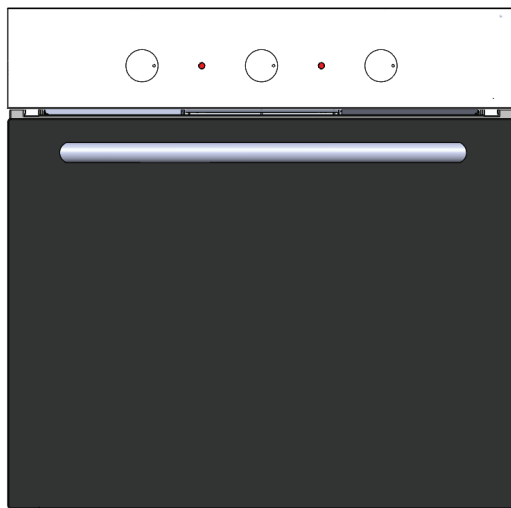




Built - In Electric Oven
User Manual



Forno elettrico a Incastro
Manuale d'istruzioni



ACKNOWLEDGMENT

GB


Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire instruction manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.


General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- For use in leisure accommodation vehicles, please refer to the appropriate information given in the installation instructions for this appliance.
- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have to wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their 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.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance is not intended for use 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 concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Do not harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the express agreement will invalidate any warranty or liability claim.
- Your new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions that are noted in Of Guarantee. The foregoing does not affect your statutory rights.
- Repairs may only be carried out by or their authorised service agent.

Environmental note

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

 This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

Your safety is of the utmost importance to. Please make sure that you read this instruction booklet before attempting to install or use the appliance. If you are unsure of any of the information contained in this booklet, please contact the Technical Department.

Child Safety

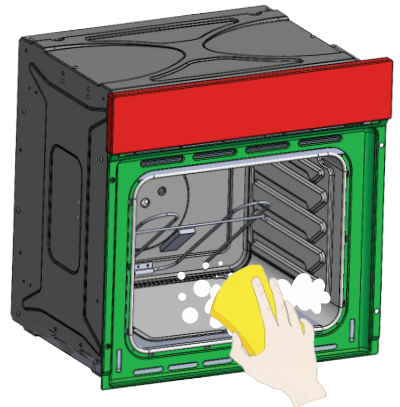
- Strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety


- Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.
- Do not leave heated oil or fat unattended, as this is a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminium foil.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Cleaning

- Cleaning of the oven should be carried out on a regular basis.
- Great care should be taken whilst using this appliance and when following the cleaning procedure.
- **IMPORTANT:** The appliance must be disconnected from the mains before following the cleaning procedure.

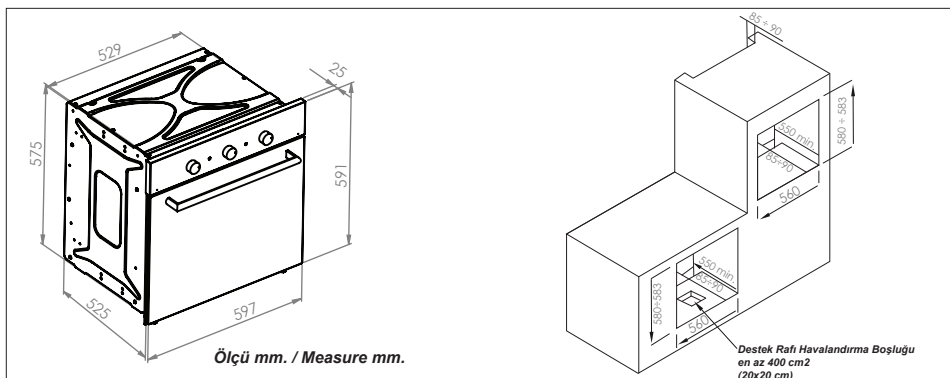


Installation

 This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

- Declines any responsibility for injury or damage, to person or property, as a result of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam and moisture will be created during use of the appliance, take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, then additional ventilation may be required.
- Please consult with your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation that you will require.

Specifications



Cooling fan

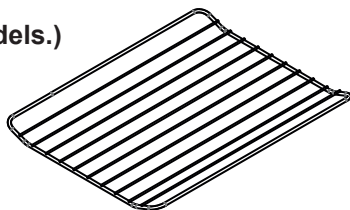
- A tangential cooking fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower.

Product specifications (It varies according to the models.)

- 3 functions - 4 functions - 7 functions
- Energy efficiency class: A / A+
- Oven capacity: 51-55 litres
- LED full programmer
- Cooling fan
- Thermostatically controlled grill
- Double-glazed removable door
- Oven light

Standard accessories (It varies according to the models.)

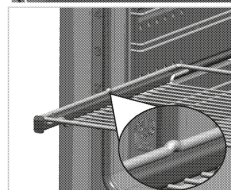
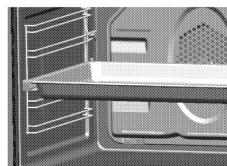
Wire Shelves: for grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



Universal Pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.

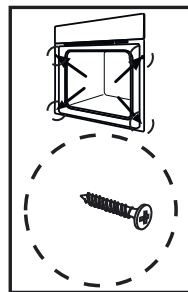
Shelf Placement Warning:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



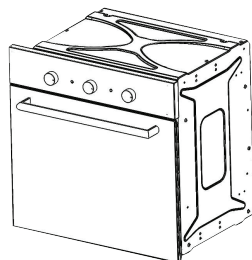
Securing The Oven To The Cabinet

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Oven fits into the holes in the body and stabilization with four wood screws, secure the oven to the kitchen cabinet.

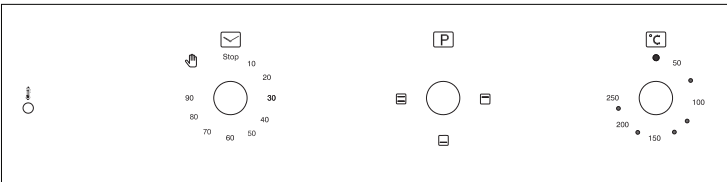
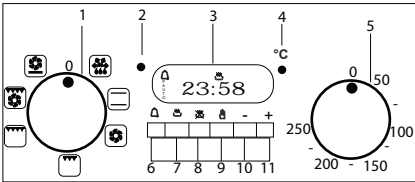
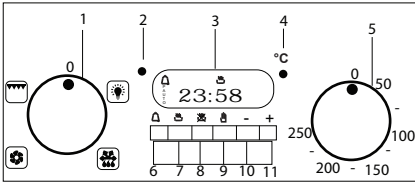
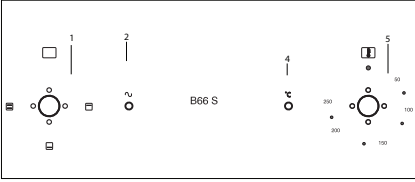
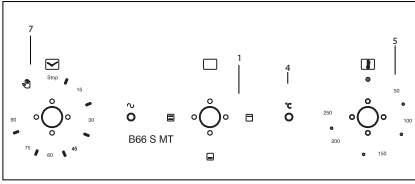


Product Carrying Handle

The removable carrying handle in the product is mounted in the holes on the right and left side walls of the product. (The mounting is as seen in the picture)

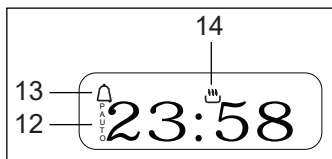


Control Panel (It varies according to the models.)

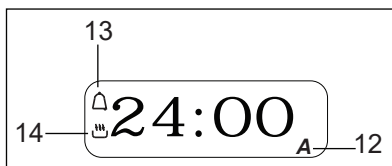


- 1) Oven function selector knob
- 2) Power indicator light
- 3) Oven programmer / Timer
- 4) Oven operating light
- 5) Thermostat control knob
- 6) Timer "minute minder" button
- 7) Timer "duration" button
- 8) Timer "end cook" button
- 9) Timer "manual operation button"
- 10) Timer "minus" button
- 11) Timer "plus" button

Oven programmer / Timer Display



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



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

Setting and using the oven programmer / timer

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

- To select manual operation mode, press the "manual operation" button (9) on the control panel.

Setting the time of day

After setting your oven for manual operation, you should also set the time of day.

- Use the "minus" button (10) and "plus" button (11) to adjust the time that appears in the display. After getting the display to the correct time, release the "minus" and "plus" buttons. After five seconds the time will fix in the display and you will be able to use your oven.
- The "manual operation" symbol (14) will light on the oven programmer / timer display.

Setting the minute minder function

You are able to set the minute minder at any time, regardless of whether an oven function has been selected. You can set a period of time using the minute minder function and an alarm will sound when this period of time has elapsed.

- Press the "minute minder" button (6), the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the minute minder to countdown for, by using the "minus" (10) and "plus" (11) buttons.

- Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The minute minder symbol (13) will appear on the timer display.
- Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons.
- An alarm will sound when the countdown time has elapsed. The alarm can be silenced by pressing the "minute minder" button or "manual operation button"
- **Important:** The oven will continue to heat once the alarm has been silenced. If you have finished cooking, then you should turn the oven function selector and thermostat control knob to 0.

Setting the duration function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function. However the oven will no longer continue to heat, once the countdown period has elapsed.

- Use the thermostat control knob (5) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.
- Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.
- It is then possible to set the duration of the cooking time that you require.
- Press the "duration" button (7) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the duration function to countdown for, by using the "minus" (10) and "plus" (11) buttons.
- Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The countdown will start immediately and the word AUTO will appear on the timer display.
- Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons.
- An alarm will sound when the countdown time has elapsed and the oven will switch off. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear.
- To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the duration function has been used. You should press the "manual operation" button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Setting the end cook function

This function is similar to the duration function, however instead of selecting a period of time that you wish the oven to switch off after. You select the time of day that you wish the oven to switch off at.

- Use the thermostat control knob (5) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.
- Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.
- Press the "end cook" button (8) and the display will show a value of 00:00. Set the time of day that you wish the oven to stop cooking at by using the "minus" and "plus" buttons. The timer will calculate how long the cooking time will be, based on the time of day that you have selected and show it on the display.
- Once the display has got to the time of day that you want the oven to stop cooking at, let go of the "minus" and "plus" buttons. The countdown will start immediately and the word AUTO will appear on the timer display.
- When the time is set, it can be modified by pressing the "minus" and "plus" buttons.
- When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear.
- To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the end cook function has been used. To do this you should press the "manual operation" button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Setting the start and end time function

This function will allow you to set a time in the future that the oven switches on at and a time that the oven will switch off at.

- Use the thermostat control knob (5) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.
- Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.
- Press the "duration" button (7) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish to cook for, by using the "minus" (10) and "plus" (11) buttons. The word AUTO will appear on the timer display.
- Immediately press the "end cook" button (8) and the timer display will show the value 00:00. Set the time of day that you want the oven to switch off at, using the "minus" and "plus" buttons.
- The oven will calculate what time it needs to switch on at, so that your food will cook for the length of time that you selected. It will automatically switch itself on, once it reaches the time of day that it has calculated.
- When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear.
- To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the start and end time function has been used. To do this you should press the "manual operation" button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.
- Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0. Then the appliance will continue to operate as soon as you press the "manual operation" button.

Adjusting the audible signal

- The audible signal has three different settings, low, medium and high.
- To adjust the level of the audible signal, make sure that the timer is in manual mode. Then press and hold the minus button and you will hear the current level that is set.
- Press the minus button again and the audible signal will adjust to the next level.

- When the required level of audible signal is reached, release the minus button and it will be set.

Selecting a cooking function and temperature

Selecting manual operation mode


After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.


- To select manual operation mode, press the "manual operation" button (9) on the control panel.


Selecting an oven function


- The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.


Oven Functions


 **OVEN LIGHT:** Separate light control which allows the light to be switched on, even when the oven is not cooking.


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


 **FAN OVEN:** This method of cooking uses the circular element C2/ while the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.


 **HALF GRILL MODE:** This method of cooking utilises the grill element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.

 **CONVENTIONAL OVEN (top and lower element):** This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.

 **HALF GRILL MODE:** This method of cooking utilises the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.

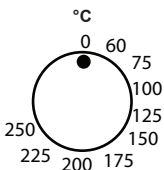
 **FULL GRILL:** This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

 **FAN AND GRILL:** This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

 **FAN AND LOWER ELEMENT:** This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.

* On the, the oven light will switch on automatically when an oven function is selected.

Thermostat control knob

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

Oven operating light

This light will come on to indicate that the oven’s heating elements are in operation. The light will turn off when the temperature set on the thermostat control knob has been reached. It will cycle on and off throughout the cooking time.

You should not place food inside the cavity, until the correct cooking temperature has been reached.

Cooking guidelines

- Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.

- If you are using the fan oven function, then you should follow the information given on the food packaging for this particular mode of cooking.
- Make sure that frozen foods are thoroughly thawed before cooking, unless the instructions on the food packaging advise that you can "cook from frozen".
- You should pre-heat the oven and not place food inside of it until the oven operating light has gone off. You can choose not to pre-heat when using the fan oven mode; however you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
- Before cooking, check that any unused accessories are removed from the oven.
- Place cooking trays in the centre of the oven and leave gaps between the trays to allow air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to view the dishes.
- The oven light will remain on during cooking.

Warnings

- Keep the oven door closed when using a grill function.
 - Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
 - You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
 - During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.
 - The grill heating element becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
 - Important: Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts and steam.
 - The drip tray handle should only be used to reposition the drip tray and
- NOTE:** for removing it from the oven cavity. When removing the drip tray, you should ALWAYS use an oven glove.
- The drip tray handle should not be left in position when the appliance is switched on.

Cleaning and maintenance



- The oven should be thoroughly cleaned before it is operated for the first time and after each use. This will avoid residual food stuffs becoming baked on the oven cavity. After residues have been baked on several times, they are far more difficult to remove.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should make sure that the cooking temperature that is selected is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and you the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed by free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.

Removable oven roof liner

- Your appliance is supplied with a roof liner, which should be slid over the top of the grill element.
- Once you have finished cooking, the liner should be removed and thoroughly cleaned after each use of the appliance.
- Do not allow fat and grease to build up on the oven liner, as this could cause a fire hazard.

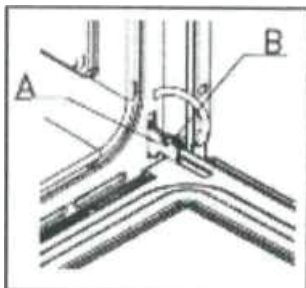
Replacing the oven bulb



IMPORTANT: The oven must be disconnected from your mains supply before you attempt to either remove or replace the oven bulb.

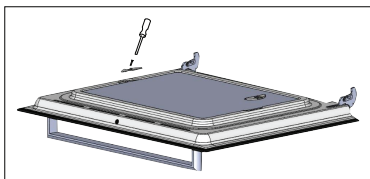
- Remove all oven shelves, the drip tray and the side rack that is on the same side as the oven light.
- Remove the light cover by turning it anti-clockwise.
- Unscrew the bulb clockwise and remove it from its holder.
- Replace the bulb with a 25 W/300 °C, screw type pigmy.
- Do not use any other type of bulb.
- Place the lamp cover back into position.

Removing the oven door for cleaning



To facilitate the cleaning of the inside of the oven and the outer frame of the oven, the door can be removed as follows:

- The hinges (A) have two movable bolts on them (B).
- If you raise both of the movable bolts (B), then the hinges (A) are released from the oven housing.
- You should grip the sides of the door at the centre and then incline it slightly towards the oven cavity and then by pulling it gently away from the oven cavity.



• **IMPORTANT:** You should make sure that the door is supported at all times and that you place the door on some padded material whilst cleaning it.

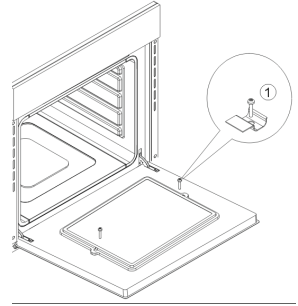
- The oven door and door glass should only be cleaned using a damp cloth and a small amount of detergent. The cloth **MUST NOT** have come into contact with any form of cleaning product or chemical previously.
- To refit the door you should slide the hinges back into their slots and open the door fully.
- **IMPORTANT:** The movable bolts (B) must be closed back into their original positions before closing the door.



- Take care not to dislodge the hinge locking system when removing the door, as the hinge mechanism has a strong spring.
- Do not immerse the door in water at any time.

Removing the inner door glass for cleaning

- Do not use any abrasive cleaner that could cause damage.
- Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure.
- To facilitate cleaning, the door glass can be lifted out after removing the fixing screws and turning the metal stoppers that hold the glass in position.
- When refitting, make sure that the glass is correctly seated in the door recess and the correct way round, before turning the metal stoppers back to their original position and fully tightening the fixing screws.



INSTALLATION

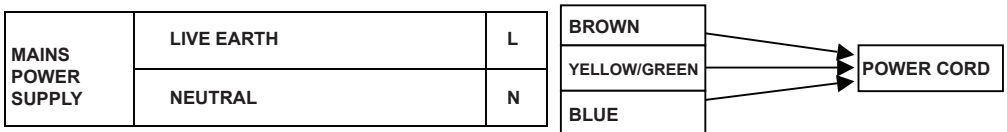
The installation must be carried out by a suitably qualified person, in accordance with the current version of the following.

- UK Regulations and Safety Standards or their European Norm Replacements.
- Building Regulations (issued by the Department of the Environment).
- Building Standards (issued by the Scottish Development Department).
- IEE Wiring Regulations.
- Electricity At Work Regulations.

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

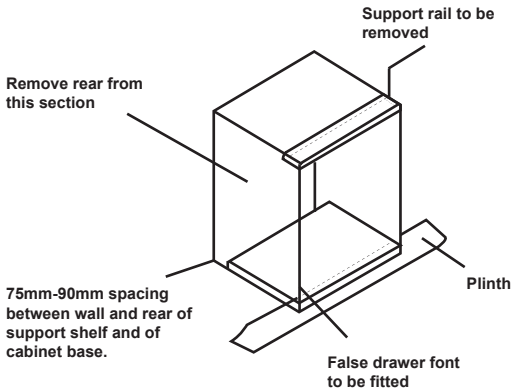
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- This appliance should be wired into a 13 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing.

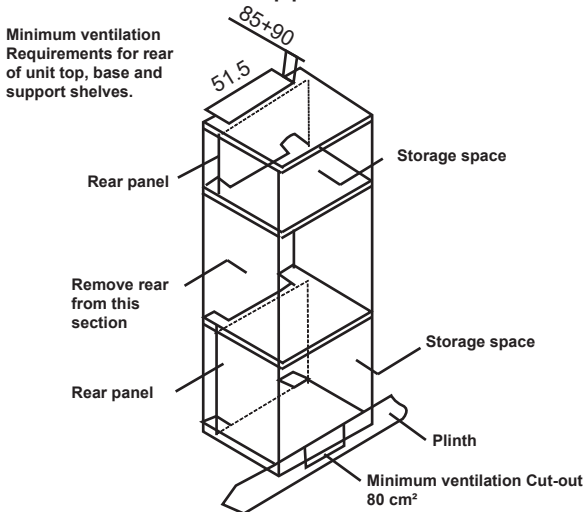


- To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block, in order to gain access to the contacts inside. Make the connection, securing the cord in place with the cable clamp provided and then immediately close the terminal block cover again.

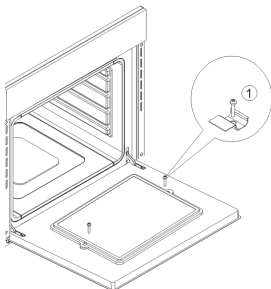
Ventilation requirements



(Figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a Standard kitchen unit).



(Figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a tall housing unit).



- Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

My appliance isn't working correctly

- **The oven isn't coming on.**

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

- **There appears to be no power to the oven and grill.**

- * Check that the appliance has been connected to the electrical mains supply correctly.
- * Check that the mains fuses are in working order.
- * Check that the operating instructions for setting the time of day and putting the appliance into manual operation mode have been followed.

- **The grill function works but the main oven does not.**

- * Check that you have selected the correct cooking function.

- **The grill and top oven element is not working, or cuts out for long periods of time during use.**

- * Allow the oven to cool for approximately 2 hours. Once cool, check whether the appliance is again working properly.

- **My food is not cooking properly**

- * Ensure that you are selecting the correct temperature and the correct cooking function for the food that you are cooking. It may be appropriate to adjust your cooking temperature by plus or minus 10°C, to achieve the best cooking results.

- **My food is not cooking evenly**

- * Check that the oven has been installed correctly and is level.
- * Check that the correct temperatures and shelf positions are being used.

- **The oven light is not working**

- * Refer to page 37 and follow the “Replacing the oven bulb” section.

- **I am getting condensation in my oven**

*Steam and condensation is a natural by product of cooking any food with high water content, such as frozen food, chicken etc.


*You may get condensation in the oven cavity and forming between the oven door glasses. This is not necessarily a sign that the oven is not working correctly.

*Do not leave food in the oven to cool after it has been cooked and the oven has been switched off.*Use a covered container, where practical, when cooking to reduce the amount of condensation that forms.


DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.



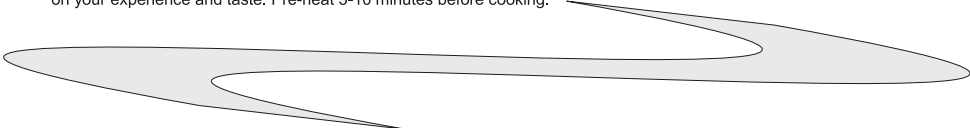
COOKING TABLE



Super Foods	Temperature (°C)	Shelf Location	Cooking Time (min.)
Cake	150-170	2	35-45
Patty	200-220	2	50-60
Biscuit	160-170	3	25-30
Cookies	175-200	3	35-40
Cake	180-200	2	30-40
Muffin	200-220	2	30-40
Dough Pastry	180-200	2	50-60
Pastry	180-200	2	35-40
Sheep Meat	220-240	3	30-40
Veal Meat	220-240	3	50-60
Mutton	230-250	3	50-60
Chicken (Parthian)	230-240	3	45-50
Fish	200-220	3	35-40



NOTE: The values given in the table are the results obtained in our laboratory. You could find different values based on your experience and taste. Pre-heat 5-10 minutes before cooking.



Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Ci auguriamo che vi piaccia usare le molte funzionalità e i vantaggi che offre. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente l'intero manuale di istruzioni. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri. Assicurarsi che anche altre persone che utilizzano il prodotto abbiano familiarità con queste istruzioni.


Informazioni Generali

- Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e può essere integrato in un armadio da cucina standard o in un'unità abitativa.
- **IMPORTANTE:** i mobili adiacenti o l'alloggiamento e tutti i materiali utilizzati nell'installazione devono essere in grado di resistere a una temperatura minima di 85 ° C al di sopra della temperatura ambientale della stanza in cui si trovano, durante l'uso.
- Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminato sono particolarmente adatti o inclini a danni da calore o scolorimento a temperature inferiori alle linee guida fornite sopra.
- Eventuali danni causati dall'installazione dell'apparecchio in violazione di questo limite di temperatura o dal posizionamento di armadi adiacenti a una distanza inferiore a 4 mm dall'apparecchio saranno a carico del proprietario.
- Per l'uso in veicoli da diporto, consultare informazioni appropriate fornite nelle istruzioni di installazione per questo dispositivo.
- Alla prima accensione, il forno potrebbe emanare un odore sgradevole. Ciò è dovuto all'agente legante utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno. Questo è del tutto normale, se si verifica, attendere semplicemente che l'odore scompaia prima di mettere il cibo nel forno.
- L'apparecchio e le sue parti accessorie si surriscaldano durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione relative all'uso dell'elettrodomestico da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
 - Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro del forno.
 - Durante l'uso, l'apparecchio diventa molto caldo. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
 - Non consentire ai bambini di avvicinarsi al forno quando è in funzione, soprattutto quando la griglia è accesa.
 - Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada del forno per evitare la possibilità di scosse elettriche.
 - L'uso di questo apparecchio per qualsiasi altro scopo o in qualsiasi altro ambiente senza l'accordo esplicito invaliderà qualsiasi garanzia o reclamo di responsabilità.
 - Il vostro nuovo apparecchio è garantito contro difetti elettrici o meccanici, fatte salve alcune esclusioni che sono riportate nella sezione Fuori Garanzia.
- Quanto riportato sopra non pregiudica i diritti legali dell'utente.
- Le riparazioni possono essere eseguite solo da un agente del servizio autorizzato.


Nota Ambientale

Questo apparecchio è contrassegnato secondo la direttiva europea 2002/96 / CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandoti che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto.

 Il simbolo sul prodotto o sui documenti che accompagnano il prodotto, indica che questo apparecchio potrebbe non essere trattato come rifiuto domestico.

Dovrebbe essere invece consegnato al punto di raccolta per il riciclaggio di materiale elettrico e attrezzatura elettronica.

Lo smaltimento deve essere effettuato secondo le disposizioni locali e le norme ambientali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori dettagli e informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

 Questo apparecchio deve essere installato correttamente da un tecnico qualificato, rigorosamente in conformità con le istruzioni del produttore. La vostra sicurezza è della massima importanza. Per favore assicurarsi di leggere questo libretto di istruzioni prima di tentare di installare o utilizzare l'apparecchio. Se non si è sicuri di alcune delle informazioni contenute in questo libretto, si prega di contattare l'Ufficio Tecnico.

Sicurezza dei Bambini

- Si raccomanda vivamente di impedire a neonati e bambini piccoli di avvicinarsi all'apparecchio e di non farlo toccare in qualsiasi momento. Se è necessario che i familiari più giovani siano in cucina, assicurarsi che siano sempre tenuti sotto stretto controllo.

Sicurezza Generale

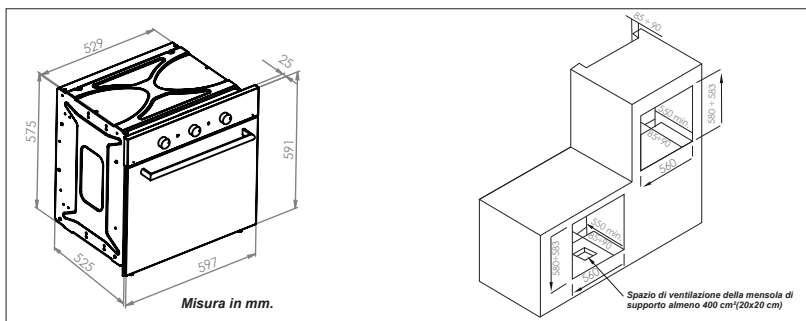
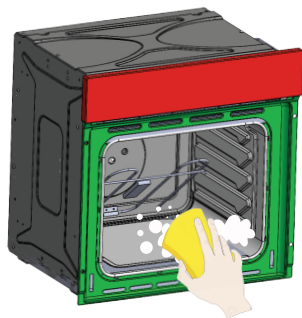
- Non collocare oggetti pesanti o appoggiarsi alla porta del forno quando è aperta, poiché ciò può causare danni alle cerniere della porta del forno. Non lasciare incustoditi olio o grasso riscaldati, poiché si rischia un incendio.
- Non posizionare pentole o teglie direttamente sulla base della cavità del forno o rivestirlo con un foglio di alluminio.
- Evitare che i collegamenti elettrici o i cavi entrino in contatto con le aree calde dell'apparecchio che si riscaldano.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente in cui si trova o per asciugare capi di abbigliamento.
- Non installare l'apparecchio accanto a tende o arredi morbidi.
- Non tentare di sollevare o spostare gli apparecchi di cottura utilizzando la porta o la maniglia del forno, poiché ciò potrebbe causare danni all'apparecchio o lesioni alla persona che lo solleva.

PULIZIA

- La pulizia del forno va effettuata regolarmente.
- Prestare molta attenzione durante l'utilizzo di questo apparecchio e quando si esegue la procedura di pulizia.

IIMPORTANTE: l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di seguire la procedura di pulizia.

Specifiche



Valvola di Raffreddamento

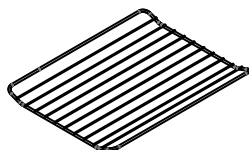
All'interno di questo apparecchio è installata una ventola tangenziale di raffreddamento, per rendere stabile la temperatura interna del forno e abbassare la temperatura della superficie esterna.

Specifiche del Prodotto (Variano a seconda del modello.)

- 3 funzioni - 4 funzioni - 7 funzioni
- Efficienza Energetica classe: A / A+
- Capacità del forno: 51-55 litri
- Programmazione totale LED
- Valvola di raffreddamento
- Grill a controllo termostatico
- Porta a doppio vetro estraibile
- Luce interna

Accessori Standard (variano a seconda del modello.)

Griglia: per piatti alla griglia, tortiera con oggetti per arrostiti e grigliare



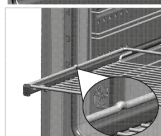
Pannello Universale: per cucinare grandi quantità di cibo comertorte umide, patatine fritte, alimenti surgelati ecc. o per raccogliere grasso / fuoriuscite e succhi di carne.



Posizionamento dei ripiani in sicurezza:

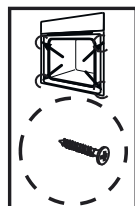
Per garantire che i ripiani del forno funzionino in modo sicuro, il corretto posizionamento delle sponde laterali è indispensabile.

Ciò garantirà che durante un'attenta rimozione del ripiano o vassoio, i cibi caldi non scivolino fuori.



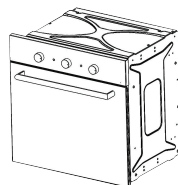
Fissare il forno al mobile

1. Inserire il forno nella cavità dell'armadio.
2. Aprire la porta del forno.
3. Il forno si inserisce nei fori del corpo e va stabilizzato con quattro viti di legno, fissare il forno al mobile della cucina

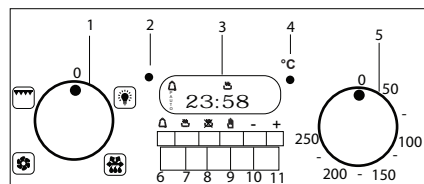
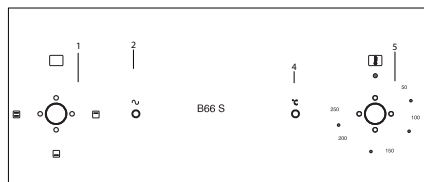
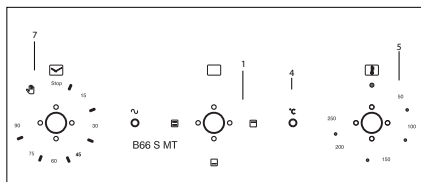


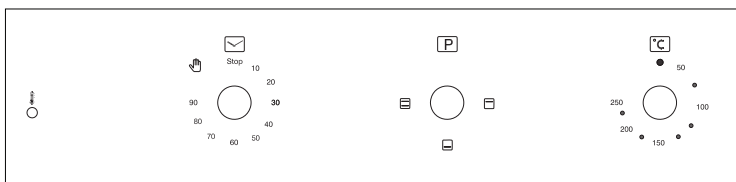
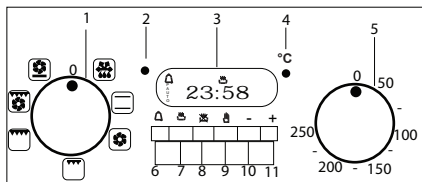
Maniglia per il trasporto del prodotto

La maniglia di trasporto rimovibile nel prodotto è montato nei fori sulle pareti laterali a destra e sinistra del prodotto. (Il montaggio è come mostrato nell'immagine).



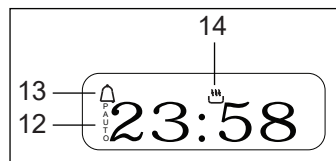
Pannello di controllo (Varia a seconda del modello.)



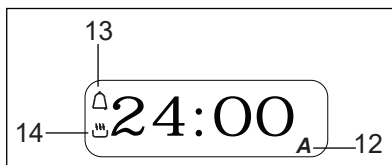


- 1) Manopola selezione funzioni forno
- 2) Spia di alimentazione
- 3) Programmazione / timer del forno
- 4) Luce di funzionamento del forno
- 5) Manopola di controllo del termostato
- 6) Pulsante "minuti " del timer
- 7) Pulsante "durata" del timer
- 8) Pulsante "fine cottura" del timer
- 9) Pulsante di funzionamento manuale
- 10) Pulsante "meno" del timer
- 11) Pulsante "più" del timer

Programmazione forno / Schermata Timer



- 12) Simbolo funzione "Automatica"
- 13) Simbolo "Contaminuti"
- 14) "Manual operation" symbol



- 12) Simbolo funzione "Automatica"
- 13) Simbolo "Contaminuti"
- 14) Simbolo "Funzione Manuale"

Impostazione e utilizzo dei programmi / timer del forno

Selezione della modalità di funzionamento manuale

Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica per la prima volta, i numeri sul display del timer lampeggeranno. Prima di poter selezionare una funzione

di cottura o impostare una temperatura, è necessario impostare l'apparecchio in modalità "funzionamento manuale".

- Per selezionare la modalità di funzionamento manuale, premere il pulsante "Funzionamento manuale" (9) sul pannello di controllo.

Impostare l'orario del giorno

Dopo aver impostato il forno per il funzionamento manuale, è necessario impostare anche l'ora del giorno.

- Utilizzare il pulsante "meno" (10) e il pulsante "più" (11) per regolare l'ora visualizzata sul display. Dopo aver riportato il display all'ora corretta, rilasciare i pulsanti "meno" e "più". Dopo cinque secondi il tempo si fisserà sul display e sarai in grado di utilizzare il tuo forno.
- Il simbolo "funzionamento manuale" (14) si illuminerà sul display del programma / timer del forno.

Impostare la funzione contaminuti

- È possibile impostare il contaminuti in qualsiasi momento, indipendentemente dal fatto che sia stata selezionata una funzione forno.
- È possibile impostare un periodo di tempo utilizzando la funzione di contaminuti e un allarme suona quando è trascorso questo periodo di tempo.
- Premere il tasto "contaminuti" (6), il display mostrerà un valore di 00:00. Impostare il periodo di tempo per il quale si desidera che il conto alla rovescia venga eseguito, utilizzando i pulsanti "meno" (10) e "più" (11).
- Una volta che il display ha raggiunto il tempo del conto alla rovescia desiderato, rilasciare i pulsanti "meno" e "più". Il simbolo del contaminuti (13) apparirà sul display del timer.
- Una volta impostato un conto alla rovescia, è possibile accorciare o
- Allungare il tempo usando i pulsanti "meno" o "più".
- Al termine del conto alla rovescia suonerà un allarme. L'allarme può essere disattivato premendo il pulsante "contaminuti" o il "pulsante di funzionamento manuale"

- **Importante:** Il forno continuerà a riscaldarsi una volta che l'allarme è stato spento. Se hai finito di cucinare, allora dovresti impostare la selezione della funzione del forno e la manopola di controllo termostato su 0.

- Impostare la funzione durata

- Questa funzione ti consentirà di impostare un conto alla rovescia simile alla funzione di contaminuti. Tuttavia, il forno non continuerà più a riscaldarsi una volta trascorso il periodo del conto alla rovescia.

- Utilizzare la manopola di controllo del termostato (5) per impostare la temperatura desiderata. Il simbolo di operazione manuale (14) apparirà sul display.

- Utilizzare la manopola di selezione della funzione forno (1) per selezionare la modalità di cottura desiderata.

- È quindi possibile impostare la durata del tempo di cottura richiesto.

- Premere il pulsante "durata" (7) e il display mostrerà un valore di 00:00. Impostare il periodo di tempo della funzione di durata del conto alla rovescia desiderato, utilizzando i pulsanti "meno" (10) e "più" (11).

- Una volta che il display ha raggiunto il tempo di conto alla rovescia desiderato, rilasciare i pulsanti "meno" e "più". Il conto alla rovescia inizierà immediatamente e la parola AUTO apparirà sul display del timer.

- Una volta impostato un conto alla rovescia, è possibile accorciare o allungare il tempo usando i pulsanti "meno" o "più".

- Al termine del conto alla rovescia verrà emesso un allarme e il forno si spegnerà.

La parola AUTO lampeggerà e il simbolo del riscaldamento scomparirà.

- Per silenziare il segnale acustico e riportare il forno in modalità di funzionamento manuale, una volta utilizzata la funzione durata è necessario premere il pulsante "funzionamento manuale", la parola AUTO scompare dal display e appare invece il simbolo del funzionamento manuale.

Impostare la funzione di fine cottura

- Questa funzione è simile alla funzione durata, tuttavia anziché selezionarne un periodo di tempo dopo il quale si desidera che il forno si spenga, si seleziona l'ora del giorno in cui si desidera spegnere il forno.

- Utilizzare la manopola di controllo del termostato (5) per impostare la temperatura desiderata. Il simbolo di operazione manuale (14) apparirà sul display.
- Utilizzare la manopola di selezione della funzione forno (1) per selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Premere il pulsante "Termina cottura" (8) e il display visualizzerà il valore 00:00. Impostare l'ora del giorno in cui si desidera interrompere la cottura del forno utilizzando i pulsanti "meno" e "più". Il timer calcolerà quanto tempo durerà la cottura, in base all'ora del giorno che hai selezionato e verrà mostrata sul display.
- Una volta che il display è giunto all'ora del giorno in cui si desidera interrompere la cottura del forno, rilasciare i pulsanti "meno" e "più". Il conto alla rovescia inizierà immediatamente e sul display del timer apparirà la parola AUTO.
- Quando l'ora è impostata, può essere modificata premendo i pulsanti "meno" e "più".
- Quando l'ora del giorno raggiunge la fine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e viene emesso un segnale acustico. La parola AUTO lampeggerà e il simbolo del riscaldamento scomparirà.
- Per silenziare il segnale acustico e riportare il forno in modalità di funzionamento manuale, una volta utilizzata la funzione di fine cottura è necessario premere il pulsante "funzionamento manuale", la parola AUTO scompare dal display e comparirà invece il simbolo di funzionamento manuale. Selezionare la funzione di accensione e spegnimento
- Questa funzione vi consentirà di impostare un orario futuro in cui il forno si accenderà e si spegnerà automaticamente.
- Utilizzare la manopola di controllo del termostato (5) per impostare la temperatura desiderata. Il simbolo di operazione manuale (14) apparirà sul display.
- Utilizzare la manopola di selezione della funzione forno (1) per selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Premere il pulsante di "durata" (7) e il display mostrerà un valore di 00:00. Impostare il periodo di tempo per il quale si desidera cucinare, usando il tasto pulsanti "meno" (10) e "più" (11). La parola AUTO apparirà sul display del timer.

- Premere immediatamente il pulsante "Fine cottura" (8) e il display del timer mostrerà il valore 00:00. Impostare l'ora del giorno in cui si desidera spegnere il forno, utilizzando i pulsanti "meno" e "più".
- Il forno calcolerà a che ora deve accendersi, in modo che il cibo cucini per il periodo di tempo selezionato. Il forno si accenderà automaticamente, una volta raggiunta l'ora del giorno calcolata.
- Quando l'ora del giorno raggiunge la fine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e viene emesso un segnale acustico. La parola AUTO lampeggerà e il simbolo del riscaldamento scomparirà.
- Per silenziare il segnale acustico e riportare il forno in modalità di funzionamento manuale, una volta utilizzate le funzioni di inizio e fine è necessario premere il pulsante "funzionamento manuale", la parola AUTO scompare dal display e appare invece il simbolo del funzionamento manuale.
- Importante: se non si ruota la manopola di controllo del termostato e la manopola di selezione della funzione del forno su 0 l'apparecchio continuerà a funzionare non appena si preme il pulsante "funzionamento manuale".

Impostazione del segnale acustico

Il segnale acustico ha tre diverse impostazioni, bassa, media e alta.

- Per regolare il livello del segnale acustico, assicurarsi che il timer sia in modalità manuale. Quindi tieni premuto il pulsante meno e sentirai il livello corrente impostato.
- Premere di nuovo il pulsante meno e il segnale acustico passerà al livello successivo.

Quando viene raggiunto il livello richiesto di segnale acustico, rilasciare il pulsante meno e il livello verrà impostato.

Selezionare una modalità di cottura e la temperatura

Selezionare la modalità di funzionamento manuale

Dopo aver collegato per la prima volta l'apparecchio alla rete elettrica, i numeri sul display del timer lampeggiano. Prima di poter selezionare una funzione di cottura o impostare una temperatura, è necessario impostare l'apparecchio in modalità "funzionamento manuale".


- Per selezionare la modalità di funzionamento manuale, premere il pulsante (9) "funzionamento manuale" sul pannello di controllo.


Selezionare una funzione del forno


La manopola di selezione della funzione forno deve essere utilizzata per selezionare la modalità di cottura particolare richiesta.


L'apparecchio utilizzerà diversi elementi all'interno della cavità del forno, a seconda della funzione selezionata. Quando viene selezionata una funzione, la spia di accensione si accenderà.


Funzioni Del Forno


 **LUCE DEL FORNO:** Controllo separato della luce che consente alla luce di essere accesa, anche quando il forno non è in cottura.


 **MODALITÀ SBRINAMENTO:** La ventola funziona senza calore per ridurre il tempo di scongelamento di alimenti congelati. Il tempo necessario per scongelare il cibo dipenderà dalla temperatura della stanza, dalla quantità e dal tipo di cibo. Controllare sempre le confezioni degli alimenti per le istruzioni sullo scongelamento.


 **FORNO A VENTOLA:** Questo metodo di cottura utilizza l'elemento circolare C2 / mentre il calore è distribuito dalla ventola. Ciò si traduce in un processo di cottura più veloce più economico. Il forno ventilato permette di cuocere il cibo contemporaneamente su diversi ripiani, impedendo la trasmissione di odori e sapori da un piatto all'altro.

 **MODALITÀ GRILL:** Questo metodo di cottura utilizza la griglia come elemento che dirige il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta per grigliare porzioni di pane, toast, carne ecc.

 **FORNO CONVENZIONALE** (elemento superiore e inferiore): Questo metodo di cottura offre una cucina tradizionale, con calore dall'alto e elementi inferiori. Questa funzione è adatta per arrostitire e cuocere in forno su un solo ripiano.

 **MODALITÀ GRILL SUPERIORE:** Questo metodo di cottura utilizza la sezione interna dell'elemento superiore, che dirige il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta per grigliare porzioni di pane, toast e carne ecc

 **MODALITÀ GRILL COMPLETA:** Questo metodo di cottura utilizza l e parti interne e l'esterne dell'elemento superiore, che dirige il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta per grigliare medie o grandi porzioni di salsicce, pancetta, bistecche, pesce ecc.

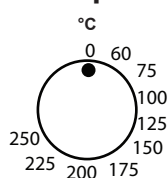
 **VENTOLA E GRILL:** Questo metodo di cottura utilizza l'elemento superior in combinazione con il ventilatore, che aiuta a fornire una rapida circolazione del calore.

Questa funzione è adatta dove è richiesta una doratura rapida e "sigillando" i succhi come per bistecche, hamburger, alcune verdure. etc.

VENTOLA E PIASTRA INFERIORE: questo metodo di cottura utilizza l'elemento inferiore in combinazione con il ventilatore, che aiuta a far circolare il calore. Questa funzione è adatta per sterilizzare e conservare vasetti.

*La luce del forno si accenderà automaticamente quando un forno la funzione è selezionata.

Manopola controllo Termostato



La manopola di controllo del termostato del forno imposta la temperatura richiesta del forno. È possibile regolare la temperatura 00 entro un intervallo di 50 - 250 ° C. Ruotare la manopola in senso orario.

Luce di accensione del forno

Questa spia si accenderà per indicare che gli elementi riscaldanti del forno sono in funzione. La luce si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata sulla manopola di controllo del termostato.

Si accenderà e spegnerà per tutto il tempo di cottura.

Non posizionare alimenti all'interno della cavità fino al raggiungimento della corretta temperatura di cottura.

Linee guida per la cottura

- Per informazioni su temperature e tempi di cottura, consultare le informazioni fornite sulla confezione degli alimenti. Una volta acquisita familiarità con le prestazioni dell'elettrodomestico, è possibile variare temperature e tempi in base alle preferenze personali.
- Se si utilizza la funzione valvola del forno, è necessario seguire le istruzioni fornite sulla confezione degli alimenti per questo particolare tipo di cottura.
- Assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati accuratamente prima della cottura, a meno che le istruzioni sulla confezione degli alimenti non suggeriscano che è possibile "cucinare da congelato".

- È necessario preriscaldare il forno e non posizionare alimenti all'interno fino a quando la spia di funzionamento del forno si è spenta. Si può scegliere di non pre-riscaldare quando si utilizza la modalità forno ventilato; tuttavia è necessario prolungare il tempo di cottura indicato sulla confezione degli alimenti per circa dieci minuti.
- Prima di cucinare, verificare che eventuali accessori non utilizzati siano stati rimossi dal forno.
- Collocare le teglie al centro del forno e lasciare degli spazi vuoti tra i vassoi per consentire all'aria di circolare.
- Cerca di aprire la porta il meno possibile per controllare le pietanze.
- La luce del forno rimarrà accesa durante la cottura.

Avvertenze

- Mantenere la porta del forno chiusa quando la modalità grill é in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio per coprire la griglia o riscaldare gli oggetti avvolti in un foglio di alluminio sotto la griglia. L'alta riflettività della lamina potrebbe potenzialmente danneggiare l'elemento grill.
- Inoltre, non rivestire mai la base del forno con un foglio di alluminio.
- Durante la cottura, non posizionare mai pentole o stoviglie direttamente sul fondo del forno. Dovrebbero essere sempre posizionati sui ripiani forniti.
- L'elemento riscaldante della griglia diventa estremamente caldo durante il funzionamento, evitare di toccarlo inavvertitamente quando si maneggia il cibo che si sta grigliando.
- Importante: fare attenzione quando si apre la porta, per evitare il contatto con le parti calde e il vapore.
- La maniglia del vassoio antigoccia deve essere utilizzata solo per riposizionare il vassoio antigoccia

NOTA : Per rimuoverlo dalla cavità del forno. Quando si rimuove il vassoio antigoccia, dovresti SEMPRE usare un guanto da forno. La maniglia del vassoio antigoccia non deve essere lasciata in posizione quando l'apparecchio è acceso.

Pulizia e Manutenzione



La pulizia dell'apparecchio va effettuata solo a forno freddo. Prima di procedere alla pulizia l'apparecchio va staccato dalla fonte di alimentazione.

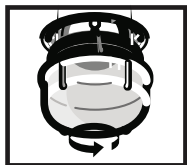
Il forno va attentamente pulito completamente prima del primo utilizzo e dopo ogni uso. Ciò eviterà che i residui di cibo vengano cotti nella cavità del forno. Dopo che i residui sono stati cotti più volte, sono molto più difficili da rimuovere.

- Non pulire mai le superfici del forno mediante pulitura a vapore.
- La cavità del forno deve essere pulita solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Eventuali macchie che potrebbero apparire sul fondo del forno
- Possono essere originati da schizzi di cibo o cibo versato, questi schizzi si verificano durante il processo di cottura. Questi potrebbero essere il risultato di cibo cotto ad una temperatura eccessivamente alta o inserito in pentole troppo piccole.
- È necessario assicurarsi che la temperatura di cottura selezionata sia
- appropriata per il cibo che si sta cucinando. Assicurarsi anche che il cibo sia collocato in un piatto di dimensioni adeguate e che il vassoio antigoccia sia posizionato ove opportuno.
- Le parti esterne del forno devono essere pulite solo con sapone caldo acqua, usando una spugna o un panno morbido. Nessun detergente abrasivo dovrebbe essere usato.
- Se si utilizza qualsiasi tipo di detergente per forno sull'apparecchio, è necessario verificare con il produttore del detergente che sia idoneo all'uso del tuo apparecchio.
- Eventuali danni causati all'apparecchio da un prodotto per la pulizia non può essere riparato gratuitamente, anche se l'apparecchio è all'interno del periodo di garanzia.

Rivestimento rimovibile del soffitto del forno

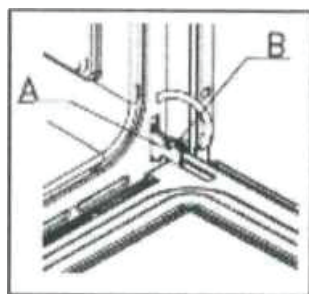
- L'apparecchio viene fornito con un rivestimento del soffitto, che deve essere fatto scivolare sulla parte superiore dell'elemento grill.
- Una volta terminata la cottura, il rivestimento deve essere rimosso e
- accuratamente pulito dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.
- Non lasciare che grasso e olio si accumulino sul rivestimento del forno, in quanto ciò potrebbe causare pericolo di incendio.

Sostituzione della lampadina del forno



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

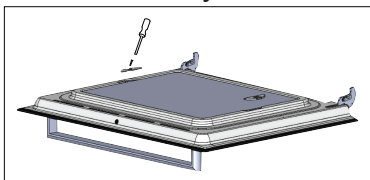
- Rimuovere tutti i ripiani del forno, il vassoio antigoccia e la griglia laterale sullo stesso lato della luce del forno.
- Rimuovere il coperchio della luce ruotandolo in senso antiorario.
- Rimuovere il coperchio della luce ruotandolo in senso antiorario.
- Sostituire la lampadina con una lampadina avvitabile con attacco piccolo del tipo 25 W/300 °C,
- Non utilizzare nessun altro tipo di lampadina.
- Riposizionare il coperchio nella sua posizione.



To facilitate the cleaning of the inside of the oven and the outer frame of the oven, the door can be removed as follows:

- The hinges (A) have two movable bolts on them (B).
- If you raise both of the movable bolts (B), then the hinges (A) are released from the oven housing.

- You should grip the sides of the door at the centre and then incline it slightly towards the oven cavity and then by pulling it gently away from the oven cavity.



IMPORTANTE: Assicurarsi che la porta sia sempre supportata e che poggia su del materiale imbottito mentre la si pulisce.

- La porta del forno e il vetro della porta devono essere puliti solo con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Il panno **NON DEVE** essere mai entrato in contatto con alcun tipo di detergente o prodotto chimico in precedenza.
- Per rimontare la porta, far scorrere di nuovo le cerniere nelle loro fessure e aprire completamente la porta.

• **IMPORTANTE:** I bulloni mobili (B) devono essere chiusi nella loro posizione originale prima di chiudere la porta.



• Fare attenzione a non rimuovere il sistema di bloccaggio della cerniera quando si rimuove la porta, poiché il meccanismo della cerniera ha una molla forte.

• Non immergere la porta in acqua in nessun caso.

Rimozione della porta interna per la pulizia

• Non usare alcun prodotto detergente abrasivo che potrebbe causare Danni.

• Si ricorda che se la superficie del pannello di vetro si graffia, potrebbe portare ad un fallimento Pericoloso. Facilitare la pulizia, il vetro della porta può essere sollevato dopo aver rimosso le viti di fissaggio e aver ruotato i tappi di metallo che trattengono il vetro in posizione.

• Durante il rimontaggio, assicurarsi che il vetro sia correttamente inserito nell'incavo della porta e nel modo corretto intorno, prima di riportare i tappi di metallo nella loro posizione originale e serrare completamente le viti di fissaggio.

• INSTALLAZIONE

• L'installazione deve essere eseguita da una persona adeguatamente qualificata, in conformità con la versione corrente di quanto segue.

• Regolamenti e norme di sicurezza della Repubblica Italiana o loro norma europea

• Regolamento edilizio (emesso dal Ministero dell'Ambiente).

• Standard di costruzione (emessi dal Ministero per lo sviluppo italiano).

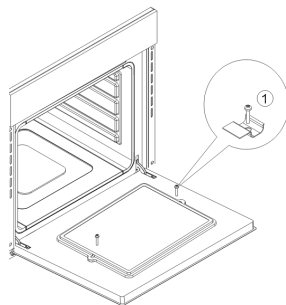
• Regolamento di Cablaggio UE.

Normative sull'elettricità sul lavoro.

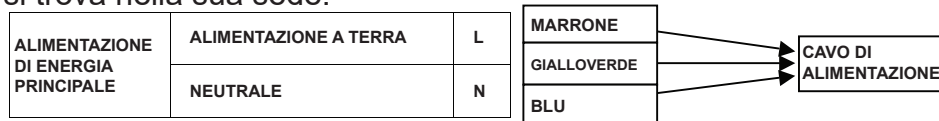
Prima di connettere l'apparecchio assicurarsi che la tensione di alimentazione contrassegnato sulla targhetta dei dati corrisponde al voltaggio dell'alimentazione di rete.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE POSIZIONATO A TERRA.

Questo apparecchio deve essere collegato a una presa a sperone fuso a doppio polo da 13 A, con separazione dei contatti di 3 mm e collocato in una posizione facilmente accessibile adiacente all'apparecchio.

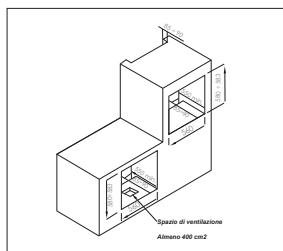


• Questo apparecchio deve essere collegato a una presa a sperone fuso a doppio polo da 13 A, con separazione dei contatti di 3 mm e collocato in una posizione facilmente accessibile adiacente all'apparecchio. L'uscita dello sperone deve essere accessibile anche quando il forno si trova nella sua sede. Questo apparecchio deve essere collegato a una presa a sperone fuso a doppio polo da 13 A, con separazione dei contatti di 3 mm e collocato in una posizione facilmente accessibile adiacente all'apparecchio. L'uscita dello sperone deve essere accessibile anche quando il forno si trova nella sua sede. Questo apparecchio deve essere collegato a una presa a sperone fuso a doppio polo da 13 A, con separazione dei contatti di 3 mm e collocato in una posizione facilmente accessibile adiacente all'apparecchio. L'uscita dello sperone deve essere accessibile anche quando il forno si trova nella sua sede.



- Collegare il cavo di alimentazione del forno, allentare e rimuovere il coperchio sulla morsetteria, al fine di ottenere l'accesso ai contatti interni. Effettuare il collegamento, fissando il cavo in posizione con il morsetto fornito e quindi richiudere immediatamente il coperchio della morsetteria.
- Se bisogna cambiare il cavo di alimentazione , il cavo conduttore di terra (giallo /verde) deve sempre essere più lungo di 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
- Bisogna prestare attenzione affinché la temperatura del cavo di alimentazione principale non superi i 50°C.
- Se il cavo di alimentazione principale è danneggiato, è necessario sostituirlo con un ricambio appropriato che può essere ottenuto dal Dipartimento ricambi.

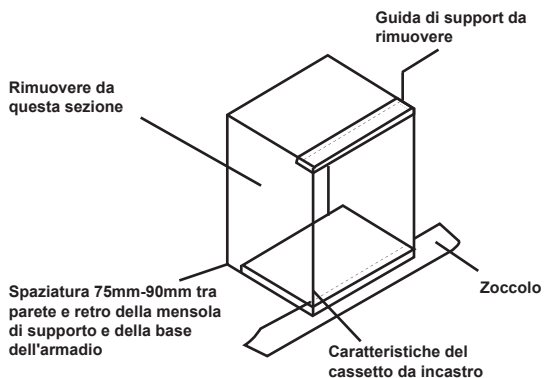
Installazione del forno nel mobile della cucina



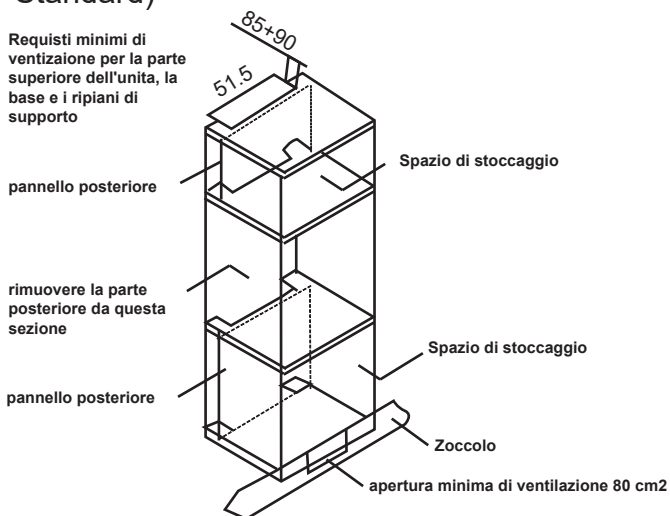
- **Posizionamento dell'apparecchio**
- Assicurarsi che l'apertura in cui si inserirà il forno sia del
- Dimensione indicata nel diagramma sopra

- Il forno deve essere inserito in un alloggiamento con ritagli per la ventilazione coi come mostrati nella sezione "Requisiti di ventilazione" nella pagina di seguito.
- Accertarsi che il pannello posteriore dell'unità abitativa del mobile sia stato rimosso.

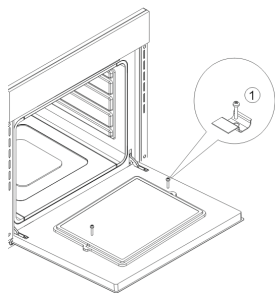
Requisiti della ventilazione



(La figura mostra i requisiti di ventilazione e la sagoma per l'installazione dell'apparecchio in un'unità abitativa da Cucina Standard)



(La figura mostra i requisiti di ventilazione e la sagoma per l'installazione dell'apparecchio in un'unità abitativa alta)



Accertarsi che il forno sia stato fissato saldamente nell'unità abitativa. Il fissaggio del forno nell'alloggiamento viene effettuato utilizzando quattro viti. Queste dovrebbero essere avvitate attraverso l'armadio del forno e nell'unità abitativa.

Il mio apparecchio non funziona correttamente

- * Il forno non si accende.
- * Verificare che il forno sia in modalità di funzionamento manuale.
- * Verificare di aver selezionato una funzione di cottura e una temperatura di cottura.
- * Sembra che non vi sia alimentazione per il forno e la griglia.
- * Verificare che l'apparecchio sia stato collegato correttamente alla rete elettrica.
- * Controllare che i fusibili di rete siano funzionanti.
- * Verificare che siano state seguite le istruzioni per l'uso per impostare l'ora del giorno e mettere l'apparecchio in modalità di funzionamento manuale.
- * La funzione grill funziona, ma il forno principale no
- * Controllare di aver selezionato la corretta funzione di cottura.
- * La griglia e l'elemento superiore del forno non funzionano o si interrompono per lunghi periodi di tempo durante l'uso.
- * Lasciare raffreddare il forno per circa 2 ore. Una volta raffreddato, verificare se l'apparecchio funziona di nuovo correttamente.
- * Il mio cibo non cuoce perfettamente
- * Assicurarsi di selezionare la temperatura e la funzione di cottura corretta per il cibo che si sta cucinando. Può essere
- * appropriato regolare la temperatura di cottura di 10 ° C in più o meno,
- * per ottenere migliori risultati di cottura.
- * Il mio cibo non cuoce in maniera uniforme
- * Verificare che il forno sia installato correttamente e sia a livello
- * Verificare che siano usate le temperature e le posizioni di livello corrette
- * La luce del forno non funziona

* Si rimanda a pagina 37 e seguire la sezione "Sostituire la Lampadina del Forno".

- Si forma condensa nel mio forno

*Il vapore e la condensa sono un prodotto naturale della cottura di qualsiasi alimento con elevato contenuto di acqua, come cibo congelato, pollo ecc.

*È possibile che si formi condensa nella cavità del forno e tra i vetri della porta del forno. Questo non è necessariamente un segno che il forno non funzioni correttamente.

*Non lasciare il cibo in forno a raffreddare dopo la cottura e il forno è stato spento.

*Utilizzare un contenitore coperto, ove possibile, durante la cottura per ridurre la quantità di condensa che si forma.

**NON CERCARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO
AUTONOMAMENTE**

Tavolo Per Cucinare

Alimenti	Temperatura (°C)	Posizione Livello	Tempo di Cottura (min.)
Torte	150-170	2	35-45
Hamburger	200-220	2	50-60
Biscotti	160-170	3	25-30
Cookies	175-200	3	35-40
Torta	180-200	2	30-40
Muffin	200-220	2	30-40
Paste Lievitate	180-200	2	50-60
Dolci	180-200	2	35-40
Carne di pecora	220-240	3	30-40
Carne di vitello	220-240	3	50-60
Montone	230-250	3	50-60
Pollo (Parthian)	230-240	3	45-50
Pesce	200-220	3	35-40

NOTE: I valori riportati nella griglia sono il risultato di prove eseguite nei nostri laboratori. Potreste trovare valori diversi a seconda dei vostri gusti e della vostra esperienza. Preriscaldare 5-10 minuti prima di cucinare.

