

OIM 21200 CU  
OIM 27200

## **BUILT-IN OVEN**

User Manual

## **Piano cottura incassato**

Manuale utente

## **Leggere questo manuale come prima cosa!**

Gentile cliente,

Desideriamo che il cliente ottenga sempre la migliore prestazione dai nostri prodotti, realizzati in strutture moderne e sottoposti a severe procedure di controllo della qualità.

Pertanto, consigliamo di leggere con attenzione questo manuale utente prima di usare il prodotto e di conservarlo per riferimento futuro. Se il prodotto viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale.

### **Il manuale utente aiuta ad usare questo prodotto in modo rapido e sicuro.**

- Leggere il manuale utente prima di installare e avviare il prodotto.
- Bisogna osservare in modo rigoroso le istruzioni per la sicurezza.
- Conservare questo manuale utente a portata di mano per riferimento futuro.
- Leggere anche gli altri documenti in dotazione con il prodotto.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli.

Le differenze tra i modelli sono identificate in modo esplicito nel manuale.

### **Spiegazione dei simboli**

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:

 Informazioni importanti o consigli sull'uso.

 Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.

 Avvertenza per shock elettrico.

 Avvertenza per rischio di incendio.

 Avvertenza per superfici calde.



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

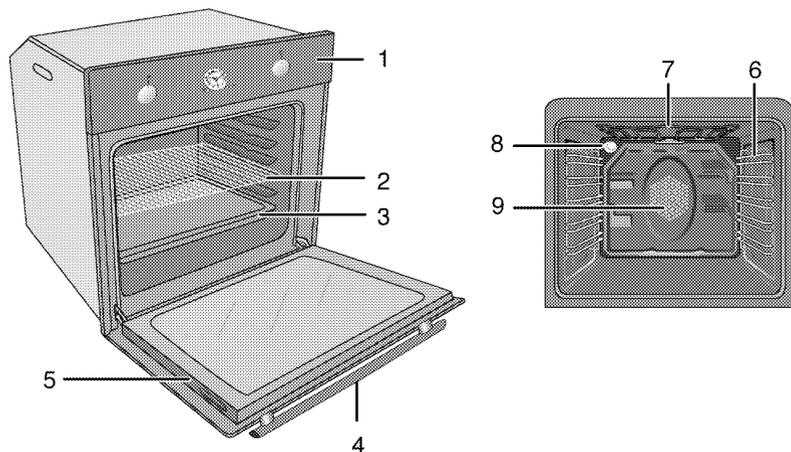
# Indice

---

<b>1</b>	<b>Informazioni generali</b> .....	<b>4</b>
	Panoramica.....	4
	Specifiche tecniche.....	5
	Accessori .....	5
<b>2</b>	<b>Importanti istruzioni per la sicurezza</b> .....	<b>7</b>
	Sicurezza generale .....	7
	Sicurezza dei bambini.....	8
	Sicurezza quando si lavora con l'elettricità .....	8
	Uso previsto .....	9
<b>3</b>	<b>Installazione</b> .....	<b>10</b>
	Prima della installazione .....	10
	Installazione e collegamento .....	12
	Smaltimento.....	14
	Smaltimento del materiale di imballaggio.....	14
	Smaltimento di vecchi prodotti .....	14
	Smaltimento di vecchi prodotti .....	15
<b>4</b>	<b>Preparazioni</b> .....	<b>16</b>
	Consigli per il risparmio energetico.....	16
	Uso iniziale .....	16
	Impostazione orario di inizio .....	16
	Prima pulizia del prodotto.....	17
	Riscaldamento iniziale.....	17
<b>5</b>	<b>Come utilizzare il forno</b> .....	<b>18</b>
	Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill .....	18
	Come utilizzare il forno elettrico.....	19
	Modalità di funzionamento .....	19
	Uso dell'orologio del forno .....	21
	Uso dell'orologio come sveglia.....	22
	Tabella tempi di cottura .....	23
	Come utilizzare il grill .....	24
	Tabella tempi di cottura per la cottura con grill .....	25
<b>6</b>	<b>Manutenzione e cura</b> .....	<b>26</b>
	Informazioni generali.....	26
	Pulizia del pannello di controllo.....	26
	Pulizia del forno.....	26
	Rimozione dello sportello del forno.....	27
	Sostituzione della lampadina del forno	28
<b>7</b>	<b>Ricerca e risoluzione dei problemi</b> .....	<b>29</b>

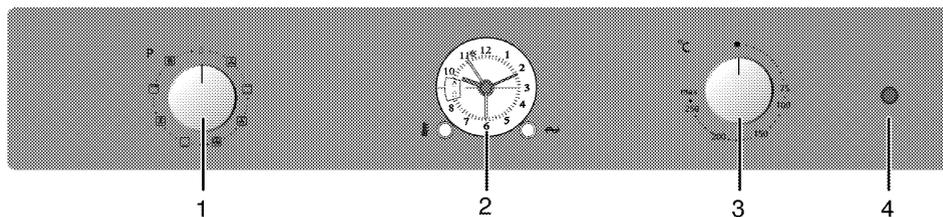
# 1 Informazioni generali

## Panoramica



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

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



- 1 Manopola funzione
- 2 Timer meccanico

- 3 Manopola termostato
- 4 Lampadina termostato

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	2.5 kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Lunghezza cavo	max. 2 m
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	<b>Forno multifunzione</b>
Classe efficienza energetica <sup>#</sup>	A
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

<sup>#</sup> Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 50304. 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 10*.

---

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

---

---

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

---

---

 **Importante**  
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.

---

## Accessori

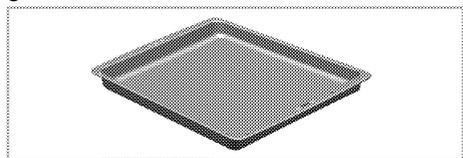
---

 **Importante**  
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.

---

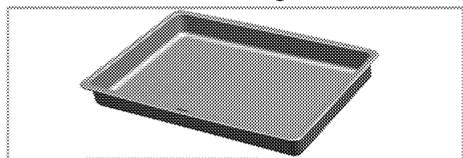
### **Vassoio forno**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



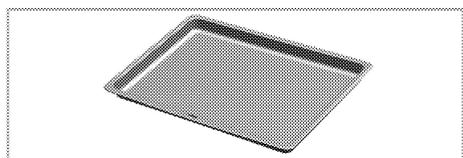
### **Vassoio profondo**

Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



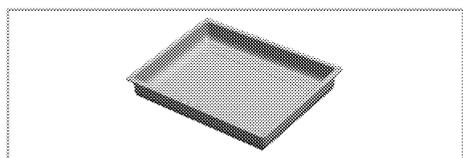
### **Vassoio per dolci**

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



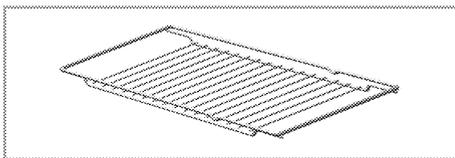
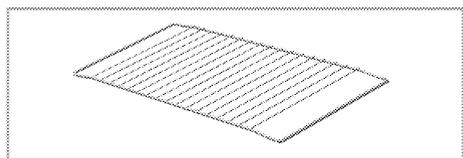
### **Vassoio forno piccolo**

Usato per piccole porzioni. Questo vassoio per il forno è messo sul ripiano metallico.



### **Ripiano metallico**

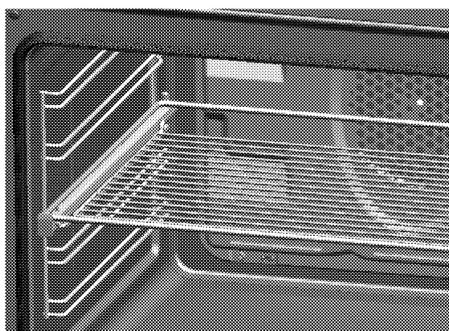
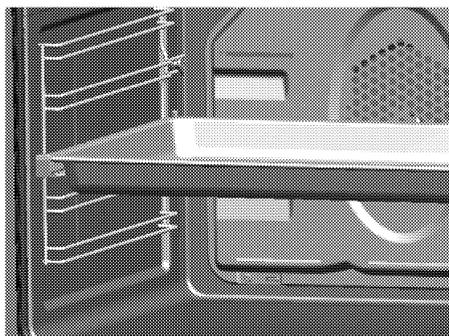
Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



### **Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche**

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.



## 2 Importanti istruzioni per la sicurezza

---

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano ad evitare rischi di lesioni e danni. Tutte le garanzie perdono validità se non si rispettano queste istruzioni.

### Sicurezza generale

- Questo prodotto non può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), a meno che non ricevano la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e che darà loro le istruzioni sull'uso dell'apparecchio.  
I bambini devono ricevere supervisione per evitare che interferiscano con il prodotto.
- Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile 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.
- Non usare il prodotto se cavo di alimentazione o spina sono danneggiati. Chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Non eseguire riparazioni o modifiche al prodotto. Si possono, però, risolvere alcuni problemi che non richiedono riparazioni o modifiche. Vedere *Ricerca e risoluzione dei problemi*, pagina 29.
- Non lavare mai il prodotto con acqua! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Il prodotto deve essere scollegato dalla rete durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- 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.
- 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 riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea nel barattolo può farlo esplodere.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati diventano caldi durante l'uso.
- 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.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.

- Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, gli elementi di riscaldamento, ecc.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono e si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento gas/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.
- Assicurarsi che il prodotto sia spento dopo ogni uso.



Importante  
Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida.



Importante

### Sicurezza dei bambini

- Gli apparecchi elettrici e a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Le parti accessibili dell'apparecchio diventano calde quando

l'apparecchio è in uso e finché l'apparecchio non si raffredda, i bambini devono essere tenuti lontani.

- **ATTENZIONE** Le parti accessibili potrebbero essere calde quando il grill è in uso. I bambini devono essere tenuti lontani".
- Non conservare 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.
- 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.

### Sicurezza quando si lavora con l'elettricità

Gli apparecchi elettrici difettosi rappresentano una delle cause principali di incendio nelle abitazioni private.

- 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.

## **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.

### 3 Installazione

---

Rivolgersi all'agente autorizzato per l'assistenza più vicino per la installazione del prodotto. Assicurarsi che le installazioni elettriche e del gas siano a posto prima di chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza, per far preparare il prodotto all'uso. Se non è così, chiamare un elettricista e installatore qualificato perché esegua le regolazioni necessarie.

---

 **Importante**  
La preparazione della posizione e l'installazione elettrica e del gas 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.
- 

 **Importante**  
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.

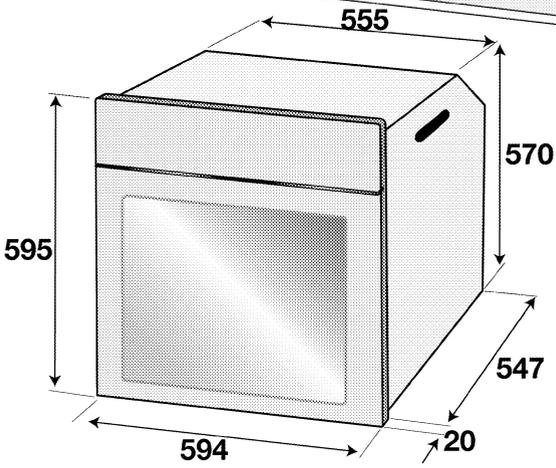
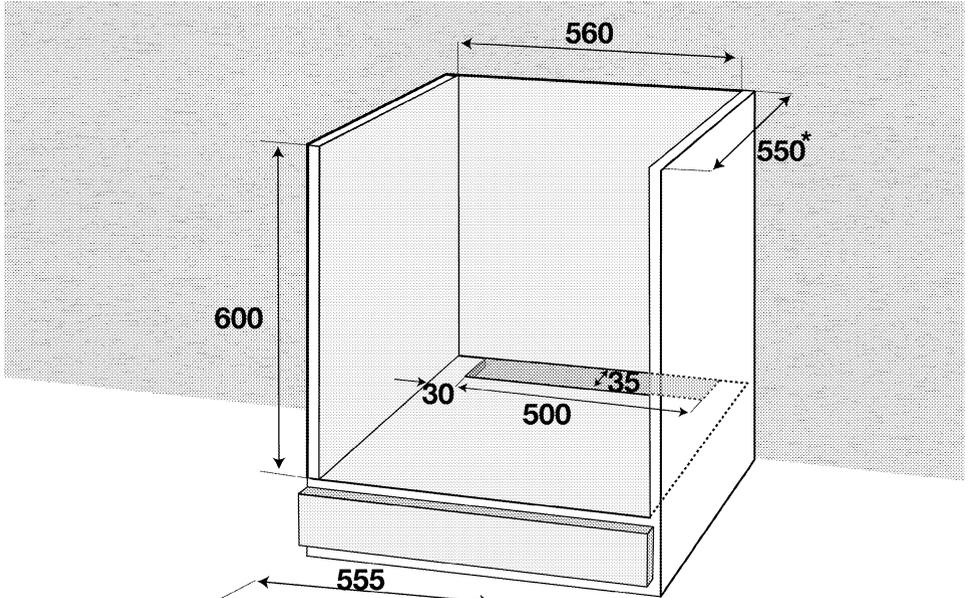
---

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

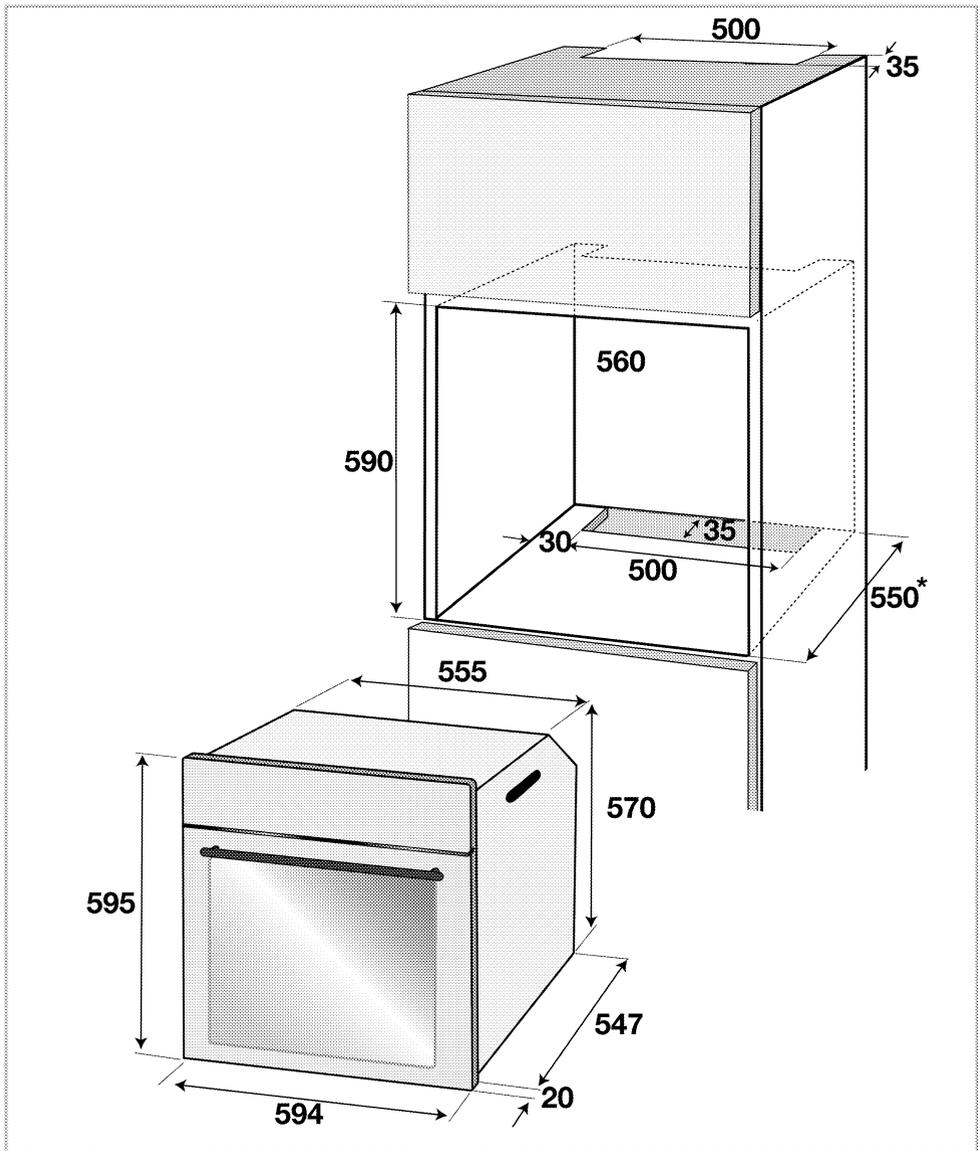
---

 **AVVISO**  
Se il prodotto ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato il prodotto.

---



\* min.



\* min.

## Installazione e collegamento

- L'apparecchio deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas ed elettrici.

## Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile 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**

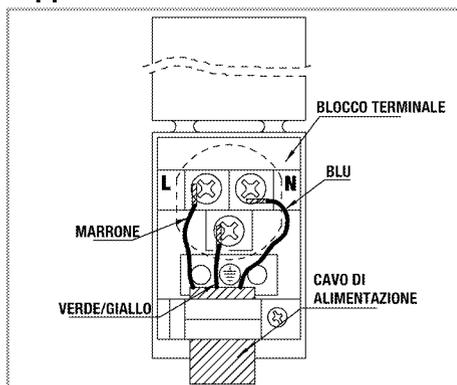
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

**Collegamento del cavo di alimentazione**

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori, interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

**Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:**

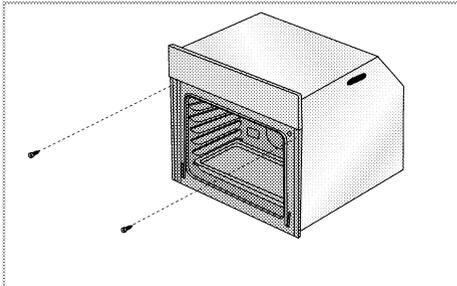


2. **Per il collegamento a fase singola,** collegare i cavi come indicato di seguito:
  - Cavo marrone/nero = L (Fase)

- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  $\equiv$  (messa a terra)

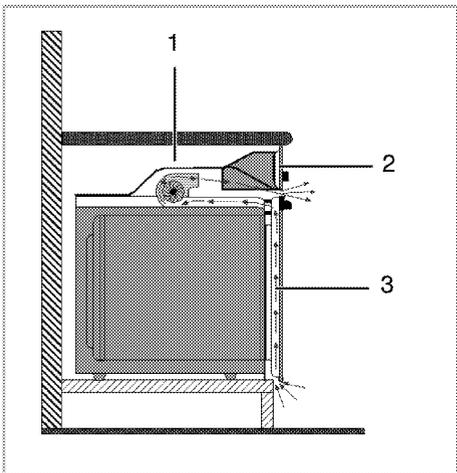
## Installazione dell'unità

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.

## Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento



- 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.

## AVVISO

La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

## Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Controllare le funzioni.

## Smaltimento

### 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.

### 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.

---

 **AVVISO**

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

---

 **Importante**

Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

---

## Smaltimento di vecchi prodotti



Smaltire i vecchi prodotti in modo ecologico.

Questo apparecchio reca il simbolo della raccolta differenziata riguardante lo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (WEEE). Questo vuol dire che questo apparecchio deve essere maneggiato secondo la Direttiva Europea 2002/96/EC che prevede riciclaggio o smontaggio in modo da minimizzare l'impatto sull'ambiente. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità locali o regionali.

Rivolgersi al rivenditore locale o al centro raccolta dei rifiuti solidi della propria area per conoscere le modalità di smaltimento del prodotto.

Prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina del cavo di alimentazione e rendere (se presente) inutilizzabile il blocco dello sportello per evitare potenziali situazioni pericolose per i bambini.

## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

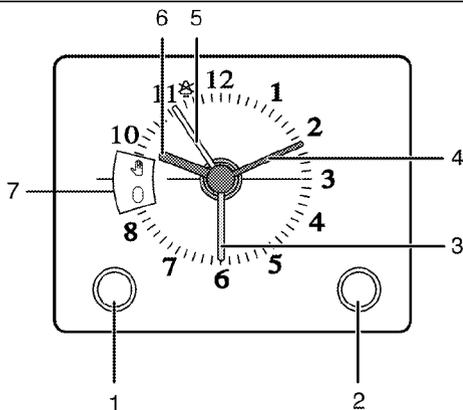
Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- 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 di inizio

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



- 1 Tasto Time adjustment (regolazione orario)
- 2 Tasto Start time adjustment (regolazione ora di inizio)
- 3 Inizio cottura (arancione)
- 4 Manopola minuti (oro)
- 5 Manopola allarme (gialla)
- 6 Manopola ore (oro)
- 7 Display tempo di cottura

#### Regolare l'ora corrente

1. Tirare la manopola (1) leggermente verso di sé, ruotarla in senso orario finché l'ora del giorno è regolata, poi rilasciarla.  
» L'orario sarà impostato.

-  **Importante**  
Non ruotare mai la manopola in senso antiorario mentre è tirata.

## Prima pulizia del prodotto

---

### AVVISO

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

Non usare detersivi 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 possono provocare ustioni!

Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio ed usare guanti da forno.

---

### 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 19*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegner il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 19*

### 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 24*.
  4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
  5. Spegner il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 24*
- 

### Importante

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

---



#### PERICOLO

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore. Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

---

### Suggerimenti per la cottura al forno

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

### Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostitire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce

meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.

- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

### Suggerimenti per la cottura con grill

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

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



#### AVVISO

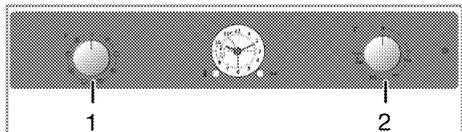
Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

---

## Come utilizzare il forno elettrico

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

### Selezionare temperatura e modalità di funzionamento

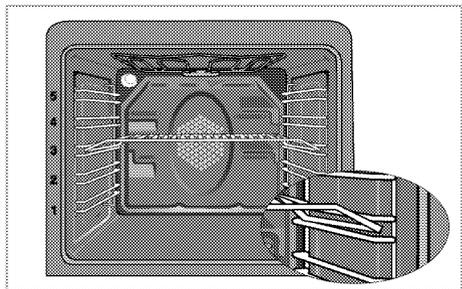


- 1 Manopola funzione  
2 Manopola termostato

1. Impostare il timer del forno secondo il tempo di cottura desiderato o la modalità di cottura manuale (continua); vedere .
2. Impostare la manopola Temperature (temperatura) sulla temperatura desiderata.
3. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa 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.

### 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.

### 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.

### 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.

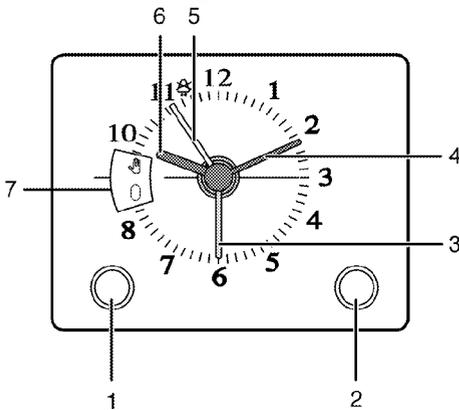
### Grill+Fan (grill+ventola)



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 Time adjustment (regolazione orario)
- 2 Tasto Start time adjustment (regolazione ora di inizio)
- 3 Inizio cottura (arancione)
- 4 Manopola minuti (oro)
- 5 Manopola allarme (gialla)
- 6 Manopola ore (oro)
- 7 Display tempo di cottura

**!** Importante  
Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 180 minuti.  
Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

### Attivazione della modalità di funzionamento manuale (continua)

Usare questa modalità quando si desidera controllare personalmente il tempo di cottura. In questa modalità, il forno funziona in modo continuo a meno che non lo si spenga.

**!** AVVISO  
Il timer non taglia l'alimentazione in modalità manuale (continua).

1. Ruotare la manopola (2) in senso orario finché "0" compare sul display del tempo di cottura.
2. Tirare la manopola (2) leggermente verso di sé e allineare il puntatore di inizio cottura (arancione) (3) con la manopola ore (6).
3. Rilasciare la manopola (2) e ruotarla in senso orario (7) fino al simbolo della modalità manuale  nel display del tempo di cottura.
4. Mettere il piatto nel forno.
5. Selezionare modalità di funzionamento e temperatura.

### Arresto della cottura

Quando la cottura è completa,

1. Portare manopola funzione e la manopola Temperature (temperatura) in posizione off (superiore).
2. Ruotare la manopola (2) in senso orario finché "0" compare sul display del tempo di cottura.

### Passare al funzionamento completamente automatico

In questa modalità di funzionamento, è possibile specificare l'orario in cui il forno si accende/si spegne.

1. Ruotare la manopola (2) in senso orario finché "0" compare sul display del tempo di cottura.
2. Tirare la manopola (2) leggermente verso di sé e regolare l'orario di inizio cottura con il puntatore di inizio cottura (arancione) (3).
3. Rilasciare la manopola (2).
4. Ruotare la manopola (2) in senso orario per regolare il tempo di cottura nel display con il tempo di cottura (7).
5. Mettere il piatto nel forno.
6. Selezionare modalità di funzionamento e temperatura.

» L'alimentazione si interrompe automaticamente e si sente un avviso sonoro alla fine della cottura.

7. Ruotare la manopola (2) in senso orario finché "0" compare sul display con il tempo di cottura appena la cottura è completa e si sente il segnale sonoro.
8. Spegner il forno con la manopola Temperature (temperatura) e/o la manopola funzione.

### Passare al funzionamento semi-automatico

In questa modalità di funzionamento, è possibile specificare l'orario in cui il forno si spegne automaticamente.

1. Ruotare la manopola (2) in senso orario finché "0" compare sul display del tempo di cottura.
2. Ruotare la manopola (2) in senso orario per regolare il tempo di cottura nel display con il tempo di cottura (7).
3. Mettere il piatto nel forno.
4. Selezionare modalità di funzionamento e temperatura.

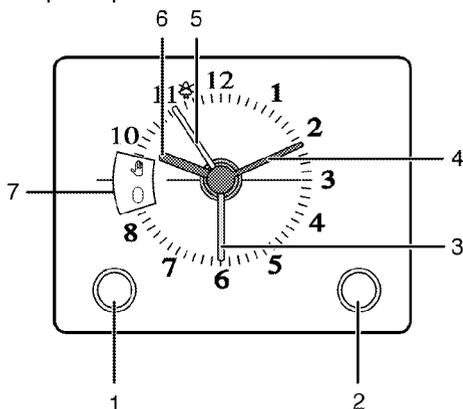
» L'alimentazione si interrompe automaticamente e si sente un avviso sonoro alla fine della cottura.

5. Ruotare la manopola (2) in senso orario finché "0" compare sul display con il tempo di cottura appena la cottura è completa e si sente il segnale sonoro.
6. Spegner il forno con la manopola Temperature (temperatura) e/o la manopola funzione.

### 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.



- 1 Tasto Time adjustment (regolazione orario)
- 2 Tasto Start time adjustment (regolazione ora di inizio)
- 3 Inizio cottura (arancione)
- 4 Manopola minuti (oro)
- 5 Manopola allarme (gialla)
- 6 Manopola ore (oro)
- 7 Display tempo di cottura

**i** **Importante**  
Il tempo massimo per l'allarme può essere 55 minuti.

### Impostazione della sveglia

1. Ruotare la manopola (1) verso destra o sinistra e regolare il puntatore dell'allarme (giallo) (5) sul quadrante.  
» Si sente l'allarme alla fine del tempo impostato

### Spegnimento dell'allarme

1. Appena si sente l'allarme, ruotare la manopola (1) verso destra o verso sinistra per spostare il puntatore

dell'allarme (giallo) (5)☞ sul simbolo dell'allarme per spegnere l'allarme stesso.

## Cottura al forno e arrosto



Importante

La prima rastrelliera del forno è quella di **fondo**.

## Tabella tempi di cottura



Importante

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.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un livello		3	175	25 ... 30
Dolci nello stampo*	Un livello		2	180	40 ... 50
Dolci in carta*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		1 - 5	175	30 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pan di Spagna*	Un livello		3	200	5 ... 10
	2 livelli		1 - 5	175	20 ... 30
Biscotti*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un livello		2	200	30 ... 40
	2 livelli		1 - 5	200	45 ... 55
	3 livelli		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla*	Un livello		2	200	25 ... 35
	2 livelli		1 - 5	200	35 ... 45
	3 livelli		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati*	Un livello		2	200	35 ... 45
	2 livelli		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	Un livello		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un livello		2	200 ... 220	15 ... 20
Bistecca (intera) / Arrosto	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 190	70 ... 90
	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto	Un livello		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	55 ... 65
	Un livello		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	55 ... 65
Tacchino (5,5 kg)	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pesce	Un livello		3	200	20 ... 30
	Un livello		3	200	20 ... 30

Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore.  
\* Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

In una cottura che necessita di preriscaldamento, preriscaldare all'inizio della cottura finché la spia del termostato si spegne.

### Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

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

### Consigli per la cottura al forno della pasta

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

ta 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.



Importante

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



Importante

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).

### Posizioni rastrelliera

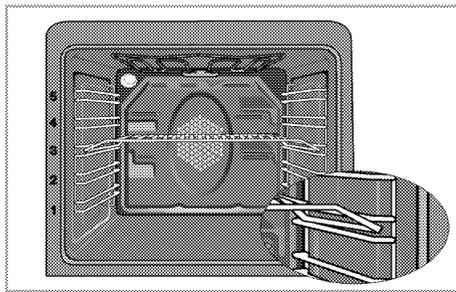
La performance del grill diminuisce se il grill metallico poggia contro la parte posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una ottimale prestazione del grill.

## Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

### Cottura con grill elettrico

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4...5	20...25 min. #
Fettine di pollo	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosti di manzo	4...5	25...30 min. #
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. #
Tostare il pane	4	1...2 min.

# a seconda dello spessore



- ⓘ AVVISO**  
 Non usare la rastrelliera superiore per il grill.

- ⓘ AVVISO**  
 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.

## 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 detersivo liquido (non abrasivo)

per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.

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

 **Importante**  
Non usare pulitori a vapore per la pulizia.

### Pulizia del pannello di controllo

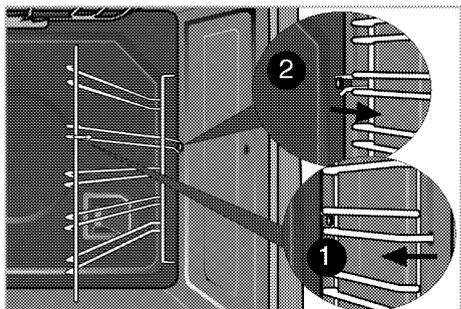
Pulire pannello di controllo e manopole con un panno umido e asciugare.

 **AVVISO**  
Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

### Pulizia del forno

#### Per pulire la parete laterale

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

Le pareti laterali o solo la parete posteriore dell'interno del forno possono essere coperte da smalto catalitico.

Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. La superficie porosa delle pareti è autopulente assorbendo e convertendo il grasso che schizza (vapore e biossido di carbonio).

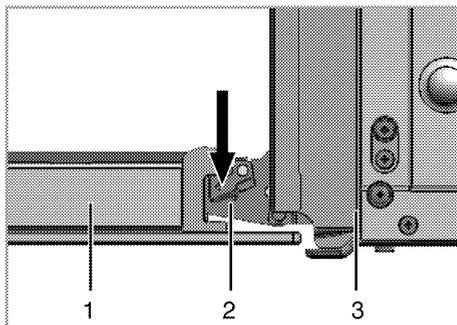
### Pulire lo sportello del forno

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.

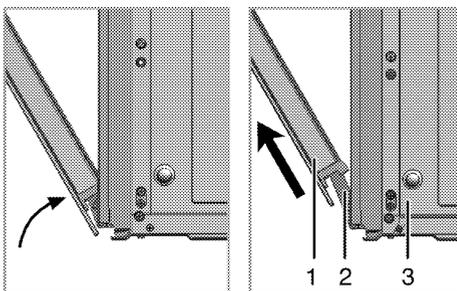
**i** **Importante**  
Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

### 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 anteriore
- 2 Cardine
- 3 Forno



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** **AVVISO**  
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.

## 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!

---

**i** **Importante**  
La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche, pagina 5* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.

---

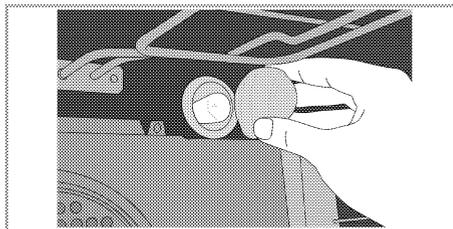
---

**i** **AVVISO**  
La posizione della lampadine può variare dalla figura.

---

### 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. Rimuovere la lampadina del forno ruotandola in senso antiorario e sostituirla con una nuova.
4. Installare il coperchio in vetro.

## 7 Ricerca e risoluzione dei problemi

<b>Il forno emette vapore durante l'uso.</b>	
Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. Non è guasto.	
<b>Perdite di gocce di acqua durante la cottura</b>	
Il vapore che si solleva durante la cottura può condensare e formare gocce d'acqua quando colpisce le superfici fredde dell'apparecchio. Non è guasto.	
<b>L'apparecchio non funziona.</b>	
Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato.	Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.
<b>La luce del forno non funziona.</b>	
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.
<b>Il forno non riscalda.</b>	
Funzione e/o temperatura non sono impostate.	<i>Impostare funzione e temperatura con manopola/tasto funzione e/o temperatura.</i>
In modelli dotati di timer, il timer non è regolato. (In prodotti con forno a microonde, il timer controlla solo il forno a microonde).	Regolare l'orario.
L'alimentazione è tagliata.	Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.
<b>(In modelli dotati di timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.</b>	
Si è verificata una precedente assenza di gas.	Regolare l'ora / Spegnerne l'apparecchio e riaccenderlo.
 <b>Importante</b> 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.	



