

BUILT-IN OVEN

USER INSTRUCTIONS

GEBM 33000 X



EN

IT

www.grundig.com

285.4448.68/R.AC/13.05.2019/2-1
7757882917

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

Please read this user manual first!

Dear Customer,

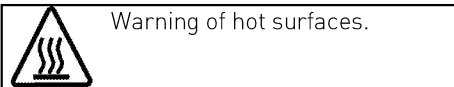
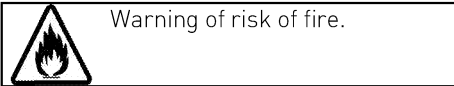
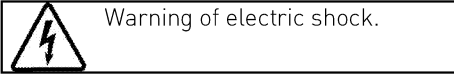
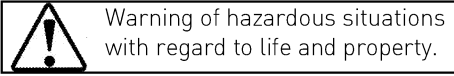
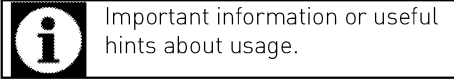
Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product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

Remember that this user manual is also applicable for several other models.

Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1	Important instructions and warnings for safety and environment	4
	General safety.....	4
	Electrical safety.....	5
	Product safety.....	6
	Intended use.....	8
	Safety for children.....	9
	Disposing of the old product.....	9
	Package information.....	9
2	General information	10
	Overview.....	10
	Package contents.....	11
	Technical specifications.....	12
3	Installation	13
	Before installation.....	13
	Installation and connection.....	15
	Future Transportation.....	17
4	Preparation	18
	Tips for saving energy.....	18
	Initial use.....	18
	Time setting.....	18
	First cleaning of the appliance.....	19
	Initial heating.....	19
5	How to operate the oven	20
	General information on baking, roasting and grilling.....	20
	How to operate the electric oven.....	20
	Operating modes.....	21
	Using the oven clock.....	22
	Using the keylock.....	23
	Using the clock as an alarm.....	24
	Cooking times table.....	24
	How to operate the grill.....	28
	Cooking times table for grilling.....	28
6	Maintenance and care	30
	General information.....	30
	Cleaning the control panel.....	30
	Cleaning the oven.....	30
	Removing the oven door.....	32
	Removing the door inner glass.....	33
	Replacing the oven lamp.....	34
7	Troubleshooting	35

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise,

connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

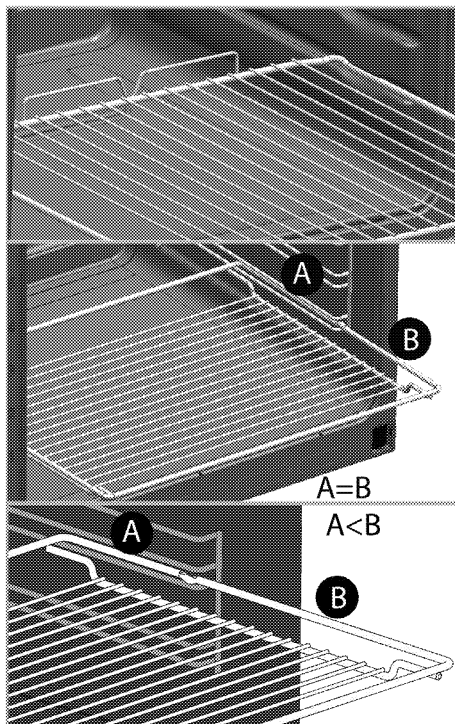
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or

coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the

food and then insert all into the preheated oven.

Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.

- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Compliance with RoHS Directive:

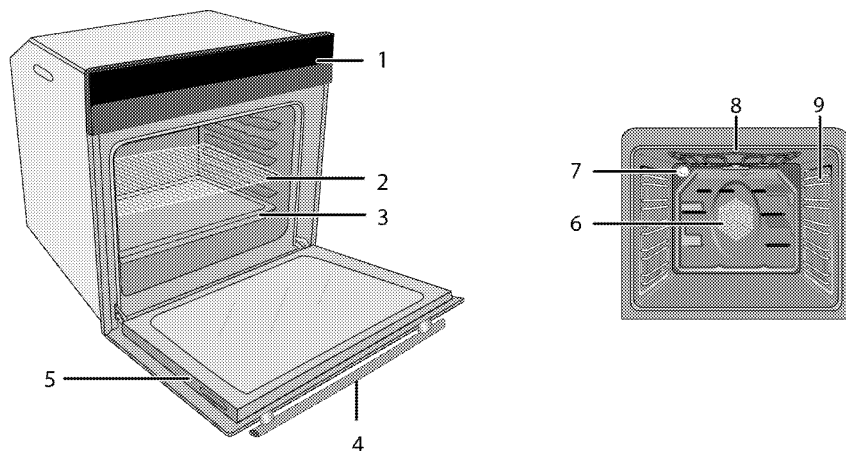
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

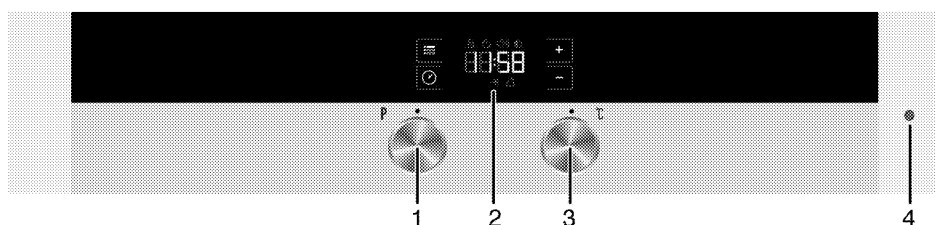
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



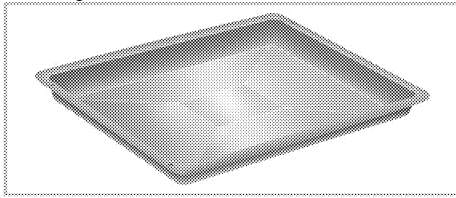
- 1 Function knob
- 2 Digital timer
- 3 Thermostat knob
- 4 Thermostat lamp

Package contents

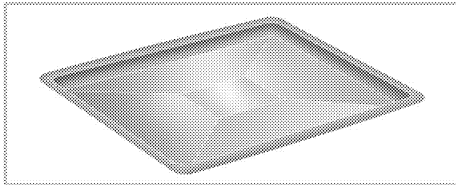


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

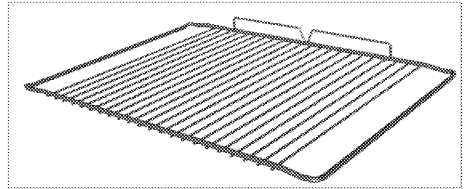
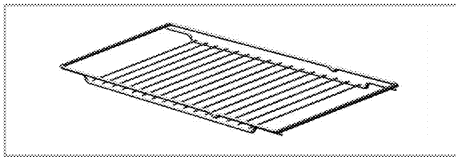
1. **User manual**
2. **Standard tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Pastry tray**
Used for pastries such as cookies and biscuits.



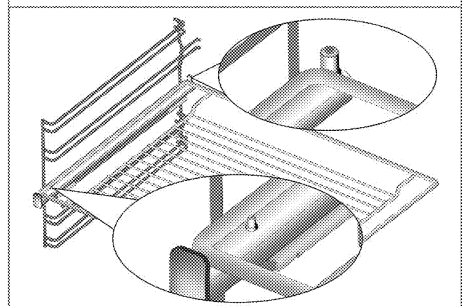
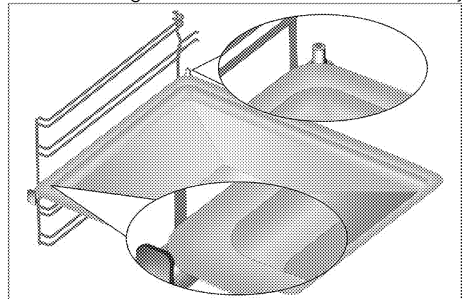
4. **Wire grill**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.




Technical specifications


Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.5 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW


Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation*, page 13.

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

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

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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

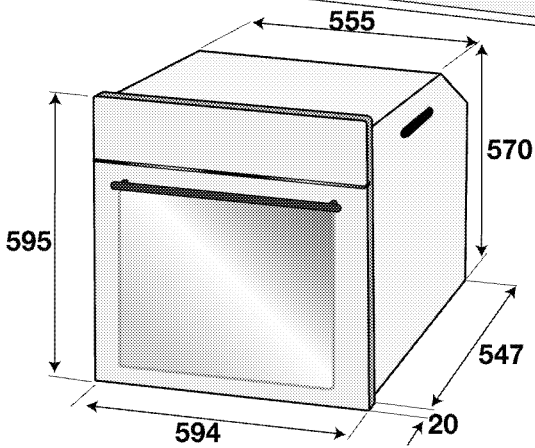
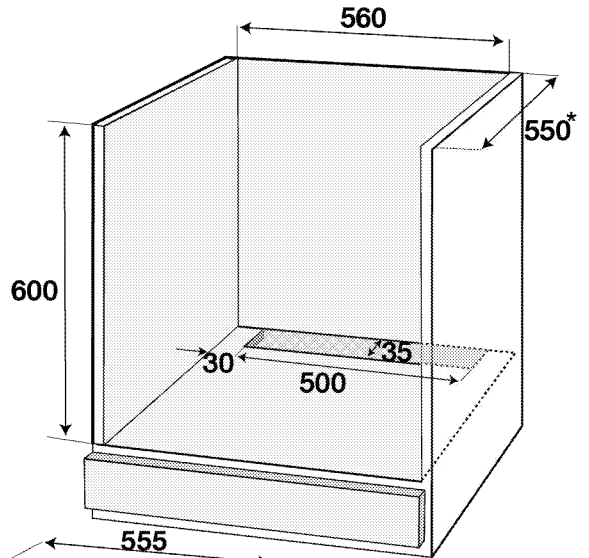
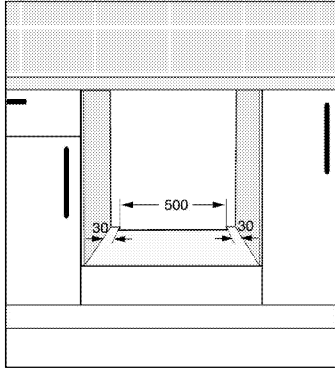
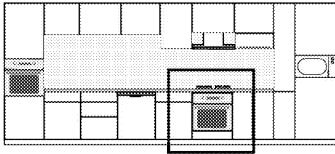
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



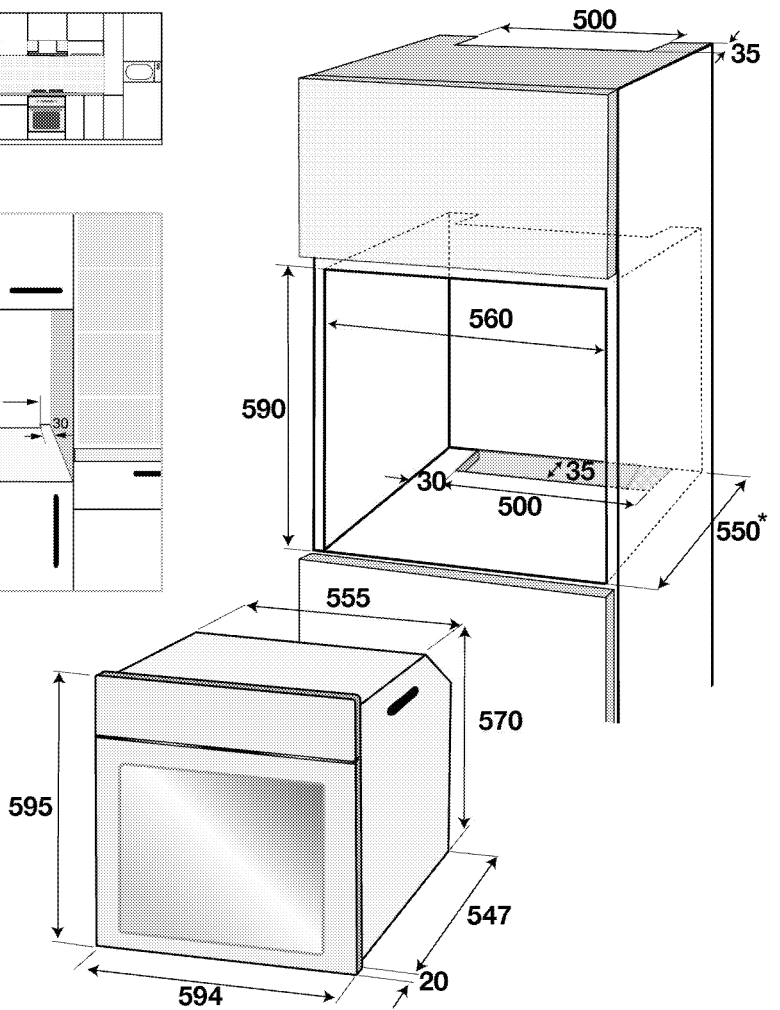
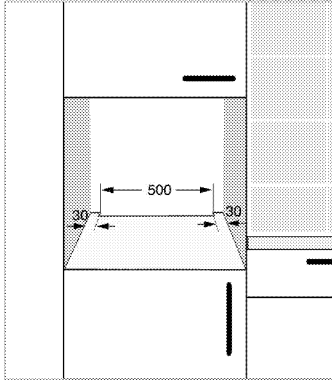
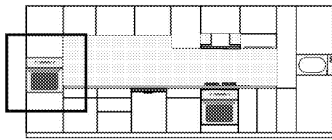
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation

made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

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



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

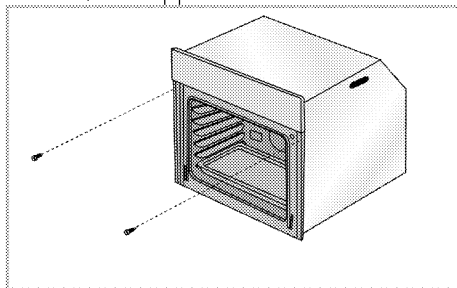


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

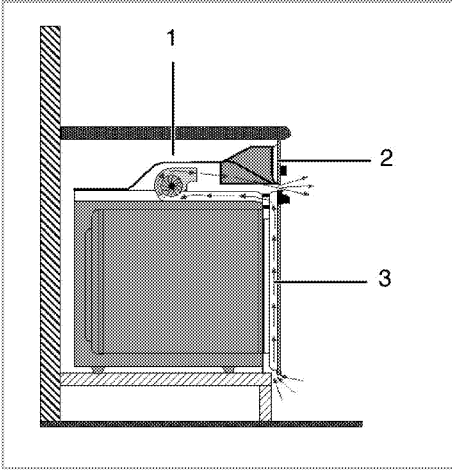
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation


Tips for saving energy

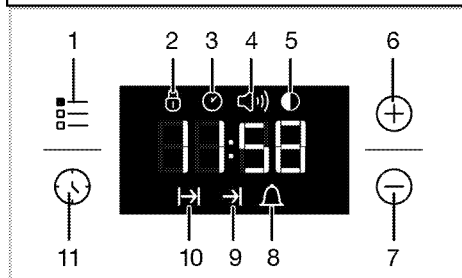
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

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

Initial use


Time setting


 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.






1 Adjustment key

- 2 Key lock
- 3 Current time
- 4 Alarm volume
- 5 Screen brightness setting
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Alarm symbol
- 9 End of cooking time
- 10 Cooking time
- 11 Program key



 While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.


Symbol flashes  when the oven is first powered.

Set time of the day by touching  keys.

After setting the time, touch the  key or wait for 4 seconds.  Its symbol will flash and the time is set.







After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature knob and function knob.

 It will increase/move forward from 12:00 if the time of the day is not set. Symbol will appear on the screen  to inform that the time of the day is not set. The symbol will disappear once the time is set.







 Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set,

1. Touch the  key to activate the  symbol.
 2. Set the time of the day by touching / keys.
 3. After setting the time, touch the  key or wait for 4 seconds.
- »  Symbol flashes and the time is set.

Changing screen brightness adjustment

1. For screen brightness setting, touch the  key to activate the  symbol.
 2. Set the desired brightness by touching / keys.
- » Brightness level chosen on the screen will be shown as d-01 or d-02 or d-03 .
3. After setting brightness, touch the  key or wait for 4 seconds.
- »  symbol flashes and screen brightness is set.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

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

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

Initial heating

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



WARNING

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 20*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 20*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 28*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 28*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.

Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

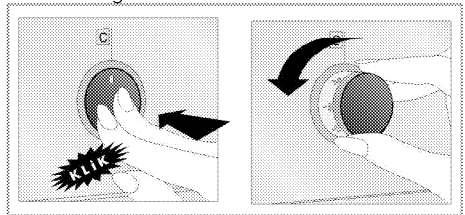
How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

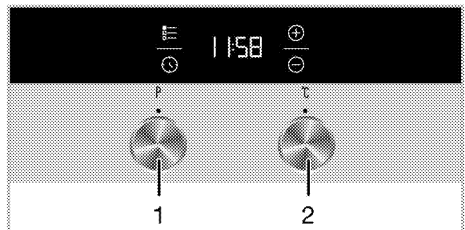
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

Select temperature and operating mode



- 1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

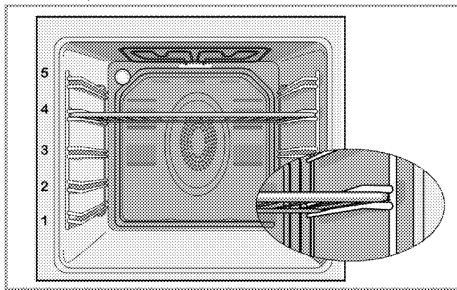
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

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

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

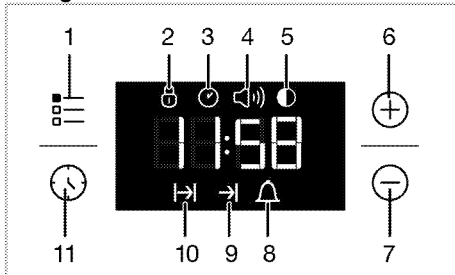
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



- 1 Adjustment key
- 2 Key lock
- 3 Current time

- 4 Alarm volume
- 5 Screen brightness setting
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Alarm symbol
- 9 End of cooking time
- 10 Cooking time
- 11 Program key

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Cooking time will be displayed once the cooking starts.


Cooking by specifying the cooking time:


You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. For cooking time, touch the key to activate the symbol.
2. Set the desired brightness by touching / keys to set cooking time.

» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

3. Put your dish into the oven.
4. Select operation mode and temperature.





5. After cooking process is completed,  symbol will flash on the screen, "End" message appears and alarm signal rings.
6. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

 If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating.
If you press any key at the end of the alarm period, the oven will restart operating.





7. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.




If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. For cooking time, touch the  key to activate the .
2. Set the desired brightness by touching / keys to set cooking time.


» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.


3. For end of cooking time key, touch the  key to activate the .
4. Set the desired brightness by touching / keys to set end of cooking time.

» After end of cooking time is set,  symbol and  symbol will appear on the screen continuously. Once the cooking starts  symbol will disappear.

5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

7. After cooking is finished,  symbol flashes on the screen. "End" message appears and alarm signal rings.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.





 If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating.
If you press any key at the end of the alarm period, the oven will restart operating.



9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

Using the keylock





Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.

1. For setting, touch the  key to activate the .
- » "OFF" message will appear on the screen
2. Activate the keylock by touching the  key.
- » The "On" message will appear on the screen and  symbol stays on the screen.

 When the Keylock function is activated, control panel keys except for the key  cannot be used.

To deactivate the keylock, touch the



-  key to activate the  symbol.
» The "On" message will appear on the screen.
- Deactivate the keylock by pressing the  key.
» After keylock has been deactivated, the "OFF" message will appear on the screen and the  symbol disappears.


Using the clock as an alarm





You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

To set the alarm clock, touch the

-  key to activate the  symbol.




 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


- Set the alarm time by pressing  /  keys.
» After alarm is set,  symbol will stay on the screen and the alarm time will appear on the screen.
- After alarm time has elapsed,  symbol flashes and the alarm is heard.

Turning off the alarm







- To stop the alarm, just press any key.
» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm;


- Push the  key to reset the alarm time and activate the  symbol.
- Press the  key until "00:00" appears on the screen.
» Alarm is canceled.

 If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.


Changing alarm tone




-  activate the symbol by touching the  symbol.
- Set your tone by pressing  /  keys.
» Chosen alarm audio tone will appear on the screen as "b-01" or "b-02" or "b-03".
- After the audio tone is set, touch the  key or wait for 4 seconds.
»  symbol disappears and the audio tone is set.

Cooking times table


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

Baking and roasting

 1st rack of the oven is the bottom rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35

cakes						
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120







Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30






It is suggested to perform preheating for all foods.
* These accessories may not supplied with the product.
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to

make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
Small cakes	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
Sponge	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	One level	Round		3	160	25 ... 35

cake		springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**				
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.


Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid,

lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

 Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

#depending on thickness


*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

Closed vessels will preserve the juice of the dish.

- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.


 **WARNING**
Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

 Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.
It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

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



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

Cleaning the control panel

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



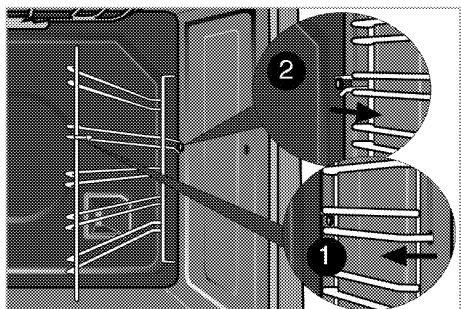
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

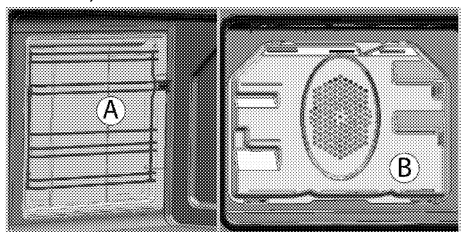
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

[This feature is optional. It may not exist on your product.]

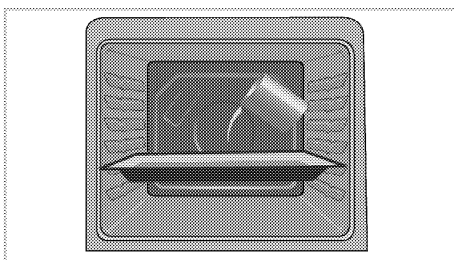
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

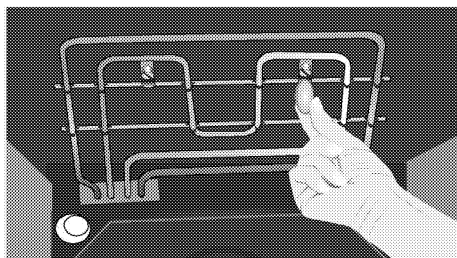
i During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven ceiling

[This feature is optional. It may not exist on your product.]

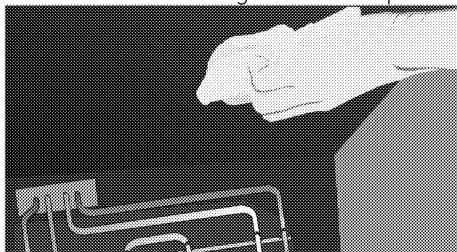
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

1. Loosen the locking screws at the front of the grill element with a screwdriver or coin.



i The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

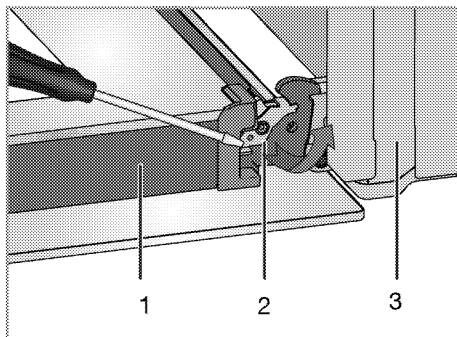
Clean oven door

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

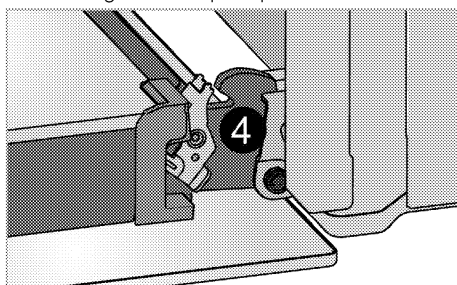
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

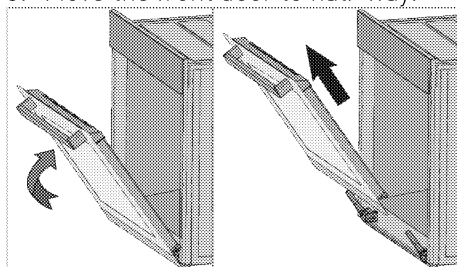
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

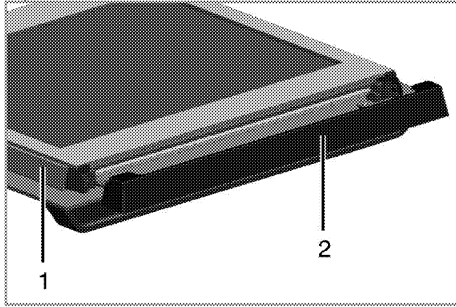
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

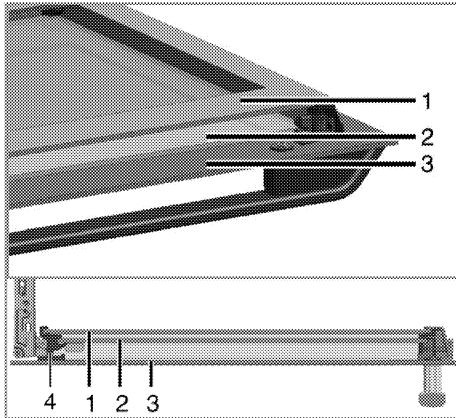
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



- 1 Frame
- 2 Plastic part

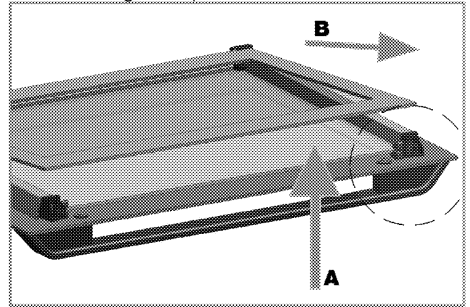
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



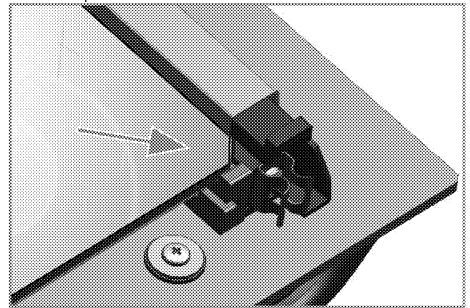
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



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



Position of lamp might vary from the figure.



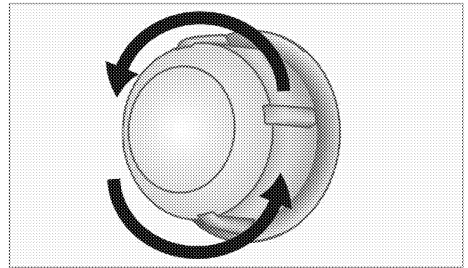
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



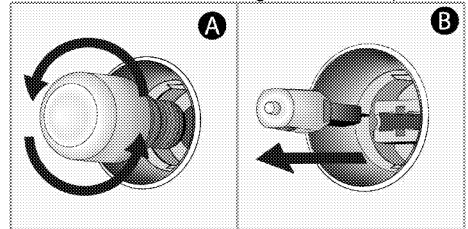
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



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



4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. →→→ *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. →→→
This is not a fault.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. →→→ *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. →→→ *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. →→→ *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 23)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. →→→ *Replace oven lamp.*
- Power is cut. →→→ *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

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

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. →→→ *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



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

FORNO INCASSATO

MANUALE UTENTE



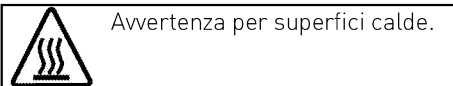
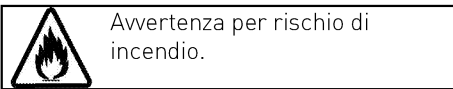
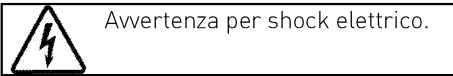
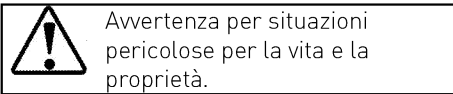
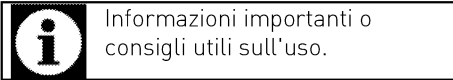
Leggere questo manuale utente come prima cosa!

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

3 Installazione **14**

Prima della installazione.....	14
Installazione e collegamento.....	16
Smaltimento di vecchi prodotti.....	18

4 Preparazioni **19**

Consigli per il risparmio energetico.....	19
Uso iniziale.....	19
Impostazione orario.....	19
Prima pulizia del prodotto.....	20
Riscaldamento iniziale.....	20

5 Come utilizzare il forno **22**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill.....	22
Come utilizzare il forno elettrico.....	22
Modalità di funzionamento.....	23
Uso dell'orologio del forno.....	24
Uso del blocco tasti.....	26
Uso dell'orologio come sveglia.....	26
Tabella tempi di cottura.....	27
Come utilizzare il grill.....	32
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill.....	32

6 Manutenzione e cura **34**

Informazioni generali.....	34
Pulizia del pannello di controllo.....	34
Pulizia del forno.....	34
Rimozione dello sportello del forno.....	36
Rimozione del vetro interno dello sportello.....	37
Sostituzione della lampadina del forno.....	38

7 Ricerca e risoluzione dei problemi**40**

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.

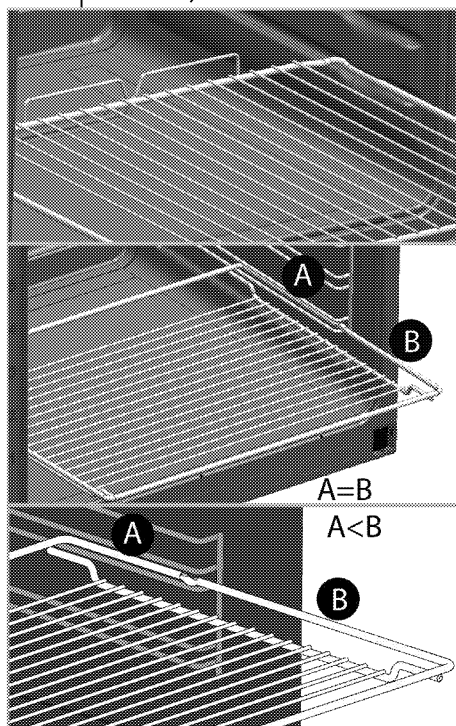
Sicurezza del prodotto

- **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.
- 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:

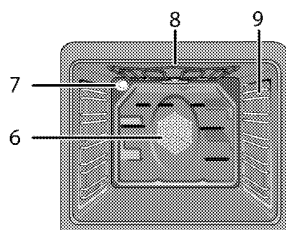
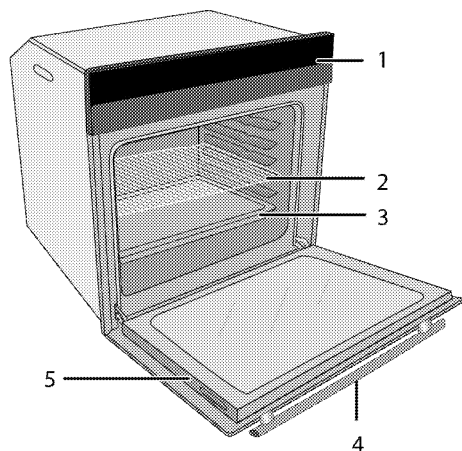
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

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.

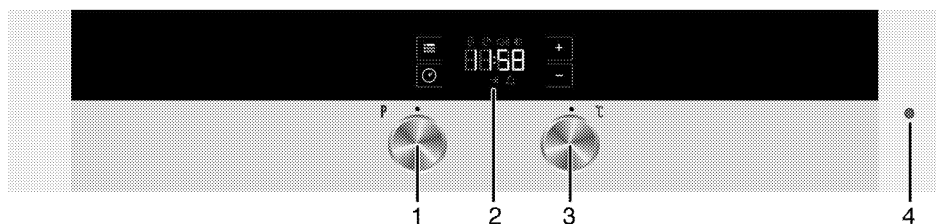
2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Ripiano metallico
- 3 Vassoio
- 4 Maniglia
- 5 Sportello

- 6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
- 7 Lampadina
- 8 Elemento di riscaldamento superiore
- 9 Posizioni ripiani



- 1 Manopola funzione
- 2 Timer digitale
- 3 Manopola termostato
- 4 Lampadina termostato

Contenuto della confezione

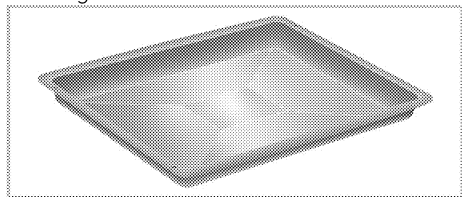


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

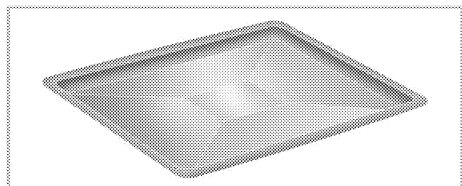
2. **Vassoio standard**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



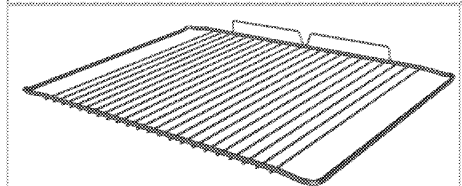
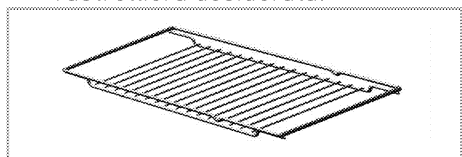
3. **Vassoio per dolci**

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



4. **Grill metallico**

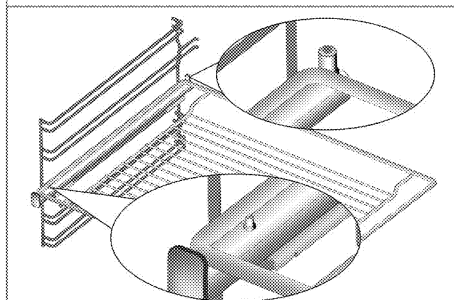
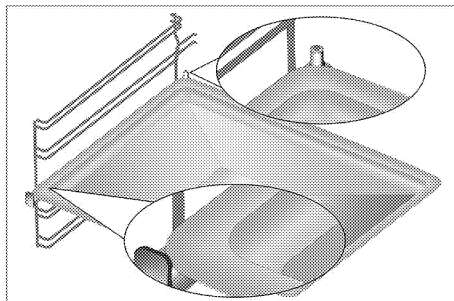
forno, da arrostitire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



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.



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



Specifiche tecniche


Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	2.5 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
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	Forno multifunzione
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 14.


 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.

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

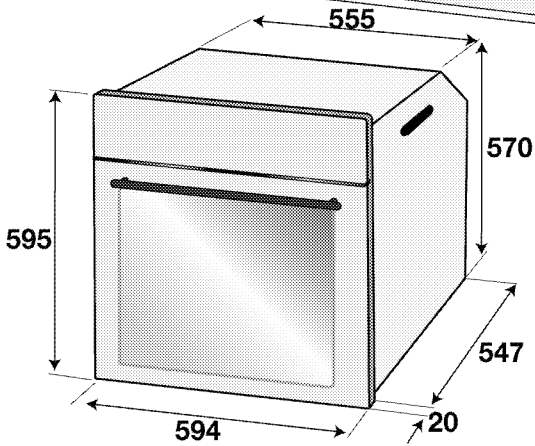
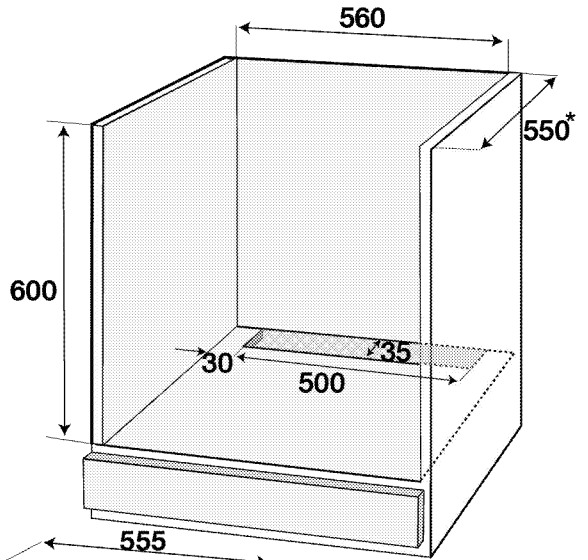
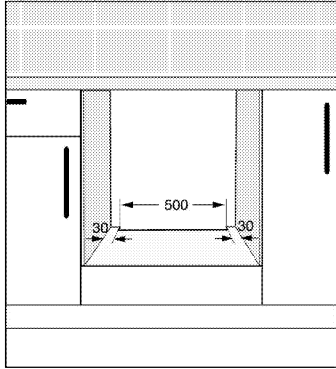
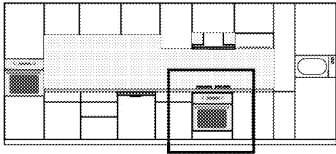
L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).

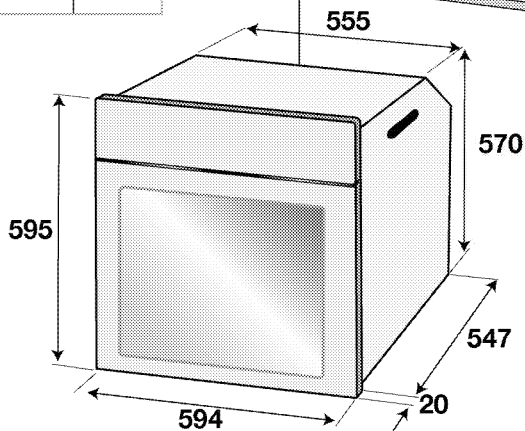
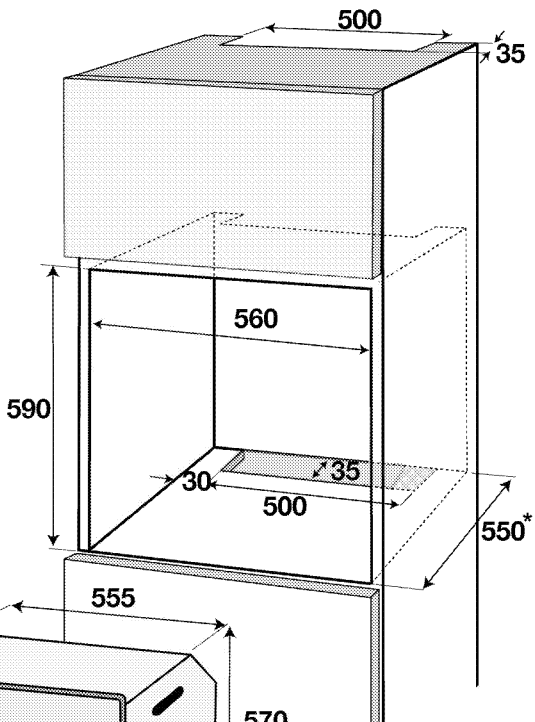
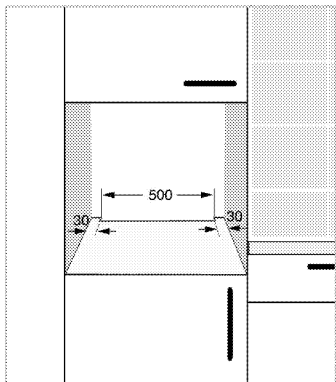
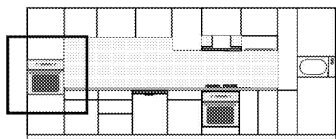
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.
- Tenere il forno dalle aperture per maneggiarlo su entrambi i lati al fine di spostarlo.
- 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).

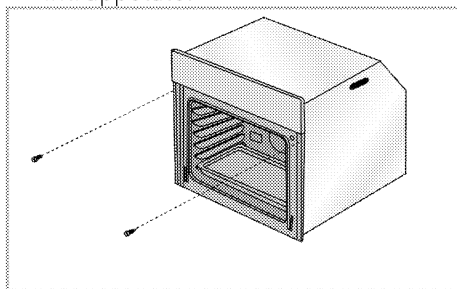


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato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

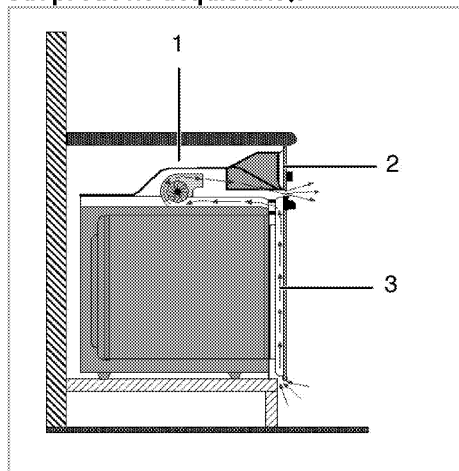


Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

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.



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.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



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:

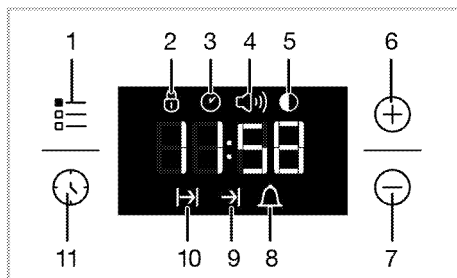
- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.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

Impostazione orario



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



- 1 Tasto regolazione
- 2 Blocco tasti
- 3 Ora corrente
- 4 Volume allarme
- 5 Impostazione luminosità schermo
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo allarme
- 9 Fine del tempo di cottura
- 10 Tempo di cottura
- 11 Tasto Program (programma)



Mentre si eseguono le regolazioni, sull'orologio lampeggia i relativi simboli.

L'icona lampeggia quando il forno viene acceso per la prima volta.




Impostare l'ora del giorno toccando i tasti /.

Dopo aver impostato l'ora, toccare il

tasto o attendere 4 secondi.





Questo simbolo lampeggia e l'ora è impostata.

Dopo aver impostato l'orario, è possibile avviare ed interrompere la cottura selezionando la posizione desiderata con la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni.





	It will increase/move forward from 12:00 if the time of the day is not set. Symbol will appear on the screen  to inform that the time of the day is not set. The symbol will disappear once the time is set.
	Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

Modifica dell'orario del giorno


Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

1. Toccare il tasto  per attivare l'icona  dell'allarme.
2. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti \oplus/\ominus .
3. Dopo aver impostato l'ora, toccare il tasto  o attendere 4 secondi.
» L'icona  lampeggia e l'ora è impostata.

Modifica della regolazione della luminosità dello schermo

1. Per impostare la luminosità dello schermo, toccare il tasto  per attivare l'icona  dell'allarme.
2. Impostare la luminosità desiderata toccando i tasti \oplus/\ominus .
» Il livello di luminosità selezionato sullo schermo sarà visualizzato come d-01, d-02 o d-03.
3. Dopo aver impostato la luminosità, toccare il tasto  o attendere 4 secondi.
» l'icona  lampeggia e la luminosità dello schermo è impostata.


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.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 22*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 22*

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 32.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill*, pagina 32



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.

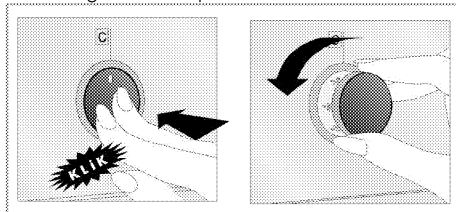
Come utilizzare il forno elettrico



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

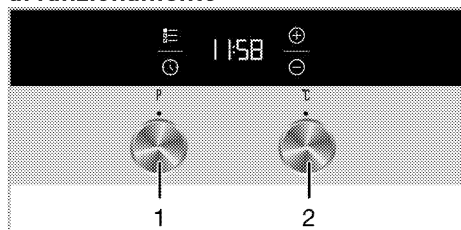
Il piano cottura è dotato di manopole a scomparsa che fuoriescono quando vengono premute.

1. Premere all'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.

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento



- 1 Manopola funzione
 - 2 Manopola termostato
1. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa desiderata.
 2. Impostare la manopola Temperature (temperatura) sulla temperatura desiderata.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la conserva. Durante il riscaldamento, la spia della temperatura resta accesa.

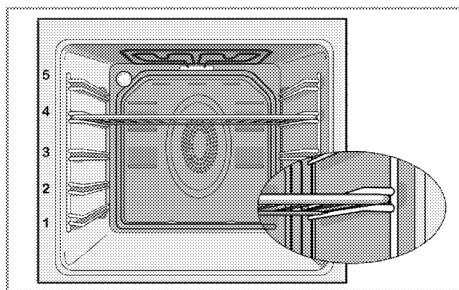
Spegnimento del forno elettrico

Portare manopola funzione e manopola temperature (temperatura) in posizione off (superiore).

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

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.)



Modalità di funzionamento

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

Riscaldamento superiore e inferiore



Il riscaldamento superiore e inferiore è in uso. Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Per esempio, questo è adatto per torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un solo vassoio.

Bottom heating (riscaldamento inferiore)



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.

Riscaldamento inferiore/superiore con ventola



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Cucinare con un solo vassoio.

Funzionamento con ventola



Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione. Gli alimenti granulosi congelati sono scongelati lentamente a temperatura ambiente e gli alimenti cotti si raffreddano.

Fan Heating (riscaldamento ventola)



Il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) è in funzione. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Nella maggior parte dei casi, non è necessario il preriscaldamento. Adatto alla cottura di alimenti su diversi livelli della rastrelliera. Adatto per cucinare con vassoi multipli. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.

Funzione "3D"



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un solo vassoio.

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.

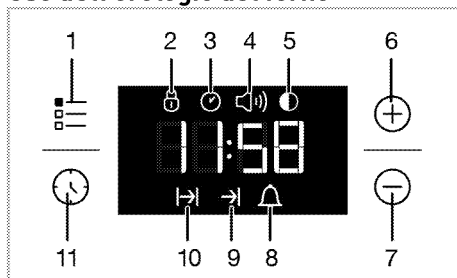
Grill+Fan (grill+ventola)



L'effetto del grill non è forte come in Full Grill (grill completo)





- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta sul ripiano sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Uso dell'orologio del forno







- 1 Tasto regolazione
- 2 Blocco tasti
- 3 Ora corrente
- 4 Volume allarme

- 5 Impostazione luminosità schermo
- 6 Tasto più
- 7 Tasto meno
- 8 Simbolo allarme
- 9 Fine del tempo di cottura
- 10 Tempo di cottura
- 11 Tasto Program (programma)

	Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti. Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
	Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano i relativi simboli. Bisogna aspettare un po' prima che le impostazioni siano efficaci.
	Se non viene eseguita alcuna impostazione di cottura, l'ora non può essere impostata.
	Il tempo di cottura sarà visualizzato una volta che si avvia la cottura.


Cottura mediante specifica del tempo di cottura:


Si può impostare il forno in modo che si arresti alla fine del tempo specificato impostando il tempo di cottura sull'orologio.

1. Per il tempo di cottura, toccare il tasto  per attivare l'icona  dell'allarme.
2. Impostare la luminosità desiderata toccando i tasti / per impostare il tempo di cottura.

» Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo della cottura viene visualizzato in modo continuo.

3. Mettere il piatto nel forno.





4. Selezionare modalità di funzionamento e temperatura.
5. Dopo aver completato il processo di cottura, l'icona  lampeggia sullo schermo, compare il messaggio "Fine" e viene emesso il segnale di allarme.
6. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi. L'allarme si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.

	Se si azzerà l'allarme premendo un tasto qualsiasi, il forno riprende il funzionamento. Se si preme qualsiasi tasto alla fine del periodo di allarme, il forno riprende il funzionamento.
---	---



7. Spegnere il forno con la manopola Temperature (temperatura) e la manopola funzione.

Se si desidera impostare la fine del tempo di cottura a un momento successivo:

Dopo aver impostato il tempo di cottura sull'orologio, si può impostare per un momento successivo la fine del tempo di cottura.

1. Per il tempo di cottura, toccare il tasto  per attivare l'icona  dell'allarme.
2. Impostare la luminosità desiderata toccando i tasti / per impostare il tempo di cottura.

» Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo della cottura viene visualizzato in modo continuo.

3. Per terminare il tempo di cottura, toccare il tasto  per attivare l'icona  dell'allarme.

4. Impostare la luminosità desiderata toccando i tasti ⊕/⊖ per impostare la fine del tempo di cottura.
 - » Dopo la fine del tempo di cottura, l'icona →| compare e l'icona |→| compare continuamente sullo schermo. L'icona →| scompare una volta che la cottura inizia.
5. Mettere il piatto nel forno.
6. Selezionare modalità di funzionamento e temperatura.
 - » Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura usando la fine del tempo di cottura impostata e il periodo di cottura impostati. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura.
7. Dopo il termine della cottura, sullo schermo lampeggia l'icona |→|. Compare il messaggio "Fine" e viene emesso il segnale di allarme.
8. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi. L'allarme si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.



Se si azzerà l'allarme premendo un tasto qualsiasi, il forno riprende il funzionamento.
Se si preme qualsiasi tasto alla fine del periodo di allarme, il forno riprende il funzionamento.

9. Spegnerne il forno con la manopola Temperature (temperatura) e la manopola funzione.

Uso del blocco tasti

Attivazione del blocco tasti

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

1. Per l'impostazione, toccare il tasto ≡ per attivare l'icona 🔒 dell'allarme.
 - » Il messaggio "OFF" comparirà sullo schermo
2. Attivare il blocco tasti toccando il tasto ⊕.
 - » Il messaggio "On" comparirà sullo schermo e l'icona 🔒 resta sullo schermo.



Quando la funzione blocco tasti è attivata, i pulsanti del pannello di controllo tranne il tasto ≡ non possono essere usati.

Per disattivare il blocco tasti, toccare il

1. tasto ≡ per attivare il simbolo 🔒.
 - » Il messaggio "On" comparirà sullo schermo.
2. Disttivare il blocco tasti premendo il tasto ⊖.
 - » Dopo aver disattivato il blocco tasti, sullo schermo compare il messaggio "OFF" e l'icona 🔒 scompare.

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.

Per impostare l'orologio dell'allarme, toccare il

1. tasto ⌚ per attivare il simbolo 🔔.



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

- Impostare l'ora dell'allarme premendo i tasti \oplus / \ominus .
» Dopo aver impostato l'allarme, l'icona resterà sullo schermo e l'ora dell'allarme comparirà sullo schermo.
- Dopo il termine dell'ora dell'allarme, l'icona lampeggia e l'allarme viene percepito.

Spegnimento dell'allarme

- Per interrompere l'allarme, basta premere un tasto qualsiasi.
» L'allarme si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.

Se si desidera annullare l'allarme;

- Premere il tasto per reimpostare l'ora dell'allarme e attivare l'icona .
- Premere il tasto \ominus finché sullo schermo non compare "00:00".
» L'allarme è annullato.



Se orario della sveglia e tempo di cottura sono impostati insieme, sarà visualizzato il tempo più breve.

Modifica del tono dell'allarme

- attivare l'icona toccando l'icona .
- Impostare il tono premendo i tasti \oplus / \ominus .
» Il tono audio dell'allarme selezionato compare come "b-01", "b-02" o "b-03" sul display.
- Dopo aver impostato il tono audio, toccare il tasto o attendere 4 secondi.
» L'icona scompare e il tone dell'audio è impostato.

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 netto 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*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

		5-Vassoio 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
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 standard* 5-Vassoio profondo*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
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*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

		3-Vassoio standard* 5-Vassoio profondo*				
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
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 standard*		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
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 rastrellier	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 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		1 - 4	150	35 ... 45

		di pasta**				
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 rotondo nero con un diametro di 20 cm su vassoio da dolci**		1 - 4	170	50 ... 60

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.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10°C 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.
- 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.

Consigli per la cottura al forno della pasta


- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10°C e diminuire il tempo di cottura.


 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.

Come utilizzare il grill

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

 **ATTENZIONE**
 Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.
 Le superfici calde possono provocare ustioni!

Accensione del grill

1. Ruotare la manopola funzione sul simbolo del grill desiderato.
 2. Poi selezionare la temperatura del grill come desiderato.
 3. Se necessario, eseguire un pre-riscaldamento per circa 5 minuti.
- » La spia della temperatura si accende.

Spegnimento del grill

1. Ruotare la manopola funzione in posizione Off (superiore).


 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.

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.
Arrosto 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

enti di controllo nella verifica del prodotto

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.

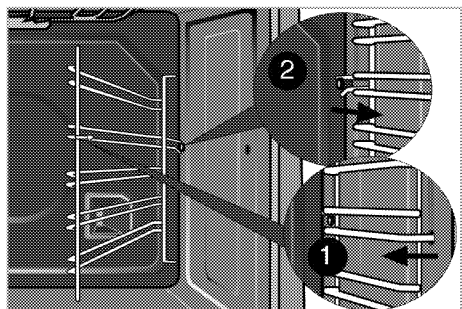


Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

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).

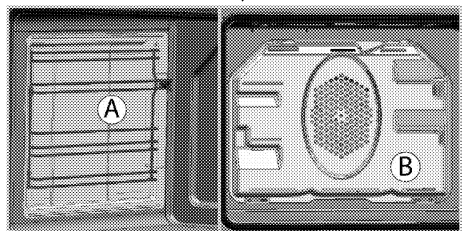
1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Pareti catalitiche

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

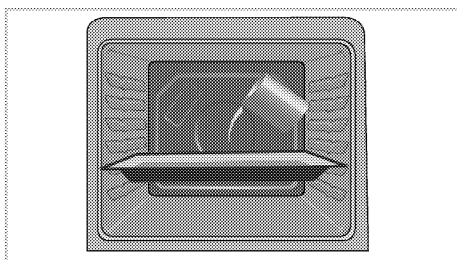
Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Le superfici porose delle pareti catalitiche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



Facile pulizia con vapore

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. Impostare il forno in modalità facile pulizia con vapore e azionare a 100°C per 25 minuti.
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.



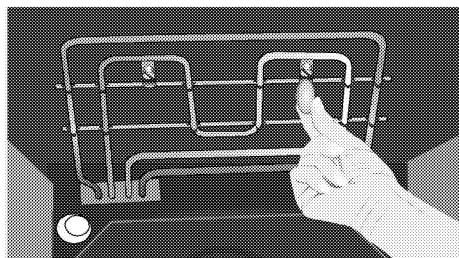
Durante la modalità di pulizia a vapore rapida, l'acqua inserita nel vassoio per ammorbidire delicatamente i residui/lo sporco formati all'interno della cavità del forno evapora e forma condensa nella cavità e sul vetro interno dello sportello, in maniera tale da consentire all'acqua stessa di gocciolare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

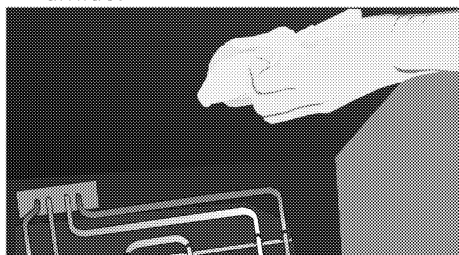
L'elemento del grill può essere estratto per la pulizia del tetto del forno.

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

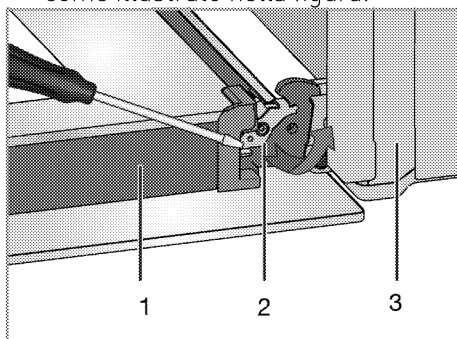
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

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

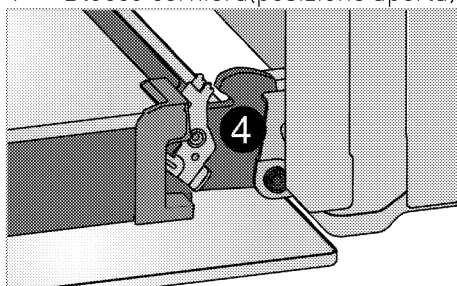
Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello

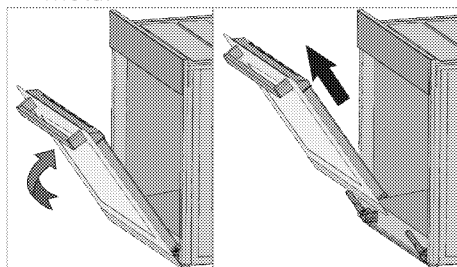
anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 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.

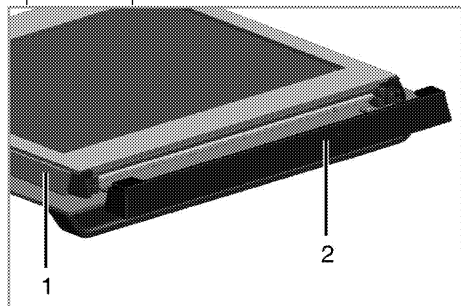
i I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

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.

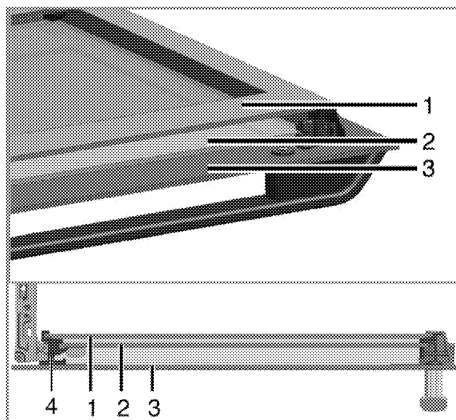
Aprire lo sportello del forno.



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

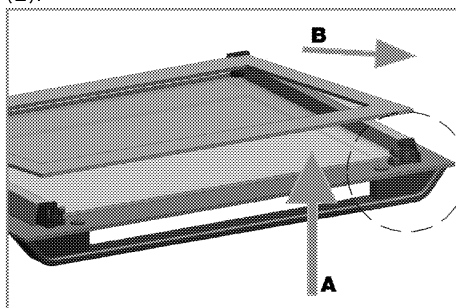
2 Pannello interno in vetro

3 Pannello esterno in vetro

4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

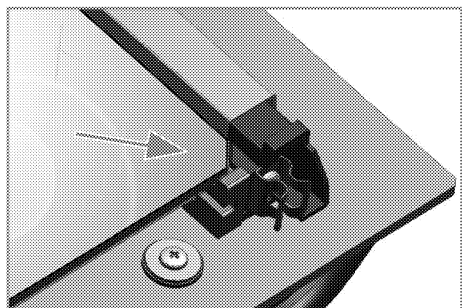
Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

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 13* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



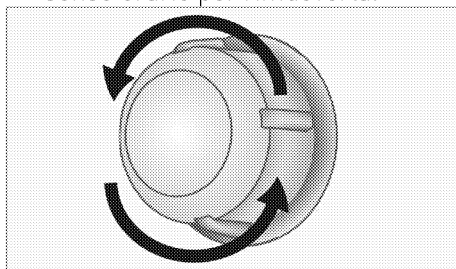
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



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

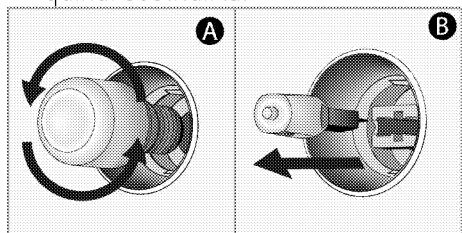
Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. 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.



4. Installare il coperchio in vetro.

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 Uso del blocco tasti, pagina 26)

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.

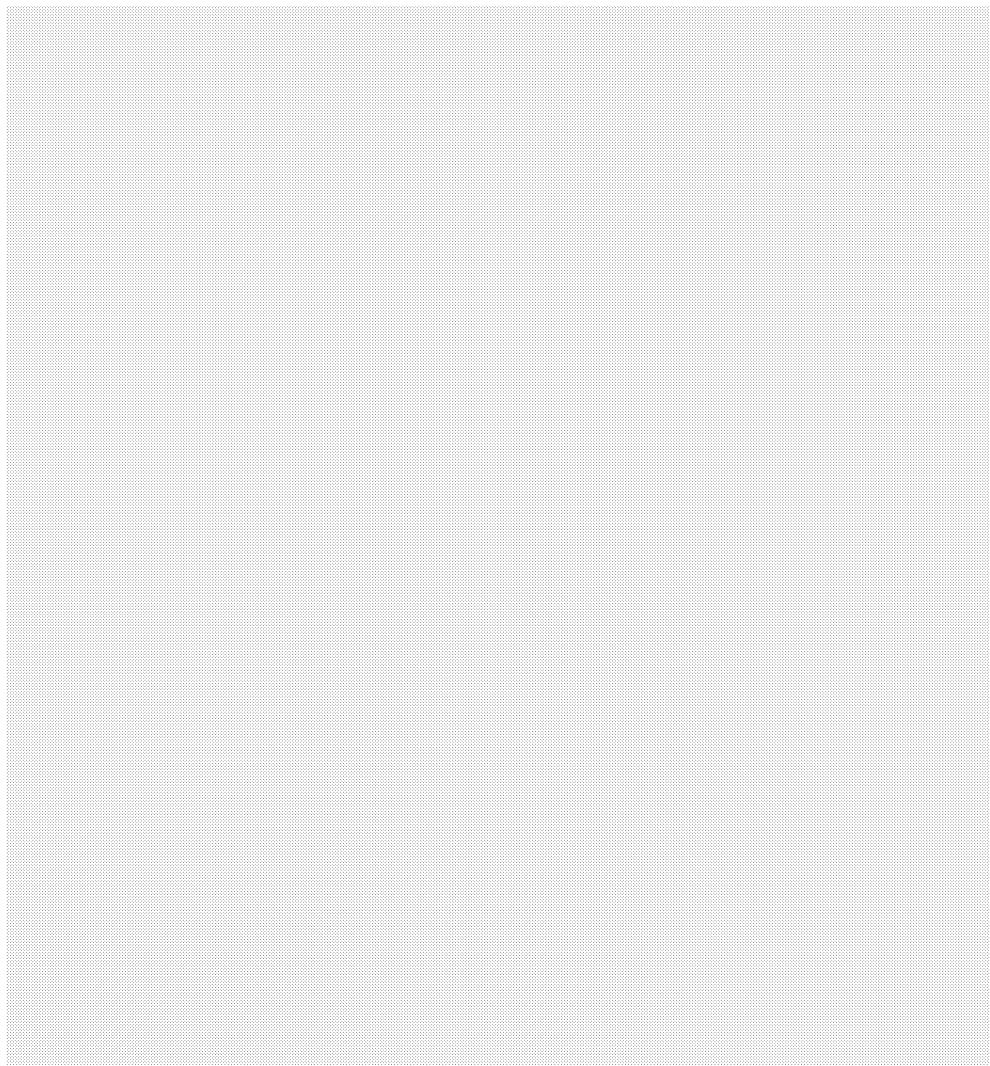
- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. →→→ *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- In modelli dotati di timer, il timer non è regolato. →→→ *Regolare l'orario. (In prodotti con forno a microonde, il timer controlla solo il forno a microonde).*
- L'alimentazione è tagliata. →→→ *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

(In modelli dotati di timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificata una precedente assenza di gas. →→→ *Regolare l'ora / Spegnerne l'apparecchio e riaccenderlo.*



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.



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com