

ilGran fornotto

48 grill

Libretto Istruzioni Instruction Manual



TERMOZETA®

ilGran fornotto
48 grill



DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

Il Gran Fornotto 48L Grill

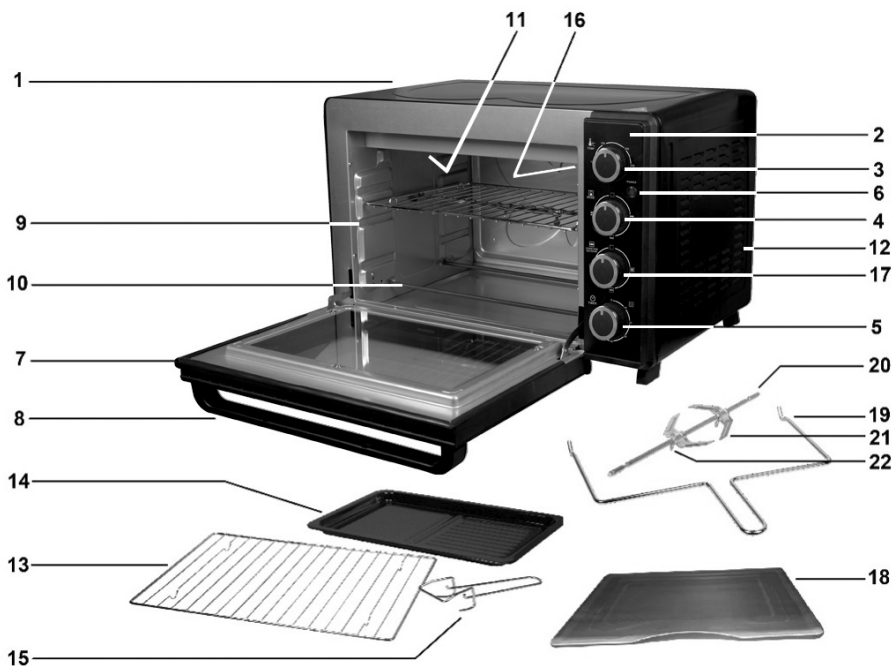
Forno elettrico

Type 407030

220-240 V~, 50/60 Hz, 2000 W

Made in China





DESCRIZIONE

1. Corpo apparecchio
2. Pannello comandi
3. Manopola termostato
4. Manopola selettore forno statico
5. Manopola timer
6. Spia luminosa
7. Sportello
8. Impugnatura dello sportello.
9. Ripiani di cottura
10. Resistenze inferiori
11. Resistenze superiori
12. Griglie di aerazione / ventilazione
13. Griglia
14. Teglia
15. Pinza per teglia e griglia
16. Luce interna
17. Manopola per Ventilazione /Girarrosto
18. Vassoio raccoglibriciole
19. Forchetta rimozione spiedo
20. Spiedo girarrosto
21. Forchettoni dello spiedo
22. Galletto di fissaggio forchettone

DESCRIPTION

1. Appliance body
2. Control panel
3. Thermostat knob
4. Cooking selector knob
5. Timer knob
6. Pilot light
7. Oven door
8. Oven door handle
9. Cooking shelves
10. Lower heating elements
11. Upper heating elements
12. Ventilation grilles
13. Grill
14. Cooking tray
15. Tongs for tray and grill
16. Inner lamp
17. Convection/roisserie knob
18. Crumb tray
19. Fork to remove rotisserie
20. Rotisserie
21. Rotisserie fork
22. Nut for rotisserie fork fixing

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



Questo manuale è parte integrante del vostro apparecchio e deve essere letto con attenzione perché fornisce importanti indicazioni ed avvertenze sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione del vostro apparecchio. Conservate con cura questo manuale.



In caso di dubbi, non inventare ma contattare il nostro centro assistenza al Numero Verde 800-200899

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al nostro centro assistenza al **Numero Verde 800-200899**
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) alla portata di bambini o persone con capacità mentali ridotte in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Il voltaggio della rete elettrica deve corrispondere a quello nella targa dati posta sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Collegare il prodotto solo a una presa dotata di collegamento a terra. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solo se è correttamente collegata a un efficace sistema di messa a terra in conformità con gli standard di sicurezza elettrica esistenti. Il funzionamento deve avvenire con un interruttore aggiuntivo con dispersione a terra, con corrente di intervento non superiore a 30mA. **LANGE DISTRIBUTION** non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di un sistema di messa a terra.
- Un errato collegamento elettrico può essere pericolosissimo, può causare danni irreversibili e, comunque, invalidare la garanzia.
- Se si utilizzano prolunghe, assicurarsi che siano integre e certificate per l'uso previsto.
- L'apparecchio non deve mai essere collegato e messo in funzione con un timer o un sistema di accensione a distanza separato.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando collegato alla presa di corrente.
- Usare e riporre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa dopo l'uso
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa prima di pulirlo.
- **L'apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti in ambiente domestico.**
- L'apparecchio può essere utilizzato solo dopo aver letto e compreso tutte le istruzioni e prescrizioni di sicurezza contenute nel presente manuale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da minori e/o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, solo se debitamente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sotto la diretta supervisione di una persona adulta e responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio non è un giocattolo e, pertanto, non si deve mai giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono mai essere effettuate da minori e/o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di minori e/o di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, in particolare quando è collegato alla rete elettrica (o si sta raffreddando).
- Non usare l'apparecchio se ha subito cadute o se presenta segni di danneggiamento o difetti che ne alterano il funzionamento.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo; non smontare l'apparecchio per nessuna ragione; per l'eventuale riparazione rivolgersi a un centro assistenza autorizzato contattando il nostro **Numero Verde 800-200899**
- In caso di dubbi e per evitare pericoli, fate ispezionare l'apparecchio da un centro assistenza autorizzato contattando il nostro **Numero Verde 800-200899**
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato non utilizzate l'apparecchio; il cavo non deve mai essere sostituito dall'utente

stesso. In caso di necessità rivolgetevi a un centro autorizzato contattando il nostro **Numero Verde 800-200899**

- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non usare mai l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati
- Non lasciare mai l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.)
- Non mettere mai l'apparecchio direttamente sotto acqua corrente.
- Tenete lontano l'apparecchio da gas o sostanze facilmente infiammabili.
- Non porre l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi.
- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza europee in vigore applicabili.



Non toccare la superficie esterna del forno, il vetro dello sportello e le resistenze quando l'apparecchio è in funzione o immediatamente dopo l'uso in quanto queste parti raggiungono temperature elevata.

- **Avvertenza:** Non spostate il forno mentre è già in funzione. Prima di muovere, spostare il forno, assicuratevi che si sia raffreddato sufficientemente.

Appoggiare il forno su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da materiali o oggetti facilmente infiammabili.

- Durante il funzionamento, posizionare la parete posteriore dell'apparecchio contro un muro o una superficie.
- Durante il funzionamento, lasciare almeno 10 cm di spazio intorno alle pareti laterali del forno e 30 cm sopra la parete superiore.
- In nessun caso il forno deve essere incassato o inserito in un mobile.
- Durante il funzionamento, verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con le pareti e con il vetro del forno.

- Non posare oggetti sopra il forno mentre è in funzione.
- Non appoggiare teglie, contenitori o altri oggetti sullo sportello quando questo è aperto.
- Non gettare acqua sul vetro dello sportello quando questo è caldo.
- In caso di utilizzo commerciale, o inappropriato, o illegale, o irragionevole o di mancato rispetto delle prescrizioni e istruzioni, **LANGE DISTRIBUTION** declina ogni responsabilità e decade ogni garanzia.

PROTEGGI L'AMBIENTE!



Questo apparecchio contiene numerosi materiali riutilizzabili o riciclabili. Al termine del ciclo di vita, rendere inoperante l'apparecchio scollegando prima la spina dalla presa di corrente e poi tagliando il cavo di alimentazione. Per lo smaltimento attenersi alle norme in vigore nel proprio luogo di residenza.

CONSERVATE CON CURA QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI!



Importante!

Tutte le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia devono essere effettuate ad apparecchio spento, freddo e con la spina scollegata dalla presa di corrente.

1 - PRIMA DELL'USO

- Rimuovere imballaggi, etichette e quant'altro è stato messo a protezione del vostro apparecchio, e riporli in un posto sicuro lontano dalla portata di bambini.
- **Leggere tutto il presente manuale** perché contiene informazioni importanti per la sicurezza nonché il modo per garantire al vostro apparecchio una vita lunga e proficua.
- Lavare e asciugare accuratamente tutte le parti che entrano a contatto con gli alimenti come indicato nel paragrafo “PULIZIA E MANUTENZIONE”.
- Prima di procedere con l'utilizzo del forno, effettuare un ciclo di funzionamento

a vuoto in funzione “forno tradizionale” per 15 minuti circa impostando con la manopola del termostato **(3)** la massima temperatura. Questa operazione consentirà di eliminare l’odore di nuovo.

- Durante il ciclo di funzionamento, aerare l’ambiente.

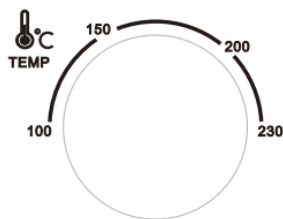
NOTA!

Al primo utilizzo possono formarsi dei fumi, ciò è normale ed è dovuto agli elementi protettivi di lavorazione residui sulle resistenze interne: questo scomparirà con gli impieghi successivi.

2 – PANNELLO COMANDI

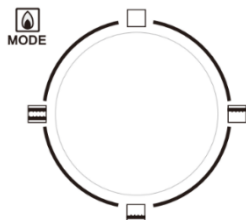
MANOPOLA TERMOSTATO (3)

- La manopola **(3)** permette di impostare la temperatura ideale per la cottura da 100°C a 230 °C.



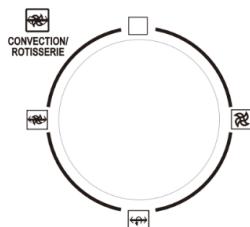
MANOPOLA SELETTORE FORNO STATICO (4)

- L'apparecchio dispone di tre funzioni di cottura, selezionabili attraverso l'apposita manopola selettore **(4)**.
- Indipendentemente dalla funzione di cottura selezionata, è consigliato preriscaldare sempre il forno per un tempo di 10-15 minuti.



MANOPOLA PER VENTILAZIONE / GIRARROSTO (17)

Il forno è dotato delle funzioni di ventilazione e girarrosto: a seconda delle esigenze queste due modalità sono attivabili separatamente o contemporaneamente per ogni funzione di cottura a forno statico.

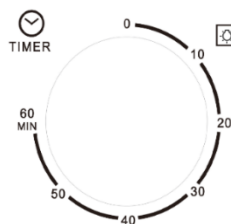


Nella funzione ventilazione forzata l'aria calda assicura una distribuzione uniforme del calore in modo da ottenere una cottura omogenea.

MANOPOLA TIMER (5)

Funzionamento automatico a tempo

- Il timer permette di impostare un tempo di funzionamento da 0 a 60 minuti. Al termine del tempo impostato il timer emette un segnale acustico e il forno smette di funzionare automaticamente e la spia luminosa **(6)** si spegne.
- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio prima del termine del tempo preimpostato, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a portarlo sulla posizione "0" (apparecchio spento).



3 – FUNZIONI E MODALITA' DI COTTURA

FORNO STATICO

SELETTORE (4) ATTIVO E MANOPOLA VENTILAZIONE (17) IN POSIZIONE



(NON IN FUNZIONE)



Riscaldare/mantenere al caldo

- Con la manopola **(4)** posizionata su questa funzione, si attiva il funzionamento delle sole resistenze inferiori **(10)**.
- Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti o di mantenerli al caldo. Selezionare con la manopola termostato **(3)** la temperatura desiderata.



Cottura per Tostare / dorare / gratinare

- Con la manopola **(4)** impostata su questa opzione, si attiva il funzionamento delle sole resistenze superiori **(11)**. Questa funzione permette di tostare gli alimenti, di rendere la loro superficie più dorata o di gratinare.
- Selezionare con la manopola termostato **(3)** la temperatura desiderata.
- Si consiglia di posizionare la griglia **(13)** o la teglia **(14)** sull'ultimo ripiano a partire dal basso in modo da posizionare l'alimento il più vicino possibile alle resistenze superiori **(11)**.

IMPORTANTE:

Posizionare gli alimenti ad una distanza di minimo 2 cm. dalle resistenze superiori.

Sorvegliare il preparato durante la cottura.



Forno tradizionale

- Con il selettore **(4)** impostato su questa opzione, si attiva il funzionamento contemporaneo delle resistenze inferiori e di quelle superiori.
- Questa funzione è ideale per tutti i tipi di alimenti: pesce, carne, pollame, verdure ripiene, dolci e tutti quegli alimenti che richiedono tempi di cottura prolungati.
- Per i tempi di cottura, fare riferimento alla “GUIDA AI TEMPI DI COTTURA” riportata in seguito.

NOTA:

Quando la il selettore (4) è impostato nella posizione ☐ tutte le funzioni di cottura sono disabilite e le resistenze non sono in funzione.

FORNO VENTILATO

SELETTORE (4) E MANOPOLA VENTILAZIONE (17) ATTIVATE

Utilizzando la manopola **(17)** contemporaneamente a quella del selettore **(4)**, si può attivare la ventilazione forzata per ogni modalità di cottura descritta nel paragrafo “FORNO STATICO”.



Riscaldare/mantenere al caldo più ventilazione



Cottura per Tostare / dorare / gratinare più ventilazione




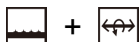
Cottura con calore sopra e sotto contemporaneamente più ventilazione

NOTA:

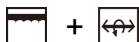
Quando la manopola (17) è impostata nella posizione ☐ sia la ventilazione che il motore del girarrosto non sono in funzione.

COTTURA CON GIRARROSTO

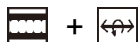
Selezionare il tipo di cottura desiderata con il selettore **(4)** e posizionare la manopola **(17)** sul simbolo  per attivare il motore del girarrosto come le combinazioni seguenti:



*Cottura con le sole resistenze **inferiori** più motore del girarrosto in funzione*




*Cottura con le sole resistenze **superiori** più motore del girarrosto in funzione*

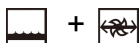


Cottura con calore sopra e sotto contemporaneamente più motore del girarrosto in funzione

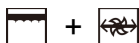
COTTURA CON GIRARROSTO E VENTILAZIONE

Con “Il Gran Forno 48 Grill” è possibile impostare anche la ventilazione forzata alla normale cottura con il girarrosto.

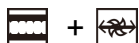
Dopo aver selezionato il tipo di cottura con il selettore **(4)**, posizionate la manopola **(17)** sul simbolo  per attivare sia il motore del girarrosto che la ventilazione forzata:



*Cottura con le sole resistenze **inferiori** più motore del girarrosto in funzione e ventilazione*



*Cottura con le sole resistenze **superiori** più motore del girarrosto in funzione e ventilazione*



Cottura con calore sopra e sotto contemporaneamente più motore del girarrosto in funzione e ventilazione

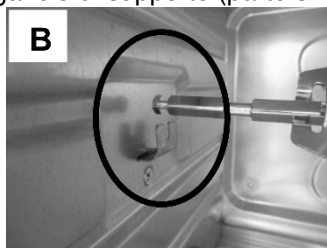
IMPORTANTE:

Per controllare lo stato di cottura dell'alimento, posizionare la manopola (17) in posizione per ☐ fermare il motore. Aprire la porta del forno, controllare la cottura e successivamente impostare nuovamente la funzione girarrosto.

UTILIZZO E MONTAGGIO DELLO SPIEDO

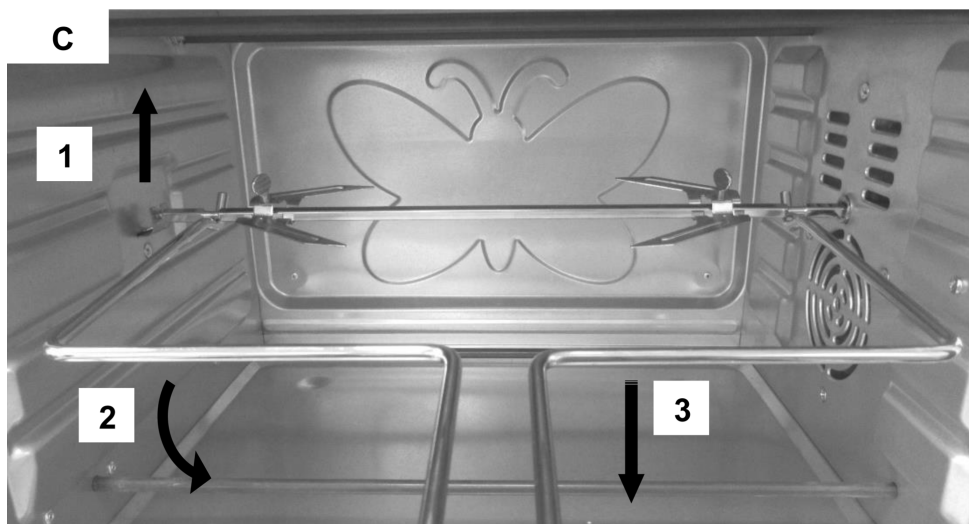
Per ottenere migliori risultati di cottura e utilizzare gli accessori dello spiedo in maniera corretta e sicura, procedere nel modo seguente:

- Infilzare lo spiedo (20) all'interno dell'alimento da cuocere posizionando l'alimento stesso al centro della lunghezza dello spiedo.
- Inserire i due forchettoni (21) alle due estremità dello spiedo (20) facendo pressione contro l'alimento e bloccarli avvitando i galletti di fissaggio (22).
- Legare bene l'alimento con spago da cucina (arrosto, pollo, ecc.) in modo che durante la rotazione nessuna parte dell'alimento vada a contatto con le parti interne del forno.
- **Assicurarsi che il forno sia spento e quindi che il motore del girarrosto non stia ruotando.**
- Inserire lo spiedo prima nella sede del motore (parte destra forno) come mostrato nella foto **A**.
- Successivamente inserire lo spiedo nel gancio di supporto (parte sinistra) foto **B**.



- **A cottura ultimata, assicurarsi sempre di spegnere il forno prima di rimuovere lo spiedo dal forno e utilizzare un guanto in quanto le temperature interne sono alte e c'è il pericolo di scottarsi.**
- Inserire la forchetta (19) nelle scanalature dello spiedo (20).

- Sollevare lo spiedo prima dal supporto a sinistra e ruotare leggermente la pinza per estrarre lo spiedo dalla sede del motore del girarrosto posta nella parte destra (foto C).



4 – ACCESSORI

GRIGLIA (13), TEGLIA (14)

- La griglia (13) può essere utilizzata come base di appoggio per i contenitori di cottura oppure direttamente come supporto per gli alimenti.
- La teglia (14) in dotazione può essere utilizzata come contenitore per la cottura degli alimenti: si consiglia di ungerla con olio alimentare per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Tali accessori possono essere inseriti all'interno del forno posizionati su quattro ripiani di cottura (9) per aumentare o diminuire la distanza dell'alimento dalle resistenze.

PINZA PER TEGLIA E GRIGLIA (15)

- La pinza (15) è stata studiata per estrarre dal forno le teglie e la griglia. Utilizzare sempre questo accessorio per evitare scottature.

5 – MESSA IN FUNZIONE

Lavare tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti prima di utilizzare il forno: la griglia **(13)**, la teglia **(14)**, lo spiedo **(20)** e i forchettoni **(21)**.

- Selezionare attraverso il selettore **(4)** e la manopola **(17)** la funzione e la modalità di cottura desiderata.
- Impostare sulla manopola del termostato **(3)** la temperatura adatta al tipo di alimento da cuocere.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione e collegarlo alla presa di corrente.
- Ruotare la manopola del timer **(5)** impostando un tempo di funzionamento maggiorato di 10 minuti per il preriscaldamento del forno. Il forno entra in funzione e la spia luminosa **(6)** e la luce interna **(16)** si accendono.
- Trascorsi i primi 10 minuti, aprire lo sportello **(7)** attraverso l'apposita impugnatura **(8)** e inserire l'alimento da cuocere. Durante questa operazione, utilizzare le apposite pinze **(15)** o **(19)** facendo attenzione a non entrare in contatto con le parti calde del forno e, se necessario, usare un guanto da forno.
- Terminato il tempo impostato sul timer, la spia luminosa **(6)** e la luce interna **(16)** si spengono e si udirà un segnale acustico ad indicare che il forno ha smesso di funzionare.
- Aprire lo sportello attraverso l'apposita impugnatura **(8)** ed estrarre gli accessori utilizzati **(13-14-20)** mediante la pinza **(15-19)**: fare attenzione alle pareti calde del forno e agli eventuali contenitori per gli alimenti. Se necessario, utilizzare un guanto da forno.
- Per interrompere la cottura prima che sia trascorso il tempo impostato, ruotare la manopola del timer **(5)** fino all'indicazione "0" per spegnere il forno.

CONSIGLI

- Durante la cottura controllare di tanto in tanto gli alimenti attraverso il vetro dello sportello **(7)**. Se necessario, girare gli alimenti per ottenere una cottura omogenea. Si consiglia di non lasciare per un tempo eccessivo i cibi nel forno poiché potrebbero seccarsi troppo.



















DOPO LA COTTURA

- Portare la manopola del timer **(5)** in posizione "0" per spegnere il forno.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente ed aspettare che il forno si sia raffreddato prima di procedere con le operazioni di pulizia.

ATTENZIONE!

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi non ostruire mai le griglie di areazione / ventilazione **(12)**.

6 – GUIDA AI TEMPI DI COTTURA

Alimento/quantità	Gradi	Tempi	Funzione
Arrosti di carne (1 Kg) Forno tradizionale	200 °C – 220 °C	80 – 90 min	 + 
Arrosti di carne (1 Kg) Cottura con spiedo	200 °C – 220 °C	80 – 90 min	 + 
Arrosto di pesce (1 Kg)	190 °C – 210 °C	30 – 40 min	 + 
Verdure al forno (500 gr)	190 °C – 210 °C	30 – 40 min	 + 
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (500 gr.)	190 °C – 210 °C	30 – 45 min	 + 
Carne, verdura, pesce al cartoccio (500 gr.)	190 °C – 210 °C	30 – 45 min	
Carne, verdura, pesce gratin (500 gr.)	220 °C	20 - 30 min	
Pasta al forno (1 Kg)	200 °C	20 – 30 min	 + 
Pane, pizza e focacce (500 gr.)	220 °C	20 – 35 min	
Torte, crostate (500 gr.)	170 °C – 180 °C	25 – 40 min	 + 
Biscotti, piccola pasticceria (200 gr.)	170 °C	10 – 15 min	

7 – PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE!

Staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che il forno si raffreddi completamente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o manutenzione.

CONSIGLI:

La pulizia dell'apparecchio risulterà più facile se viene eseguita subito dopo l'uso. Si consiglia una pulizia frequente per evitare la formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.

- Per la pulizia dell'interno del forno e dei ripiani di cottura, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive, in quanto i ripiani possono venire in contatto con gli alimenti.
- Per la pulizia delle pareti esterne utilizzare una semplice spugna umida, non abrasiva, ed asciugare accuratamente facendo attenzione a non far filtrare l'umidità nelle griglie di aerazione.
- Per la pulizia degli accessori utilizzare acqua calda ed un normale detergente per stoviglie; asciugarli accuratamente prima di riporli.
- Non immergere mai il forno in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare il forno sotto un getto d'acqua.
- Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi.
- Non lavare l'interno del forno con sostanze infiammabili come alcool.
- Non cuocere cibi imbevuti di sostanze infiammabili.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del decreto legislativo 14 marzo 2014, n.49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAAE)".

- Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



Lange Distribution S.r.l. si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e/o tecniche senza preavviso al fine di migliorare i propri prodotti.

Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.

Lange Distribution S.r.l. - Via Treviso, 35 - 20127 Milano – Italy

SAFETY PRESCRIPTIONS



This manual is an integral part of the appliance and must be carefully read before using it as it gives important indications with regard to safety in use and maintenance of your item. Keep it with care.



In case of any doubt, pls don't guess and contact our service centre calling toll-free number 800-200899.

- After removing the packing make sure that the appliance is intact. In case of doubt pls don't use it and contact our service centre calling **toll-free number 800-200899**.

- Do not leave pieces of packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails etc.) within reach of children or persons with reduced mental capabilities, since these are potential sources of danger.

- The voltage of power mains shall match with the one as indicated in the rating label placed on product.

- Before connecting the plug to the socket outlet check that the working voltage of the appliance corresponds to the one in your house. If in doubt, contact a professionally qualified technician.

- Connect the product only to a socket provided of ground connection. The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an effective earthing system in compliance with the existing electrical safety standards. It must be operated with an additional earth-leakage circuit-breaker with a rated tripping current not exceeding 30mA.

LANGE DISTRIBUTION cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system.

- Wrong electrical connections could be very dangerous and may lead to irreversible damages and, always, void any guarantee.

- If the use of an extension cords is necessary, be sure that extension cord is certified, suitable for the product ratings and provided of ground wire connection; while in use, unwind the cord completely.

- The appliance must never be connected and put into operation with a timer or a separate remote start-up system.

- Never leave unattended the product while connected to power mains.
- Use and place the product on a flat, stable and heat resistant surface.
- Always unplug the product from the electrical outlet after use.
- Always unplug the product from the electrical outlet before cleaning.
- **The appliance is intended for cooking food exclusively in a domestic environment.**
- The appliance can be used only after having read and understood all the instructions and safety requirements contained in this manual.
- The device can be used by children and / or people with reduced physical, sensory or mental abilities, only if duly instructed on the safe use of the device and under the direct supervision of an adult responsible for their safety.
- This appliance is not a toy and therefore children should never play with the appliance.
- Cleaning and maintenance operations must never be carried out by children and / or by persons with reduced physical, sensory or mental abilities.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children and / or people with reduced physical, sensory or mental capabilities, especially when it is connected to the mains (or is cooling down).
- Do not use the appliance if it has fallen down or if it shows signs of damage, water leakage or defects that alter its operation.
- In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off and do not tamper with it; do not disassemble the appliance due to any reason; for any repairs contact our service centre calling **toll-free number 800-200899**.
- In case of doubt and to avoid dangers, let the product to be inspected by an authorized service centre by calling **toll-free number 800-200899**.
- Don't use the product if power cord is damaged; the power cord

should never be replaced by the user. In case of need, please contact an authorized service centre by calling **toll-free number 800-200899**.

- Never pull the power cord or the appliance itself in order to disconnect the plug from the mains socket.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance when you are barefoot or having wet hands or feet.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc.).
- Never place the appliance under running water.
- Never place the product in the dishwasher for cleaning.
- Keep the appliance away from gas or highly flammable substances.
- Do not place the appliance or power cord close to or on top of hot electric or gas cookers.
- This appliance complies with applicable European safety regulations in force.



Do not touch the external surface of the oven, the door window or heating elements when the appliance is running or immediately after use since these parts reach a high temperature

- **Caution:** Do not move the oven when it is in use. Before carrying, transporting or storing the oven, ensure that it has sufficiently cooled down.
- Put the oven on a stable and heat resistant surface, away from easily inflammable materials or objects.
- During operation, place the rear part of the appliance against a wall or a surface.
- During operation, keep a distance of at least 10 cm from the sidewalls of the oven and 30 cm from its top.
- Do not, under any circumstances, place the oven into a wall unit or cabinet.
- During operation, check that the power cord does not touch the walls and window of the oven.

- Do not place objects on the top of the oven while it is running.
- Do not place pots, containers or other objects on the door when it is open.
- Do not wet the door window when it is hot
- In case of commercial, or inadequate, or illegitimate, or mistaken, or unreasonable use, non-compliant with the prescriptions and instructions, **LANGE DISTRIBUTION** cannot be held responsible and all warranties are void.

PROTECT THE ENVIRONMENT!



This appliance contains several reusable or recyclable materials. At the end of its life cycle, make the appliance unusable by disconnecting first it from mains and then, cutting off the power cord. For the disposal of the appliance follow the regulations which are in force in your place of residence.

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL WITH CARE!



IMPORTANT!

All assembly, disassembly and cleaning operations must be carried out when the appliance is switched off, cooled and with the plug disconnected from the socket.

1 – BEFORE USE

- Remove packaging materials, labels, bags and anything else has employed in order to protect the appliance and place them in a safe place far from reach of children.
- **Read this instruction manual completely** because it contains important safety prescriptions and also the way to grant to your product a long and useful lifespan.

Wash and thoroughly dry all the parts that come into contact with food as described

in the “CLEANING AND MAINTENANCE” paragraph.

- Upon first use, it is advisable to run the empty oven in the “conventional oven” function for approximately 15 minutes setting the oven maximum temperature by means of the thermostat knob **(3)**. This operation removes any odours coming from the new appliance.

- During the oven running, make sure the room is well ventilated.

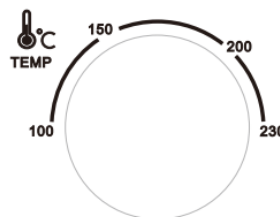
NOTE!

There may be some smoke when you use the appliance for the first time, this is normal and is due to residue from production protective substances on the heating elements: this will disappear when you use it again.

2 – CONTROL PANEL

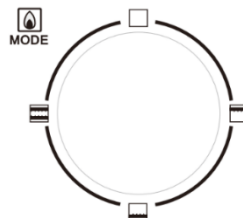
THERMOSTAT KNOB (3)

- The knob **(3)** allows setting the ideal cooking temperature from 100°C to 230°C.



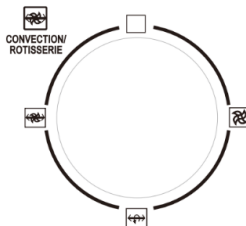
STATIC OVEN SELECTOR KNOB (4)

- The appliance has three cooking functions, that can be selected by means of the selector knob **(4)**.
- It is always suggested the oven preheating for a period of about 10-15 minutes, regardless of the cooking function selected.



CONVECTION/ROTISSERIE KNOB (17)

The oven is equipped with convection and rotisserie functions: depending on your needs, these two modes can be activated separately or simultaneously for each static oven cooking function.



Owing to the fan function, hot ventilated air guarantees an even temperature distribution and permits an uniform cooking on several levels without mixing up smells.

TIMER KNOB (5)

Automatic operation with preset time

- The timer allows the setting of an operating time from 0 to 60 minutes. At the end of the settled time, an acoustic signal will be heard and the oven stops operating automatically and the pilot light **(6)** will turn off.
- To interrupt the operation of the appliance before the end of the pre-selected time, turn the timer dial counter-clockwise until it reaches the "0" position (appliance off).



3 – COOKING FUNCTIONS AND METHODS

STATIC OVEN

SELECTOR KNOB (4) ON ONE OF THE FOLLOWING DESCRIBED POSITION
AND CONVECTION KNOB (17) ON POSITION



Reheat / keep warm

- With the knob **(4)** positioned on this function, only lower resistances **(10)** are activated.
- This function allows you to reheat food or keep it warm. Select the desired temperature with the thermostat knob **(3)**.



Toasting / browning / gratinating

- When this function is set by means of the selector knob **(4)**, only the upper heating elements **(11)** are enabled. This function allows toasting and browning foods.

- Select the desired temperature by means of the thermostat knob (3). It is recommended to position grill (13) or tray (14) on the last shelf from the bottom so that the food is positioned as close as possible to the upper heating elements (11).

IMPORTANT:


**Place foods at a minimum distance of 2 cm from the top heating element.
Keep an eye on the food while it is cooking.**



Traditional oven

- When this function is set by means of the selector knob (4), both the upper and the lower heating elements are enabled at the same time with or without convection function.
- This function is ideal for all types of food: fish, meat, poultry, stuffed vegetables, sweets and all foods requiring long cooking times and an even temperature.
- For the cooking times, refer to the “GUIDE TO COOKING TIME” shown afterwards.

NOTE:

When the selector (4) is set in the  position, all cooking functions are disabled and the heating elements are not in operation.

CONVECTED OVEN

SELECTOR (4) AND CONVECTION KNOB (17) ACTIVATED

By using the knob (17) at the same time as that of the selector (4), forced ventilation can be activated for each cooking mode described in the “STATIC OVEN” paragraph.



Reheat/keep warm with convection



Toasting / browning / gratinating with convection




Both heating elements with convection

NOTE:

When the knob (17) is settled on position  convection and rotisserie functions are not running.

ROTISSERIE COOKING

Select the desired type of cooking with the selector (4) and position the knob (17) on the symbol  to activate the rotisserie motor as the following combinations:



+



Rotisserie function only with lower heating elements



+



Rotisserie function with upper heating elements




+



Rotisserie function with upper and lower heating elements

CONVECTED ROTISSERIE FUNCTION

With “Il Gran Fornotto 48 Grill” it is also possible to set the convection for cooking with the rotisserie.

After selecting the type of cooking with the selector (4), position the knob (17) on the symbol  to activate both the rotisserie motor and convection:



+



Lower heating elements with rotisserie and convection



+



Upper heating elements with rotisserie and convection




+



Upper and lower heating elements with rotisserie and convection

IMPORTANT:

To check the cooking status of the food, place the knob (17) in position  to stop the motor. Open the door of the oven, check the cooking and then set the rotisserie function again.

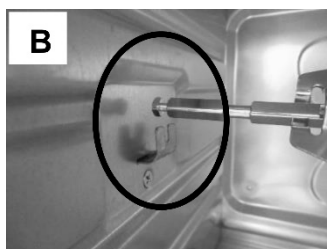
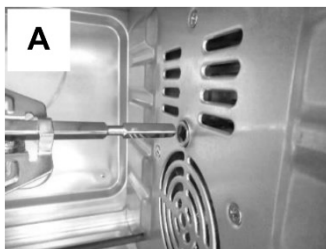
ROTISSERIE USE AND ASSEMBLY

To obtain the best cooking results and to use the rotisserie accessories correctly and safely, proceed as follows:

- Insert the rotisserie **(20)** inside the food to be cooked by placing the food itself in the center of the length of the rotisserie.
- Insert the two forks **(21)** at the two ends of the rotisserie **(20)** by pressing against the food and lock them by screwing the fixing wing nuts **(22)**.
- Tie the food well with kitchen twine (roast, chicken, etc.) so that during rotation no part of the food comes into contact with the internal parts of the oven.

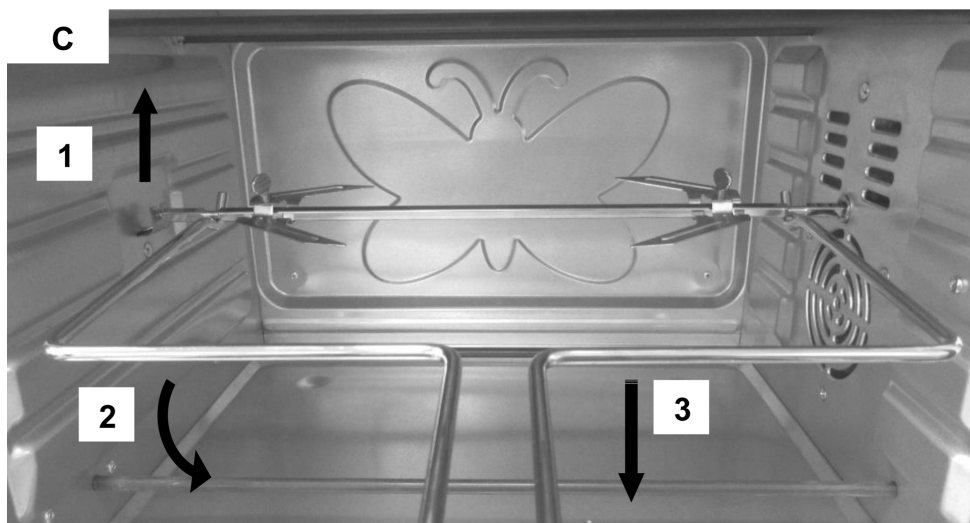
• **Check that the oven is switched off and that the rotisserie motor is not running.**

- Insert the rotisserie as first in the motor seat (right oven side) as shown on picture **A**.
- Then insert the rotisserie into the support hook (left inner cavity side) as shown on picture **B**.



• **After cooking, always make sure to turn off the oven before removing the spit from the oven and use a glove as the internal temperatures are high and there is a danger of burns.**

- Insert the fork **(19)** into the grooves of the spit **(20)**.
- First lift the spit **(20)** from the support on the left and slightly rotate the fork to extract the spit from the rotisserie motor housing on the right side (photo **C**).



4 – ACCESSORIES

GRILL (13), TRAY (14)

- Grill (13) can be used as a resting base for cooking containers or directly as a support for food.
- Tray (14) can be used as a container for cooking food: grease it with food oil to prevent food from sticking to it.
- These accessories can be placed inside the oven on three different cooking shelves (9) in order to increase or decrease the distance of the food from the heating elements.

TONGS FOR TRAY AND GRILL (15)

- Tongs (15) were designed to extract the tray and the grill from the oven.
- Always use them to prevent burns.**

5 – PUTTING INTO OPERATION

Wash all parts that come into contact with food before using the oven: grill (13), tray (14), spit (20), forks (21).

- Set the desired cooking function by means of the selector knob (4) and the knob (17).

- Set the proper temperature according to the food to be cooked by means of the thermostat dial **(3)**.
- Completely unwind the power cord and connect it to the power outlet.
- Turn the timer dial **(5)** setting the proper operating time adding 10 minutes for the oven preheating. The oven starts operating and the pilot light **(6)** and the inner lamp **(16)** turn on.
- After the first 10 minutes, open door **(7)** by means of the proper handle **(8)** and place the food to be cooked in the oven. When performing this operation, use tongs **(15)** or **(19)** being careful not to touch the hot parts of the oven. If necessary, use an oven glove.
- After the set time has elapsed, pilot light **(6)** and the inner lamp switch off and the appliance will stop to operate immediately, emitting a short beep.
- Open the oven door by means of the proper handle **(8)** and extract accessories **(13-14-20)** by using tongs **(15-19)**: be careful not to touch the hot parts of the oven and food containers. If necessary, use an oven glove.
- To stop the cooking before the end of the set time, turn the timer knob **(5)** to the "0" position to turn off the oven.

TIPS

While cooking, occasionally check the food through the door window **(7)**. If necessary, turn the food in order to obtain uniform cooking. We recommend not leaving the food in the oven for an excessive period, since it can dry too much.



















AFTER USE

- Set the thermostat knob **(5)** to the "0" position to turn off the oven.
- Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the power outlet and wait for the oven to cool down.

WARNING!

- To avoid dangerous overheating, never obstruct the ventilation grilles **(12)**.

6 – GUIDE TO COOKING TIMES

Food/quantity	Degree	Time	Function
Meat roasts (1 Kg) Static oven	200 °C – 220 °C	80 – 90 min	 + 
Meat roasts (1 Kg) Rotisserie	200 °C – 220 °C	80 – 90 min	 + 
Roast fish (1 Kg)	190 °C – 210 °C	30 – 40 min	 + 
Backed vegetables (500 gr)	190 °C – 210 °C	30 – 40 min	 + 
Brochettes, sausage, chopped meats (500 gr.)	190 °C – 210 °C	30 – 45 min	 + 
Wrapped meat or vegetables or fish al cartoccio (500 gr.)	190 °C – 210 °C	30 – 45 min	
Meat, vegetable, fish gratin (500 gr.)	220 °C	20 - 30 min	
Oven-baked pasta (1 Kg)	200 °C	20 – 30 min	 + 
Bread, pizza e focaccia (500 gr.)	220 °C	20 – 35 min	
Cakes, pastries (500 gr.)	170 °C – 180 °C	25 – 40 min	 + 
Biscuits, small pastries (200 gr.)	170 °C	10 – 15 min	

6 – CLEANING AND MAINTENANCE



ATTENTION!

Before carrying out any cleaning and/or maintenance operations, **disconnect the plug from the power outlet** and wait until the oven has cooled off completely.

TIPS:

The appliance cleaning will be easier if it is carried out immediately after use. It is recommended to frequently clean the oven to prevent the formation of fumes and bad smells during cooking.

For cleaning the internal part of the oven and the cooking shelves, do not use chemical or abrasive substances, since the shelves can come into contact with food.

- Use a damp non-abrasive sponge to clean the outside walls, and dry thoroughly taking care not to filter humidity in the air grilles.
- Clean the accessories with hot water and a dishwashing detergent; dry thoroughly before storing them.
- Never immerse the oven in water or other liquids.
- Do not wash the oven under running water.
- Do not use chemical or abrasive products.
- Do not wash the internal part of the oven with flammable substances as alcohol.
- Do not cook food soaked in flammable substances

INFORMATION FOR USERS

In accordance with European Directive 2012/19/UE on electric and electronic equipment waste disposal.

- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposal of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.



Lange Distribution S.r.l. reserves the right to introduce technical and/or aesthetic changes to its products intended to improve performances.

Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.

Lange Distribution S.r.l. - Via Treviso, 35 - 20127 Milano – Italy



www.termozeta.com

