo a **00:00** utilizzando il pulsante **“Meno (-)”** Il timer funzionerà al termine della cottura descritto sopra.

3.3.Minuti in meno:

1. Premere il pulsante **“Programma”** consecutivamente 2 o 3 volte fino a quando il  L'icona **(Allarme)** lampeggia lo schermo.
2. Utilizzare i pulsanti **“Più (+)”** e **“Meno (-)”** per impostare il periodo di allarme del contaminuti.  diventerà fisso sullo schermo dopo alcuni secondi e il conto alla rovescia inizierà e verrà visualizzato. Il periodo massimo regolabile è di 23 ore e 59 minuti.

Quando il conto alla rovescia è completato;

1. Se  L'icona (**Allarme**) lampeggia sul display e viene emesso un segnale acustico della durata di 7 minuti non annullato.
2. Premere un tasto qualsiasi per annullare il tono di allarme. L'ora corrente del giorno verrà visualizzata sul display.

Per annullare il tempo impostato;

1. Premere e tenere premuto il pulsante "**Programma**" per 3 secondi. Periodo del contaminuti e se era in cottura il programma verrà annullato.

O

1. Premere il pulsante "**Programma**", 2.  L'icona (**Allarme**) lampeggerà sul display. Reimpostare il periodo del contaminuti su **00:00** utilizzando il pulsante "**Meno (-)**".

NOTA: in caso di conteggio alla rovescia sia del contaminuti che della durata di cottura, viene visualizzato quello più breve

4 INDICAZIONE DELLO STATO DELLA MANOPOLA DEL FORNO

4.1 Selettore delle funzioni di cottura:

Quando il selettore della funzione di cottura del forno viene ruotato su una qualsiasi delle posizioni ON, sul display viene visualizzata l'icona (**Funzione di cottura attivata**). 

4.2 Selettore della temperatura:

Ogni volta che la temperatura del forno è inferiore a quella impostata, sul display appare  (**icona** termostato acceso)

NOTA: sia al termine  di un  le icone saranno spente quando si attende una cottura in una cottura ritardata, programma di cottura che subito dopo l'accensione, fino a quando non viene regolata l'ora del giorno.

RACCOMANDAZIONI DI COTTURA

Nella seguente tabella sono riportate le informazioni sui tipi di alimenti che abbiamo esaminato nei nostri laboratori e determinato le loro temperature di cottura. I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione di rete, del tipo e della quantità del cibo da cuocere e della temperatura. I piatti cucinati utilizzando questi valori potrebbero non essere adatti al gusto personale. Sperimentando è possibile determinare valori differenti in modo da ottenere gusti e risultati differenti adatti al proprio gusto.

ATTENZIONE: Il forno deve essere preriscaldato per 10 minuti prima di introdurre un cibo nel forno.

TABELLA PER LA COTTURA

Cibo	Funzione di Cottura	Temperatura di Cottura (°C)	Ripiano di Cottura	Tempo di Cottura (min.)
Torta	Statico / Statico+Ventola	170-180	2-3	35-45
Torta Piccola	Statico / Turbo+Ventola	170-180	2	25-30
Pasticceria	Statico / Statico+Ventola	180-200	2	35-45
Panino	Statico	180-190	2	20-25
Biscotti	Statico	170-180	2	20-25
Torta di Mele	Statico / Turbo+Ventola	180-190	1	50-70
Pan di Spagna	Statico	180/200	2	20-25
Pizza	Statico Ventola	180-200	3	20-30
Lasagna	Statico	180-200	2-3	25-40
Meringhe	Statico	100	2	50
Pollo Grigliato*	Grill+Ventola	200-220	3	25-35
Pesce alla Griglia*	Grill+Ventola	200-220	3	25-35
Bistecca di Vitello*	Grill+Ventola	Max	4	15-20
Polpette alla Griglia*	Grill+Ventola	Max	4	20-25

* A metà del tempo di cottura, il cibo deve essere girato.

Principi di Cottura

- Consultare le informazioni sulla confezione degli alimenti per indicazioni su temperature e tempi di cottura. Una volta acquisita familiarità con le prestazioni dell'apparecchio, le temperature e i tempi possono variare in base alle preferenze personali.
- Se si utilizza la funzione forno ventilato, è necessario seguire le informazioni riportate sulla confezione degli alimenti per questo metodo di cottura speciale.
- Assicurarsi che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima della cottura, a meno che le indicazioni sulla confezione degli alimenti non suggeriscano di "cucinare da congelati".
- È necessario preriscaldare il forno fino a quando la spia di funzionamento del forno non si spegne e nel frattempo i cibi non devono essere introdotti nel forno. È possibile non scegliere di preriscaldare quando si utilizza la modalità forno ventilato, ma è necessario prolungare il tempo di cottura di circa dieci minuti dal tempo indicato nella confezione degli alimenti.
- Prima della cottura, controllare se gli accessori non utilizzati sono stati rimossi dal forno.
- Mettere le teglie al centro del forno e lasciare spazio tra le teglie per consentire la circolazione dell'aria.
- Cercare di aprire lo sportello il meno possibile per vedere il cibo.
- La lampadina del forno rimarrà accesa durante la cottura.

Spia di Funzionamento del Forno

Questa spia si accende per indicare che gli elementi riscaldanti del forno sono operativi. La lampada si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata sulla manopola di controllo del termostato.

Durante il tempo di cottura, si attiverà a intervalli.

Nessun alimento deve essere messo nel forno fino al raggiungimento della corretta temperatura di cottura.

Avvertenze

- Tenere chiuso lo sportello del forno quando si utilizza la funzione grill.
- Non utilizzare fogli di alluminio per coprire la leccarda o per riscaldare elementi avvolti in fogli di alluminio sotto la griglia. L'elevata riflettività del foglio può potenzialmente danneggiare l'elemento della griglia.
- Inoltre, non coprire mai il fondo del forno con un foglio di alluminio.
- Non appoggiare mai pentole o contenitori sul fondo del forno durante la cottura. Questi devono essere sempre posizionati sui ripiani forniti
- La resistenza grill diventa estremamente calda durante il funzionamento; Evitare di toccarla accidentalmente mentre si maneggia il cibo che viene cotto alla griglia.
- Importante: Fare attenzione quando si apre lo sportello per evitare il contatto con parti riscaldanti e vapore.
- La maniglia della leccarda va utilizzata solo per riposizionare la leccarda, non per rimuoverla dalla cavità del forno. Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove la leccarda.
- La maniglia della leccarda non deve essere lasciata in posizione quando l'apparecchio è acceso.

Pulizia e manutenzione



La pulizia deve essere eseguita solo quando il forno è freddo. Prima di iniziare il processo di pulizia, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.

- Il forno deve essere pulito accuratamente prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Ciò eviterà che i residui di cibo si cuociano nel fondo del forno. I residui sono molto più difficili da rimuovere se sono stati cotti più volte.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore sulle superfici del forno.
- La cavità del forno deve essere pulita solo con acqua tiepida e insaponata utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Le macchie che appaiono sul fondo del forno saranno causate da schizzi di cibo o cibo versato; questi schizzi si verificano durante il processo di cottura. Questi sono probabilmente il risultato di cibi cotti a temperature estremamente elevate o in pentole molto piccole.

- Assicurarsi che la temperatura di cottura selezionata sia adatta al cibo che si sta cucinando. Assicurarsi inoltre che il cibo sia posizionato su piatti di dimensioni adeguate e, se del caso, nella leccarda.
- Le parti esterne del forno devono essere pulite esclusivamente con acqua tiepida e insaponata, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Se si utilizza qualsiasi tipo di detergente per forno nel proprio apparecchio, è necessario verificare con il produttore del detergente se questo prodotto è adatto all'uso nel proprio apparecchio.
- I danni causati all'apparecchio da un prodotto per la pulizia non saranno riparati gratuitamente dal servizio autorizzato, anche se l'apparecchio è nel periodo di garanzia.

Rivestimento del soffitto del forno rimovibile

- L'apparecchio viene fornito con un rivestimento per il soffitto del forno che deve essere fatto scorrere sopra l'elemento grill.
- Il rivestimento deve essere rimosso al termine della cottura e l'apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. Non permettere che olio e grasso si accumulino sul rivestimento del forno in quanto ciò può causare un pericolo di incendio.

Sostituzione della Lampadina del Forno



IMPORTANTE: Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di tentare di rimuovere o sostituire la lampadina del forno.

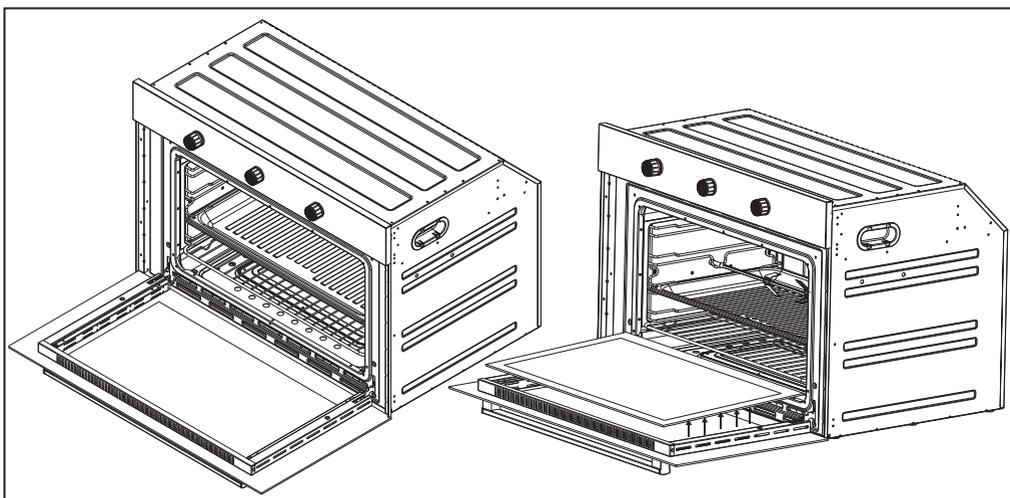
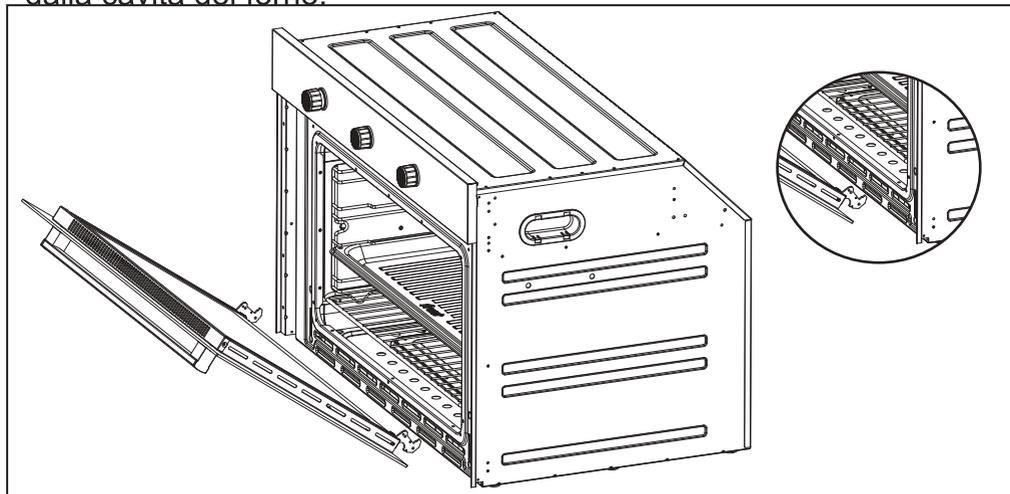
Rimuovere tutti i ripiani del forno, la leccarda e la guida laterale che si trova sullo stesso lato della lampadina del forno.

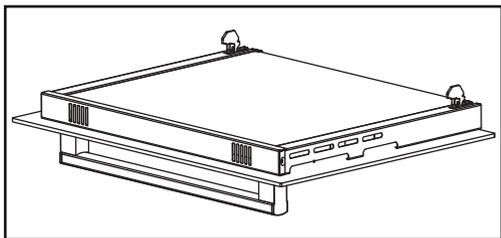
- Rimuovere la calotta di protezione della lampadina ruotandola in senso antiorario.
- Ruotare la lampadina in senso orario ed estrarla dalla sua sede.
- Sostituire la lampadina con Pigmeo (pygmy) a vite da 25 W/300 °C.
- Rimontare la calotta di protezione della lampada.

Rimozione dello sportello del forno per la pulizia

Per facilitare la pulizia della cornice interna ed esterna del forno, lo sportello deve essere rimosso come segue:

- Ci sono due levette mobili sulle cerniere.
- Se entrambe le levette mobili vengono sollevate, le cerniere si liberano dalla loro sede.
- Tenere i bordi dello sportello al centro, quindi inclinarlo leggermente verso la cavità del forno ed estrarlo delicatamente dalla cavità del forno.





• **IMPORTANTE:**

Assicurarsi che lo sportello sia sempre supportato e posizionato su materiali sicuri durante la pulizia.

- Lo sportello del forno e il vetro dello sportello devono essere puliti solo con un panno umido e una piccola quantità di detersivo. Il panno non deve entrare in contatto con prodotti di pulizia o prodotti chimici in anticipo.
- Per rimontare lo sportello, far scorrere le cerniere nelle relative sedi e aprire completamente lo sportello.
- **IMPORTANTE:** Le levette mobili devono essere posizionate nelle loro sedi originali prima di chiudere lo sportello



• Fare attenzione a non spostare il sistema di blocco della cerniera durante la rimozione dello sportello, perché il meccanismo della cerniera ha una forte molla.

- Non immergere mai lo sportello in acqua.

Pulizia del Vetro dello Sportello

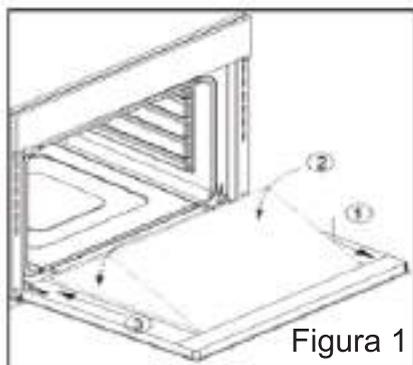
- Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero causare danni.
- Bisogna notare che se le superfici del pannello di vetro sono graffiate, ciò può causare un pericoloso deterioramento.
- Per facilitare la pulizia, il vetro interno dello sportello può essere rimosso dopo aver rimosso le 2 viti ai lati del profilo metallico superiore.

• **Smontare il vetro:**

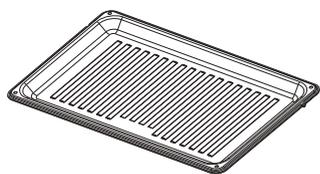
1. Far scorrere il vetro dall'esterno nel vano interno.
2. Dopo aver rimosso gli angoli inferiori del vetro, assicurarsi che il vetro sia completamente libero.
3. Rimuovere il vetro. (Figura 1)

• **Rimontare il vetro:** Dopo la pulizia, posizionare prima il vetro dello sportello nella sede dall'alto eseguendo la procedura in ordine inverso.

Quindi, spingere il vetro nella sede in modo che viene posizionato all'angolo. Dopo che gli angoli della base del vetro sono stati montati il vetro si abbassa e si inserisce in posizione da solo.

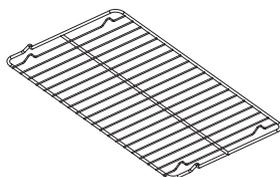


ACCESSORI (Opzionali)



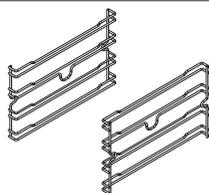
Vassoio Profondo

Utilizzato per pasticcini, fritti grandi, cibi succosi, così come torte, cibi congelati e piatti di carne. Può essere utilizzato anche come contenitore per la raccolta dell'olio dei piatti cotti alla griglia.



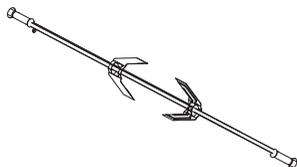
Griglia

Utilizzato per posizionare sui ripiani i cibi da friggere o da cuocere e i cibi congelati, e per friggere.



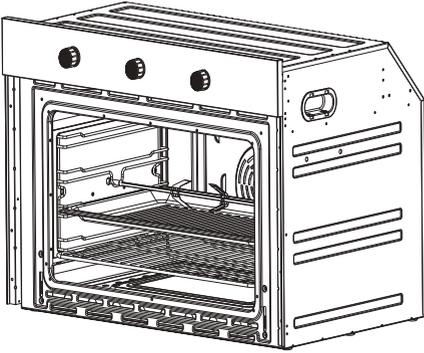
Guide Laterali

Durante la cottura è possibile posizionare la teglia e la griglia nei ripiani inferiori e superiori.



Girarrosto

Il pollo intero può essere grigliato allo spiedo.



Arrosto di Pollo

Per una grigliata sana, sistemare il pollo intero sullo spiedo. Fissare il pollo centrandolo sullo spiedo con l'attrezzatura di fissaggio su entrambi i lati. Mettere lo spiedo sulla struttura per il girarrosto e far scorrere nel forno e assicurarsi che la punta dello spiedo sia posizionata nella sede del motore di girarrosto del pollo.

Prima di chiudere lo sportello del forno, non dimenticare di rimuovere lo spiedo sollevandolo. Dopo aver chiuso lo sportello, portare il forno nella posizione grill e portare la temperatura del termostato al livello massimo di temperatura. Posizionare sul fondo una teglia per raccogliere i sgocciolamenti dell'olio durante la cottura. Aggiungere un po' d'acqua nella teglia per una facile pulizia.

Utilizzo del Grill

Quando si mette la griglia sul ripiano più alto, il cibo sulla griglia non deve entrare in contatto con il grill. Preriscaldare il forno per almeno 7-10 minuti durante il grill. Quando necessario, è possibile far cuocere meglio il cibo girandolo. Il cibo dovrebbe trovarsi al centro della griglia per garantire il massimo flusso d'aria all'interno del forno.

Cosa da fare per attivare il grill;

1. Spostare la manopola delle funzioni sulla modalità grill.
2. Quindi impostare la temperatura del grill desiderata.

Come disattivare il grill;

1. Impostare la manopola delle funzioni su Off

ATTENZIONE: Tenere lo sportello del forno chiuso durante la cottura alla griglia nel forno.

INSTALLAZIONE

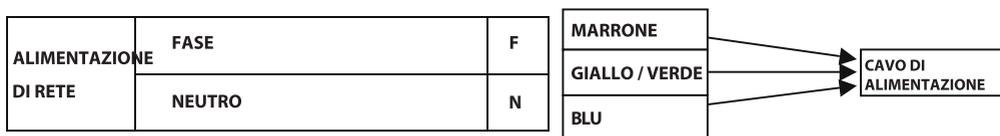
L'installazione deve essere eseguita da una persona adeguatamente qualificata secondo la versione attuale dei seguenti documenti.

- Norme Britanniche e Standard di Sicurezza o Equivalenti alle Norme Europee.
- Regolamento Edilizio (pubblicato dal Ministero dell'Ambiente).
- Standard Edilizi
- Regolamenti di Cablaggio IEE per le Installazioni Elettriche.
- Regolamento Installazione Elettrica sul Posto di Lavoro.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di alimentazione riportata sulla Targhetta dei Dati Tecnici sia compatibile con la tensione di rete.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.

*Questo apparecchio è dotato di una presa piatta (spur) con interruttore bipolare con fusibile 13 A, con separazione tra i contatti di 3 mm e situata in una posizione facilmente accessibile adiacente all'apparecchio. La presa piatta (spur) è comunque accessibile anche se il forno è posizionato nella sua sede.



- Allentare e rimuovere il coperchio della morsettiere per accedere ai contatti interni per collegare il cavo di alimentazione. Effettuare il collegamento tenendo il cavo in posizione con il fermacavo in dotazione e richiudere immediatamente il coperchio della morsettiere.
- In caso di sostituzione del cavo di alimentazione del forno, il conduttore di terra (giallo/verde) deve essere sempre più lungo di 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
- Prestare attenzione affinché la temperatura del cavo di alimentazione di rete non superi i 75°C.
- Se il cavo di alimentazione di rete è danneggiato, deve essere sostituito con uno di ricambio idoneo disponibile presso il Reparto Ricambi.

Istruzioni di Trasporto

- * Non utilizzare lo sportello o la maniglia per trasportare o spostare il prodotto.
- * Assicurarsi che il prodotto non sia rotto, deformato o danneggiato durante l'uso, che non vi siano danni o malfunzionamenti durante la movimentazione e che non sia danneggiato da urti, cadute o simili fattori esterni.
- * Effettuare la movimentazione e il trasporto del prodotto nel suo imballaggio originale.
- * Proteggere l'imballaggio da fattori che potrebbero danneggiarlo (acqua, urti, umidità, ecc.).
- * Assicurarsi che l'imballaggio sia completamente chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
- * Prestare la massima attenzione all'apparecchio durante le operazioni di carico/scarico.

Consigli per il risparmio energetico

Le seguenti informazioni saranno utili per utilizzare il prodotto in modo più economico.

- * Scongela gli alimenti congelati prima della cottura.
- * Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno non perderà calore.
- * Non aprire frequentemente lo sportello del forno durante la cottura.

Il mio apparecchio non funziona correttamente

- Il forno non funziona
 - * Verificare se il forno è in modalità di funzionamento manuale.
 - * Verificare di aver selezionato una funzione di cottura e una temperatura di cottura.
- Sembra che il forno e il grill non ricevano alcuna alimentazione.
 - * Verificare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica.
 - * Controllare se i fusibili funzionano.
 - * Verificare che vengano seguite le istruzioni per l'uso per l'impostazione dell'ora e il passaggio dell'apparecchio al funzionamento manuale.
- La funzione grill funziona ma il forno principale no.
 - * Assicurarsi di aver selezionato la corretta funzione di cottura.
- Il grill e la resistenza superiore del forno non funzionano o vengono interrotti per lunghi periodi durante l'uso.
 - * Lasciar raffreddare il forno per circa 2 ore. Quando si raffredda, controllare se l'apparecchio funziona di nuovo correttamente.
- Il mio cibo non è cotto correttamente
 - * Assicurarsi di selezionare la temperatura e la funzione di cottura corrette per il cibo da cucinare. Per ottenere i migliori risultati di cottura, può essere opportuno impostare la temperatura di cottura con più o meno 10°C.
- Il mio cibo non è cotto in modo uniforme
 - * Verificare che il forno sia montato correttamente e che il piano di forno sia orizzontale.
 - * Verificare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni dei ripiani corrette.
- La lampadina del forno non funziona
 - * Vedere pagina 16 e seguire il paragrafo “Sostituzione della lampadina del forno”.
- Si forma della condensa nel mio forno.
 - * Vapore e condensa sono risultati naturali della cottura di cibi ad alto contenuto di acqua, come cibi congelati e pollo.

*È possibile che si formi della condensa nella cavità del forno e tra i vetri dello sportello del forno. Questo non è necessariamente un segno che l'apparecchio non funziona correttamente.

*Non lasciare che gli alimenti si raffreddino nel forno dopo che sono stati cotti e il forno è spento.

*Utilizzare contenitori chiusi durante la cottura per ridurre la quantità di condensa generata, ove applicabile.

IMPORTANTE: Se l'apparecchio non sembra funzionare correttamente, deve essere scollegato dalla rete elettrica e bisogna contattare il servizio autorizzato più vicino.

NON TENTARE DI RIPARARE DA SOLI L'APPARECCHIO.

CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA RAEE

1-Questo prodotto non contiene sostanze nocive e proibite specificate nel Regolamento sul Controllo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche pubblicato dal Ministero dell'Ambiente e dell'Urbanizzazione della Repubblica di Turchia. È conforme alla normativa RAEE.

