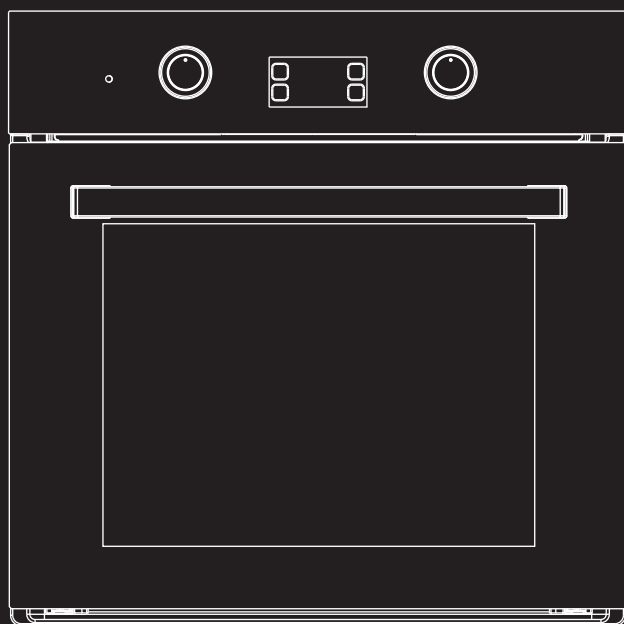


B66



**Built - In Electric Oven
User Manual**



**Manuale d'uso del forno
elettrico da incasso**

110000A0397

DEAR COSTUMER

EN

We sincerely thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using its many features and the benefits it provides. Please read the user manual carefully before using the product. Keep this manual in a safe place for future reference. Make sure that other people using the product are also familiar with the instructions.

General information

- This appliance is intended for domestic use and can be placed in a standard kitchen cabinet or residential unit.
- **IMPORTANT:** All materials used in the installation with adjacent furniture or enclosures shall be able to withstand above the ambient temperature of the room in which they are located, with a minimum temperature of 85°C, while in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below those given above.
- Any damage caused by the appliance installed contrary to this temperature limit or by the placement of adjacent cabinet materials closer than 4 mm to the appliance shall not be the responsibility of the seller.
- Please refer to the appropriate information provided in the installation instructions for this appliance for use in recreational vehicles.
- The oven may emit an unpleasant smell when it is first switched on. This is due to the adhesive used for the insulation panels inside the oven. This is perfectly normal; you should simply wait before putting the food in the oven to remove the odour if odour occurs.
- The appliance and its parts that can be contacted will be heated during use. Necessary care should be taken to avoid touching the heated parts.
- Responsible persons/supervisors should be involved in the use of the appliance in areas close to children. Persons with physical and mental disabilities or lack of knowledge and experience (including children and the elderly) should not be permitted to use the appliance without responsible persons present.
- This appliance should only be used by children aged 8 years and older as well as persons with mental, physical disabilities or lack of knowledge and experience, provided that they understand the instructions given about the safe use of the product and the hazards that may occur.

- Children should be kept under control to ensure that children do not play with the appliance. This appliance is not intended for persons (including children) with reduced physical, sensory, and mental capabilities or lack of experience and knowledge when they are not provided with supervision and training in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use excessive abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven glass. This can scratch the surface and result in permanent damage to the glass.
- The appliance will be very hot during use. Precaution should be taken to avoid touching the heated parts inside the oven.
- Do not allow children near the oven while it is operating, especially when the grill is on.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid electric shock.
- Use of this appliance for any purpose or in any other medium without express agreement shall void any warranty or liability claim.
- Your new appliance is warranted against mechanical faults in the electrical system, with some exceptions specified in the Warranty Conditions. The conditions specified above does not affect your legal rights. Repairs may only be carried out by the representatives of the authorised service..

Environmental note

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. You will be helping to counteract the potential negative consequences of inappropriate waste treatment of this product for the environment and human health by ensuring that this product is disposed of correctly. This symbol  in the product or documents provided with the product indicates that this appliance may not be handled as domestic waste. Instead, this appliance will be delivered to appropriate collection points for the recycling of electrical and electronic appliances. Disposal shall be performed according to local environmental regulations for waste disposal. Please contact your local city office, your domestic waste disposal service, or the shop from which you purchased the product for more detailed information about handling, recovery, and recycling of this product.

 This appliance must be installed correctly and exactly according to the manufacturer's instructions by a suitably qualified person. This is extremely important for your safety. Please be sure to read this manual before installing or using the appliance.

If you are not sure about any of the information contained in this booklet, please

contact the Technical Department.

Child safety

- We strongly recommend that infants and young children shall be prevented from approaching the appliance at all times and that touching the appliance shall not be allowed.
- Please ensure young family members are kept under close supervision at all times if they are required to be in the kitchen.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean against the oven door when it is open as this may cause damage to the hinges of the oven door.
- Do not leave heated oil or unattended oil as there is a risk of fire.
- Do not place pots or baking trays directly on the bottom of the oven cavity or align them with aluminium foil.
- Do not allow electrical appliances or cables to come in contact with the heated areas of the appliance.
- Do not use the appliance to heat the room where it is located or to dry clothes.
- Do not install the appliance near curtains or home textiles.
- Do not attempt to lift or move the cooking utensils using the oven door or handle as this may cause damage to the appliance or injury to the person lifting the appliance.

Cleaning

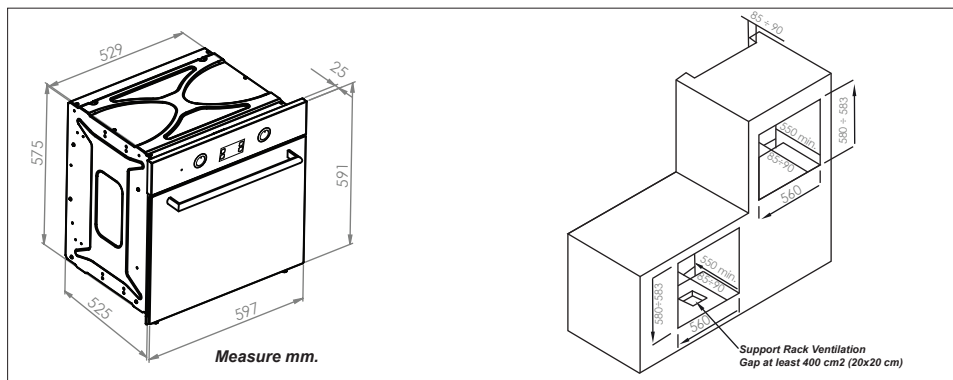
- Cleaning of the oven should be done regularly.
- Maximum care must be taken when using this appliance and when performing the cleaning procedure.
- **IMPORTANT:** The appliance must be disconnected from the electrical supply before the cleaning procedure is carried out.

Installation

! This appliance must be installed correctly and exactly according to the manufacturer's instructions by a suitably qualified person.

- We disclaim any responsibility for injury or damage to property or persons as a result of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam, and moisture will be generated during the use of the appliance, so be careful to prevent injuries and ensure that the room is sufficiently ventilated. Additional ventilation may be required if the appliance is to be used for a long period of time.
- Please consult your qualified installer if in doubt about the amount of ventilation you will need.

Technical Specifications



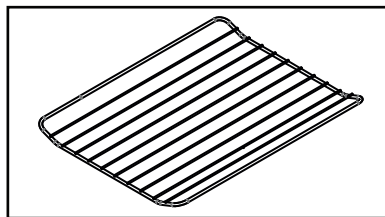
Cooling fan

• A cooling fan is installed inside this appliance to keep the oven's internal temperature stable and the external surface temperature low. Product Specifications (Varies according to the models.)

- 15+0 function
- Energy efficiency class: A / A+
- Oven capacity 51-55 litres
- LED full programmer
- Cooling fan
- Thermostat controlled grill
- Removable door with double-glass
- Oven lamp

Standard Accessories (Varies according to the models.)

Wire Racks: these are the parts used for grilling or frying with pots, cake tins.

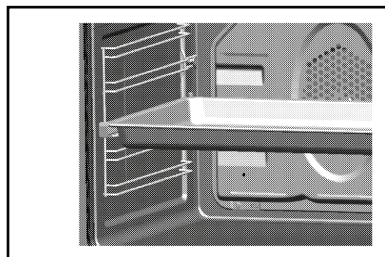


Multipurpose tray: For cooking large quantities of food such as brownies, pastries, frozen foods, etc., or for collecting spilled/splashing oils and broths.



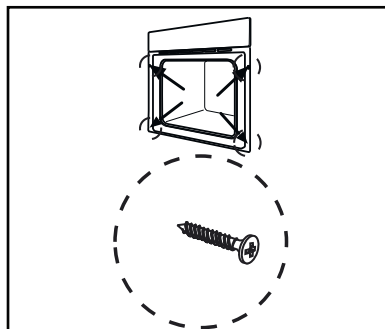
Rack Placement Warning: The racks must be correctly positioned between the side rails to ensure safe operation of the oven racks.

This will ensure that hot food particles do not slip and fall while carefully pulling out the racks or tray.

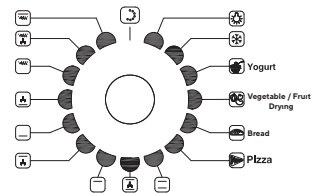
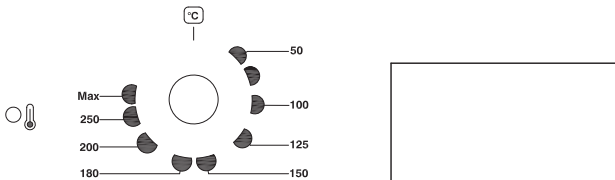
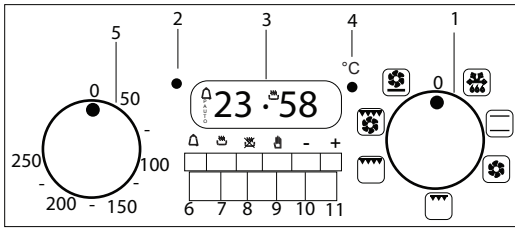
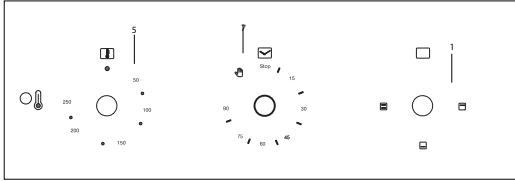
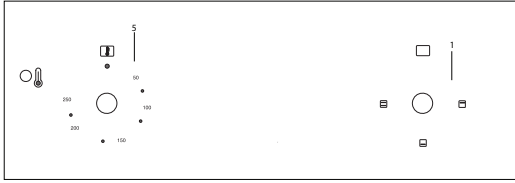


Securing the Oven to the Cabinet

- 1.Place the oven in the cabinet.
- 2.Open the oven door.
- 3.Secure the oven to the kitchen cabinet with four fasteners that fit to the holes in the oven body and to the wood screw.

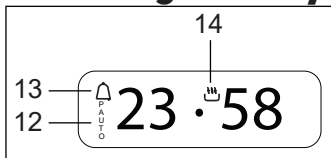


Control Panel (Varies according to the models.)

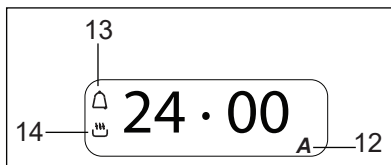


- 1)Oven function selector switch
- 2)Power indicator lamp
- 3)Oven programmer / Timer
- 4)Oven operation lamp
- 5)Thermostat control button
- 6)Timer "minute reminder" button
- 7)Timer "duration" button
- 8)Timer "end cooking" button
- 9)Timer "manual start" button
- 10)Timer "minus" button
- 11)Timer "plus" button

Oven Programmer / Time Indicator



- 12) "Auto" function symbol
- 13) "Minute reminder" symbol
- 14) "Manual operation" symbol



- 12) "Auto" function symbol
- 13) "Minute reminder" symbol
- 14) "Manual operation" symbol

Setting and using the oven programmer/timer OT-4000-LED is an electronic timing module that ensures that the food you put in your oven is ready for service whenever you desire. You only need to programme the cooking time and the time that you want your food to be ready. It may also be used as a minute programmable alarm clock independently of the oven.

WHEN THE POWER IS SUPPLIED

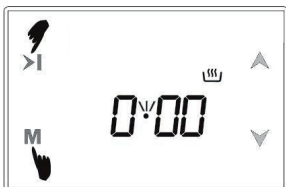
The oven is deactivated when the power is supplied for the first time, the time and the AUTO message flashes on the display. The time displayed on the screen is not correct. In this case, you can activate the oven and set the time by pressing. **M**



Manual mode is activated by pressing **>|** and **M** keys together. The oven is switched on in Manual mode.

CLOCK SETTING

The clock setting can only be done when there is no active cooking programme. Switch to manual mode. The point between hours and minutes starts flashing on the screen, you can set the time forward with **▲** and backward with **▼**. Long press of these keys will change the clock more quickly



- 1) Switch to manual mode.
- 2) Set the time with the keys
- 3) The point shall be illuminate solidly after a few seconds.

▲ or **▼**

ALARM TIME SETTINGS

Using this function, you can set your alarm clock to go off at the desired time



1) Enter the alarm time setting by pressing the **M** key 2 times.



2) Enter the keys **▲** or **▼**. (ex: 5 minutes)



3) In a few seconds, the screen will return to indicate the time.

CANCELLING THE ALARM



Alarm starts to go off when the set time is expired. You can silence the alarm by pressing any button.

AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

If you start to cook the food you put into the oven immediately, you only need to enter the cooking time.

Example: We have put the food we want to cook in the oven, and we want to cook it for 2 hours and 15 minutes.



1) The time is now 18:30



1) Enter the cooking time setting mode by pressing **M** once.

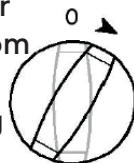


3) Enter the time with the keys **▲** or **▼**.



4) After a few seconds, the display will show the current time and that the food is being cooked.

The oven clock is programmed to cook your meal for 2 hours and 15 minutes starting from now. Make sure you set the other control buttons on the oven to the desired cooking functions and temperatures.



Note: You can cancel the cooking programme by switching to Manual Mode while setting the cooking programme or while the programme is running.

We have seen that the automatic cooking process can be started immediately by entering the cooking time in the example above. It is also possible to see the time when the meal will be ready (end of cooking) by pressing the button **>|** and to set this time if desired. A setting is made so that the meal will be ready at 21:30 in the example below.



- 1) Press the key **>|**.
The time when the food is ready is shown as $18:30 + 2:15 = 20:45$ on the display.
- 2) Set the end of cooking time with the help of the keys **▲** or **▼**.
- 3) The display will return after a few seconds.

In this case, we have programmed our oven so that your food will be ready at 21:30. We have programmed the cooking time before to 2 hours and 15 minutes. Your oven will start the cooking process at 19:15, cook your meal for 2 hours and 15 minutes, and the cooking programme will be finished at 21:30 in this case.

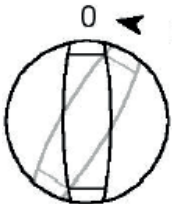
The screen to be displayed when cooking starts



The screen to be displayed when cooking finishes



The buzzer shall sound when the cooking programme is completed and it shall sound for 7 minutes if it is not silenced..



NOTE: Your oven will be disabled until you reset the oven clock time.

- 1) Turn off the oven.
- 2) Reset the oven clock.

In the example above, first the cooking time was set and the end of cooking time that has automatically calculated was changed by us in the second phase. You can also set the end of cooking time first if you want; in this case, the cooking time will be automatically calculated and can be changed in the second phase if desired.

WHEN THE POWER IS FAILED AND IS RESTORED

In case of mains power failure, the oven will remain off for safety reasons. This is indicated by the flashing of the time and AUTO text on the screen. If there is a running cooking programme in this position, it will be deleted. The time will be displayed 0:00 and it should be set. (See When the Power is Restored)

NOTE: The system will maintain its status in case of a short-term power failure. If you are not going to use your oven, make sure that you set the button on the oven to off position.

The flashing AUTO sign indicates that the oven is deactivated and you must switch to MANUAL MODE to return to the normal mode.

CHILD LOCK FUNCTION

This function is to prevent unintentional changes to the settings you have made on your oven clock. No key presses will be valid while the child lock is active. Only the keys are locked if the key lock is activated when there is a cooking programme in place. Both the keys will be locked and the oven will be disabled if the key lock is activated while the oven is in the manual mode. The oven becomes operational again when the key lock is cancelled.



1) Press and hold the keys ▲ and ▼ for approximately 1 second until the key symbol appears (2 beeps will be heard)



2) The key symbol will appear on the screen. The child lock is now engaged.

Note: Press and hold the same two keys for approximately 1 second until the key disappears from the display to unlock.

Note: If your alarm goes off while the child lock is on, you can silence your alarm by pressing any button. Lock shall be continued to be active.

PROGRAMMABLE OPTIONS

1-HOUR MODE

Thanks to this feature, you can view your clock in 12-hour mode (AM/PM). Press and hold the key ►| for about 5 seconds, when you hear 2 beeps, the clock is displayed in 12-hour mode (with one of the AM/PM icons). To return to 24-hour mode, press ►| again for approximately

for 5 seconds, when you hear 2 beeps, it switches to 24-hour mode.

Note: Ex-factory settings is 24-hour mode.

2-KEY SOUND - ON/OFF

Thanks to this feature, you can cancel the key tone! Press the key **M** for about 5 seconds, when you hear 2 beeps, "nt" will be displayed on the screen, when "nt", that is, "no tone" is selected, no beep is heard when the keys are pressed. To activate the key tone, hold down the key **M** for about 5 seconds, when you hear 2 beeps, "bt" will be displayed, when "bt", that is, "beep tone" is selected, each time a key is pressed, a beep sound is heard.

Note: The factory output key tone is active.

3-BRIGHTNESS SETTING

Thanks to this feature, you can adjust the brightness level of the display and key lighting. Press and hold the key **▲** for about 1 second, after two beeps are heard, the display will read 'br 08' and the brightness setting will be activated:

1- The brightness level will change (for 8 levels) as long as you continue to press the same key.

2- The brightness level changes by 1 if the same key is released and pressed again within approximately 5 seconds. If the last brightness level is not changed within 5 seconds, it is stored in the memory.

Note: The brightness level set ex-factory is the highest level.

4-ALARM LOUDNESS SETTING

Thanks to this feature, you can change the volume you hear when your alarm sounds! Press and hold the key **▼** to hear the volume set after 1 second. You may hear and set the next sound volume (3 levels) by releasing the same key and holding it down again. Now, your alarm will go off at the last loudness level that you have listened. Note: By default, the alarm loudness level is highest.

NOTE: Programmable options shall remain in the memory even if the power is interrupted.

DEFAULTS:

Buzzer	: High sound volume
Brightness Setting	: Highest (br 08)
Key Tone	: Beep tone (bt)
Clock Mode	: 24 Hours

FUNCTIONS

 **OVEN LAMP:** Lamp control setting to turn on the lamp even when the oven is not running.

 **DEFROST MODE:** The fan operates without heating to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost food will depend on the room temperature, and the amount and type of food. Always check the packaging of the food for defrosting instructions.

 **OVEN WITH FAN:** This cooking method uses the circular unit C2 when distributing heat by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different racks to prevent odours and flavours from passing from one dish to another.

 **GRILL MODE:** This cooking method uses the grill unit, which directs heat downwards over the dishes. This function is suitable for grilling bread and grilling portions of foods such as meat.

 **CONVENTIONAL OVEN** (top and bottom unit): This cooking method provides traditional cooking with heat from the upper and lower units. This function is suitable for frying and cooking on a rack only.

 **HALF-GRILL MODE:** This cooking method uses the inner parts of the upper unit, which directs heat downwards over the dishes. This function is suitable for situations such as grilling bread and grilling meat.

 **FULL GRILL:** This cooking method uses the inner and outer parts of the upper unit, which directs heat downwards over the dishes. This function is suitable for grilling medium or large portions of foods such as sausage, meat, fish.

 **FAN AND GRILL:** This cooking method uses the upper unit together with the fan, which helps to ensure rapid circulation of heat. This function is suitable for instances of rapid browning and for “sealing” juices of foods such as steaks, hamburgers and some vegetables etc.

 **FAN AND LOWER UNIT:** This cooking method uses the lower unit together with the fan, which helps to circulate heat. This function is suitable for sterilising and protecting jar

*The oven lamp will turn on automatically when an oven function is selected.



CURING YOGHURT

Mix the yoghurt, at room temperature, to be used as yeast in 1 litre of milk at room temperature with a wooden spoon. Place the mixture you prepared on the grill by placing the wire rack on the 2nd rack. Set the temperature control button  to the yoghurt mode and set the clock to the manual mode. Leave in the oven for 5 hours (for products with a timer). Removal from the oven: Keep the yoghurt you have made until it reaches room temperature. Then, close the lid of the container and keep it in the refrigerator for 24 hours.

The yoghurt is ready for consumption at the end of this period.



DRYING VEGETABLES/FRUITS

Chop your fruits and vegetables to your taste and set the temperature control button  to the fruit/vegetable drying mode and set the clock to the manual mode. The duration of the procedure may vary depending on the fruits/vegetables.



BREAD BAKING ICON

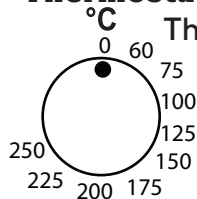
Place the mixture you have prepared in the 2nd corner of the oven that you have preheated for 5 minutes and set the control button  to the bread mode and set the clock to the manual mode at 180°C to start the cooking process.



PIZZA BAKING ICON

Place the prepared ingredients on the 2nd floor of the oven that you have preheated for 5 minutes and set the control button  to the pizza mode and set the clock to the manual position at 180°C to start the cooking process.

Thermostat control button



The oven thermostat control button sets the required oven temperature. It is possible to regulate the temperature within the range of 50-250°C. Rotate the control button clockwise.

Oven operation lamp

This lamp will turn on to indicate that the oven heating units are in operation. The lamp will turn off when the temperature set with the thermostat control button is reached. In such a case, it will cycle at intervals during the cooking period.

You should not put food in the reservoir until the correct cooking temperature has been reached.

Cooking principles

- Refer to the information on the food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Temperatures and times may vary according to your personal preferences once you are familiar with the performance of your appliance.
- You should follow the information given on the food packaging for this special cooking method if you are using the oven with fan function.
- Ensure that the frozen food is completely thawed before cooking unless the instructions on the food packaging advise you to be able to cook from with "frozen state".
- You should preheat the oven and put no food inside the oven until the oven operation lamp goes out. You may not choose preheating when using the oven mode with fan, but you should extend the cooking time by approximately ten minutes from the time allowed by the food packaging.
- Before cooking, check that the unused accessories have been removed from the oven.
- Place the baking trays in the middle of the oven and leave space between the trays to allow air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to check the food.
- The oven lamp will stay on during cooking.

Warnings

- Keep the oven door closed while using the grill function.
- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to heat the elements wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil may potentially damage the grill element.
- Also, you should never cover the base of the oven with aluminium foil.
- Never put pans or cooking utensils on the base of the oven during cooking. These should always be placed on the racks provided.

- The grill heating element becomes extremely hot during operation, avoid accidentally touching it while handling the food you grill.
- Important: Exercise caution when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.
- The drip tray handle should only be used when repositioning the drip tray, not to remove it from the oven cavity. Always use oven gloves when removing the drip tray.
- The drip tray handle must not be left in place when the appliance is opened.

Cleaning and servicing



Cleaning operations should only be carried out when the oven is cold. The appliance should be disconnected from the mains supply before starting the cleaning process.

- The oven must be thoroughly cleaned before the first time operation and after every use. This will prevent residual food from cooking in the oven cavity. After the residues have been cooked several times, they are much harder to remove.
- Never clean the oven surfaces with steam.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- Stains that appear on the oven floor will be caused by food splashes or spilled food; these splashes occur during the cooking process. These are probably the result of foods cooked at extremely high temperatures or placed in very small cooking utensils.
- Make sure that the selected cooking temperature is suitable for the food you cook. Also, make sure that the food is placed in plates of sufficient size and, where appropriate, in a drip tray.
- The external components of the oven should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- If you are using any form of oven cleaner on your appliance, you should check with the manufacturer of the cleaner that this product is suitable for use on your appliance.

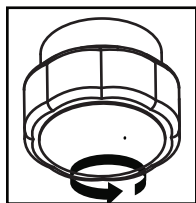
- Damages caused to the appliance by a cleaning product will not be repaired free of charge by the authorised service even if the appliance is within the warranty period.

Removable oven ceiling covering

- The appliance is provided with a ceiling covering that must be slid over the grill unit.
- The covering must be removed and thoroughly cleaned after every use of the appliance when you finish cooking.

Do not allow oil and grease to accumulate in the oven coating as this may cause a fire hazard.

Replacing the oven bulb



IMPORTANT: The oven should be disconnected from the mains supply before attempting to remove or replace the oven bulb.

- Remove all oven racks, drip tray and side rack on the same side as the oven lamp.
- Remove the lamp cover by turning it counter clockwise.
- Turn the bulb clockwise and remove it from the holder.
- Replace the bulb with a 25 W/300°C screw type pygmy bulb.
- Do not use any other type of bulb.
- Replace the lamp cover.

Removing the oven door for cleaning

To facilitate the cleaning of the oven interior and external frame, the door must be removed as follows:

- There are two movable bolts on the hinges.
- If you raise both movable bolts, the hinges are separated from the oven housing.
- You should hold the edges of the door in the middle and then gently tilt it towards the oven cavity and slowly pull it out of the oven cavity.

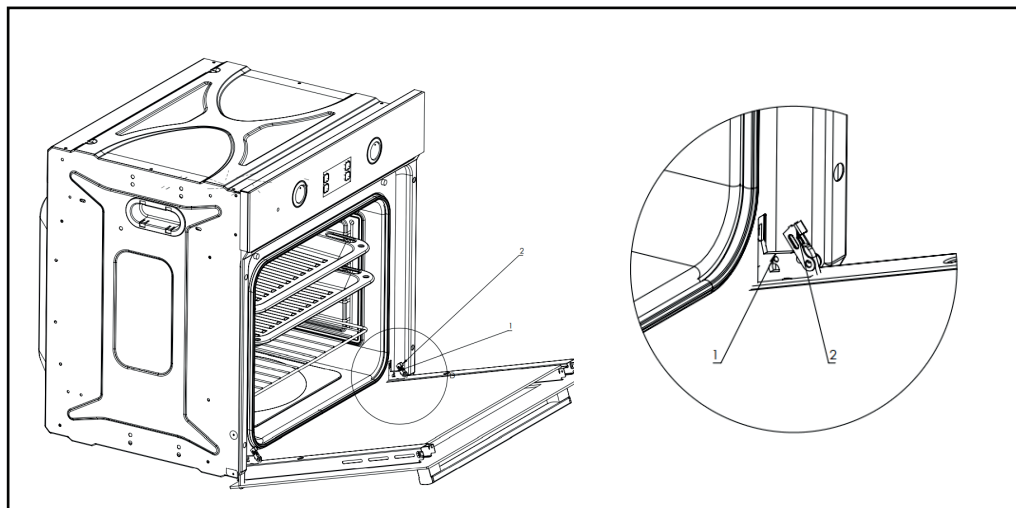


Figure 1

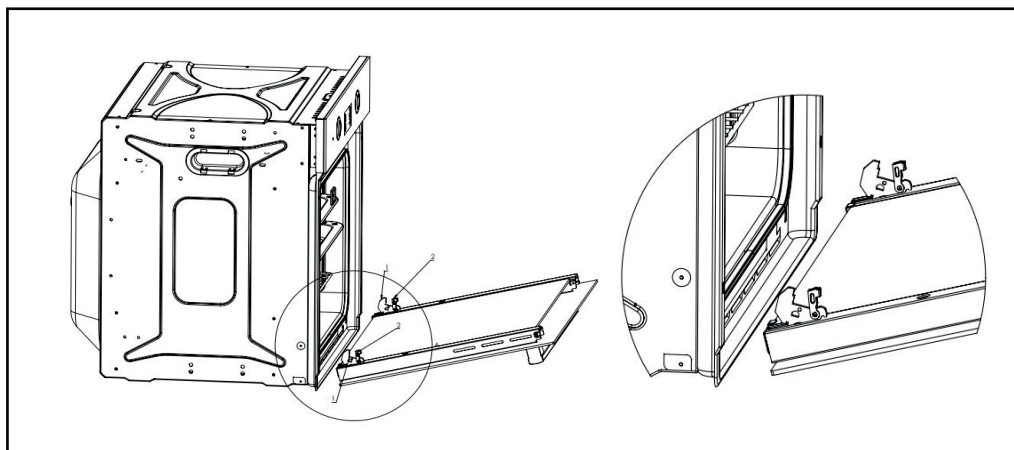
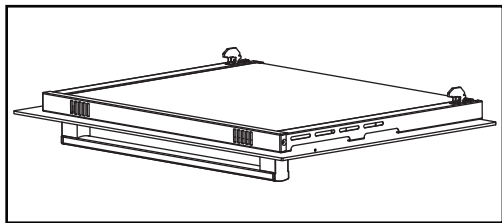


Figure 2



•**IMPORTANT:** You should always make sure that the door is supported and placed on safe materials when cleaning.

•Oven door and door glass should be cleaned using a damp cloth and a small amount of detergent. The cloth must not come into contact with any cleaning products or chemicals in advance.

•Slide the hinges into their slots to reinstall the door and fully open the door.

•**IMPORTANT:** The movable bolts must be fixed back to their original positions before closing the cover.



• Be careful not to remove the hinge lock system while removing the door as the hinge mechanism has a strong spring.

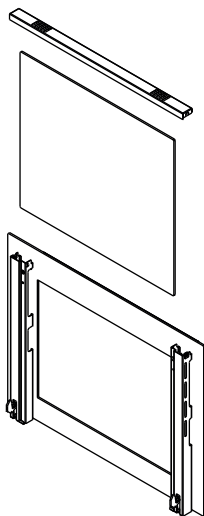
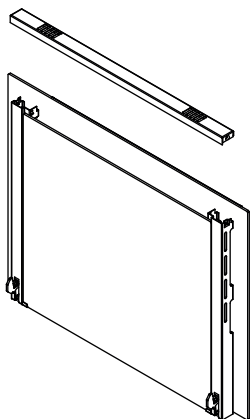
Removing the inner cover glass for cleaning

•Do not submerge the door in water at any time. Removing the inner door glass for cleaning

•Do not use any abrasive cleaning agents that may cause damage.

•Be aware that if the surfaces of the glass panel are scratched, this may result in dangerous deterioration.

•The inner door glass can be removed after removing the 2 screws on the sides of the metal upper profile in order to facilitate cleaning.



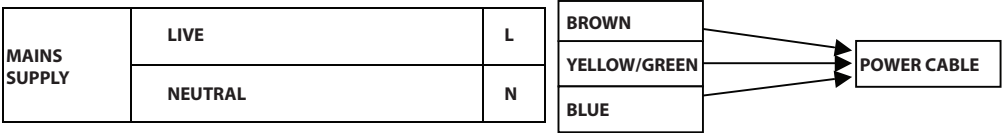
INSTALLATION

- Installation must be carried out by a suitably qualified person in accordance with the current version of the following documents.
- British Regulations and Safety Standards or the Counterparts of these documents in European Norms.
 - Building Regulations (issued by the Ministry of the Environment).
 - Building Standards
 - IEE Electrical Installation Regulation.
 - Electrical Regulation in the Workplace.

Ensure that the supply voltage marked on the Rating Plate is compatible with the mains supply voltage before connecting the appliance.

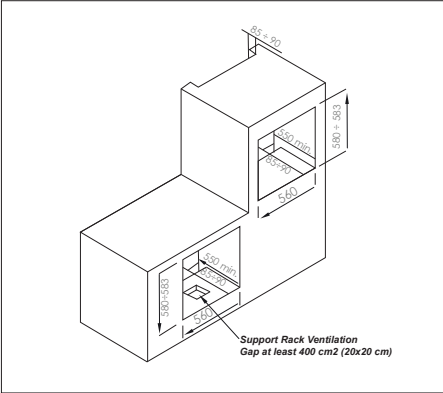
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

- This appliance has a 13 A double pole switch fused flat (spur) socket with 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The flat (spur) socket is still accessible even if your oven is placed in its housing.



- Loosen and remove the cover from the terminal block to gain access to the internal contacts to connect the power cable. Make the connection by holding the cable in place with the provided cable clamp and immediately close the terminal block cover again.
- The ground (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors if you have to replace the oven power cable.
- Care should be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, it must be replaced with the appropriate spare available from the Parts Department

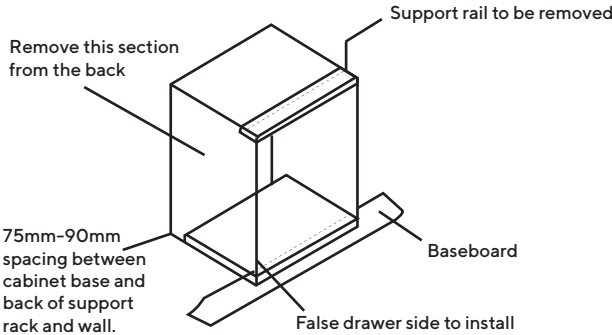
Installation of the oven in the kitchen cabinet:



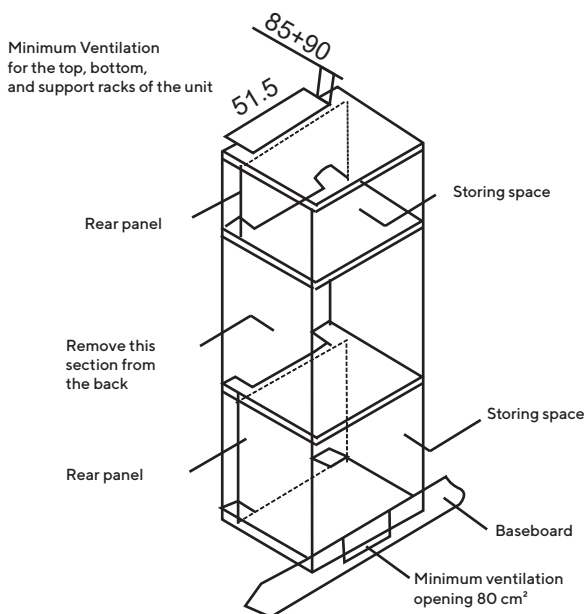
Positioning the appliance

- Make sure that the opening on which the oven is to be placed is in accordance with the dimensions given in the diagram above.
- The oven must be placed in the oven housing with the ventilation openings shown in the "Ventilation requirements" on the next page.
- Ensure that the back panel of the oven furniture unit is removed.

Ventilation requirements



(The figure shows the ventilation and opening requirements required for the installation of the appliance in a standard kitchen unit).



(The figure shows the ventilation and opening requirements required for the installation of the appliance in a high residential unit).

My appliance does not operate correctly

•Oven does not work

- *Check if the oven is in manual operation mode.
- *Check if you have selected a cooking function and cooking temperature.

•It seems that there is no power to the oven and grill.

- *Check that the appliance is correctly connected to the mains supply.
- *Check that the mains fuses are operational.
- *Check that the operating instructions for setting the clock and switching the appliance to manual operation mode are followed.

•The grill function is working, but the main oven is not working.

- *Make sure that you have selected the correct cooking function.

•Grill and upper oven unit are not working or are cut off for long periods of time during use.

- *Allow the oven to cool for about 2 hours. Check if the appliance is working correctly again when it has cooled down.

- **My food is not cooked correctly**

- * Be sure to choose the right temperature and the right cooking function for the food you cook. It may be appropriate to set the cooking temperature at plus or minus 10°C to obtain the best cooking results.

- **My food is not cooked evenly**

- * Check that the oven is installed correctly and that it is straight.

- * Check that the correct temperatures and rack positions are used.

- **Oven lamp does not work**

- * See page 16 and follow the chapter "Replacing the oven bulb".

- **My oven is fogging up**

- * Steam and fog are natural by-products of cooking foods with a high water content, such as frozen food and chicken.

- * You may encounter fogging in the oven cavity and between the oven door glasses. This is not necessarily an indication that the appliance is not working correctly.

- * Do not leave food in the oven to cool after it is cooked and the oven is turned off.

- * Use closed containers where applicable when cooking to reduce the amount of steam that forms.

IMPORTANT: If your appliance does not seem to be working correctly, you should disconnect the appliance from the mains supply and contact the nearest authorised service centre.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

COOKING CHART

FOODS	TEMPERATURE (C)	RACK POSITION	COOKING TIME (min.)
Cake	150-170	2	35-45
Pie	200-220	2	50-60
Biscuits	160-170	3	25-30
Cookie	175-200	3	35-40
Cake	180-200	2	30-40
Doughnuts	200-220	2	30-40
Filo pastry	180-200	2	50-60
Buns	180-200	2	35-40
Lamb	220-240	3	30-40
Veal	220-240	3	50-60
Mutton	230-250	3	50-60
Chicken (Chopped)	230-240	3	45-50
Fish	200-220	3	35-40
Yoghurt	It shall be set at an average of 40 degrees	3	5 hours
Bread	180	2	30
Pizza	180	2	20
Vegetable and Fresh Fruits	It shall be set at an average of 110 degrees	2	5 hours

NOTE: The values in the are the results obtained in our laboratory. You can find different values suitable for you taste with your experience.Preheating should be done for 5-10 minutes before cooking.

NOTE: Fruit and vegetable drying processes(in hours) vary according to foods

Ti ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. Ci auguriamo che ti piaccia utilizzare le sue numerose funzionalità e i vantaggi che offre. Prima di utilizzare questo prodotto, leggi attentamente il manuale d'uso. Conserva questo manuale in un luogo sicuro per un uso futuro. Assicurati che anche le altre persone che utilizzano il prodotto abbiano familiarità con le istruzioni.

Informazioni Generali

- Questo apparecchio é stato progettato per un uso casalingo e può essere sistemato in un mobile da cucina standard o in un'unità abitativa.
- **IMPORTANTE:** I mobili o le protezioni adiacenti e tutti i materiali utilizzati nel montaggio devono essere in grado di resistere a una temperatura minima di 85°C superiore alla temperatura ambiente della stanza in cui viene utilizzato.
- Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminato sono particolarmente soggetti a danni da calore o hanno una tendenza a scolorire a temperature inferiori ai valori sopra indicati.
- Il venditore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati dall'apparecchio installato in violazione a questo limite di temperatura o dal posizionamento dei materiali dei mobili a una distanza inferiore ai 4 mm dall'apparecchio.
- Ti preghiamo di fare riferimento alle informazioni appropriate fornite nelle istruzioni di installazione di questo apparecchio per l'uso in veicoli ricreativi.
- Alla prima accensione, il forno potrebbe emanare un odore sgradevole. Ciò è dovuto all'adesivo utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno. Questo fatto è del tutto normale; se si verifica emanazione di odore, prima di mettere il cibo nel forno, devi solo aspettare che l'odore scompaia.
- L'apparecchio e le sue parti che possono venire a contatto si riscaldano durante l'uso. Devi stare attento ed evitare di toccare le parti riscaldate.
- Nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato nelle vicinanze di bambini, devono essere presenti le persone responsabili o dei supervisori. Non consentire l'uso del forno a persone con disabilità fisiche o mentali (inclusi i bambini e gli anziani) o che non abbiano conoscenza ed esperienza, senza la presenza delle persone responsabili.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età pari o superiore agli 8 anni e di persone con disabilità mentali o fisiche o che non abbiano esperienza e conoscenza, dovrebbe essere consentito solo se supervisionati o abbiano compreso le istruzioni fornite sull'uso sicuro del prodotto e i pericoli a cui si potrebbe andare incontro.

- Per essere sicuri che i bambini non giochino con questo apparecchio, quest'ultimi devono essere tenuti sotto controllo. Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano vigilate o istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Per pulire il vetro del forno non usare detergenti eccessivamente abrasivi o raschietti metallici affilati. Ciò può graffiare la superficie e provocare danni permanenti al vetro.
- Durante l'uso il dispositivo diventa molto caldo. Devono essere prese le necessarie precauzioni per evitare di toccare le parti riscaldate all'interno del forno.
- Quando è in funzione e in modo particolare quando è accesa la griglia, non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno.
- Al fine di evitare scariche elettriche, prima di sostituire la lampadina, assicurati che la porta del forno sia chiusa.
- L'uso di questo apparecchio per qualsiasi scopo diverso o in qualsiasi altro ambiente senza un esplicito accordo annullerà qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.
- Il tuo nuovo apparecchio è garantito contro i guasti elettrici o meccanici, con alcune eccezioni specificate nelle Condizioni di Garanzia. Quanto sopra non pregiudica i tuoi diritti legali.
- Le riparazioni potranno essere effettuate solo da rappresentanti dell'assistenza autorizzati.

Nota Ambientale

Questo apparecchio è contrassegnato secondo la direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento di questo prodotto, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



Questo simbolo  sul prodotto o nella documentazione fornita insieme al prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come rifiuto domestico. Tale apparecchio dovrà invece essere consegnato agli appositi punti di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento dovrà essere effettuato in conformità con le normative ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, puoi contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui hai acquistato il prodotto.

 Questo apparecchio deve essere installato da una persona adeguatamente qualificata, in modo corretto e seguendo esattamente le istruzioni del produttore.

È molto importante per la tua sicurezza. Ti preghiamo di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni prima di installare o di utilizzare l'apparecchio.

Se non sei sicuro su qualche informazione del manuale ti preghiamo di contattare l'Ufficio Tecnico.

Sicurezza dei Bambini

- Ti raccomandiamo vivamente di evitare che i neonati e i bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio e di non consentire loro di toccarlo.
- Se i bambini hanno bisogno di stare in cucina, assicurati che siano sempre attentamente sorvegliati.

Sicurezza Generale

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno e non appoggiarti alla porta del forno quando è aperta poiché ciò potrebbe danneggiare le cerniere della porta.
- Non lasciare l'olio riscaldato o l'olio incustodito poiché esiste il rischio di incendio.
- Non appoggiare pentole o teglie da forno direttamente sul fondo della cavità del forno, né coprirle con fogli di alluminio.
- Evita che apparecchiature elettriche o cavi entrino in contatto con le aree calde del forno.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente 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 gli attrezzi di cottura, la porta del forno o la sua maniglia, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o ferire la persona che lo solleva.

Pulizia

- La pulizia del forno deve essere effettuata regolarmente.
- Cerca di prestare la massima attenzione nell'uso e nella pulizia dell'apparecchio.

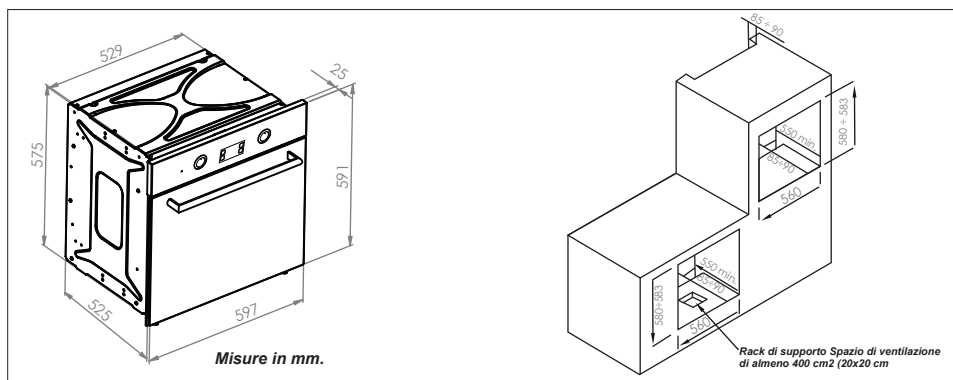
• **IMPORTANTE:** Prima di iniziare la procedura di pulizia, devi staccare il collegamento elettrico dell'apparecchio.

Installazione

 Questo apparecchio deve essere installato da una persona adeguatamente qualificata, in modo corretto e seguendo esattamente le istruzioni del produttore.

- Si declina ogni responsabilità per lesioni o danni a proprietà o persone causati dall'uso o dall'installazione impropri di questo apparecchio.
- Durante l'uso dell'apparecchio si generano calore, vapore e umidità, fare attenzione a evitare lesioni e assicurati che la stanza sia adeguatamente ventilata. Qualora l'apparecchio venga usato per lungo tempo potrebbe essere necessaria una ventilazione ulteriore.
- In caso di dubbi sulla quantità di ventilazione necessaria, ti preghiamo di consultare il tuo installatore qualificato.

Caratteristiche tecniche



Ventola di raffreddamento

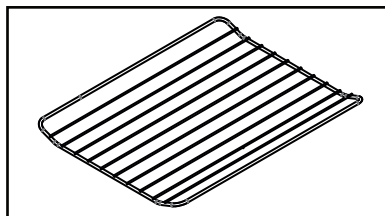
- Al fine di mantenere stabile la temperatura interna del forno e bassa la temperatura della superficie esterna é stata incorporata una ventola di raffreddamento.

Caratteristiche tecniche del prodotto (Varia a seconda dei modelli.)

- 15+0 funzioni
- Classe di efficienza energetica: A / A+
- Capacita' del forno: 51-55 litri
- Programmatore completo a LED
- Ventola di raffreddamento
- Griglia controllata da termostato
- Sportello estraibile a doppio vetro
- Lampada del forno

Accessori Standard (Variano secondo i modelli)

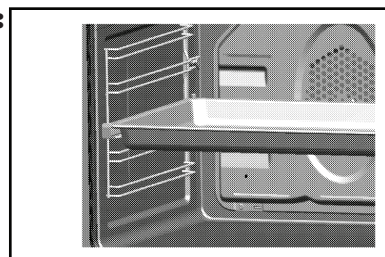
Ripiani in filo metallico: sono accessori utilizzati per poggiare contenitori vari, tortiere, grigliare o friggere.



Vassoio multiuso: per la cottura di grandi quantità di alimenti come torte umide, pasticcini, cibi surgelati, ecc. o per la raccolta di grassi o brodi di carne colanti o schizzanti.

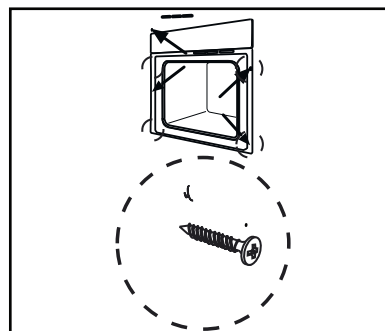


Avvertenza sul posizionamento dei ripiani: per garantire un funzionamento sicuro dei ripiani del forno, questi devono essere posizionati correttamente tra le guide laterali. Ciò assicurerà che i pezzi di cibo caldo non scivolino e cadano durante l'estrazione dei ripiani o del vassoio.

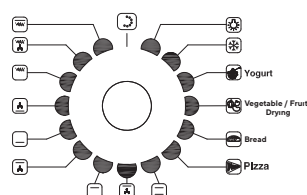
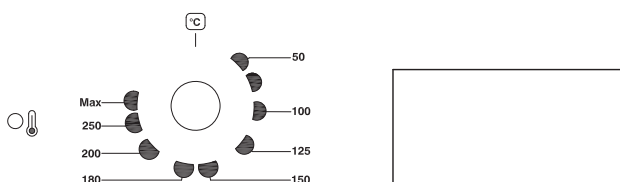
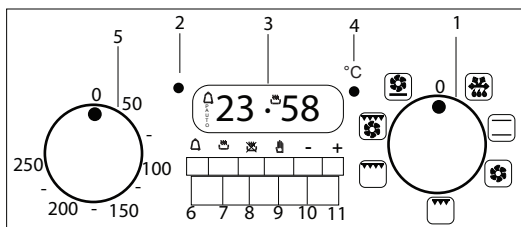
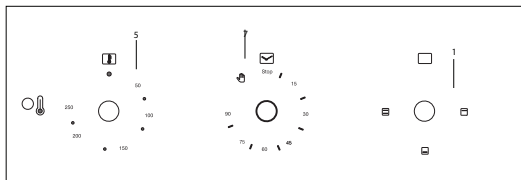
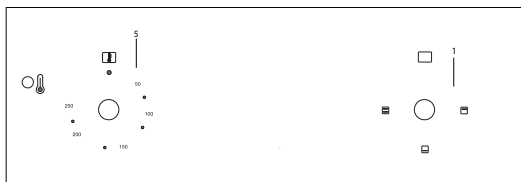


Fissaggio del forno alla cavità del mobile

1. Posizionare il forno nella cavità del mobile.
2. Aprire lo sportello del forno
3. Fissare il forno al mobile della cucina con quattro elementi di fissaggio che si adattano ai fori nel corpo del forno e alla vite per legno.

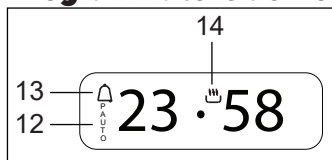


Pannello di Controllo (Varia secondo i modelli)

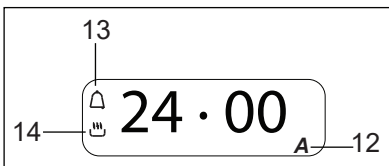


- 1) Pulsante di selezione della funzione del forno
- 2) Spia di alimentazione
- 3) Programmatore/Timer del forno
- 4) Lampada di funzionamento del forno
- 5) Pulsante di controllo del termostato
- 6) Pulsante "promemoria minuti" del timer
- 7) Pulsante "durata" del timer
- 8) Pulsante "fine cottura" del timer
- 9) Pulsante "funzionamento manuale" del timer
- 10) Pulsante "meno" del timer
- 11) Pulsante "più" del timer

Programmatore del forno / Indicatore del tempo



- 12) Simbolo della funzione "Auto"
- 13) Simbolo "Promemoria minuti"
- 14) Simbolo del "Funzionamento manuale"



- 12) Simbolo della funzione "Auto"
- 13) Simbolo "Promemoria minuti"
- 14) Simbolo del "Funzionamento manuale"

L'impostazione e l'utilizzo del programmatore/timer del forno

OT-4000-LED è un modulo di temporizzazione elettronico che assicura che il cibo che metti nel forno sia pronto per essere servito quando lo desideri. Tutto quello che devi fare è programmare il tempo di cottura del cibo e il tempo in cui desideri che sia pronto. Inoltre può essere utilizzato anche come sveglia con programmazione dei minuti, indipendentemente dal forno.

QUANDO ARRIVA LA CORRENTE ELETTRICA

Non appena torna la corrente elettrica, il forno viene disabilitato, l'orologio e il simbolo AUTO lampeggiano sullo schermo. Anche l'ora visualizzata sullo schermo non è corretta. In questo caso, è possibile attivare il forno e impostare l'ora premendo il tasto **M**.



In modalità manuale si accede premendo contemporaneamente i due tasti **>I** e **M**. In modalità manuale il forno è attivo.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

L'orologio può essere impostato solo quando non è attivo alcun programma di cottura.

Passa alla modalità manuale. Il punto tra ore e minuti inizia a lampeggiare sul display. Puoi impostare l'ora in avanti con **▲** e indietro con **▼**. Premendo a lungo i tasti il tempo cambierà più velocemente.



1) Passa alla modalità manuale



2) Imposta l'ora con i tasti **▲** o **▼**.



3) Dopo pochi secondi il punto sarà fisso

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DELL'ALLARME

Con questa funzione, puoi impostare il tuo allarme perchè suoni all'ora desiderata



1) Premi il pulsante **M** 2 volte per accedere all'impostazione dell'ora della sveglia..



2) Inserisci i tasti **▲** o **▼** (es: 5 minuti)



3) Dopo alcuni secondi il display tornerà a visualizzare l'ora.

SILENZIARE L'ALLARME CHE SUONA



Allo scadere del tempo impostato per la sveglia, questa inizia a suonare. È possibile silenziare l'allarme premendo un tasto qualsiasi.

PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICA

Se intendi iniziare subito la cottura del cibo che metti nel forno, devi solo inserire il tempo di cottura.

Esempio: Abbiamo posizionato il cibo da cuocere nel nostro forno e lo vogliamo cuocere per 2 ore e 15 minuti.



1) Ora sono le ore 18:30



2) Entra nella modalità di impostazione del tempo di cottura premendo una volta il pulsante **M**.

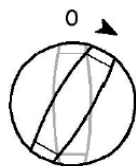


3) Inserisci il tempo con i tasti **▲** o **▼**.



4) Dopo alcuni secondi, il display cambierà per visualizzare l'ora corrente e che il cibo è in cottura.

L'orologio del forno è programmato per cuocere i cibi nel forno per 2 ore e 15 minuti a partire da quel momento. Non dimenticare di portare gli altri pulsanti di comando del forno nelle posizioni appropriate in base alla funzione di cottura e alla temperatura che desideri.

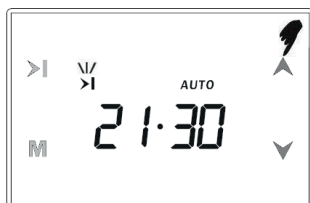


Nota: è possibile annullare il programma passando alla modalità manuale durante il funzionamento di un programma di cottura o mentre il programma è in funzione.

Nell'esempio di sopra, abbiamo visto che il processo di cottura automatica può essere avviato immediatamente inserendo semplicemente il tempo di cottura. Premendo il tasto **>|** è inoltre possibile vedere l'ora in cui il cibo sarà pronto (fine cottura) e regolarlo se lo si desidera. Nell'esempio seguente, viene effettuata un'impostazione in modo che il pasto sia pronto alle 21:30.



1) Premi il tasto **>|**. L'ora in cui il cibo sarà pronto è visualizzata sullo schermo come 18:30 + 2:15=20:45.



2) Regola il tempo di fine cottura con i tasti **▲** o **▼**.



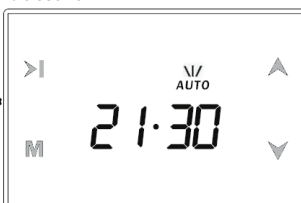
3) Dopo alcuni secondi lo schermo cambierà.

A questo punto abbiamo programmato il forno in modo che il cibo sia pronto per le 21:30. In precedenza avevamo programmato il tempo di cottura del cibo in 2 ore e 15 minuti. In questo caso, il nostro forno inizierà il processo di cottura alle 19:15, cuocerà il nostro cibo per 2 ore e 15 minuti e il programma di cottura terminerà alle 21:30.

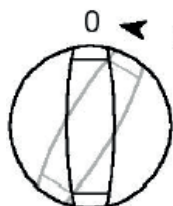
La schermata che apparirà all'inizio del processo di cottura



La schermata che apparirà alla fine del processo di cottura



Al termine del programma di cottura, si attiverà il segnale acustico e se non viene silenziato continuerà a suonare per 7 minuti.



1) Spegni il forno.



2) Reimposta l'ora del forno

NOTA: Il forno rimarrà disattivato fino a quando non reimposterai l'orologio del forno.

Nell'esempio di sopra, il tempo di cottura è stato inserito per primo e l'ora di fine cottura calcolata automaticamente è stata modificata da noi nella seconda fase. Se lo desideri, è anche possibile inserire prima l'ora di fine cottura; in questo caso, il tempo di cottura verrà calcolato automaticamente e potrà essere modificato nella seconda fase.

QUANDO VIENE A MANCARE L'ENERGIA ELETTRICA E POI RITORNA

In caso di interruzione dell'energia elettrica di rete, il forno rimarrà spento per motivi di sicurezza. Ciò è indicato sullo schermo dal lampeggio dell'ora e di AUTO. Se in questa posizione è attivo un programma di cottura, anche questo verrà cancellato. L'orologio dello schermo mostrerà le 0:00, pertanto l'orologio dovrà essere regolato. (Vedi : Quando torna l'energia elettrica)

NOTA: Quando viene a mancare l'energia elettrica per breve tempo, il sistema manterrà il suo stato. Se non hai intenzione di utilizzare il forno, non dimenticare di spegnere il forno col relativo pulsante.

Il lampeggiare di AUTO indica che il forno è disattivato ed è necessario passare alla MODALITÀ MANUALE per tornare alla posizione normale.

FUNZIONE SICUREZZA PER BAMBINI

Questa funzione serve ad evitare che le impostazioni effettuate da te nell'orologio del forno possano essere modificate involontariamente. Quando questa funzione è attiva non funzionerà alcun tasto. Qualora il blocco tasti venga attivato mentre è in corso un programma di cottura, verranno bloccati solo i tasti. Se il blocco tasti è attivato in modalità manuale, entrambi i tasti verranno bloccati e il forno verrà disattivato. Quando si annulla il blocco tasti, il forno è nuovamente utilizzabile.



1) Tieni premuti i tasti ▲ e ▼ per circa 1 secondo fino alla comparsa del simbolo della chiave (si sentono 2 bip)



2) Sullo schermo si visualizzerà il simbolo della chiave. Ora il blocco bambini è in funzione.

Nota: Per sbloccare, tenere premuti gli stessi due tasti per circa 1 secondo finché il tasto non scompare dallo schermo

Nota: Se l'allarme suona mentre il blocco bambini è attivo, puoi silenziarla premendo un pulsante qualsiasi. Il blocco continuerà a rimanere attivo.

OPZIONI PROGRAMMABILI

1-MODALITÀ ORA

Grazie a questa funzione puoi visualizzare l'orologio in modalità 12 ore (am/pm). Tieni premuto il pulsante >I per circa 5 secondi. Quando sentite il suono di 2 bip l'ora viene mostrata in modalità 12 ore (con una delle icone am/pm). Per tornare alla modalità 24 ore tieni premuto nuovamente il pulsante >I per circa 5 secondi.

Quando senti il suono di 2 bip significa che sei passato alla modalità 24 ore.

Nota: di default l'apparecchio é impostato sulle 24 ore.

2- SUONO DEI PULSANTI - ON/OFF

Grazie a questa caratteristica puoi annullare il suono dei pulsanti. Tieni premuto il pulsante **M** per circa 5 secondi, al suono di 2 bip sullo schermo uscirà visualizzerà la scritta "nt", cioè "no tone". Quando é visualizzato "nt" non viene emesso alcun suono quando si premono i pulsanti. Per ripristinare il suono dei pulsanti tieni premuto il pulsante **M** per circa 5 secondi, al suono di 2 bip sullo schermo visualizzerai la scritta "bt", cioè "beep tone". Quando é visualizzato "bt", quando si premono i pulsanti, viene emesso il suono bip.

Nota: Di default il suono pulsanti é attivo.

3- REGOLAZIONE DELLA LUMINOSITÀ

Grazie a questa caratteristica, puoi regolare il livello di luminosità dello schermo e dei pulsanti. Tieni premuto il pulsante **▲** per circa 1 secondo. Dopo aver sentito il suono di 2 bip, sullo schermo visualizzerai la scritta "br 08" e accederai alla regolazione della luminosità.

1- Finché terrai premuto lo stesso pulsante cambierà il livello di luminosità (per 8 Livelli).

2- Se entro 5 secondi lo stesso pulsante viene rilasciato e quindi ripremuto la luminosità cambia di 1 livello. Se l'ultimo livello di luminosità non viene modificato entro 5 secondi, verrà memorizzato.

Nota: di default il livello di luminosità é al livello massimo.

4- IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DELL'ALLARME

Grazie a questa caratteristica, puoi cambiare il livello del volume dell'allarme! Tenendo premuto il pulsante **▼** dopo 1 secondo sentirai il suono al volume che hai impostato. Se rilasci e ripremi lo stesso pulsante puoi scegliere il livello sentendo il volume del suono successivo (3 Livelli). D'ora in poi l'allarme suonerà all'ultimo livello che hai ascoltato e impostato.

Nota: di default il livello del suono dell'allarme é impostato al volume massimo.

NOTA: Le opzioni programmate continueranno a rimanere in memoria anche se viene a mancare l'energia elettrica.

IMPOSTAZIONI DI FABBRICA :

Buzzer	: Volume di suono elevato
Impostazione lucentezza	: Massimo (br 08)
Suono pulsante	: Tono bip (bt)
Modalità orologio	: 24 Ore

FUNZIONI

-  **LAMPADA FORNO:** Impostazione di controllo lampada che permette di accendere la lampada anche quando il forno non è in funzione.
-  **MODALITÀ SBRINAMENTO:** La ventola funziona senza calore per ridurre i tempi di scongelamento degli alimenti congelati. Il tempo necessario per lo scongelamento degli alimenti dipenderà dalla temperatura ambiente, dalla loro quantità e dal tipo di alimento. Controlla sempre la confezione degli alimenti per le istruzioni sullo scongelamento.
-  **FORNO CON VENTOLA:** Questo metodo di cottura utilizza l'elemento circolare C2 mentre il calore viene diffuso dalla ventola. Ciò dà luogo ad una cottura più rapida ed economica. Il forno con ventola permette di cuocere i cibi contemporaneamente su più ripiani, evitando il trasferimento di odori e sapori da un alimento all'altro.
-  **MODALITÀ GRIGLIA:** Questo metodo di cottura utilizza l'elemento griglia, che dirige il calore verso il basso. Questa funzione è adatta per tostare il pane e grigliare porzioni di cibo come la carne.
-  **FORNO TRADIZIONALE:** (elemento superiore ed inferiore): Questo metodo di cottura prevede la cottura tradizionale con fornitura di calore da parte degli elementi superiore e inferiore. Questa funzione è adatta per friggere e cuocere su un solo ripiano.
-  **MODALITÀ MEZZA GRIGLIA:** Questo metodo di cottura utilizza le parti interne dell'elemento superiore, che dirige il calore verso il basso. Questa funzione è adatta per tostare il pane e grigliare la carne.
-  **SOLO GRIGLIA:** Questo metodo di cottura utilizza la parte interna ed esterna dell'elemento superiore, che dirige il calore verso il basso. Questa funzione è adatta per grigliare porzioni medie o grandi di alimenti come wurstel, carne, pesce.
-  **VENTOLA E GRIGLIA:** Questo metodo di cottura utilizza l'elemento superiore insieme alla ventola, che aiuta ad assicurare una rapida circolazione del calore. Questa funzione viene utilizzata nei casi di doratura rapida e per grigliare bistecche, hamburger e alcune verdure, ecc. ed è adatta per "sigillare" i succhi degli alimenti.
-  **VENTOLA E ELEMENTO INFERIORE:** Questo metodo di cottura utilizza l'elemento inferiore insieme alla ventola, il che aiuta ad assicurare una rapida circolazione del calore. Questa funzione è adatta per sterilizzare e conservare vasetti.

* Quando viene selezionata una funzione del forno la luce del forno si accende automaticamente.



FERMENTAZIONE DELLO YOGURT

Mescola a temperatura ambiente con un cucchiaino di legno lo yogurt da usare come lievito in 1 litro di latte. Metti il materiale preparato sul ripiano in filo metallico posizionandolo sulla guida del 2° ripiano. Imposta il controllo della temperatura sulla modalità yogurt e quindi imposta l'orologio manualmente.



(Per i prodotti con timer) Fallo riposare nel forno per 5 ore. Sforna: fai riposare lo yogurt fino a quando non raggiunga la temperatura ambiente. In seguito coprilo e conservalo in frigorifero per 24 ore. Al termine delle ventiquattro ore lo yogurt è pronto per il consumo.



ESSICCAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

Trita la frutta e verdura come desideri e imposta la manopola di controllo della temperatura sulla modalità di essiccazione di frutta e verdura,  quindi imposta il tempo sulla modalità manuale. La durata del trattamento potrà variare secondo il tipo di frutta e verdura.



ICONA PER FARE IL PANE

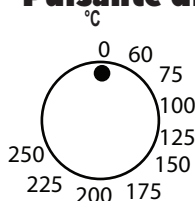
Metti i materiali preparati sul 2° ripiano del forno, che avrai preriscaldato per 5 minuti, e quindi avvia la cottura portando il pulsante di controllo in modalità  pane e impostando il tempo in modalità manuale a 180°.



ICONA PER FARE LA PIZZA

Metti i materiali preparati sul 2° ripiano del forno, che avrai preriscaldato per 5 minuti, e quindi avvia la cottura portando il pulsante di controllo in modalità  pizza e impostando il tempo in modalità manuale a 180°.

Pulsante di controllo del termostato



La manopola di controllo del termostato regola la temperatura necessaria del forno. È possibile regolare la temperatura entro un intervallo di 50 -250°C. Ruota la manopola di controllo in senso orario.

Spia di funzionamento del forno

Questa spia si accenderà per indicare che gli elementi riscaldanti del forno sono in funzione. La spia si spegnerà quando sarà raggiunta la temperatura impostata con la manopola del termostato. In questo caso, durante il tempo di cottura effettuerà un ciclo a intervalli.

Non inserire alimenti fino a quando non sia stata raggiunta la giusta temperatura di cottura.

Principi di Cottura

- Per indicazioni su temperature e tempi di cottura consulta le informazioni riportate sulla confezione degli alimenti. Dopo aver acquisito familiarità con le prestazioni dell'apparecchio, le temperature e i tempi potranno variare in base alle preferenze personali.
- Se utilizzi la funzione del forno con ventola, per questo metodo di cottura speciale dovrai seguire le informazioni fornite sulla confezione degli alimenti.
- Qualora le indicazioni sulla confezione degli alimenti non consiglino di cucinarli da congelati, assicurati che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima della cottura.
- È necessario preriscaldare il forno e non inserire alimenti fino a quando la spia di funzionamento del forno non si spegne. Quando si usa la modalità di forno con ventola, puoi non eseguire il preriscaldamento, ma in questo caso dovrai prolungare il tempo di cottura di circa dieci minuti dal tempo indicato sulla confezione del cibo.
- Prima di iniziare la cottura, controlla che gli accessori non utilizzati siano stati rimossi dal forno.
- Metti le teglie al centro del forno e lascia uno spazio tra le teglie per consentire la circolazione dell'aria.
- Cerca di aprire il coperchio il meno possibile per vedere la cottura del cibo.
- Durante la cottura la spia del forno rimarrà accesa.

Avvertenze

- Quando si utilizza la funzione griglia tieni chiuso lo sportello del forno.
- Non utilizzare fogli di alluminio per coprire il contenitore del cibo o per riscaldare elementi avvolti in fogli di alluminio sotto la griglia. L'elevata riflettività della pellicola di alluminio potrebbe danneggiare l'elemento griglia.
- Inoltre, non coprire mai il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non appoggiare mai teglie o altri contenitori di cottura sul fondo del forno durante la cottura. Questi dovrebbero essere sempre collocati sui ripiani forniti.

- L'elemento riscaldante della griglia diventa estremamente caldo durante il funzionamento; evita di toccarlo accidentalmente mentre maneggi il cibo che stai grigliando.
- Importante: Per evitare il contatto con le parti calde e il vapore presta grande attenzione quando apri lo sportello del forno.
- Il manico della teglia di gocciolamento deve essere utilizzato solo per riposizionare la teglia stessa, non per rimuoverla dalla cavità del forno. Quando rimuovi la teglia utilizza sempre guanti da forno.
- Il manico della teglia di gocciolamento non deve essere lasciato in loco quando l'apparecchio è acceso.

Pulizia e Manutenzione



La pulizia del forno deve essere effettuata solo quando è freddo. Ti raccomandiamo di pulire l'apparecchio solo dopo averlo scollegato dalla rete elettrica.

- Il forno deve essere pulito accuratamente prima di utilizzarlo per la prima volta e dopo ogni utilizzo. Ciò eviterà che gli avanzi di cibo si cuocino nella cavità del forno. È molto più difficile estrarre gli avanzi dopo averli cotti più volte.
- Non pulire mai le superfici del forno con del vapore.
- La cavità del forno deve essere pulita solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non usare mai prodotti di pulizia abrasivi.
- Le macchie che si vedono sul fondo del forno saranno causate da schizzi di cibo o cibo versato. Questi schizzi si verificano durante il processo di cottura. Sono probabilmente il risultato di cibi cotti a temperature estremamente elevate o posti in contenitori molto piccoli.
- Assicurati che la temperatura di cottura selezionata sia adatta al cibo che stai cucinando. Assicurati inoltre che il cibo sia posto su piatti di dimensioni adeguate e eventualmente nella leccarda.
- Le parti esterne del forno devono essere pulite solo con acqua calda e sapone utilizzando una spugna o un panno morbido. Non devono essere utilizzati materiali di pulizia abrasivi.
- Se viene utilizzato un qualsiasi tipo di detergente per forno per pulire l'apparecchio, è necessario verificare con il produttore del detergente se questo prodotto è adatto a tale tipo di uso.

- I danni provocati all'apparecchio da un prodotto di pulizia non verranno riparati gratuitamente dal servizio autorizzato, anche se il dispositivo rientra nel periodo di garanzia.

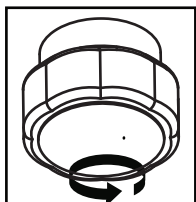
Rivestimento estraibile del tetto del forno

- Il forno viene fornito con un rivestimento del tetto che deve essere fatto scorrere sull'elemento griglia.

- A fine cottura il rivestimento deve essere rimosso 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 potrebbe causare un rischio di incendio.

Sostituzione della lampadina del forno



IMPORTANTE: Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di rimuovere o sostituire la lampadina. Rimuovere tutti i ripiani del forno, la leccarda e il ripiano laterale sullo stesso lato della luce del forno.

- Rimuovere il coperchio della lampadina ruotandolo in senso antiorario
- Ruotare la lampadina in senso orario e rimuoverla dal suo supporto.
- Sostituire la lampadina con una pigmea (pigmy) a vite da 25 W/300°C.
- Non usare altri tipi di lampadine.
- Rimontare il coperchio della lampadina.

Rimozione dello sportello del forno per la pulizia

Per facilitare la pulizia della struttura interna ed esterna del forno, lo sportello deve essere rimosso nel modo seguente:

- Sulle cerniere ci sono due bulloni mobili.
- Se si sollevano entrambi i bulloni mobili, le cerniere si separeranno dall'involucro del forno.
- Devi tenere i bordi dello sportello al centro e poi inclinarlo leggermente verso la cavità del forno ed estrarlo delicatamente.

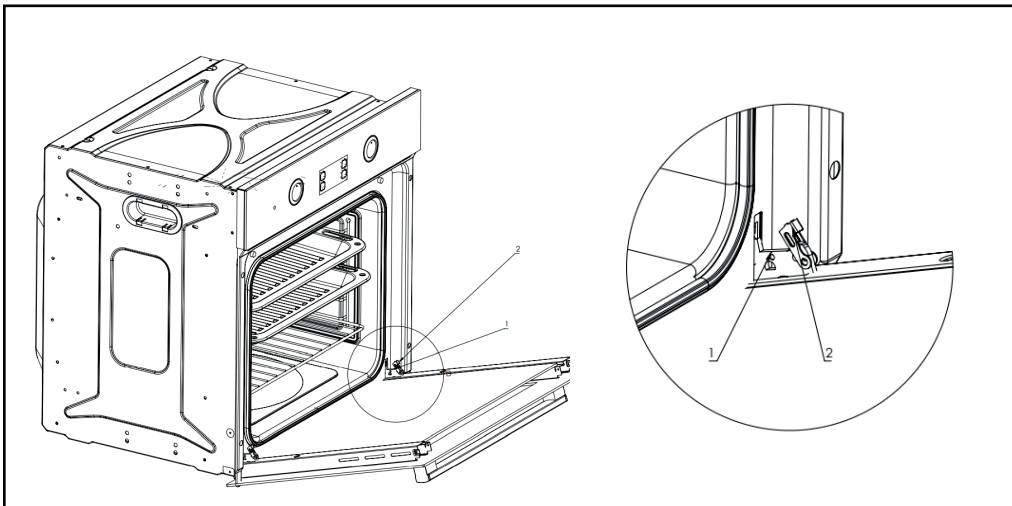


Figura 1

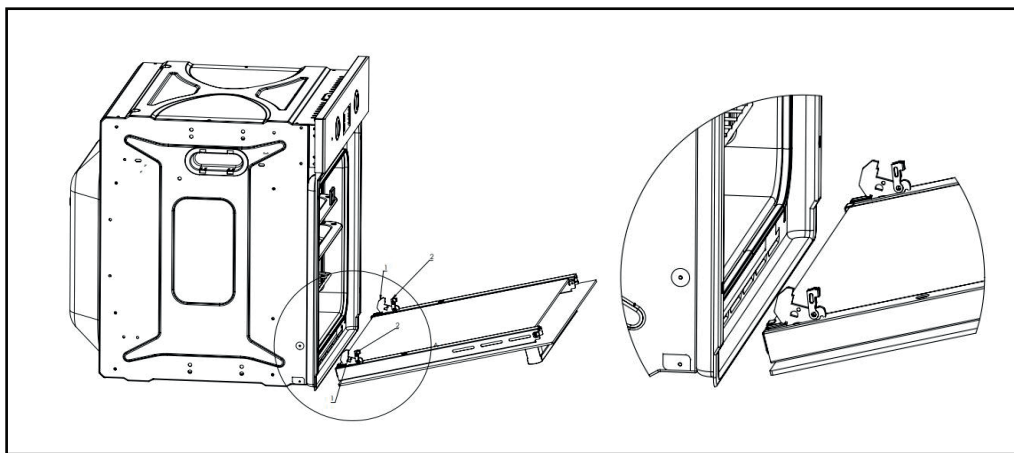
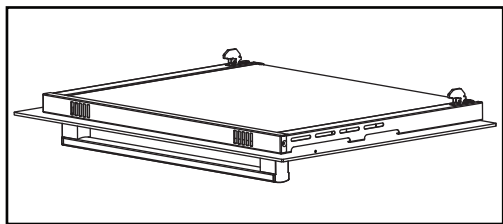


Figura 2



• **IMPORTANTE:** Durante la pulizia, devi assicurarti che lo sportello sia sempre sostenuto e di posizionarlo su materiali sicuri.

- Lo sportello del forno e il vetro dello sportello devono essere puliti solo con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Il panno **NON DEVE ENTRARE IN CONTATTO** con prodotti di pulizia usati precedentemente o prodotti chimici.

- Per rimontare lo sportello, far scorrere le cerniere nelle rispettive sedi e aprire completamente lo sportello.

• **IMPORTANTE:** I bulloni mobili (B) devono essere richiusi nelle loro sedi originali prima di chiudere lo sportello.

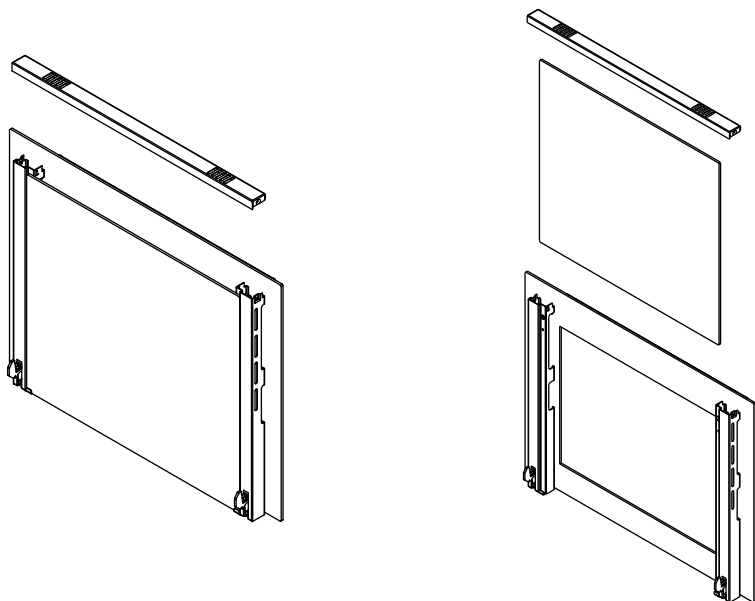


- Fai attenzione a non spostare il sistema di bloccaggio della cerniera quando rimuovi lo sportello perché il meccanismo della cerniera ha una molla piuttosto potente.

- Non immergere mai lo sportello nell'acqua.

Rimuovi il vetro interno dello sportello per eseguire lavori di pulizia.

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



INSTALLAZIONE

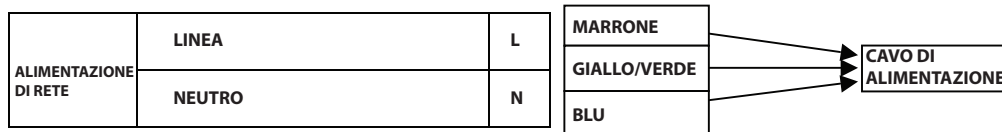
L'installazione deve essere eseguita da una persona adeguatamente qualificata in conformità con la versione corrente dei seguenti documenti:

- Regolamenti e standard di sicurezza britannici o loro equivalenti normativi europei.
- Regolamenti edilizi (Sono stati pubblicati dal Ministero dell'Ambiente).
- Norme Edilizie
- Regolamento dell'impianto elettrico IEE
- Regolamento dell'energia elettrica sul luogo di lavoro.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurati che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati sia compatibile con la tensione di rete.

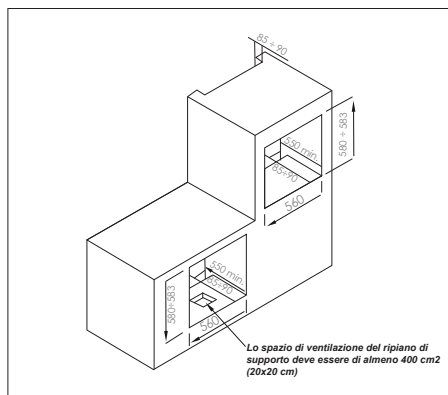
AVVERTENZA: DEVI ESEGUIRE LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO.

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



- Per il collegamento del cavo di alimentazione allenta e rimuovi il coperchio sulla morsettiera per accedere ai contatti interni. Realizza il collegamento tenendo il cavo in posizione con il fermacavo in dotazione e richiudi immediatamente il coperchio della morsettiera.
- Se devi sostituire il cavo di alimentazione del forno, il conduttore di terra (giallo/verde) deve essere sempre più lungo di 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
- Stai attento che la temperatura del cavo di alimentazione di rete non superi i 50°C.
- Se il cavo di alimentazione di rete è danneggiato, deve essere sostituito con un ricambio idoneo disponibile presso il Reparto Ricambi.

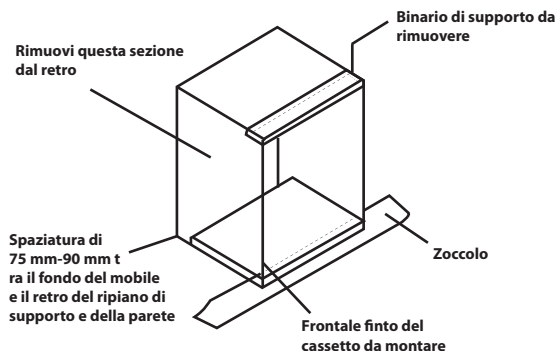
Installazione del forno nel mobile della cucina:



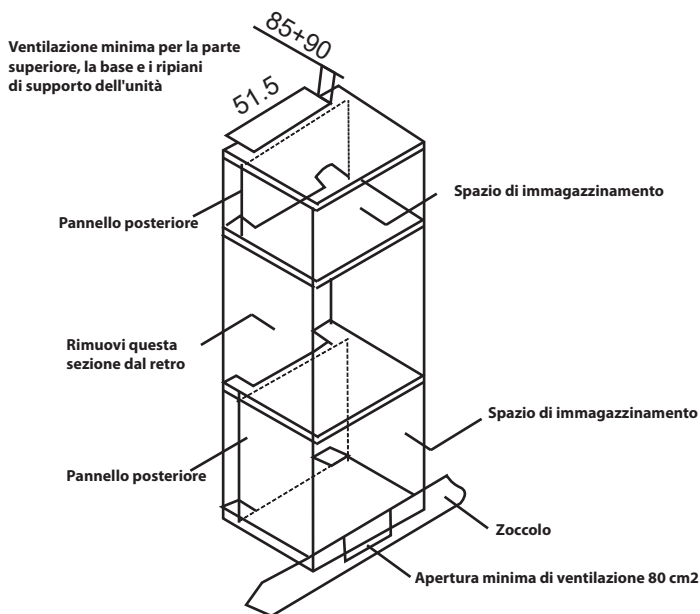
Posizionamento dell'apparecchio

- Zorg ervoor dat de opening waarover de oven moet worden geplaatst overeenstemt met de afmetingen weergegeven in de bovenstaande afbeelding.
- De oven moet in de ovenbehuizing worden geplaatst met de ventilatie-Openingen weergegeven in de "Ventilatievereisten" op de volgende pagina.
- Zorg ervoor dat het achterpaneel van het ovenmeubel is verwijderd.

Requisiti di ventilazione



(La figura indica i requisiti di ventilazione e spazio necessari per il montaggio dell'apparecchio in un mobile da cucina standard).



(La figura indica i requisiti di ventilazione e spazio necessari per il montaggio dell'apparecchio in un mobile da cucina standard).

L'apparecchio non funziona correttamente

• Il forno non funziona

- * Assicurati che il forno non sia in modalità manuale.
- * Controlla che sia stata selezionata una funzione di cottura e una temperatura di cottura.

• Sembra che al forno e alla griglia non arrivi corrente.

- * Assicurati che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica.
- * Assicurati che i fusibili dell'alimentazione di energia elettrica siano funzionanti.
- * Verifica che siano state seguite o meno le istruzioni d'uso relative all'impostazione dell'ora e alla commutazione dell'apparecchio sul funzionamento manuale.

• Funziona la funzione griglia ma non funziona il forno principale.

- * Assicurati di aver scelto la funzione di cottura giusta.
- La griglia e la resistenza superiore del forno non funzionano o vengono interrotte per lunghi periodi durante l'uso.**
- * Attendi che il forno si raffreddi circa 2 ore. Una volta freddo controlla che l'apparecchio funzioni correttamente o meno.

• **Il cibo non viene cotto in modo corretto.**

* Assicurati di aver scelto la giusta temperatura e la giusta funzione di cottura per il cibo che stai cucinando. Per ottenere i migliori risultati di cottura, può essere opportuno variare la temperatura di cottura di più o meno 10°C.

• **Il cibo non viene cotto in modo uniforme**

* Verifica che il forno sia montato correttamente e sia in piano.

* Verifica che vengano utilizzate le temperature e le posizioni dei ripiani corrette.

• **La lampadina del forno non funziona**

* Vedi pagina 16 e segui le istruzioni "Sostituzione della Lampadina del Forno"

• **Il forno si appanna**

* Il vapore e l'appannamento sono sottoprodotti naturali della cottura di cibi con un alto contenuto di acqua, come i cibi congelati e il pollo.

* È possibile che si formi appannamento nella cavità del forno e tra i vetri dello sportello del forno. Ciò non è necessariamente un'indicazione che l'apparecchio non funzioni correttamente.

* Non lasciare raffreddare gli alimenti nel forno dopo la cottura ed estrarli dal forno.

* Per ridurre l'appannamento usa contenitori con coperchio, ove possibile.

IMPORTANTE: Se l'apparecchio non sembra funzionare correttamente, devi scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e contatta il servizio autorizzato più vicino.

NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO DA SOLO.

TABELLA DI COTTURA

CIBI	TEMPERATURA (°C)	POSIZIONE RIPIANI	TEMPO DI COTTURA (min)
Torta umida	150-170	2	35-45
Sfoglia farcita	200-220	2	50-60
Biscotti	160-170	3	25-30
Pasticcini	175-200	3	35-40
Torta secca	180-200	2	30-40
Focaccia	200-220	2	30-40
Pasta frolla	180-200	2	50-60
Poğaç	180-200	2	35-40
Carne d'agnello	220-240	3	30-40
Carne di vitello	220-240	3	50-60
Carne di montone	230-250	3	50-60
Pollo (a pezzi)	230-240	3	45-50
Pesce	200-220	3	35-40
Yogurt	La regolazione deve essere effettuata con una media di 40 gradi	3	5 ORE
Pane	180	2	30
Pizza	180	2	20
Frutta e Verdura	La regolazione deve essere effettuata con una media di 110 gradi	2	5 ORE

NOTA: I valori indicati in tabella sono i risultati ottenuti nel nostro laboratorio. Con la tua esperienza culinaria, potrai trovare valori diversi e adatti ai tuoi gusti. Il preriscaldamento va fatto per 5-10 minuti prima della cottura..

NOTA: I processi di essiccazione di frutta e verdura (in ore) variano a seconda del tipo di alimento.

