



# **FORNO INCASSATO**

## **MANUALE UTENTE**

GEBM 46000 B

IT

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)

285.4474.77/R.AC/22.07.2019/4-2  
7757882906

AUS GUTEM GRUND  
**GRUNDIG**



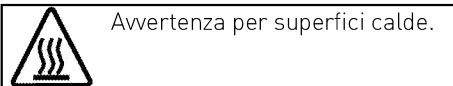
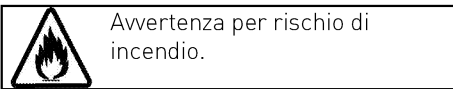
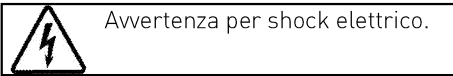
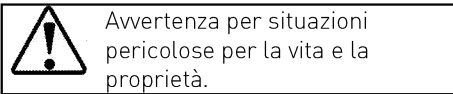
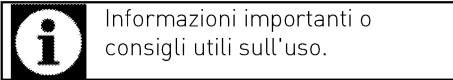
# Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Grundig. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente. Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

## Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

# INDICE

## **1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente** **4**

Sicurezza generale.....	4
Sicurezza elettrica.....	5
Sicurezza del prodotto.....	6
Uso previsto.....	8
Sicurezza dei bambini.....	9
Smaltimento di vecchi prodotti.....	9
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	10

## **2 Informazioni generali** **11**

Panoramica.....	11
Specifiche tecniche.....	12
Contenuto della confezione.....	13

## **3 Installazione** **15**

Prima della installazione.....	15
Installazione e collegamento.....	17
Smaltimento di vecchi prodotti.....	19

## **4 Preparazioni** **20**

Consigli per il risparmio energetico.....	20
Uso iniziale.....	20
Ora del giorno.....	20
Prima pulizia del prodotto.....	21
Riscaldamento iniziale.....	21

## **5 Come utilizzare il forno** **23**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill.....	23
Come utilizzare il forno elettrico.....	24
Modalità di funzionamento.....	29
Come utilizzare l'unità di controllo del forno.....	32
Uso del blocco tasti.....	35
Uso dell'orologio come sveglia.....	36
Tabella tempi di cottura.....	36
Funzione Pasti pronti.....	42
Menu Impostazioni.....	44
Come utilizzare il grill.....	45
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill.....	46

## **6 Manutenzione e cura** **47**

Informazioni generali.....	47
Pulizia del pannello di controllo.....	47
Pulizia del forno.....	47
Rimozione dello sportello del forno.....	49
Rimozione del vetro interno dello sportello.....	50
Sostituzione della lampadina del forno.....	51

## **7 Ricerca e risoluzione dei problemi****53**

# **1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

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

## **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non

valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

### **Sicurezza elettrica**

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza

messa a terra conforme ai regolamenti locali.

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

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

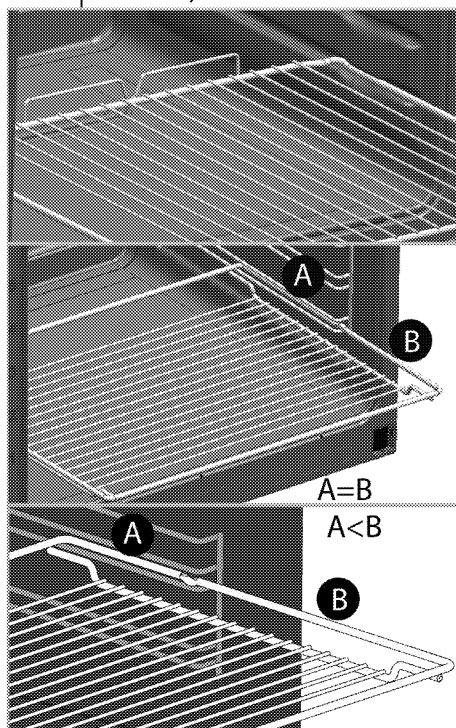
## **Sicurezza del prodotto**

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare

attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.

- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)**

Inserimento corretto della griglia e delle teglie  
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello



anteriore rimosso o lesionato.

- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno preriscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.

- **AVVERTENZA:** Controllare che il cavo di alimentazione dell'apparecchio sia scollegato o che l'interruttore sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare la possibilità di scarica elettrica.
- Usare solo la sonda per temperatura consigliata per questo forno.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

### **Uso previsto**

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso

commerciale non è ammesso.

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

### **Sicurezza dei bambini**

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte

le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.

- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

### **Smaltimento di vecchi prodotti**

**Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:**



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU).

Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti

ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

**Conformità alla Direttiva RoHS:**

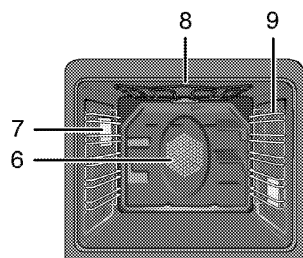
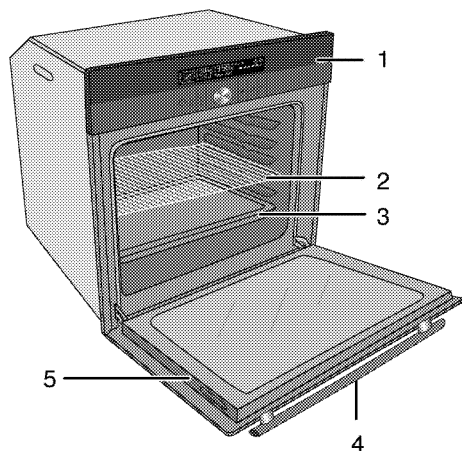
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

**Smaltimento del materiale di imballaggio**

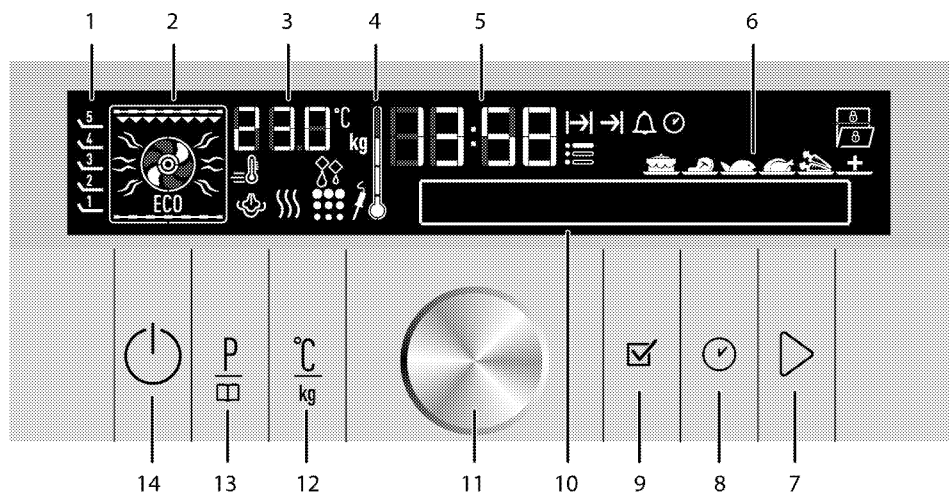
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Ripiano metallico
- 3 Vassoio
- 4 Maniglia
- 5 Sportello anteriore
- 6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
- 7 Lampadina
- 8 Elemento di riscaldamento superiore
- 9 Posizioni ripiani



- 1 Posizioni ripiani
- 2 Display funzioni
- 3 Campo indicatore temperatura/peso
- 4 Simbolo temperatura interna forno
- 5 Campo indicatore ora corrente

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 6  | Display di selezione menu alimenti pronti | 11 | Manopola aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione |
| 7  | Tasto avvio/arresto cottura               | 12 | Tasto impostazione temperatura/peso/booster                  |
| 8  | Tasto ora e impostazioni                  | 13 | Tasto di scelta del programma                                |
| 9  | Tasto OK                                  | 14 | Tasto ON/OFF   |
| 10 | Display testo                             |    |  |


## Specifiche tecniche


Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3,1kW
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	<b>Forno multifunzione</b>
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW


# Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

\*\* Vedere *Installazione, pagina 15*.

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

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

 I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

## Contenuto della confezione

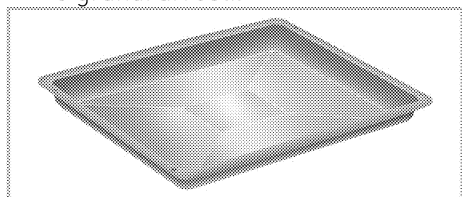


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

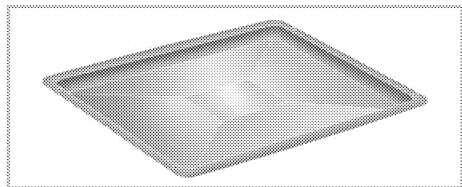
2. **Vassoio standard**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



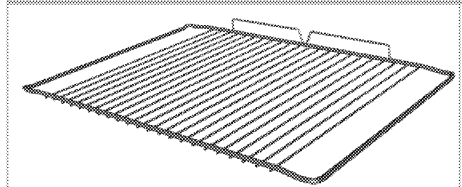
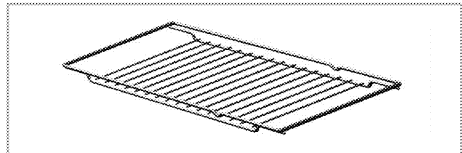
3. **Vassoio per dolci**

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



4. **Grill metallico**

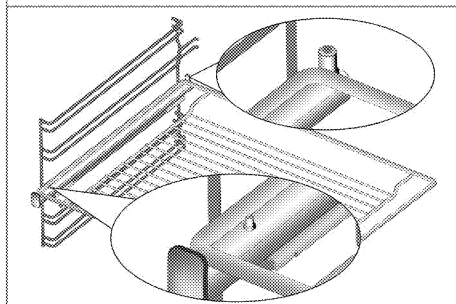
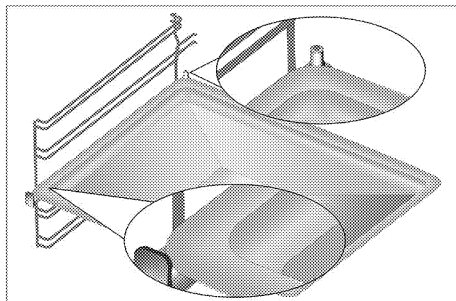
forno, da arrostitire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



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

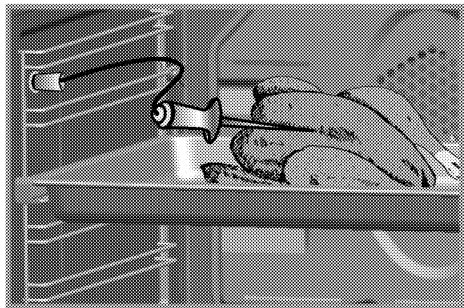
Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.

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



6. **Sonda carne**


Quando si cucinano i piatti a base di carne, si usa infilando la sua estremità sottile e lunga nella carne e collegando l'altra estremità nell'apertura della parete laterale della struttura per cuocere il piatto delicatamente.





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

### 3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

 La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

 **PERICOLO:**  
Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

 **PERICOLO:**  
Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.  
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

#### Prima della installazione


L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere

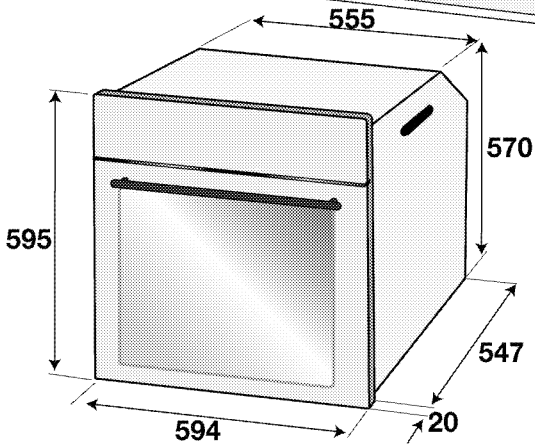
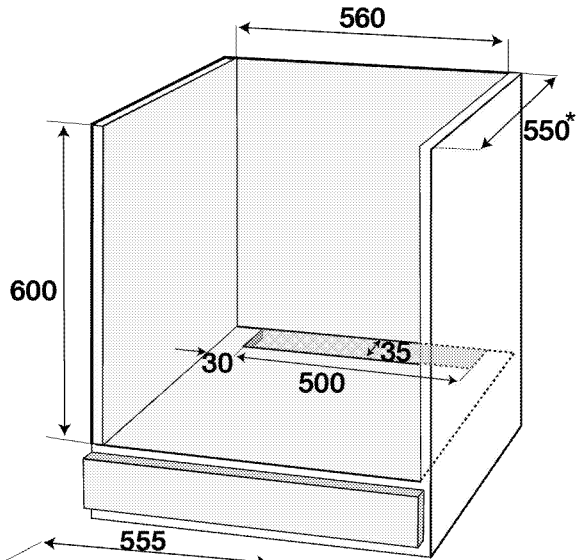
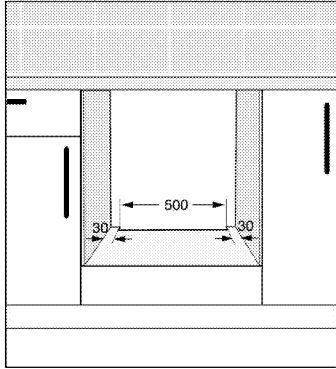
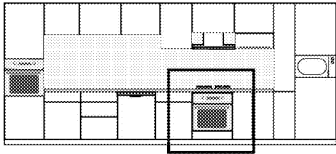
resistenti al calore (100 °C minimo).

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

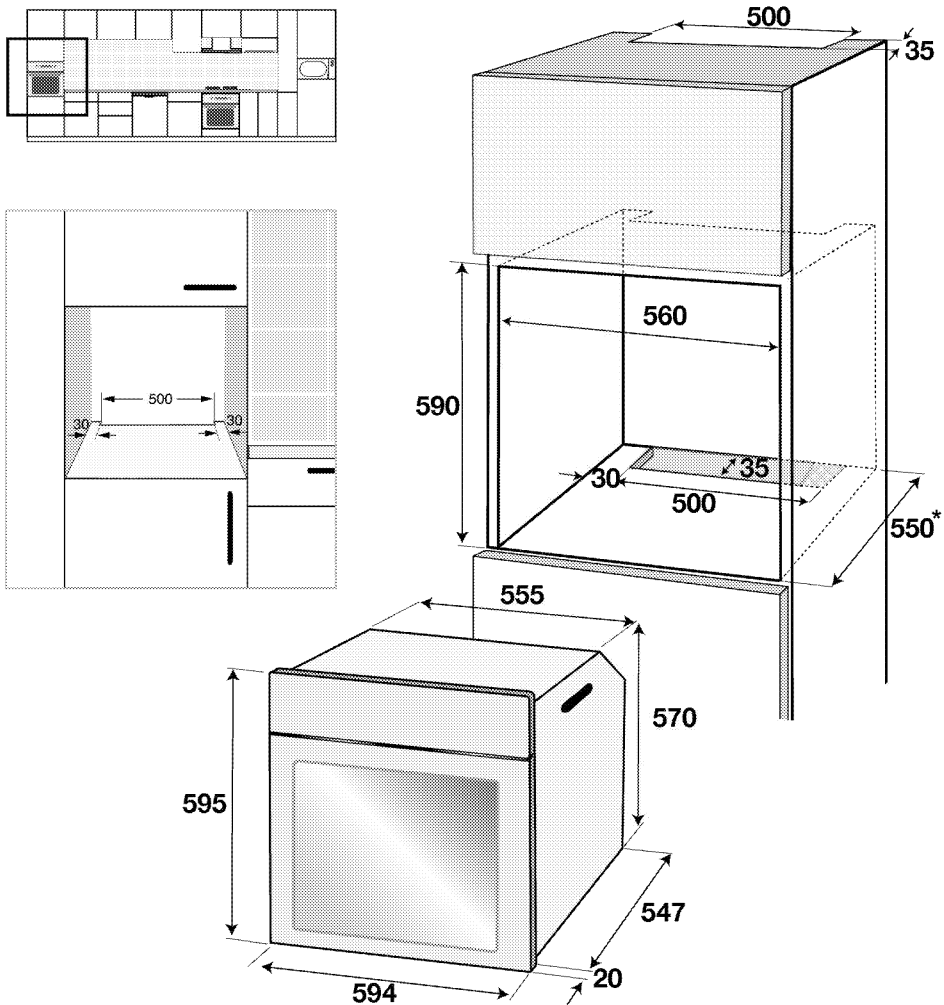
 Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.

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





\* min.



\* min.

## Installazione e collegamento

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

### Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la

messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

**PERICOLO:**

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

**PERICOLO:**

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

**PERICOLO:**

Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!



Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

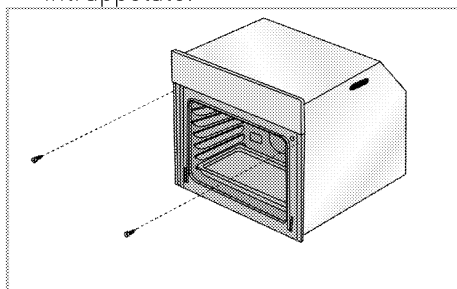


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

**Installazione dell'unità**

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

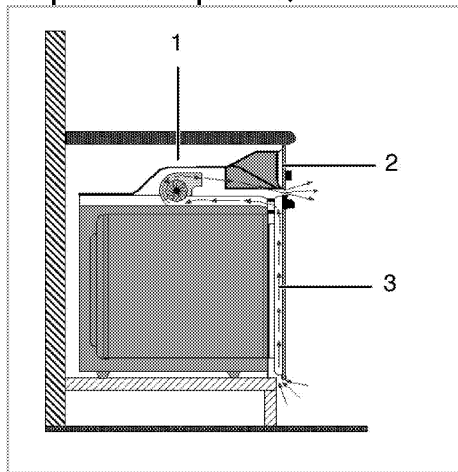


Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Dopo l'installazione, assicurarsi che le viti siano sufficientemente strette e che il forno non si muova. Il forno potrebbe

ribaltarsi durante l'utilizzo se non installato secondo le istruzioni e se le viti non sono sufficientemente strette.

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



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

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

**i** La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.  
Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

### Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

### Smaltimento di vecchi prodotti

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

<b>i</b>	Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.
<b>i</b>	Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:


- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo

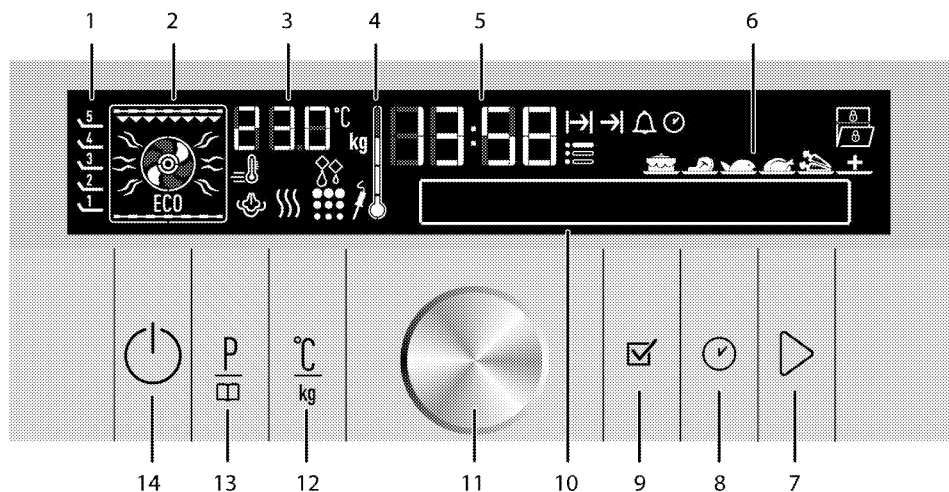
due contenitori per la cottura sul grill metallico.

- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

### Uso iniziale

#### Ora del giorno

 Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



- |   |                                   |    |   |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Posizioni ripiani                 | 6  | Display di selezione menu alimenti pronti |
| 2 | Display funzioni                  | 7  | Tasto avvio/arresto cottura               |
| 3 | Campo indicatore temperatura/peso | 8  | Tasto ora e impostazioni                  |
| 4 | Simbolo temperatura interna forno | 9  | Tasto OK                                  |
| 5 | Campo indicatore ora corrente     | 10 | Display testo                             |

- 11 Manopola aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
- 13 Tasto di scelta del programma
- 14 Tasto ON/OFF

### Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Quando si accende il forno per la prima volta, "Language: English" compare sul display.
3. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare la lingua desiderata.
4. Toccare  per confermare l'impostazione.

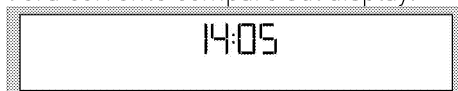
» Torna al display di stand-by.


### Impostare l'ora.



1. Dopo aver selezionato la lingua, "Impostazione ora" compare sul display di testo e il simbolo lampeggia. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per impostare l'ora.
2. Toccare  per confermare l'ora.
3. Il campo minuti e il simbolo lampeggiano sul display. Ruotare la manopola per la navigazione nei menu verso destra/sinistra per impostare i minuti impostati e confermare toccando il pulsante .


» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.





In caso di assenza di elettricità o quando l'apparecchio è scollegato e ricollegato, il menu di impostazione dell'ora è visualizzato di nuovo. L'ora impostata, comunque, si conserva in caso di assenza di elettricità inferiore a 20 minuti. In questi casi, si può continuare confermando il valore dell'orario.

### Prima pulizia del prodotto




La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

### Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



**ATTENZIONE**  
Le superfici calde provocano ustioni!  
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

### **Forno elettrico**

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
1. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 24*.
2. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
3. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 24*

### **Forno con grill**

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.

3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 45*.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 45*



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

## 5 Come utilizzare il forno

### Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



#### ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



#### PERICOLO:

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

#### Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

#### Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con

condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.

- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostitire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

#### Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da



far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

### Suggerimenti per la sonda per la carne

- Cucinare infilando la sonda per la carne nella parte più spessa della carne. Non lasciare che la sonda tocchi il recipiente, l'osso o il tessuto grasso.
- Quando si cucina un pollo intero, infilare la sonda tra il ventre e la coscia grazie alla cavità della sezione del petto.
- Quando si cucina la carne in pezzi, selezionare pezzi di dimensione più

o meno simile. Infilare la sonda per la carne nel pezzo più spesso.

- Se si pensa che la carne non è cotta bene alla fine della cottura, ripetere il processo di cottura infilando la sonda in un punto diverso.

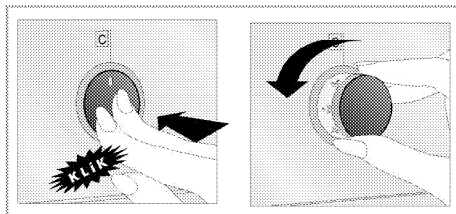
### Come utilizzare il forno elettrico



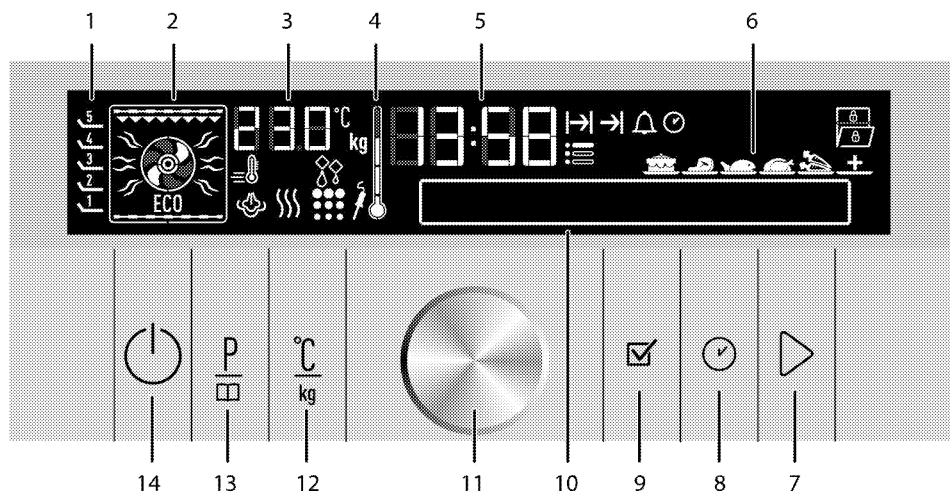
Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.

Il piano cottura è dotato di manopole a scomparsa che fuoriescono quando vengono premute.

1. Premere verso l'interno per far uscire la manopola e poi ruotarla per eseguire l'impostazione desiderata.















2. Quando il processo di cottura è completo, premere la manopola verso l'interno.





- 1 Posizioni ripiani
- 2 Display funzioni
- 3 Campo indicatore temperatura/peso
- 4 Simbolo temperatura interna forno
- 5 Campo indicatore ora corrente
- 6 Display di selezione menu alimenti pronti
- 7 Tasto avvio/arresto cottura
- 8 Tasto ora e impostazioni
- 9 Tasto OK
- 10 Display testo
- 11 Manopola aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
- 13 Tasto di scelta del programma
- 14 Tasto ON/OFF




**Simbolo display:**

-  Simbolo riscaldamento rapido (booster)
-  Simbolo tempo di cottura
-  Simbolo tempo di fine cottura
-  Simbolo allarme
-  Simbolo ora corrente

-  Simbolo impostazioni
-  Simbolo sbrinamento
-  Simbolo blocco tasti
-  Simbolo sportello aperto
-  Simbolo sonda carne \*
-  Simbolo piro \* / Simbolo pulizia con vapore semplice\*
-  Simbolo vapore \*
- \* Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

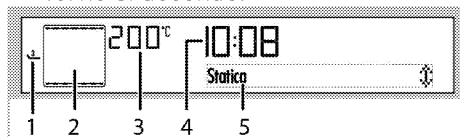
Solo i pulsanti  e  sono attivi quando il display è in questo stato. Si possono eseguire tutte le azioni del menu Impostazioni. Vedere .

 Se si tocca il pulsante  brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante  per più di 1 secondo per accendere il forno.



## Selezionare temperatura e modalità di funzionamento

1. Toccare il pulsante per accendere il forno.
2. La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.



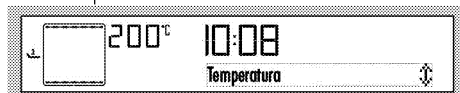
- 1 Posizioni ripiani
- 2 Display funzioni
- 3 Campo indicatore temperatura/peso
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Display testo

Questa schermata contiene la temperatura consigliata nell'indicatore temperatura/peso e i riscaldatori attivi e la posizione consigliata per il vassoio nel display con le funzioni.

3. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare modalità di funzionamento desiderata (funzione).

Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura", "Tempo di fine cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).

4. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$  una volta per raggiungere il display della temperatura.



5. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso. Toccare  per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
6. Se la funzione cottura e i valori della temperatura sono adatti, toccare il pulsante per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.



Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, l'avvertenza "Sportello aperto" e il relativo simbolo compaiono sul display.

Se si tocca il pulsante brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante per più di 1 secondo per avviare la cottura.

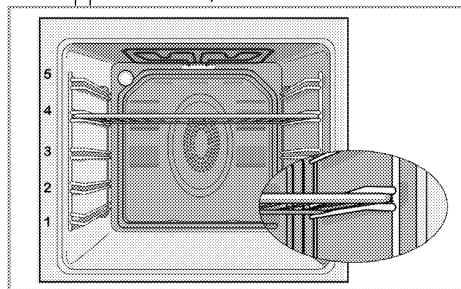
## Spegnimento del forno elettrico

Toccare il pulsante per spegnere il forno.

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura. Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far

scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.

(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

### Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.

**i** Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.

**i** Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Mantenere in caldo" e "Cottura a bassa temperatura".

**i** Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

**i** Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

**i** L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.

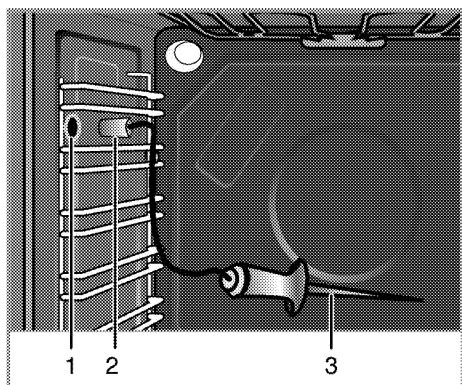
**i** Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	200	40-280
Statica + ventola	175	40-280
Riscaldamento ventola	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Riscald. ventola + inferiore	210	40 - 280
Grill completo +ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill inferiore	280	40-280
Ventola Eco	180	160-220
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100
Cottura a bassa temp.	80	50-150
Sbrinamento	-	-

\* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.

### Uso della sonda per la carne

1. Dopo aver impostato il forno a una certa funzione e temperatura, mettere la presa di collegamento della sonda per la carne **(2)** nell'apertura **(1)** sulla parete laterale della struttura.



- 1 Apertura per la sonda
- 2 Presa di collegamento della sonda
- 3 Estremità sensore della sonda

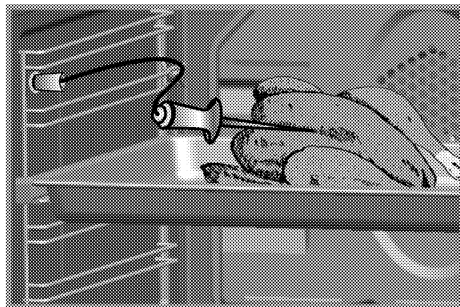
**i** Il forno deve essere impostato a una certa funzione e temperatura per consentire alla sonda di funzionare.

**i** La sonda per la carne è attiva durante lo svolgimento delle funzioni in cui il simbolo della sonda è visualizzato in modo continuo.

**i** Se si collega la sonda per la carne quando il forno funziona in modalità senza sonda, sul display compare "Rimuovere la sonda per la carne". Questo testo non scompare finché non si rimuove la sonda.

**i** Quando si cucina utilizzando la sonda per la carne, i ripiani sulla presa della sonda per la carne non possono essere usati.

2. Infilare l'estremità con il sensore della sonda nella carne.



» Il forno rileva la sonda automaticamente quando viene collegata e **75** compare nel campo della temperatura. Il sensore della sonda rileva automaticamente che la temperatura interna alla carne ha raggiunto la temperatura impostata e poi spegne il forno.

**i** Se **75** non compare nel campo della temperatura, assicurarsi che la presa di collegamento è stata posizionata in modo sicuro nell'apposita apertura.

- La temperatura consigliata per la sonda è 75 °C, con la manopola per la navigazione nei menu impostata sulla temperatura desiderata tra 40 e 99 °C.
- Se si rimuove la sonda per la carne prima del completamento della cottura, il forno continua a funzionare con la funzione e la temperatura consigliata precedentemente impostate.

- Pulire la sonda con un panno umido e asciugare con un panno asciutto dopo ogni uso.

**i** Se si usa la sonda per la carne senza infilare l'estremità del sensore nella carne, l'estremità del sensore rileva la temperatura interna al forno e spegne il forno quando viene raggiunta la temperatura impostata. Se, però, la sonda è sottoposta a temperature pari o superiori a 250 °C, il sensore sarà danneggiato irreparabilmente.

**i** Quando si cucina con la sonda per la carne, la temperatura reale degli alimenti per cui la sonda è collegata e la temperatura selezionata saranno visualizzate sul display in modo alternato a intervalli di 3 secondi. Durante questa alternanza anche il simbolo della sonda per la carne viene mostrato sul display assieme alla temperatura degli alimenti a cui è collegata la sonda. Il simbolo della sonda per la carne non viene mostrato sul display mentre viene visualizzata la temperatura selezionata.

Cottura media	71-76
Ben cotta	77-81
Molto ben cotta	≥82

\* Per la sicurezza degli alimenti, si consiglia che la parte interna (la più fredda) della carne (carni rosse e bianche) raggiunga almeno 72°C .

### Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

#### Statica

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Si adatta a torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un vassoio.



#### Static+fan (statica+ventola)

L'aria calda emessa dai riscaldatori inferiore e superiore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Cucinare con un vassoio.



#### Risc. ventola

L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.



Livello di cottura	Temperatura parte interna carne [°C]
Molto al sangue	55-59
Al sangue	60-62
Mediamente al sangue	63-70

## Risc. ventola



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

## Multi (3-D) cooking (cottura Multi (3-D))

Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un vassoio.



## Risc.ventola+inf.

Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Adatto per cuocere la pizza.



## Full Grill+Fan (grill completo+ventola)

L'aria calda emessa dal grill completo viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

## Full grill (grill completo)

Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

## Low Grill (grill inferiore)

Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatti alla cottura con grill e piatti al gratin.



- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

## Riscaldamento ventola Eco

I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Riscaldamento ventola Eco" (riscaldamento eco-ventola).



## Riscaldamento inferiore

Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.



## Keep warm (mantenere in caldo)

Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.



## Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)

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



## Sbrinamento

Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.



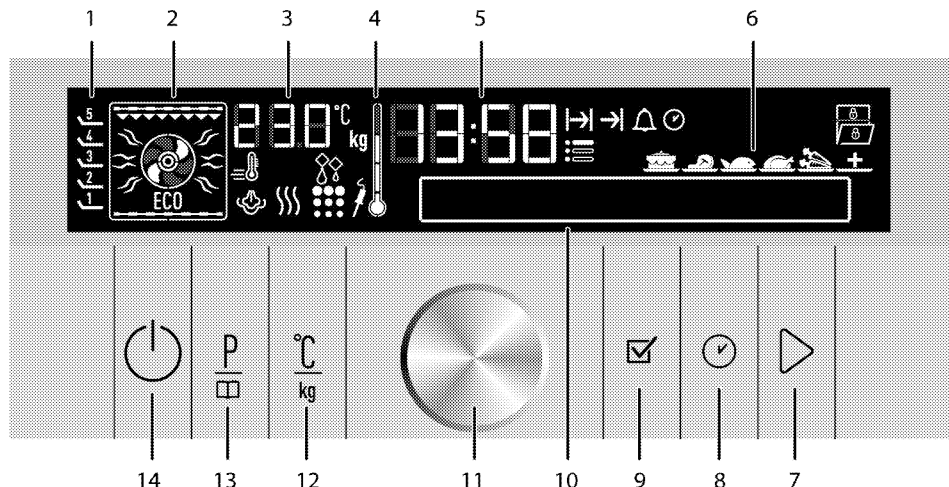
## Facile pulizia con vapore (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Questa funzione consente di ammorbidire e pulire facilmente lo sporco (che non è rimasto nel forno troppo a lungo). Vedere la sezione "Pulizia - Facile pulizia con vapore" per apprendere come pulire facilmente usando il vapore.






## Come utilizzare l'unità di controllo del forno





- 1 Posizioni ripiani
- 2 Display funzioni
- 3 Campo indicatore temperatura/peso
- 4 Simbolo temperatura interna forno
- 5 Campo indicatore ora corrente
- 6 Display di selezione menu alimenti pronti
- 7 Tasto avvio/arresto cottura
- 8 Tasto ora e impostazioni
- 9 Tasto OK
- 10 Display testo
- 11 Manopola aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
- 13 Tasto di scelta del programma
- 14 Tasto ON/OFF

durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

1. Toccare il pulsante  per accendere il forno.








Se si tocca il pulsante  brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante  per più di 1 secondo per accendere il forno.

2. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare modalità di funzionamento desiderata (funzione).
3. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$  una volta per raggiungere il display della temperatura.


### Attivare il funzionamento semi-automatico




In questa modalità di funzionamento, è possibile regolare il periodo di tempo



4. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso. Toccare  per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
5. Per il tempo di cottura, premere il pulsante  una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Il simbolo  lampeggia contemporaneamente.
6. Ruotare la manopola per la navigazione nei menu verso destra/sinistra per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante . Quando il tempo di cottura è impostato,  viene visualizzato in modo continuo.







7. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
8. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il pulsante  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.

 Se si tocca il pulsante  brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante  per più di 1 secondo per avviare la cottura.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva



questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

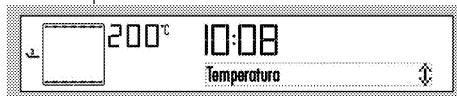
 Tutti i segmenti del simbolo della temperatura del forno interno (4) si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

9. Quando la cottura è completa, "Buon appetito... Premere  per continuare" compare sul display e si sente un allarme.
10. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno continua a funzionare secondo la modalità selezionata se si tocca il pulsante . L'allarme si arresta.
11. Il forno si spegne automaticamente e l'ora corrente viene visualizzata se non si tocca il pulsante .

### Passare al funzionamento completamente automatico




In questa modalità di funzionamento è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

1. Toccare il pulsante  per accendere il forno.
2. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare modalità di funzionamento desiderata (funzione).
3. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura.





4. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra finché la temperatura desiderata



comparire nel campo indicatore temperatura/peso. Toccare  per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.

5. Per il tempo di cottura, premere il pulsante  una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Il simbolo  lampeggia contemporaneamente.
6. Ruotare la manopola per la navigazione nei menu verso destra/sinistra per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante . Quando il tempo di cottura è impostato,  viene visualizzato in modo continuo.



7. Per la fine del tempo di cottura, toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Fine tempo di cottura".  lampeggia contemporaneamente.

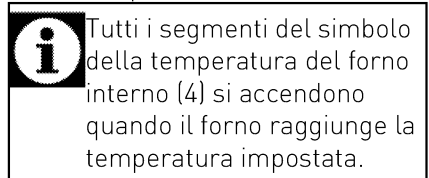





8. Ruotare la manopola per la navigazione nei menu verso destra/sinistra per impostare la fine del tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante . Quando la fine del tempo di cottura è impostato,  viene visualizzato in modo continuo.
9. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
10. Se funzione cottura, temperatura, tempo e tempo di fine sono adatti, toccare il pulsante  per avviare la

cottura. "In attesa" compare sul display.

- » Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.

11. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura, "In cottura" compare sul display e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.



12. Quando la cottura è completa, "Buon appetito... Premere  per continuare" compare sul display e si sente un allarme.
13. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno continua a funzionare secondo la modalità selezionata se si tocca il pulsante . L'allarme si arresta.
14. Il forno si spegne automaticamente e l'ora corrente viene visualizzata se non si tocca il pulsante .



Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica o automatica dopo averle impostate, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando il pulsante se lo si desidera.

## Impostazione del Booster (riscaldamento rapido)

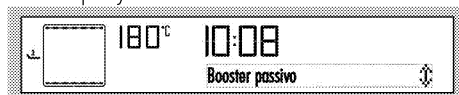
Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desiderata più facilmente.



La funzione booster non può essere selezionata durante sbrinatorio, cottura lenta, mantenere in caldo e cottura a bassa temperatura. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

1. Toccare il pulsante due volte. "Booster passivo" compare sul display.



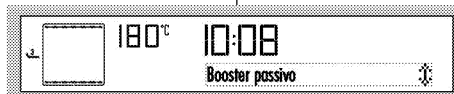
2. Ruotare una volta verso destra la manopola di navigazione nei menu. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo compaiono sul display. Toccare per confermare l'impostazione.



3. Se la funzione cottura e i valori della temperatura sono adatti, toccare il

pulsante per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.

- » Il simbolo scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.
4. Per annullare la funzione Booster, toccare il pulsante con brevi intervalli finché "Booster attivo" compare sul display.
  5. Ruotare una volta verso sinistra la manopola di navigazione nei menu. Compare l'avvertenza "Booster passivo" e il simbolo scompare sul display. Toccare per confermare l'impostazione.



## Uso del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.




Il blocco tasti può essere usato con il forno in funzione o non in funzione. Il forno può ancora essere spento premendo il pulsante anche quando il blocco tasti è attivato mentre il forno è in funzione.


## Attivazione del blocco tasti

1. Toccare con brevi intervalli finché sul display compare "Blocco tasti passivo". Il simbolo lampeggia sul display.
2. Ruotare una volta verso destra la manopola di navigazione del menu per attivare il blocco tasti. Dopo aver attivato il blocco tasti, "Blocco tasti attivo" compare sul display. Poi compare il simbolo .

3. Toccare  per confermare l'impostazione.

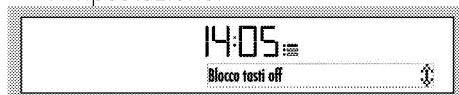


» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza "Blocco tasti attivo" e il simbolo  compaiono sul display quando si preme qualsiasi pulsante (tranne la manopola di navigazione nei menu).

 Il tasti del forno non funzionano quando la funzione di blocco tasti è attivata. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

### Disattivazione del blocco tasti


1. Ruotare la manopola di selezione menu verso sinistra due volte per disattivare il blocco tasti. "Blocco tasti passivo" compare sul display.
2. Toccare  per confermare l'impostazione.



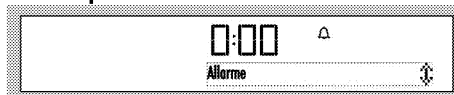
» Il blocco tasti si disattiva e il simbolo  scompare dal display.





### Uso dell'orologio come sveglia

Si può usare l'orologio dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura. La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



 Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.


### Per impostare l'allarme:




1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo .
2. Ruotare la manopola per la navigazione nei menu verso destra/sinistra per impostare l'ora desiderata e confermare l'impostazione toccando il pulsante . Il simbolo  resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.
3. Quando giunge l'orario impostato, il simbolo  comincia a lampeggiare e si sente un segnale sonoro.
4. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

### Per annullare l'allarme:

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo .
2. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso sinistra finché "00:00" compare sul display e confermare l'impostazione toccando il pulsante .













» La sveglia è annullata e il simbolo  scompare.
















### Tabella tempi di cottura





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

### Cottura al forno e arrosto

 La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

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

		standard* 5-Vassoio profondo*				
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 5-Vassoio standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	25 ... 35
	2 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 vassoi	1-Vassoio per dolci* 3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Un vassoio	Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	10 ... 15
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 190	70 ... 90
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
	Un vassoio	Vassoio		2	15 min.	60 ... 80

		standard*			250/max, poi 180 ... 190	
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.









\* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

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







### Tabella di cottura per pasti di prova

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo

standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Biscotto al burro-scozzese	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
	2 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Vassoio standard*		3	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 vassoi	1-Vassoio standard* 3-Vassoio per dolci* 5-Vassoio		1 - 3 - 5	150	35 ... 50



		profondo*				
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		2	150	30 ... 40
	2 vassoi	1-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico** 4-Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su vassoio di pasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Torta di mele	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	180	50 ... 60
	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	170	50 ... 60
	2 vassoi	1-Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico** 4-Piatto metallico		1 - 4	170	50 ... 60

rotondo  
nero con un  
diametro di  
20 cm su  
vassoio da  
dolci\*\*

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

\* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

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

### Riscaldamento ventola Eco



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



Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco.

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	30 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*	3	200	40 ... 45

\* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.

### Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10° e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

### Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10° e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli

strati e sugli stessi per una cottura uniforme.

**i** Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

### Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

### Funzione Pasti pronti

**i** Il forno deve essere freddo abbastanza per usare il menù dei pasti pronti dell'apparecchio. Altrimenti la procedura di cottura termina automaticamente per motivi di sicurezza.


### Selezione della funzione pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo.



In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.



Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale.

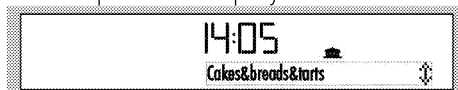
Per selezionare la funzione Pasti pronti:








1. Toccare il pulsante  per accendere il forno.

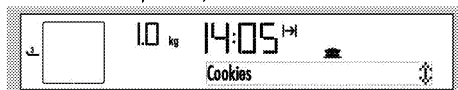
La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.


**i** Se si tocca il pulsante  brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante  per più di 1 secondo per accendere/spegnere il forno.



2. Toccare il pulsante  per selezionare il display della funzione Pasti pronti. In questa fase, "Dolci&pane&torte" e il simbolo  compare sul display.



3. Ruotare la manopola per la navigazione nel menu verso destra/sinistra per selezionare il menu principale della funzione Pasti pronti (Dolci&pane&torte , Carne , Pesce , Pollame , Pasti speciali , Speciali ).
4. Toccare il pulsante  per confermare il menu del pasto principale selezionato.
5. Ruotare la manopola per la navigazione nel menu verso destra/sinistra per selezionare il pasto desiderato (biscotti, torta, dolcetto, ecc.).




6. Mettere il piatto nel forno.
7. Toccare il pulsante  per avviare la cottura. "In cottura" compare sul display.


**i** Se si tocca il pulsante  brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante  per più di 1 secondo per avviare la cottura.

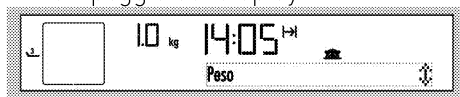
8. Quando il processo di cottura è completato, "Buon appetito..." compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.


**i** Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.

**i** "Indietro" compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Toccare  per passare al display della funzione iniziale.

Prima di cominciare a cucinare secondo il menu dei pasti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:


1. Toccare il pulsante  dopo aver selezionato il pasto desiderato. Compare "Peso" e il simbolo **kg** lampeggia sul display.



2. Ruotare la manopola per la navigazione del menu verso destra/sinistra per impostare il peso e confermare toccando il pulsante .

**i** Il forno cambia la temperatura e il tempo di cottura automaticamente sulla base del cambio di peso.

**i** Si può cambiare il peso solo per i pasti per cui è indicato il peso.

3. Toccare il pulsante  per avviare la cottura.

**Menu Pasti pronti:**



Può variare a seconda dei modelli

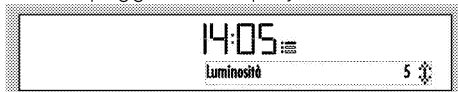
Dolci&pane&torte	Carne	Pesce	Pollame	Pasti speciali	Specialità
Dolcetti	Polpette (agnello)	Filetto di pesce	Baguette al pollo	In casseruola	Fermentazione
Dolci in carta	Polpette Dalyan	Alici al forno	Pollo, filetto	Quiche	Yogurt fatto in casa
Cheese cake	Arrosto di manzo	Eglefino (Merlans)		Pasta al formaggio	Mela essiccata
Brownie		Filetto di salmone		Lasagna	Castagne fritte
Pan di Spagna				Moussaka	
Strudel di mele					
Torta di mele					

## Menu Impostazioni


### Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare il pulsante  con brevi intervalli finché sul display compare "Luminosità". Il simbolo:  lampeggia sul display.





2. Ci sono 5 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3, 4 e 5. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare il livello desiderato.
3. Toccare  per confermare l'impostazione.

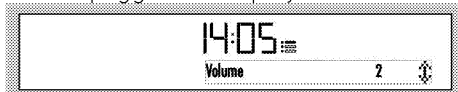
 Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

### Impostazione livello vocale

Il livello vocale può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Toccare il pulsante  con brevi intervalli finché sul display compare "Livello vocale". Il simbolo:  lampeggia sul display.





2. Ci sono 2 livelli vocali, cioè 1 e 2. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare il livello desiderato.
3. Toccare  per confermare l'impostazione.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

### Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare il pulsante  con brevi intervalli finché sul display compare "Lingua". Il simbolo:  lampeggia sul display.





2. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare la lingua desiderata.
3. Toccare  per confermare l'impostazione.


» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

### Impostazione ora corrente

L'ora corrente può essere impostata solo quando il forno è spento. Se si desidera cambiare l'ora impostata durante la configurazione iniziale:

1. Toccare il pulsante  con brevi intervalli finché sul display compare "Ora del giorno". Il campo ora e il simbolo:  lampeggiano sul display. Ruotare la manopola di selezione menu) verso destra/sinistra per impostare l'ora.



2. Toccare  per confermare l'ora.
3. Il campo minuti e il simbolo:  lampeggiano sul display. Ruotare la manopola per la navigazione nei menu (11) verso destra/sinistra per impostare i minuti impostati e confermare toccando il pulsante .

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

14:05

## Come utilizzare il grill



### ATTENZIONE


Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.

Le superfici calde possono provocare ustioni!






Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.


## Accensione del grill

1. Toccare il pulsante  per accendere il forno.
2. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra per selezionare la funzione grill desiderata.

Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura", "Tempo di fine cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).

3. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura.
4. Ruotare la manopola di navigazione nei menu verso destra/sinistra finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso. Toccare  per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
5. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il pulsante  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.

## Spegnimento del grill

1. Toccare il pulsante  per spegnere il forno.

## Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

### Cottura con grill elettrico

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

# a seconda dello spessore  
 \*Pre-riscaldare per 5 minuti.  
 \*\*Se non è possibile regolare la temperatura del grill del prodotto, il grill funzionerà alla temperatura massima.

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli

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

Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale.  
 Si suggerisce di eseguire 5-6 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.

## 6 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

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



#### PERICOLO:

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia. C'è il rischio di shock elettrico!



#### PERICOLO:

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla. Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando

attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

### Pulizia del pannello di controllo

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



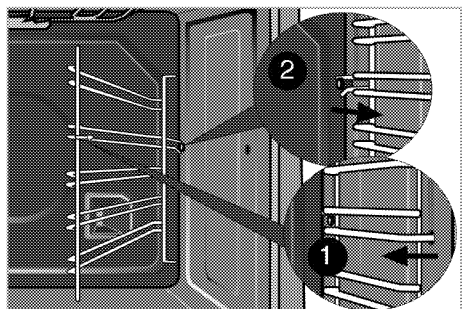
Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

### Pulizia del forno

**Per pulire la parete laterale (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.) (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

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

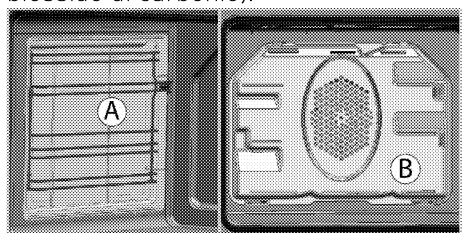




### Pareti catalitiche

**[Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato].**

Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Le superfici porose delle pareti catalitiche sono pulite automaticamente assorbendo e convertendo l'olio versato (vapore e biossido di carbonio).



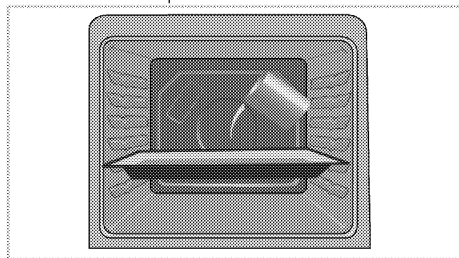
### Facile pulizia con vapore

**[Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato].**

Assicura una pulizia facile poiché lo sporco (se non è troppo vecchio) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e dalle gocce di acqua condensata sulle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio del forno e mettere il vassoio sul secondo ripiano del forno.



3. Selezionare la funzione di pulizia facile con vapore. La durata della pulizia compare sullo schermo e non può essere modificata. È possibile impostare l'ora di fine per questa funzione di pulizia.
4. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno bagnati.
5. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire lo sporco resistente e asciugare con un panno asciutto.

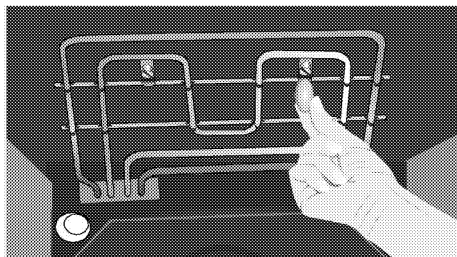
**i** Durante la modalità di pulizia a vapore rapida, l'acqua inserita nel vassoio per ammorbidire delicatamente i residui/lo sporco formati all'interno della cavità del forno evapora e forma condensa nella cavità e sul vetro interno dello sportello, in maniera tale da consentire all'acqua stessa di gocciolare una volta aperto lo sportello. Pulire la condensa non appena viene aperto lo sportello.

### **Pulire il tetto del forno**

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

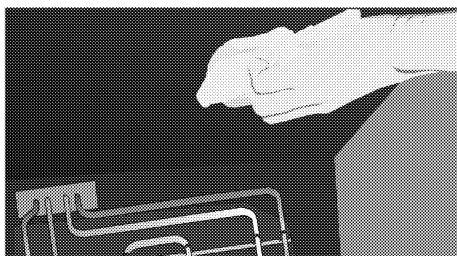
L'elemento del grill può essere estratto per la pulizia del tetto del forno.

1. Allentare le viti di blocco all'elemento del grill con un cacciavite o una moneta.



**i** L'elemento del grill si piega verso il basso. Resta agganciato al tetto del forno.

2. Pulire il tetto del forno con un panno umido.



3. Ripiegare nuovamente l'elemento del grill verso l'alto e stringere le viti di blocco con un cacciavite o una moneta.

### **Pulire lo sportello del forno**

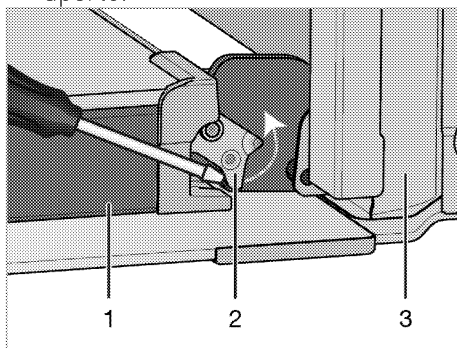
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

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

**i** Il vetro interno dello sportello interno è rivestito con materiale facile da pulire. Non usare agenti pulenti abrasivi, raschietti duri in metallo, tamponi abrasivi o candeggina per pulire il coperchio di vetro poiché potrebbero graffiare la superficie. Questo potrebbe distruggere il materiale di rivestimento.

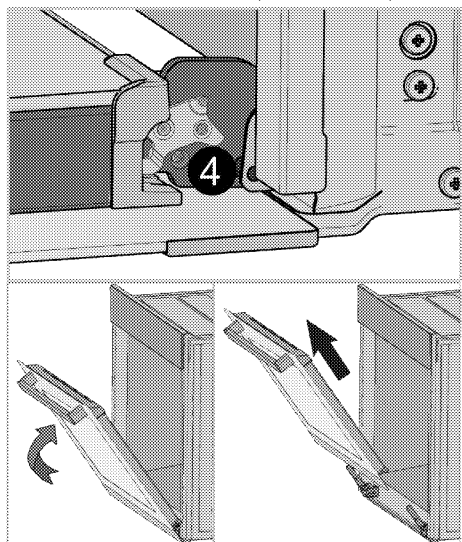
### **Rimozione dello sportello del forno.**

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i fermagli sull'alloggiamento della cerniera (2) sui lati destro e sinistro dello sportello anteriore premendo sul gancio come illustrato nella figura. Il lucchetto dovrebbe apparire (4) quando è aperto.



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

#### 4 Blocco cerniera (posizione aperta)



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



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

#### Funzione Soft Open & Soft Close

Alcuni modelli possono includere una funzione Soft Close e Soft Open. La funzione Soft Close consente all'utente di chiudere una porta del forno senza problemi portandola a circa 15 cm dalla posizione chiusa e spingendola delicatamente. Il sistema di smorzamento automatico aiuta a chiudere la porta dolcemente. Una caratteristica simile è osservata mentre la porta del forno è

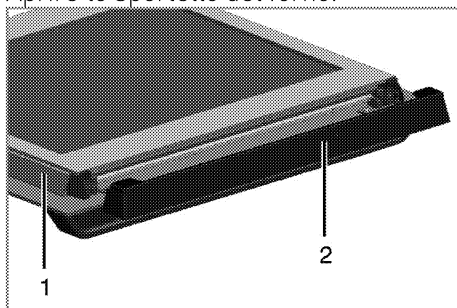
completamente aperta; A circa 9 cm dalla posizione completamente aperta, il sistema di smorzamento si apre e consente un'apertura delicata.

#### Rimozione del vetro interno dello sportello

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

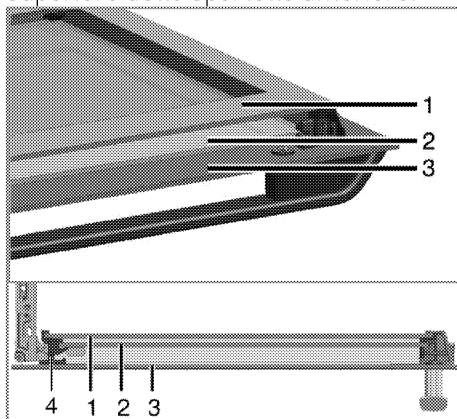
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

Aprire lo sportello del forno.



- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica

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

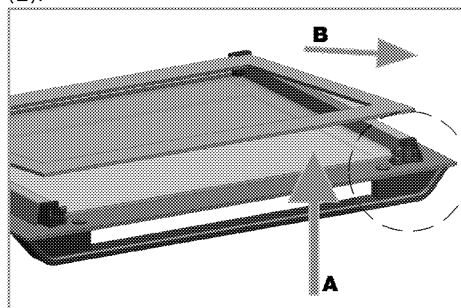


- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Pannello interno in vetro

- 3 Pannello esterno in vetro
- 4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

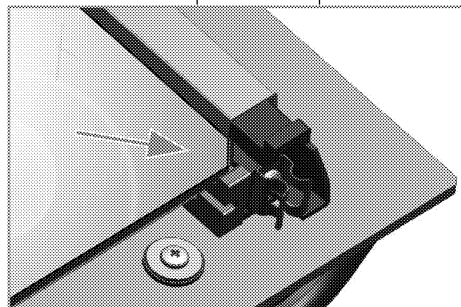
Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2).

Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.



Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro.

La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello interno in vetro nell'apertura in plastica inferiore.

Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

## Sostituzione della lampadina del forno



### PERICOLO:

Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico. Le superfici calde possono provocare ustioni!



La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche, pagina 12* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadine può variare dalla figura.

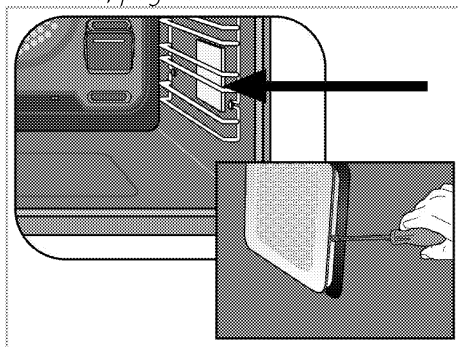


Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.

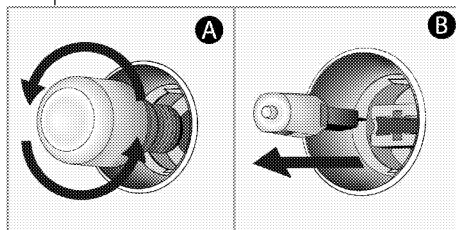
**i** Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

**Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:**

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere *Pulizia del forno, pagina 47*.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.
4. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



5. Installare la copertura in vetro e poi le rastrelliere metalliche.

## **7** Ricerca e risoluzione dei problemi

### **Il forno emette vapore durante l'uso.**

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. →→→  
*Non è guasto.*

### **L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.**

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. →→→ *Non è guasto.*

### **L'apparecchio non funziona.**

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. →→→ *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). →→→  
*Controllare il collegamento della spina.*
- Pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. →→→  
*Potrebbe essere attivato il blocco tasti. Disattivarlo. (Vedere )*

### **La luce del forno non funziona.**

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

### **Il forno non riscalda.**

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. →→→ *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- L'alimentazione è tagliata. →→→ *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

# Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# Notes

Handwritten notes on a lined page. The page contains approximately 20 horizontal lines. The text is mostly illegible due to blurriness and low contrast. Some faint words and symbols are visible, but no coherent paragraphs or structures can be discerned.

# Notes

Handwritten notes on a lined page. The page features horizontal ruling lines. The text is mostly illegible due to blurring, but some words like "Notes" are clearly visible at the top.



Beko Deutschland GmbH  
Thomas-Edison-Platz 3  
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND  
**GRUNDIG**

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)