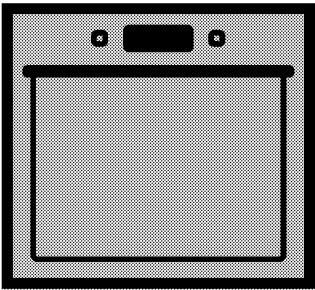


# Built-in Oven

## User manual



BIGT21100X

**EN | IT**

285.4447.38/R.AA/11.11.2015

## Please read this user manual first!

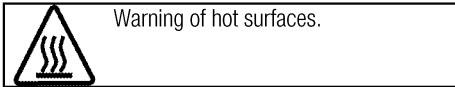
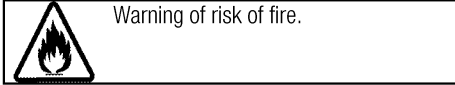
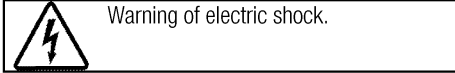
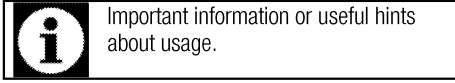
Dear Customer,

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

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



### **Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Important instructions and warnings  
for safety and environment 4**

General safety ..... 4  
 Safety when working with gas ..... 4  
 Electrical safety ..... 5  
 Product safety ..... 6  
 Intended use ..... 7  
 Safety for children..... 8  
 Disposing of the old product ..... 8  
 Package information ..... 8

**2 General information 9**

Overview ..... 9  
 Package contents ..... 10  
 Technical specifications ..... 11  
 Injector table ..... 11

**3 Installation 12**

Before installation ..... 12  
 Installation and connection ..... 15  
 Gas conversion ..... 16  
 Future Transportation ..... 17

**4 Preparation 18**

Tips for saving energy ..... 18  
 Initial use ..... 18  
 First cleaning of the appliance..... 18  
 Initial heating ..... 18

**5 How to operate the oven 19**

General information on baking, roasting and grilling 19  
 How to use the gas oven ..... 19  
 Operating modes ..... 20  
 Cooking times table ..... 20  
 How to operate the grill ..... 21  
 Cooking times table for grilling ..... 21

**6 Maintenance and care 22**

General information ..... 22  
 Cleaning the control panel ..... 22  
 Cleaning the oven ..... 22  
 Removing the oven door ..... 22  
 Replacing the oven lamp ..... 23

**7 Troubleshooting 24**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 12*
- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
  - Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
  - Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
  - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
  - The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
  - If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its
- What to do when you smell gas**
- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
  - Open doors and windows.
  - Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
  - Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
  - Warn the neighbours.

service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

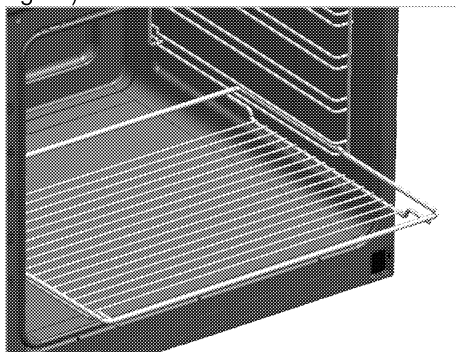
### **Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less

than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



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

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

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

#### Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door

handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may

overturn or door hinges may get damaged.

### Disposing of the old product

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



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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

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

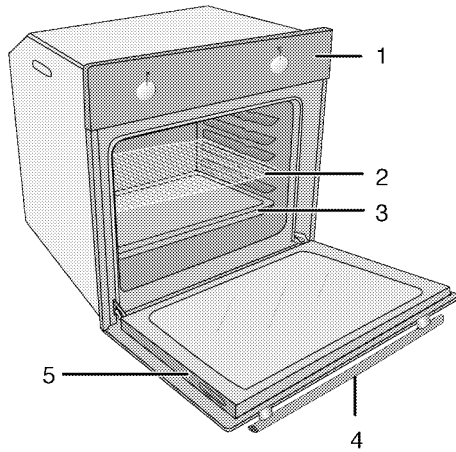
### Package information

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



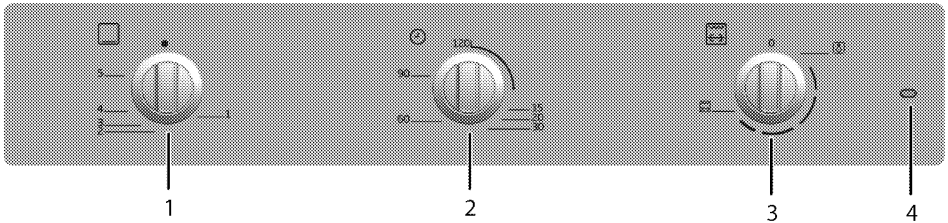
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray

- 4 Handle
- 5 Door



- 1 Oven knob
- 2 Mechanical timer
- 3 Grill function knob
- 4 Thermostat lamp

## Package contents

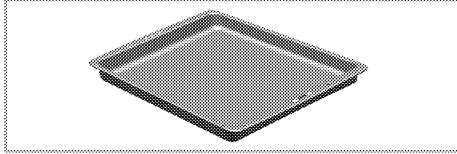


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

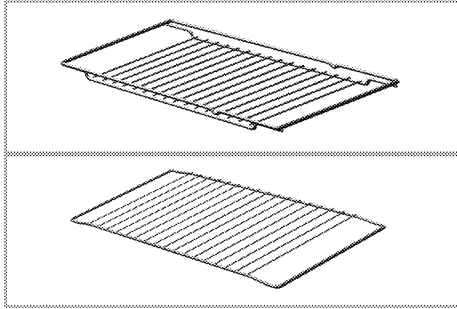
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire Shelf**

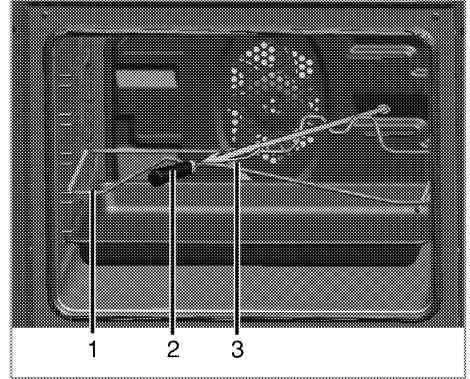
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. **Rotisserie chicken**

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
- Remove the spit handle while grilling.



1 Turn spit frame

2 Plastic handle \*

3 Fork

\* Varies depending on the product model.

## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.25 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Category of gas product	Cat II 2H3+
Gas type / pressure	NG 20/ 20 mbar
Total gas consumption	2.3 kW
Converting the gas type / pressure <sup>S</sup>	LPG 30/28-30 mbar
– optional	Propane 31/37 mbar
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 570 mm
<b>Main oven</b>	<b>Gas oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW
Gas consumption of oven	2.3 kW

\*\*

See. *Installation*, page 12.



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



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



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

## Injector table

Gas type / Gas pressure	Gas oven
G 20/20 mbar	110
G 30/28-30 mbar	75
G 31/ 37 mbar	75

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

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

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



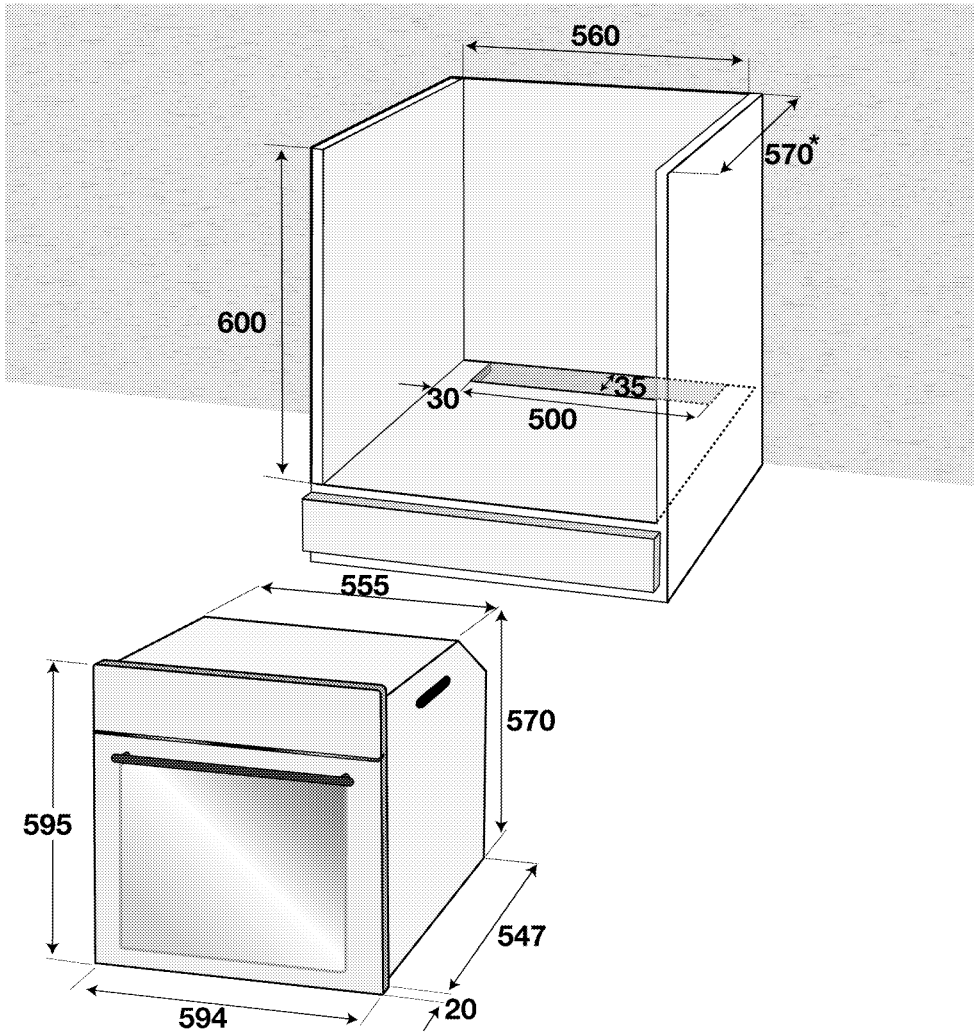
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



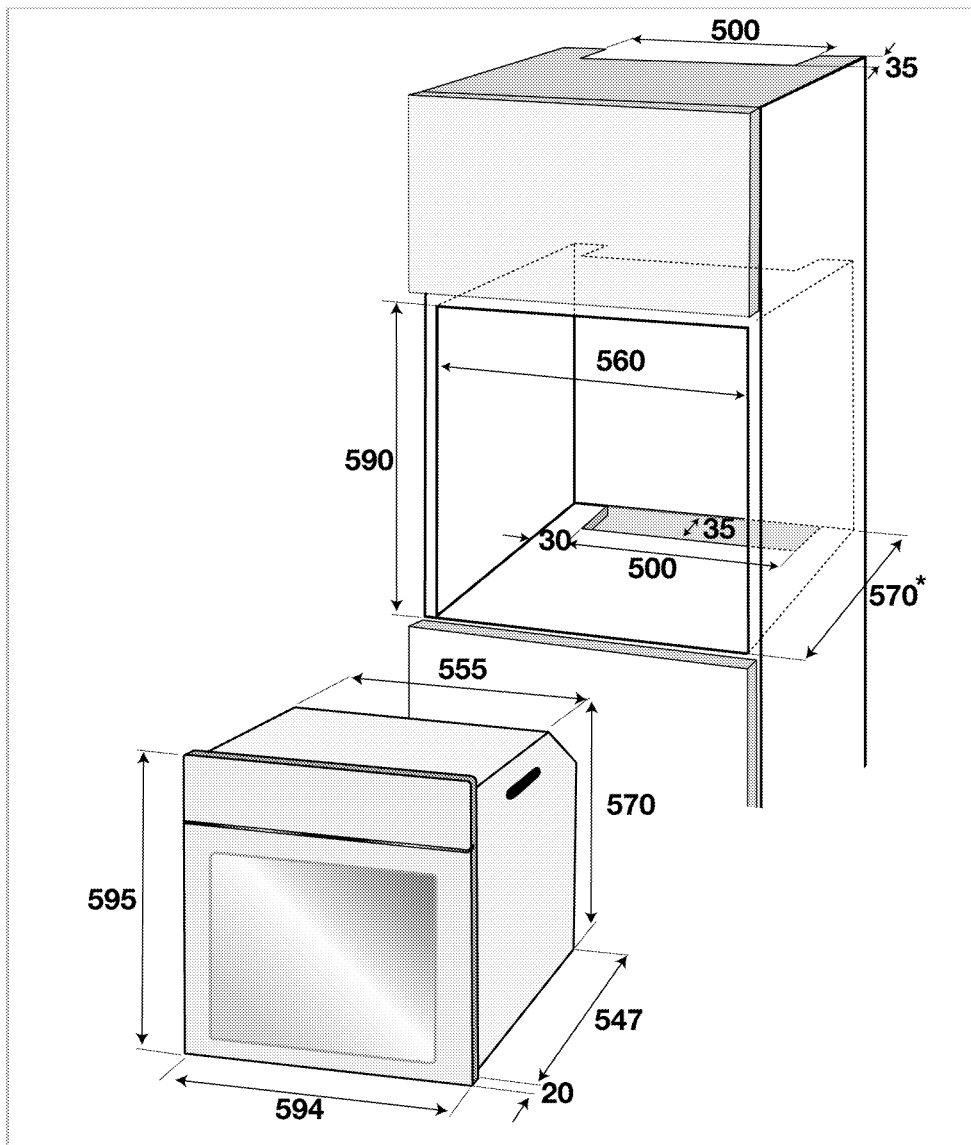
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>. Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.


Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> to 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
greater than 10 m <sup>3</sup>	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm <sup>2</sup>


## Installation and connection

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


### Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

 **DANGER:**  
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

 **DANGER:**  
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!


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


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

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


Plug the power cable into the socket.

## Gas connection

 **DANGER:**  
Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

 **DANGER:**  
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

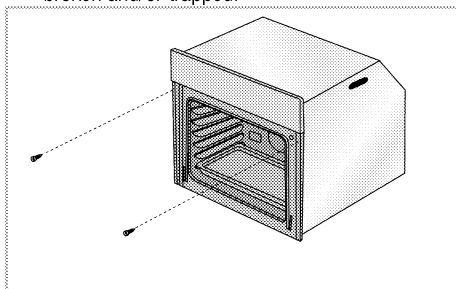
- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).

 Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

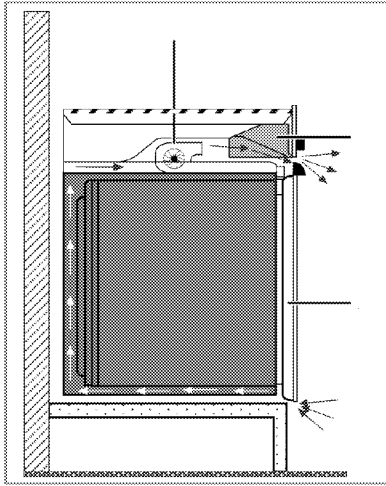
### Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

### For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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

The cooling fan will start while operating oven after 10 minutes. Air ventilation will be between oven door and control panel. If it is not working cooling fan might be fault. In case contact with authorized service agency.



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

### Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.
3. Open gas supply.
4. Check gas installations for secure fitting and tightness.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

### Gas conversion



#### DANGER:

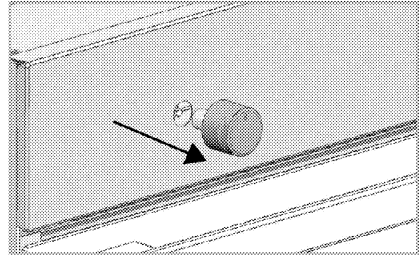
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

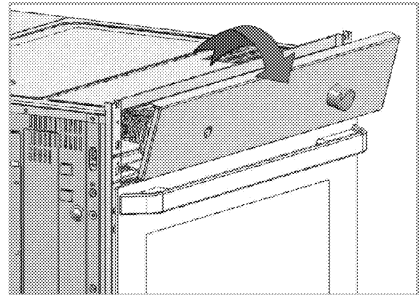
### Reduced flow adjustment for the gas oven

Reduced flow rate adjustment is extremely important for the appropriate functioning of the oven. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

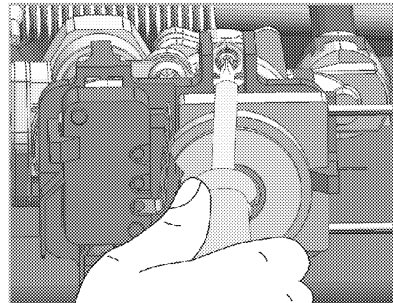
1. Remove the thermostat knob by pulling towards yourself.



2. Unscrew to the screws located side the control panel and remove the panel bottom sheet.
3. Release the control panel by releasing it from the two notches and keep it free by taking care of the cable connections.



4. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position. Gas thermostat is allowed to sense the heat. Bring it to idle position and check whether the flame size is reduced.
5. Set the flame length by means of the screw on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning anticlockwise increases the flame.



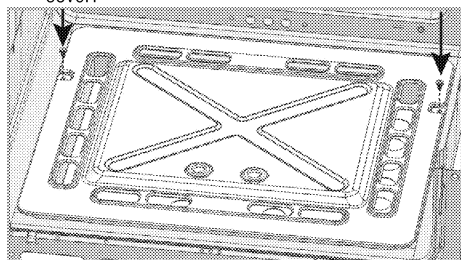




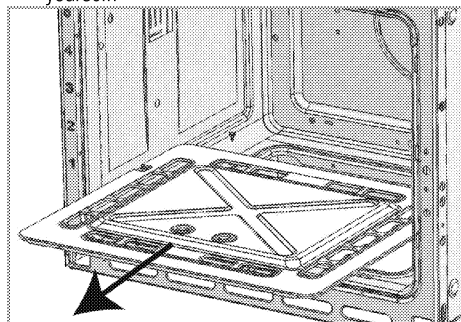
If the temperature of the oven increases excessively, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.

### Exchange of injector for the gas oven

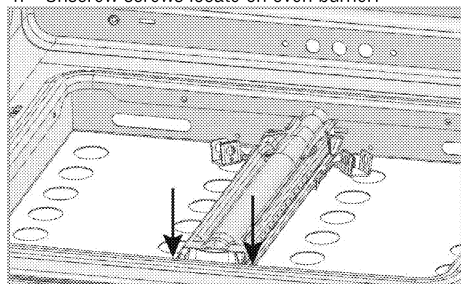
1. Open oven door.
2. Unscrew the two screws located on oven burner's cover.



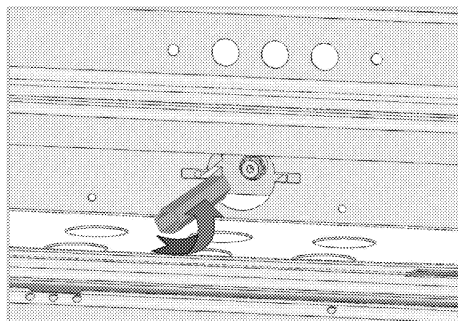
3. Remove oven burner's cover by pulling towards yourself.



4. Unscrew screws located on oven burner.



5. Remove the oven burner from housing.
6. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.



7. Fit new injector.



If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Butan/propan	Natural gas
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw
	1/2 round

### Future Transportation

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



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



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

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

#### Initial heating

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



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

#### Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 19*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 19*

#### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 21*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 21*



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

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



#### DANGER:

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

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

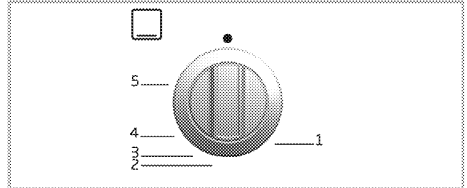
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to use the gas oven



The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

#### Switch on the gas oven

The gas oven is automatically ignited by means of the gas oven control knob.

1. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.  
» An ignition spark is generated and the gas is ignited.
2. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
3. Be sure that gas has ignited and flame is present.
4. Select the desired baking power/ gas mark.
5. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



#### DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!

Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

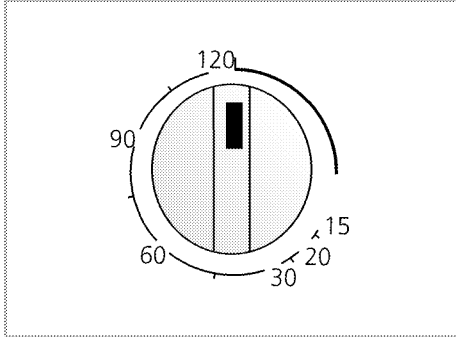
#### Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).  
Gas level temperature chart without fan

Gas level	1	2	3	4	5
-----------	---	---	---	---	---

Temperature in °C	155	170	200	230	260
-------------------	-----	-----	-----	-----	-----

### Using the clock as an alarm



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

### Setting the alarm clock

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to determine for how long the alarm will sound.
2. The knob will turn counterclockwise at the end of the cooking time and the alarm will sound. Alarm clock does not turn off the oven.



Turn the Function knob counter clockwise to off position to turn off the oven.

### Operating modes

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

### Baking and roasting without fan

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	10 min.	4	2	60... 70 min.
Fruit tart	10 min.	4	2	60... 70 min.
Pie	10 min.	4	2	60... 70 min.
Cookies	10 min.	4	1..2	30.. 40 min.
Pastry	10 min.	4	3	45.. 55 min.
Cake	10 min.	4	2	30.. 40 min.
Biscuits	10 min.	4	1..2	30.. 40 min.
Roast lamb	10 min.	3..4	15 min. 5 / max then 3	70.. 90 min.
Roast Beef	10 min.	3..4	20 min. 5 / max then 3	75.. 90 min.
Turkey	10 min.	3	20 min. 5 / max then 3	100... 120 min.
Poultry	10 min.	3	15 min. 5 / max then 3	90... 100 min.
Casseroles	10 min.	4	2	90... 120 min.
Fish	10 min.	4	3	35.. 45 min.
Macaroni	10 min.	4	2	50... 60 min.
Small cakes	10 min.	4	2	45.. 50 min.
Victoria sandwich	10 min.	4	1	25.. 35 min.
Pizza	10 min.	4	3	20... 25 min.

### Oven lamp



The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on. Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments. Other functions are for cooking; select suitable temperature for your food.

### Full grill with turnspit



Full grill and turnspit are in operation. It is suitable for grilling and making rotisserie with large pieces of meat.

### Cooking times table



1st rack of the oven is the **bottom** rack.



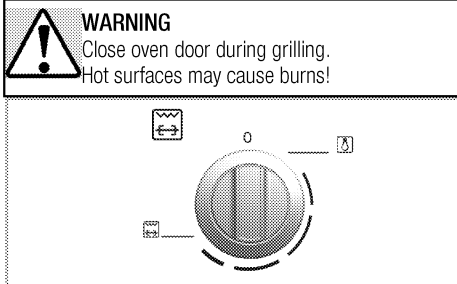
Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).



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

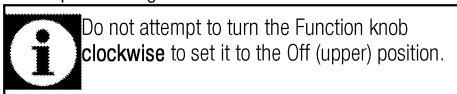
Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

## How to operate the grill



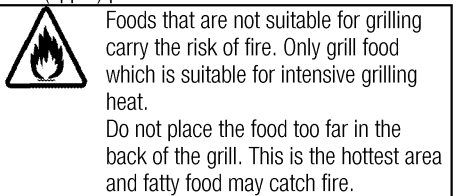
### Switching on the grill

1. Turn the Function knob clockwise to the Grill symbol.
  2. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.



### Switching off the grill

1. Turn the Function knob **counterclockwise** to Off (upper) position.



### Turnspit function

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.

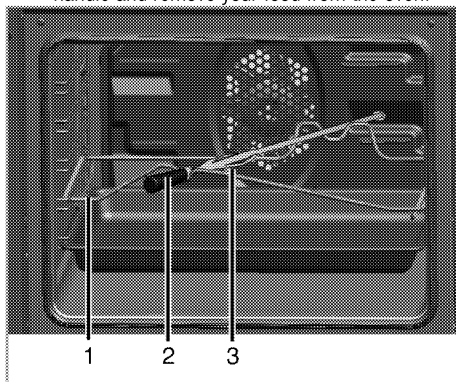
### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	25..35 min.
Lamb chops	4..5	20..25 min.
Roast beef	4..5	25..30 min. #
Veal chops	4..5	25..30 min. #
Toast bread	4	1..2 min.

# depending on thickness

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit by means of the fork (3).
- Insert the turnspit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven. Place the turnspit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turnspit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.





- 1 Turn spit frame
  - 2 Plastic handle \*
  - 3 Fork
- \* Varies depending on the product model.

## 6 Maintenance and care


### General information


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

 **DANGER:**  
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!

 **DANGER:**  
Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!


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

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

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

### Cleaning the control panel

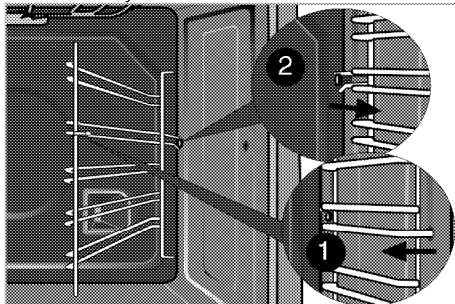
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven


#### To clean the side wall

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



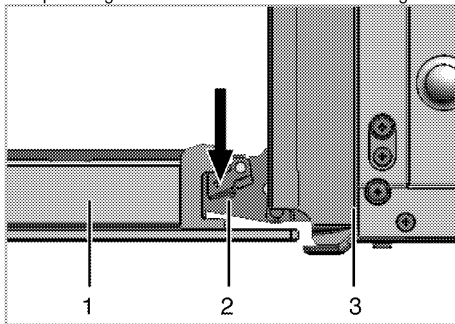
#### Clean oven door

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

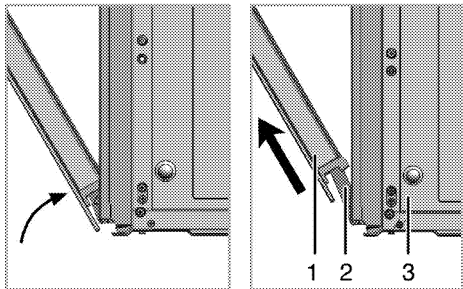
 Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door.  
They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



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

### Replacing the oven lamp



#### DANGER:

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



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



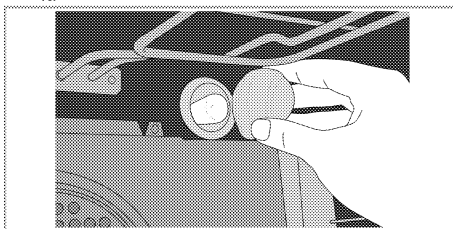
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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

### If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

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

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **There is no ignition spark.**

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

### **There is no gas.**

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

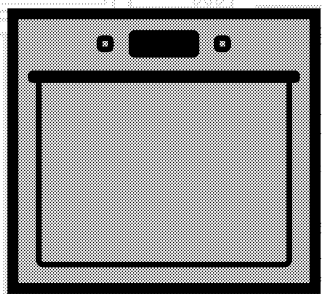


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



# Forno incassato

Manuale utente



IT

**beko**

## Leggere questo manuale utente come prima cosa!

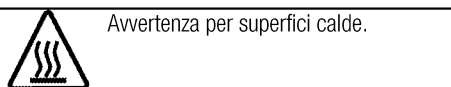
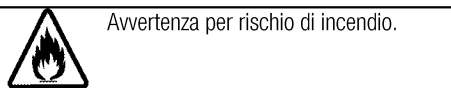
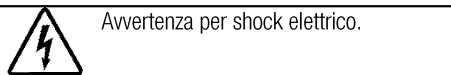
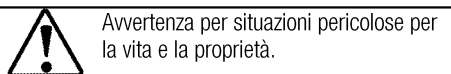
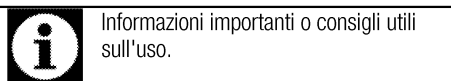
Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

### Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

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

Sicurezza generale ..... 4  
 Sicurezza quando si lavora con il gas ..... 4  
 Sicurezza elettrica ..... 5  
 Sicurezza del prodotto ..... 6  
 Uso previsto ..... 8  
 Sicurezza dei bambini ..... 8  
 Smaltimento di vecchi prodotti ..... 9  
 Smaltimento del materiale di imballaggio ..... 9

**2 Informazioni generali 10**

Panoramica ..... 10  
 Contenuto della confezione ..... 11  
 Specifiche tecniche ..... 12  
 Tabella iniettori ..... 12

**3 Installazione 13**

Prima della installazione ..... 13  
 Installazione e collegamento ..... 16  
 Conversione del gas ..... 17  
 Smaltimento di vecchi prodotti ..... 19

**4 Preparazioni 20**

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

**5 Come utilizzare il forno 21**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill ..... 21  
 Come utilizzare il forno a gas ..... 21  
 Modalità di funzionamento ..... 22  
 Tabella tempi di cottura ..... 23  
 Come utilizzare il grill ..... 23  
 Tabella tempi di cottura per la cottura con grill ..... 24

**6 Manutenzione e cura 25**

Informazioni generali ..... 25  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 25  
 Pulizia del forno ..... 25  
 Rimozione dello sportello del forno ..... 25  
 Sostituzione della lampadina del forno ..... 26

**7 Ricerca e risoluzione dei problemi 27**

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

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

### **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

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

### **Sicurezza quando si lavora con il gas**

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi a gas possono essere eseguiti solo da personale qualificato autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione per prodotti a combustione. Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti correnti per l'installazione. Bisogna prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione; *Vedere Prima della installazione, pagina 13*
- L'uso di cucine a gas provoca produzione di calore e umidità e prodotti di combustione nell'ambiente in cui sono installate. Assicurare che la cucina sia ben ventilata

soprattutto quando l'apparecchio è in uso: mantenere le naturali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa meccanica). L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentare il livello di ventilazione meccanica dove è presente.

- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Regolatore, flessibile e relativo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti secondo i periodi consigliati dai produttori o quando necessario.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Una buona combustione è necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, può svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed è un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.
- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di

sicurezza in caso di odore di gas al proprio fornitore locale di gas.

### **Cosa fare quando si sente odore di gas**

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non azionare i tasti elettrici (per es. luci, campanello di ingresso, ecc.). Non usare un telefono o un cellulare. Rischio di esplosione e intossicazione!
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.
- Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.
- Avvisare i vicini.
- Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
- Non entrare di nuovo finché non si riceve comunicazione sulla sicurezza.

### **Sicurezza elettrica**

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si

usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

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

Assicurarsi che il collegamento 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.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

### **Sicurezza del prodotto**

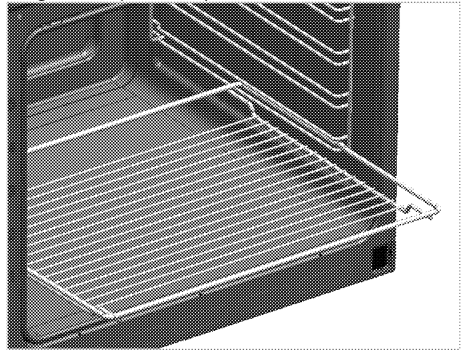
- Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono

danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò

potrebbe provocare uno shock elettrico.

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



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

## Uso previsto

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

## Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici e/o a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso



e non lasciarli giocare con lo stesso.

- È disponibile una protezione aggiuntiva per evitare il contatto con lo sportello del forno. Questa parte deve essere montata quando vi è la presenza probabile di bambini.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

## Smaltimento di vecchi prodotti

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



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

### **Conformità alla Direttiva RoHS:**

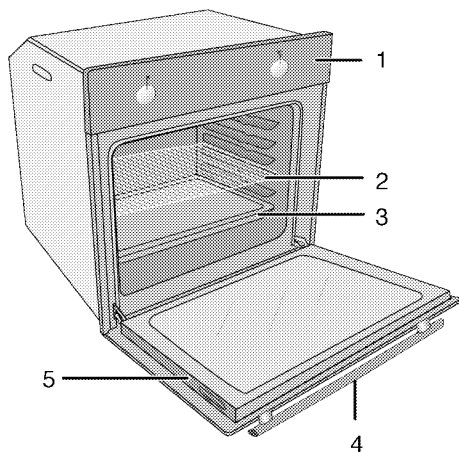
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

## Smaltimento del materiale di imballaggio

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

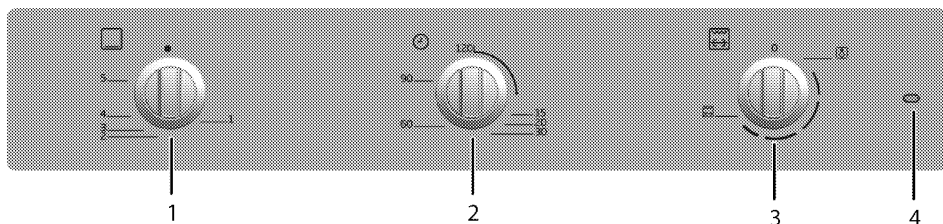
## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Ripiano metallico
- 3 Vassoio

- 4 Maniglia
- 5 Sportello



- 1 Manopola forno
- 2 Timer meccanico
- 3 Manopola funzioni grill
- 4 Lampadina termostato

## Contenuto della confezione

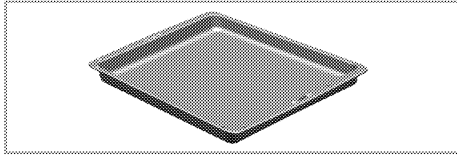


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

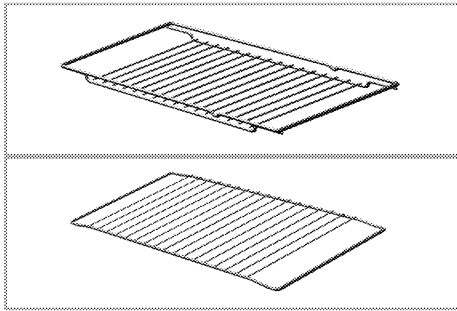
2. **Vassoio forno**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



3. **Ripiano metallico**

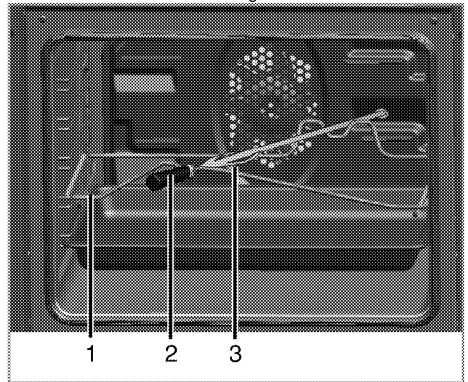
Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



4. **Pollo "Rotisserie"**

Usato per cuocere con grill carne, pollo e pesce, in modo uniforme da tutti i lati.

- Fissare al girarrosto gli alimenti da cuocere con il grill con le forchette.
- Mettere la struttura del girarrosto nel forno allineandolo con la guida del girarrosto stesso.
- Inserire il bordo tagliente del girarrosto nella guida dello stesso e posizionare il girarrosto sulla relativa struttura.
- Rimuovere la maniglia del girarrosto durante la cottura con grill.



1 Struttura del girarrosto

2 Maniglia di plastica \*

3 Forchetta

\* Varia a seconda del modello dell'apparecchio.



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

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	2.25 kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Categoria di prodotto a gas	Cat II 2H3+
Tipo di gas/pressione	NG 20/ 20 mbar
Consumo totale gas	2.3 kW
Conversione del tipo di gas/pressione <sup>S</sup>	LPG 30/28-30 mbar
— opzionale	Propano 31/37 mbar
<b>Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 570 mm
<b>Forno principale</b>	<b>Forno a gas</b>
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW
Consumo gas del forno	2.3 kW

\*\* Vedere *Installazione*, pagina 13.



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



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



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

## Tabella iniettori

Tipo di gas/pressione del gas	Forno a gas
G 20/20 mbar	110
G 30/28-30 mbar	75
G 31/ 37 mbar	75

### 3 Installazione

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



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica 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.



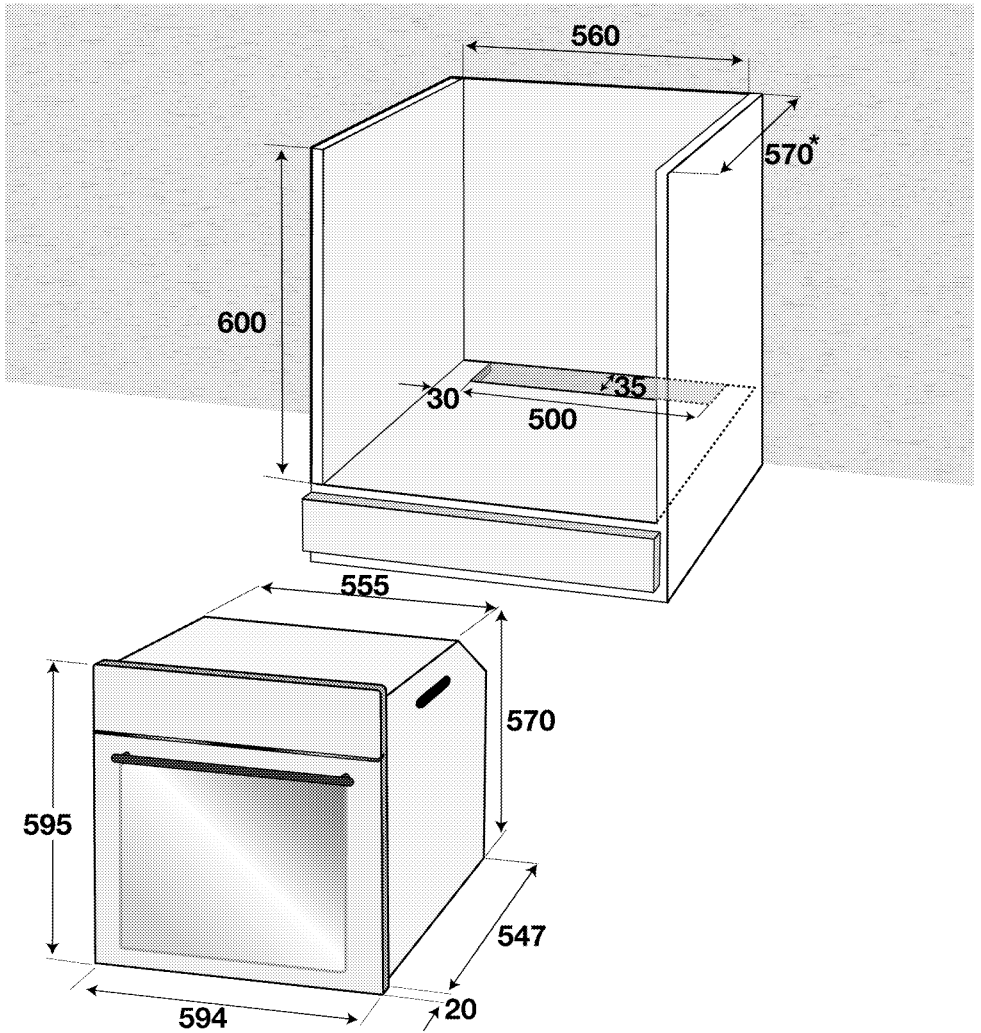
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



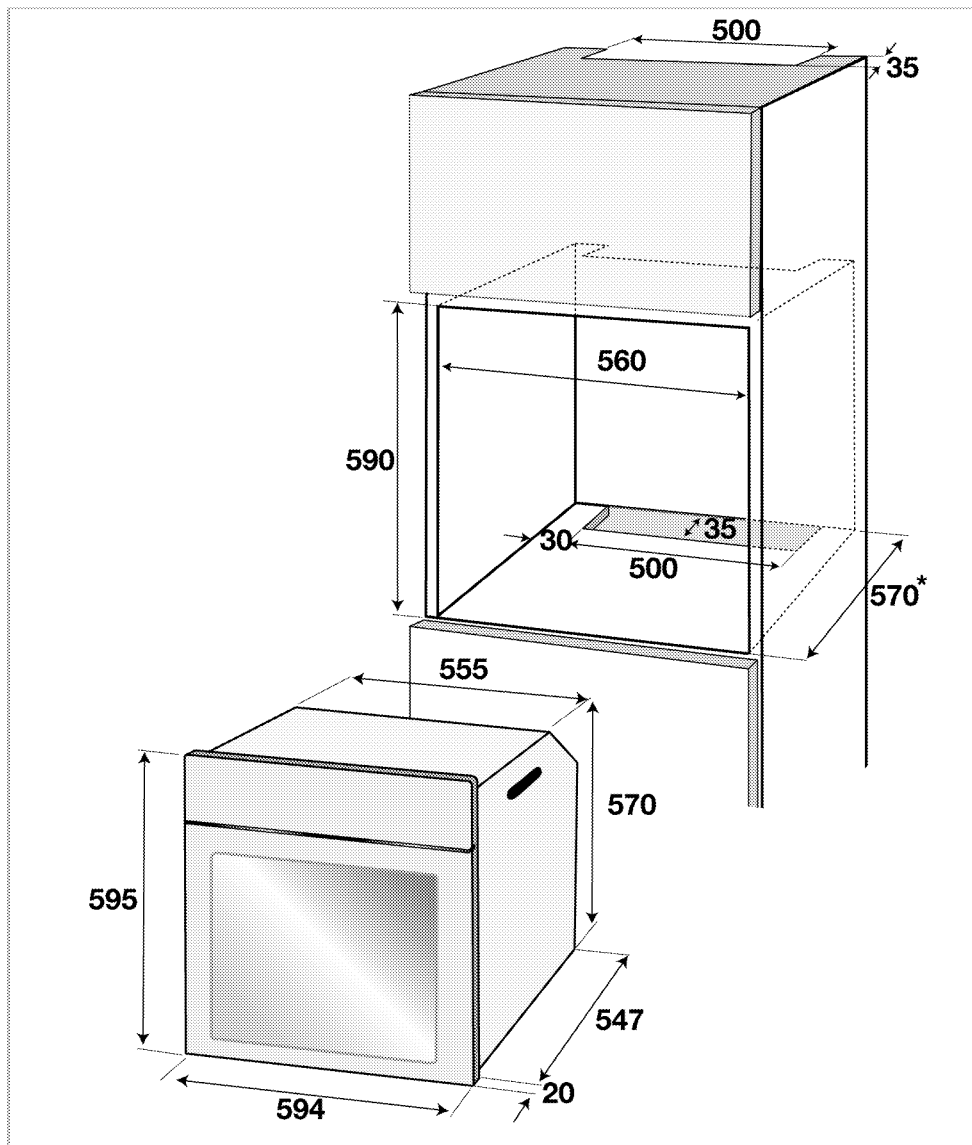
Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



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



\* min.



\* min.

### Ventilazione ambiente

Tutti gli ambienti richiedono una finestra apribile o equivalente, e alcune stanze richiedono anche un'apertura fissa.

L'aria per la combustione viene presa dall'aria dell'ambiente e i gas di scarico sono emessi direttamente nell'ambiente.

Una buona ventilazione dell'ambiente è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio. Se non c'è

una finestra o una porta per la ventilazione dell'ambiente, bisogna installare una ventilazione extra. L'apparecchio può essere collocato in una cucina, in una cucina/sala da pranzo o in una camera da letto, ma non in una camera che contenga una vasca o una doccia. Il piano cottura non deve essere installato in una camera da letto più piccola di 20 m.<sup>3</sup>. Non installare questo apparecchio in un ambiente sottoterra a meno che non sia aperto all'aria da almeno un lato.


Dimensione ambiente	Apertura ventilazione
inferiore a 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> a 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
superiore a 10 m <sup>3</sup> /den	non richiesto
In cantina o nel seminterrato	min. 65 cm <sup>2</sup>


## Installazione e collegamento

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


### Collegamento elettrico

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

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


Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

### Collegamento del gas

 **PERICOLO:**  
L'apparecchio può essere collegato al sistema di alimentazione del gas solo da una persona autorizzata e qualificata.  
Rischio di esplosioni o intossicazione a causa di riparazioni non professionali!  
Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

 **PERICOLO:**  
Prima di avviare un lavoro sulla installazione del gas, scollegare l'alimentazione del gas.  
C'è il rischio di esplosione!

- Condizioni di regolazione e valori del gas sono presenti sulle etichette (o sull'etichetta tipo ioni).

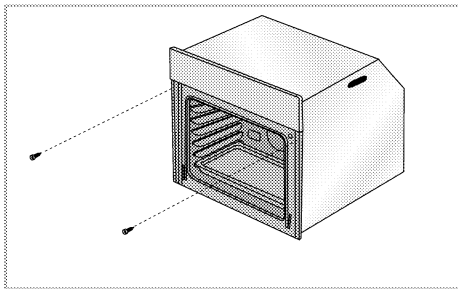
 L'apparecchio è impostato per gas naturale (GN).

- L'installazione con gas naturale deve essere predisposta prima di installare l'unità.
- Ci deve essere un tubo flessibile all'uscita dell'installazione per il collegamento del gas naturale dell'unità e la punta di questo tubo deve essere chiusa con un tappo. Il rappresentante dell'assistenza rimuove il tappo durante il collegamento e collega l'unità mediante un dispositivo di collegamento diretto (accoppiamento).
- Assicurarsi che la valvola di gas naturale sia subito accessibile.
- Se è necessario usare in seguito l'apparecchio con un tipo diverso di gas, bisogna consultare l'agente autorizzato per l'assistenza per la relativa procedura di conversione.

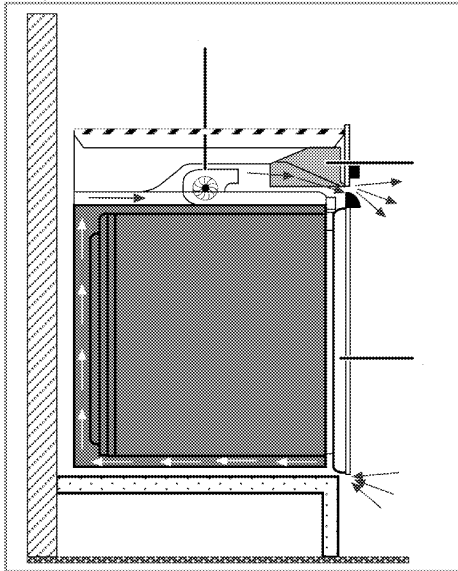
### Installazione dell'unità

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.

La ventola di raffreddamento inizierà mentre il forno è in funzione dopo 10 minuti. La ventilazione dell'aria si troverà tra lo sportello del forno e il pannello di controllo. Se non funziona, la ventola di raffreddamento potrebbe essere guasta. In tal caso, contattare l'agenzia di assistenza autorizzata.

**i** 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.
3. Aprire la fornitura del gas.
4. Controllare le installazioni del gas per montaggio e tenuta sicuri.

**i** La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma tende al giallo, controllare se il coperchio del bruciatore è posizionato in modo sicuro o pulire il bruciatore.

### Conversione del gas

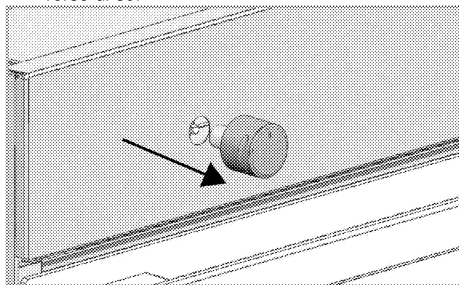
**! PERICOLO:**  
 Prima di avviare un lavoro sulla installazione del gas, scollegare l'alimentazione del gas. C'è il rischio di esplosione!

Per cambiare il tipo di gas del proprio apparecchio, cambiare tutti gli iniettori ed eseguire la regolazione della fiamma per tutte le valvole in posizione di flusso ridotto.

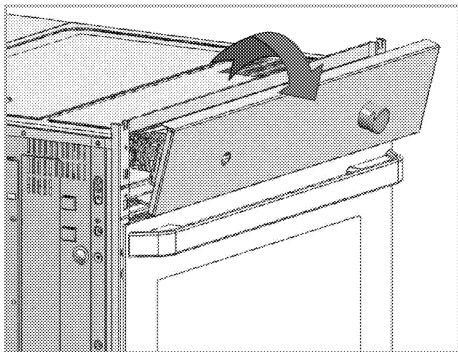
#### Regolazione di flusso ridotto per il forno a gas

La regolazione di flusso ridotto per il forno a gas è estremamente importante per il funzionamento appropriato del forno. Per fornire una sicurezza massima all'utente, queste operazioni devono essere fatte con attenzione.

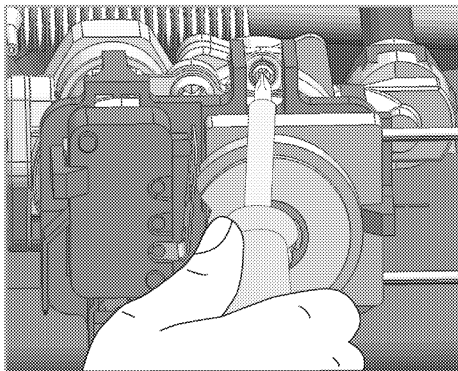
1. Rimuovere la manopola del termostato tirandola verso di sé.



2. Svitare le viti che si trovano sul lato del pannello di controllo e rimuovere il foglio di fondo del pannello.
3. Rilasciare il pannello di controllo rilasciando i due fermi e tenerlo libero prestando attenzione ai collegamenti dei cavi.



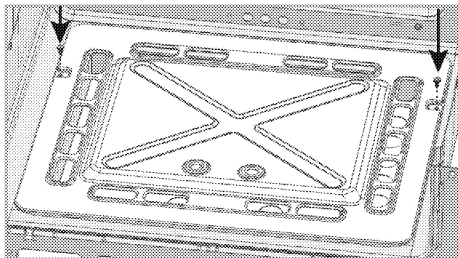
4. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione alta della fiamma. Il termostato del gas permette di rilevare il calore. Portare in posizione di riposo e controllare se la fiamma si è ridotta.
5. Impostare la lunghezza della fiamma con la vite sul rubinetto del forno. Ruotando in senso orario, si riduce la fiamma; ruotando in senso antiorario, si accresce la fiamma.



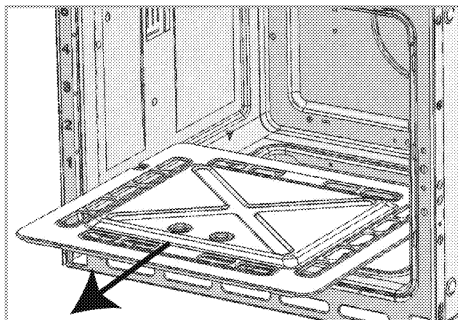
**i** Se la temperatura del forno aumenta in modo eccessivo, spegnere il forno e chiamare l'assistenza autorizzata per far riparare il termostato del forno.

### Cambiare l'iniettore del forno a gas

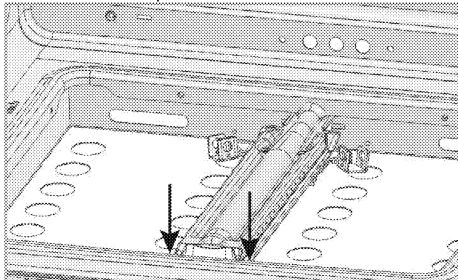
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Svitare le due viti posizionate sul coperchio del bruciatore del forno.



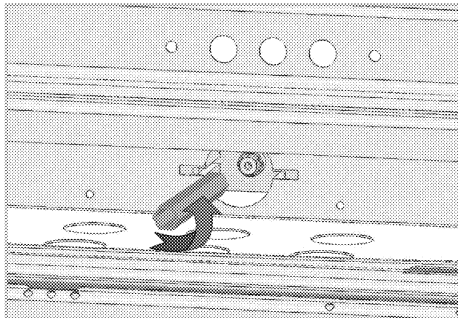
3. Rimuovere il coperchio del bruciatore del forno tirando verso di sé.



4. Svitare le viti presenti sul bruciatore del forno.




5. Rimuovere il bruciatore del forno dall'alloggiamento.
6. Svitare l'iniettore ruotandolo in senso antiorario.



7. Montare un nuovo iniettore.



Se il tipo di gas dell'unità è cambiato, allora anche la piastra con i valori nominali che mostra il tipo di gas dell'unità deve essere cambiata.

Butano/propano	Gas naturale
Stringere la vite fino alla fine	Allentare la vite 1/2 giro
	

### Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le

bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



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



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

## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

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

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto



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

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

#### Riscaldamento iniziale

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



#### ATTENZIONE

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

#### Forno a gas

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 fiamma più alta del forno a gas; vedere *Come utilizzare il forno a gas, pagina 21*.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno a gas, pagina 21*

#### 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 23*.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 23*



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

## 5 Come utilizzare il forno

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



#### ATTENZIONE

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



#### PERICOLO:

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

#### Suggerimenti per la cottura al forno

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

#### Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostiti 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.

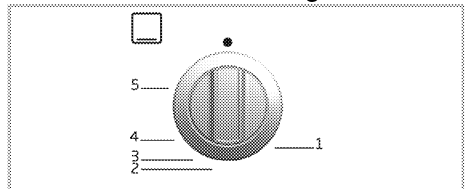
- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel 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.



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 a gas



Il forno a gas si aziona con la manopola di controllo del forno a gas. In posizione off (superiore) l'alimentazione di gas è disattivata.

Il forno a gas si aziona con la manopola di controllo del forno a gas. In posizione off (superiore) l'alimentazione di gas è disattivata.

#### Accensione del forno a gas

Il forno a gas si accende automaticamente con la manopola di controllo del forno a gas.

1. Tenere la manopola di controllo del gas premuta e ruotarla in **senso antiorario**.  
» Una scintilla di accensione è generata e il gas si accende.
2. Tenere la manopola di controllo del gas premuta per altri 3 - 5 secondi.

- Assicurarsi che il gas si sia acceso e che la fiamma sia presente.
- Selezionare forza di cottura/segno del gas desiderati.
- Se non c'è elettricità, accendere il gas con l'accendigas dal foro di controllo dell'accensione.



#### PERICOLO:

C'è il rischio di compressione di gas ed esplosione!

Non cercare di accendere il gas per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, spegnere il piano cottura e aspettare 1 minuto. Ventilare l'ambiente prima di cercare di accendere di nuovo il bruciatore. C'è il rischio di compressione di gas ed esplosione!

#### Spegnimento del forno a gas

- Ruotare la manopola di controllo del forno a gas in posizione off (alta).

Grafico della temperatura del gas senza ventola

Livello di gas	1	2	3	4	5
Temperatura in °C	155	170	200	230	260



Ruotare la manopola funzione in senso orario fino alla posizione off per spegnere il forno.

#### Modalità di funzionamento

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

#### Lampadina forno



Il forno non è riscaldato. Solo la lampadina del forno è accesa. Forse anche la valvola esterna di raffreddamento è in funzione per evitare il riscaldamento degli scomparti.

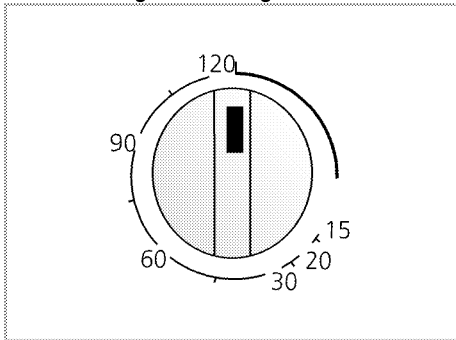
Le altre funzioni sono per la cottura; selezionare la temperatura adatta per il tipo di alimento.

#### Full grill with turnspit (grill completo con girarrosto)



Grill completo e girarrosto sono in funzione. Si adatta alla cottura con grill e a cuocere alla "Rotisserie" grandi pezzi di carne.

#### Uso dell'orologio come sveglia



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.

#### Impostazione della sveglia

- Ruotare la manopola Time Adjustment (regolazione orario) in senso orario per stabilire quanto a lungo suonerà l'allarme.
- La manopola ruota in senso antiorario alla fine del tempo di cottura e l'allarme suona. La sveglia non spegne il forno.

## Tabella tempi di cottura



La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.



Carico massimo del vassoio del forno: 4 kg (8,8 lb).



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.

Mettere i piatti su un foglio di carta da forno per evitare schizzi sulla base del forno e aiutare a mantenere il forno pulito.

## Cottura al forno e arrosto without fan

Alimenti	Preriscaldamento *	Livello di inserimento	Posizione manopola di controllo	Tempo di cottura
Torta di mele	10 min.	4	2	60...70 min.
Torta alla frutta	10 min.	4	2	60...70 min.
Torta	10 min.	4	2	60...70 min.
Dolcetti	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Pasta	10 min.	4	3	45...55 min.
Torta	10 min.	4	2	30...40 min.
Biscotti	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Arrosto di agnello	10 min.	3, 4	15 min. 5 / max pos 3	70...90 min.
Arrosto di manzo	10 min.	3, 4	20 min. 5 / max pos 3	75...90 min.
Tacchino	10 min.	3	20 min. 5 / max pos 3	100...120 min.
Pollame	10 min.	3	15 min. 5 / max pos 3	90...100 min.
In casseruola	10 min.	4	2	90...120 min.
Pesce	10 min.	4	3	35...45 min.
Pasta	10 min.	4	2	50...60 min.
Dolcetti	10 min.	4	2	45...50 min.
Victoria sandwich	10 min.	4	1	25...35 min.
Pizza	10 min.	4	3	20...25 min.

## Come utilizzare il grill



### ATTENZIONE

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

### Accensione del grill

1. Ruotare in senso orario la manopola funzione sul simbolo del grill.
2. Se necessario, eseguire un pre-riscaldamento per circa 5 minuti.

» La spia della temperatura si accende.



Non cercare di ruotare la manopola funzione in senso **orario** per impostarla sulla posizione Off (superiore).



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

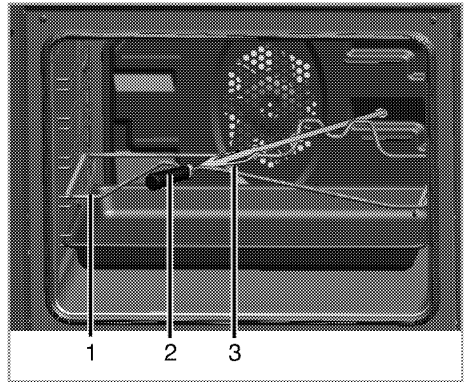
### Spegnimento del grill

1. Ruotare la manopola funzione in **senso antiorario** sulla posizione Off (superiore) per spegnere il forno.

## Funzione girarrosto

Quando si seleziona la funzione grill, il motore del girarrosto si avvia.

- Dopo aver selezionato Funzioni del grill, inserire la carne o il pollo sullo spiedo del girarrosto usando la forchetta (3).
- Inserire il girarrosto nella relativa apertura del motore rotante che si trova sulla parete posteriore del forno.  
Mettere il girarrosto sulla relativa struttura.
- Mettere tale struttura sulla rastrelliera adatta del forno.
- Mettere un vassoio su una delle rastrelliere inferiori per raccogliere i grassi. Mettere dell'acqua nel vassoio per una pulizia facile.
- **Non dimenticare di rimuovere il manico in plastica del girarrosto.**
- Quando la cottura è completa, montare il manico in plastica e rimuovere gli alimenti dal forno.



1 Struttura del girarrosto

2 Maniglia di plastica \*

3 Forchetta

\* Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

## 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.
Arrosto 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



## 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 pulirlo.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

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



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

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



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

### Pulizia del pannello di controllo

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



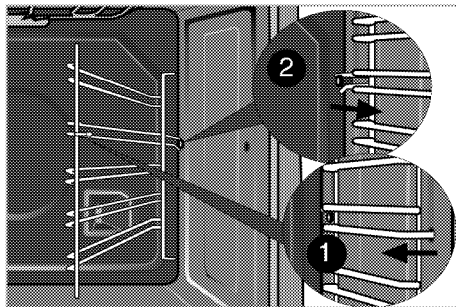
Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo.

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.



#### Pulire lo sportello del forno

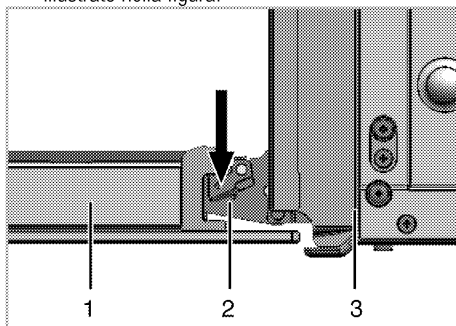
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.



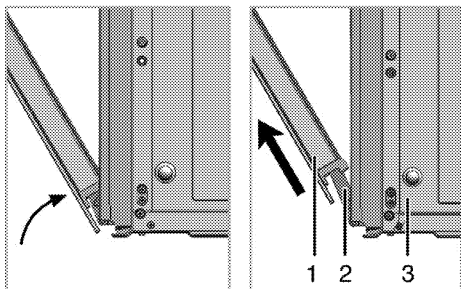
Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

#### Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello 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 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!



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



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



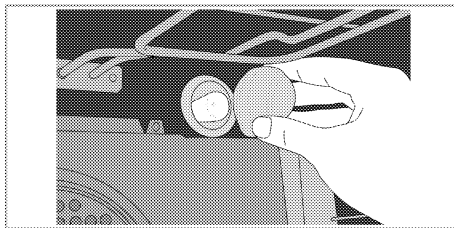
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



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

### Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

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



3. 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

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

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

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

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

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

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*

### **Non c'è la scintilla di accensione.**

- Corrente assente. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.*

### **Non c'è gas.**

- La valvola principale del gas è chiusa. >>> *Aprire la valvola del gas.*
- Il tubo del gas è piegato. >>> *Installare correttamente il tubo del gas.*



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.

