MANUALE USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH


Made in Italy

FORNO INCASSO ELETTRICO

IT

INTRODUZIONE

Cara/Caro Cliente,

Grazie per avere acquistato questo nostro prodotto.

IMPORTANTE:

Conservare queste istruzioni d'uso con il prodotto, se questo dovesse essere venduto oppure ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle proprie istruzioni.

Vi invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare il prodotto, sono stati redatti per la vostra sicurezza e di chi vi sta vicino.

Questo manuale riporta le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

Questo apparecchio è conforme alle direttive in vigore:

- 2006/95/CE Bassa Tensione (Direttiva)

- 2004/108/CE Compatibilita' elettromagnetica (Direttiva)

- 2009/142 Apparecchi Gas (Direttiva)

- 1935/2004/CE Materiali che possono venire a contatto con alimenti (Regolamento)

- 2002/95/CE Restrizione dell'uso di sostanze pericolose nei dispositivi elettrici ed elettronici (Direttiva)

- 2002/40/CE Etichettatura energetica dei forni elettrici (Direttiva)

E' possibile inoltre collegarsi al nostro sito: www.glemgas.com nel quale trovare le nostre ultime novità e tante altre informazioni utili e complementari.

Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.



Importante:

Prima di avviare il forno, leggere attentamente questo manuale d'installazione e d'utilizzo al fine di conoscere al meglio il suo funzionamento.

SOMMARIO

1. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO DEL FORNO 4
2. INSTALLAZIONE 5
3. DESCRIZIONE DEI COMANDI 6
4. USO DEL FORNO 10
5. ACCESSORI DISPONIBILI 11
6. CONSIGLI DI COTTURA 11
7. PULIZIA E MANUTENZIONE 13
8. MANUTENZIONE STRAORDINARIA 14
9. GARANZIA 15

FIGURE 91

IT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE:

Indicano le operazioni destinate al TECNICO QUALIFICATO che deve eseguire l'installazione,la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE:

Indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione del forno.



PRESENTAZIONE

1. Avvertenze per la sicurezza e l'uso del forno

- Attenzione: l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo. Prestare attenzione al fine di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza o conoscenza solo se hanno ricevuto una opportuna supervisione e istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini in assenza di sorveglianza.
- Attenzione: le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo: i bambini piccoli devono essere tenuti a distanza.
- Non utilizzate mai apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno, questo potrebbe causare problemi alla sicurezza elettrica.
- Le griglie e le teglie devono essere posizionate all'interno del forno utilizzando correttamente le specifiche guide (Il forno dispone di 5 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze o 4 livelli su guide laterali in tondino metallico, come dettagliatamente descritto nei capitoli 5 e 6).
- Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada di illuminazione, al fine di evitare scosse elettriche.
- Non utilizzare spugne abrasive o raschietti taglienti per pulire il vetro della porta in quanto potrebbero graffiare la superficie con possibilità di rottura del vetro.
- Questo apparecchio è stato concepito per un uso domestico e privato. Esso è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti. Si declina pertanto ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati. Questo forno non contiene nessun componente a base d'amianto.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso non professionale. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali o industriali o per qualunque altra destinazione per la quale non è stato concepito.
  Non modificare e non tentare di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio, questo potrebbe presentare un pericolo per voi stessi e per chi vi sta intorno.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta riscaldatelo a vuoto per circa 15 min. Assicuratevi che la stanza sia aerata potreste sentire un odore particolare o notare un piccolo sprigionamento di fumo. QUESTO È NORMALE.
- Durante la procedura di inserimento o di prelevamento delle teglie o griglie dal forno non avvicinate le mani agli elementi caldi superiori, utilizzate dei guanti termici da cucina.
  Per la cottura di cibi utilizzate soltanto piatti o teglie resistenti ad alte temperature.
  Non posizionate mai carta in alluminio direttamente sul piano di posa del forno, il calore accumulato potrebbe procurare un deterioramento allo smalto.
  La porta del forno non deve essere utilizzata per appoggiare oggetti pesanti e assicurarsi che i bambini non ci si siedano sopra.
  Per la pulizia interna accertare prima che il forno non sia caldo e soprattutto che sia spento.
- I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio

1.1 Rispetto dell'ambiente

I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili, partecipare pertanto al riciclaggio contribuendo alla tutela dell'ambiente, gettate i diversi materiali negli appositi contenitori messi a disposizione dal vostro comune.



Questo apparecchio contiene materiali riciclabili che sono marcati con questo logo indicando che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Sono pertanto conformi alla direttiva Europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di apparecchi elettrici/elettronici.
Rivolgersi al proprio comune o al proprio rivenditore per conoscere i luoghi di raccolta più vicini a voi.

Vi ringraziamo per la vostra collaborazione alla salvaguardia dell'ambiente.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Collegamento elettrico

Assicurarsi che la tensione corrisponda a quanto indicato nella targhetta posta sulla cornice della porta forno.



I cavi per l'allacciamento alla rete elettrica devono essere protetti da un contatto diretto con l'involucro metallico del forno.
La targhetta non dovrà mai essere rimossa.



Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.



Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
Bisogna evitare l'utilizzo di riduzioni o adattatori in quanto potrebbero provocare surriscaldamenti o bruciature.

Dopo l'installazione effettuate un breve collaudo del forno seguendo le istruzioni più avanti riportate.
In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro assistenza tecnica.
Non tentare di riparare l'apparecchio.

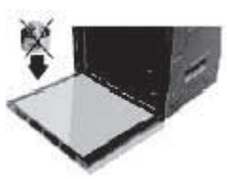


ATTENZIONE:
Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

2.2 Posizionamento del forno

Il forno è predisposto per l'incasso in mobili.
Le dimensioni devono rispettare le quote come indicate nelle figure 1 e 2.
La parte superiore/posteriore del mobile dovrà avere un'apertura di almeno 80-90mm di profondità come indicato nella figura 1 .
Avvitare le 4 viti inserendole prima nella boccola poi all'interno della cornice (figura 1 Rif. A,B).

Per le installazioni sotto il piano "top" assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura simile a quella mostrata nella figura 2 (riferimento C).



Non usare la porta come leva per inserire il forno nel mobile
Non esercitate pressioni eccessive sulla porta aperta

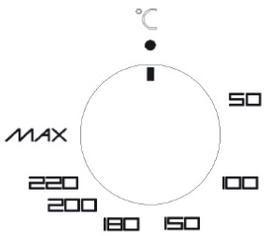
3. Descrizione dei comandi

Agire sui dispositivi di comando posti sul cruscotto del forno per selezionare tramite la manopola le varie funzioni.

LEGENDA:

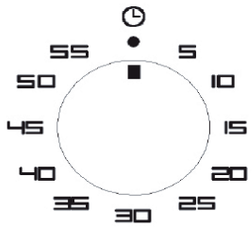
LUCE FORNO	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE PIU' VENTOLA
ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE E INFERIORE	ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE PIU' GRILL
ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE	ELEMENTO RISCALDANTE ISUPERIORE E INFERIORE PIU' VENTOLA
ELEMENTO RISCALDANTE GRILL	PRERISCALDAMENTO
ELEMENTO RISCALDANTE GRILL PIU' VENTOLA	GIRARROSTO
ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO	ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE PIU' GRILL E PIU' VENTOLA
SCONGELAMENTO	FUNZIONE PIZZA

ELEMENTO RISCALDANTE GRILL PIU' VENTOLA PIU' GIRARROSTO	
ELEMENTO RISCALDANTE GRILL PIU' GIRARROSTO	
ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE PIU' GRILL PIU' GIRARROSTO	



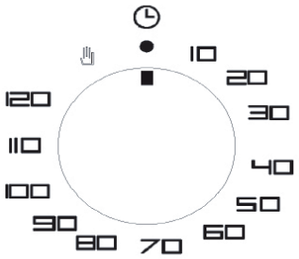
TERMOSTATO:

La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra 50° e MAX.



CONTAMINUTI MECCANICO:

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti, poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario .
Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente.
Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.



TIMER FINE COTTURA MECCANICO 120 MINUTI:

Selezionate la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotate quindi la manopola del timer in senso orario fino al tempo desiderato (max 120minuti).
Quando il timer tornerà sulla posizione iniziale "0" un segnale acustico comunicherà lo spegnimento automatico del forno.
Se il tempo di cottura supera le 2 ore, oppure se desiderate usare il forno manualmente, ruotate la manopola del timer sulla posizione .

SEGNALATORE TERMOSTATO (ARANCIONE):

L'accensione della spia segnala che il forno è in fase di riscaldamento.
Lo spegnimento della spia durante la cottura indica che il forno ha raggiunto la temperatura prefissata.
L'intermittenza regolare indica che la temperatura all'interno del forno è mantenuta costante sul livello impostato.

SEGNALATORE ACCENSIONE (VERDE) (se previsto):

Questa spia si accende quando il forno viene acceso per la cottura, rimane accesa per tutto il periodo di cottura, spegnendosi soltanto quando spegniamo il forno.

3.1 Cottura al girarrosto (SE PREVISTO):

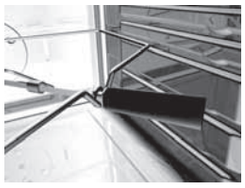
Nei forni elettrici è possibile utilizzare il girarrosto abbinato al funzionamento del grill o del forno.



Infilate sull'asta – spiedo la vivanda da cuocere, bloccandole con le due forchette prestando attenzione a non sforzare il motorino con carichi troppo pesanti, procedete poi come segue:



1) Infilare il telaio nella terza guida partendo dal basso.



2) Posizionare la puleggia sul telaio in modo che rimanga guidata



3) Togliere l'impugnatura plastica svitandola



4) Introdurre il telaio con la vivanda infilata nello spiedo fino a che la punta dell'asta entri nel foro sulla parete posteriore del forno.
5) A cottura terminata avvitare il manico plastico allo spiedo per poterlo estrarre

Posizionare una teglia sulla prima guida dal basso e versarci un po' d'acqua per limitare la formazione di fumo.

3.2 PROGRAMMATORE ELETTRONICO (FIG. 3)

ELENCO FUNZIONI

Aumento della cifra sul display

Diminuzione della cifra sul display

MENU Impostazione della durata e del flne cottura

3.2.1 Accensione:

Una volta acceso, l'ora del giorno e l'icona AUTO lampeggia nello schermo e il forno sarà reso inattivo dal timer. Per sbloccarlo, entrare in modalità impostazione manuale.
Impostare poi l'ora del giorno corretta.

Modalità d'impostazione manuale:
Premere MENU (fig. 4).

3.2.2 Impostazione dell'ora

L'impostazione dell'ora può essere eseguita soltanto quando i programmi cottura non sono in funzione.
Durante la fase d'impostazione, il puntino tra l'ora e i minuti lampeggia.
Premere + e/o – per impostare l'ora (fig. 5-6).

Quando l'ora è stata impostata, attendere cinque secondi o premere contemporaneamente + e – per Uscire da questa modalità.

3.2.3 Allarme (Buzzer)

1) Premere MENU e l'icona Dell'allarme lampeggia in Formato minuti (es.: 5 min.) (fig. 7)

2) Premere i bottoni + o – per impostare l'allarme (fig. 8)

3) Dopo cinque secondi lo schermo visualizzerà l'orario del giorno (fig. 9).

Quando il tempo programmato sarà trascorso, l'allarme inizierà a suonare.
Premere qualsiasi bottone per disattivarlo.

3.2.4 Cottura automatica

Per iniziare la cottura immediatamente, è necessario programmare solo la durata della cottura.
Esempio: vorremmo cucinare per 2 h e 15' a partire da adesso:

1) L'ora attuale è 18:30 (fig. 10).

2) Premere MENU 2 volte per entrare nella funzione "durata di cottura" (fig. 11).

3) Premere i bottoni + o – per impostare la durata della cottura, Ad esempio 2h e 15' (fig. 12).

Entro 5 secondi, lo schermo visualizzerà ancora l'attuale orario e l'icona AUTO che rimane accesa fissa nello schermo come figura 13.

Impostare la funzione di cottura desiderata.
La cottura inizierà e terminerà quando sarà trascorso il tempo d'allarme impostato (in questo caso appunto 2h e 15').
Se non volete iniziare la cottura immediatamente, potete programmare l'ora in cui desiderate che la cottura sia terminata.
Dopo aver impostato la durata della cottura come spiegato precedentemente, premere MENU per 3 volte entrando nella funzione di fine cottura (fig.14).

Esempio : Vorremmo che il cibo fosse cotto alle 20:45:

1) Premere MENUper 3 volte finché sullo schermo non appare "End" e l'ora di fine cottura.
Nell'esempio, l'ora di fine cottura sarà: (18:30 + 2:15 = 20:45) (fig. 15).

2) Premere + o – per programmare l'ora di fine cottura (fig. 16).

3) Dopo pochi secondi sullo schermo apparirà l'attuale orario (fig. 17).

Riepilogo esempio:
Avendo programmato il timer in modo che il cibo sia pronto per le 21:30 e dato che la durata di 2h 15' era stata precedentemente impostata, la cottura inizierà alle 19:15, durerà 2 ore e 15 minuti e terminerà alle 21:30

La figura 18 mostra com'è visualizzato lo schermo quando la cottura e' iniziata.

La figura 19 mostra com'è visualizzato lo schermo quando la cottura è terminata.

Il timer blocca il forno fino a quando non si entra in modalità impostazione manuale (vedi paragrafo 3.2.1)

L'allarme suonerà per 7 minuti se non è disattivato con la pressione di un qualsiasi pulsante.

3.2.5 Termine della cottura

Si possono selezionare 3 tipi di toni diversi:

1) Mantenere premuto il tasto – per ascoltare il tono predefinito;
2) Rilasciare e mantenere premuto nuovamente il tasto – per ascoltare il tono successivo;
3) L'ultimo tono che ascolterete resterà impostato/memorizzato fino a quando non sarà riprogrammato.

4. USO DEL FORNO

In questo forno sono riuniti i pregi dei tradizionali forni a convenzione naturale "statici" con quelli dei moderni forni a convenzione forzata "ventilati". E' un apparecchio molto versatile che, in modo facile e sicuro, permette di scegliere fra diversi metodi di cottura. Agendo sulle manopole presenti sul cruscotto, si ottiene la selezione dei diversi programmi e la temperatura desiderata.
Per utilizzare al meglio il vostro forno vi chiediamo di leggere attentamente il libretto d'istruzioni.

4.1 Avvertenze e consigli generali

Utilizzando il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla sua massima temperatura (250°C) per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.

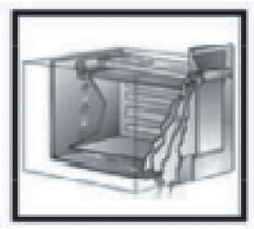


Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto.
Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione dell'aria calda all'interno del forno.



Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno dia fastidio, aprire la porta in 2 tempi:
mantenerla semiaperta (apertura di 5 cm) per 5 secondi, poi aprirla completamente.
Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il meno possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicarne la cottura.

4.2 Ventilazione di raffreddamento (se prevista)



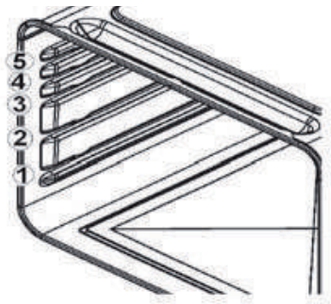
Alcuni modelli di forno sono dotati di una ventola di raffreddamento che entra in funzione a forno acceso e al raggiungimento di una certa temperatura.
Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce superiormente alla facciata del forno e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento del forno.

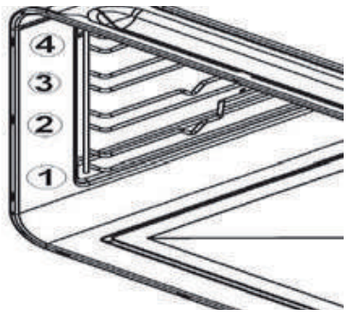
4.3 Lampada illuminazione interna

La lampada interna del forno si accende ruotando la manopola delle funzioni su una qualsiasi di queste.

5. ACCESSORI DISPONIBILI

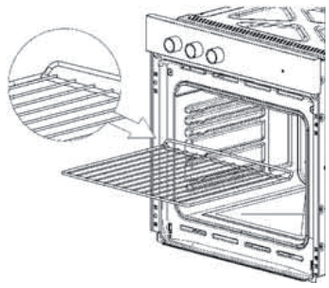
Il forno dispone di 5 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze o 4 livelli su guide laterali in tondino metallico.





GRIGLIA:

Utilizzata come supporto per recipienti con cibi di cottura.
Attenzione: la griglia deve essere inserita nel verso indicato nell' immagine a lato.



TEGLIA FORNO:

Utilizzare per la cottura dei cibi rivestendo la teglia con la carta da forno.
Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta dei grassi che fuoriescono dalle stoviglie durante l'utilizzo della griglia per la cottura dei cibi.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
Tramite i centri assistenza autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali, nei modelli previsti.

6. CONSIGLI DI COTTURA

Per ottenere dei buoni risultati, è consigliabile preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di introdurre le pietanze, quando la spia di segnalazione arancione si sarà spenta il riscaldamento sarà terminato.

Per cibi particolarmente grassi non è necessario il preriscaldamento.
In caso di carne ancora congelata , è consigliabile tenere la temperatura di cottura di circa 20°C in meno, aumentando il tempo di cottura di 10/15 minuti.

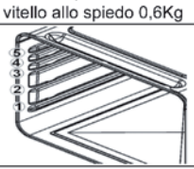
Nelle fasi che precedono la cottura assicurarsi che all'interno del forno siano presenti esclusivamente gli accessori indispensabili (normalmente è sufficiente la presenza della griglia sulla quale, dopo il preriscaldamento, andrà posizionato il contenitore o la teglia con la pietanza da cuocere).

Per ottenere degli ottimi risultati di cottura è indispensabile scegliere per ogni tipo di pietanza la FUNZIONE, la TEMPERATURA, il TEMPO e il livello di inserimento nelle guide interne del forno, in base al modello acquistato e alle sue funzioni disponibili:
- Funzioni: In base al modello possono variare di numero, ruotando la manopola sulla funzione desiderata si ottengono diversi stili di cottura.
- Temperatura: Viene impostata ruotando la manopola sulla temperatura desiderata.
- Tempi di cottura: Solitamente dipendono dal tipo e dalla quantità di pietanze da cucinare, dalle diverse abitudini alimentari e dal gusto ed esperienza personale.
- Livelli di inserimento: sono 5 guide (1 inferiore, 3 centrali , 1 superiore) nei forni a pareti stampate e 4 livelli (1 inferiore, 2 centrali, 1 superiore) nei forni con guide laterali.

Le indicazioni fornite sulle ricette sono generalmente sufficienti per ottenere risultati di cottura soddisfacenti.
I livelli d'inserimento centrali sono normalmente adatti alla maggior parte delle cotture poiché è in questa parte del forno che, previo controllo del termostato, avviene la perfetta stabilizzazione della temperatura impostata.
Nei forni elettrici quanto più si alza il livello d'inserimento di teglie o griglie nel forno tanto più ci si avvicina alla fonte di calore (maggior brunitura della parte superiore delle vivande e grigliature dei cibi) .
La porzionatura dei cibi e l'utilizzo di contenitori per alimenti di diverso materiale e spessore (terracotta, vetro, allumini, acciaio) possono determinare tempi di cottura differenti da quelli indicati sui manuali di ricette.
La cottura a ventilazione forzata, produce alta asportazione di umidità dai cibi ed è solitamente consigliata per dolci ad impasto sbattuto, cotture multiple e porzioni di grosso spessore.
Nelle cotture delicate a lievitazione evitare o ridurre al minimo indispensabile l'apertura della porta forno per non alterare i cicli termostati di riscaldamento.
Nella cottura con utilizzo del grill eseguite su griglia o con l'utilizzo del girarrosto, collocare nel gradino sottostante una teglia contenente qualche decilitro di acqua per limitare schizzi di grasso e fumo in eccesso.

Per un significativo risparmio energetico, nelle cotture a lunga durata, si può sfruttare il calore residuo spegnendo il forno alcuni minuti prima rispetto alle indicazioni medie della ricetta, mantenendo poi chiusa la porta del forno.
La perfetta coibentazione del vano forno consentirà ugualmente alla pietanza il raggiungimento della cottura ideale.

Tabella indicativa delle temperature e tempi di cottura

Tipo di alimento	Temp. °C	Guide (*)	Tempo di cottura in minuti	Consigliato Personale
Dolci su stampi con pasta liquida				
Torte o pasticceria salata	175	2	55-65	
Torta sublime	175	3	60-70	
Dolci di pasta frolla su stampi				
Base di torte	200	3	08-10	
Base di torta con ricotta	200	3	25-35	
Base di torta con frutta	200	3	25-35	
Dolci con pasta lievitata su stampi				
Base per torte	180	3	30-45	
Pane morbido 1kg di farina	200	3	25-35	
Dolcetti				
Pasta frolla	200	3	10-15	
Pasta per frittelle	200	2	35-45	
Pasta per biscotti	200	3	15-20	
Pasta				
Lasagne	225	2	40-50	
Carni				
(Tempo di cottura in base a ogni cm. di spessore)	200	2	120-150	
Arrosto di lunga cottura	200	2	60-90	
Arrosto di breve cottura	200	2	30-40	
Polpette				
Pollame				
Anatra 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oca 3 kg	200	2	150-210	
Pollo arrosto	200	2	60-90	
Tacchino 5Kg	175	2	240-260	
Cacciagione				
Lepre	200	2	60-90	
Coscia di capriolo	200	2	90-150	
Coscia di cervo	175	2	90-180	
Verdure				
Patate al forno	220	2	30-40	
Pudding di verdure cotte	200	2	40-50	
Pesce				
Trota	200	2	40-50	
Pagello	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Cotolette		4	8-12	
Salsicce		4	10-12	
Pollo allo spiedo		-	25-35	
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6Kg		-	50-60	
			(*) Nella colonna Guide il numero si riferisce partendo dal basso della cella di cottura. Non introdurre vassoi alla base del forno e non rivestirlo con carta stagnola, potrebbe creare accumulazione termica e danneggiare lo smalto.	
I DATI RIPORTATI IN PRECEDENZA SONO INDICATIVI PERCHE LA MODALITA ED IL TEMPO DI COTTURA VARIANO IN BASE ALLA QUANTITA E LA QUALITA DEGLI ALIMENTI.				

Il grill

Nella cottura con utilizzo del grill eseguite su griglia o con l'utilizzo del girarrosto, collocare nel gradino sottostante una teglia contenente qualche decilitro di acqua per limitare schizzi di grasso e fumo in eccesso.
Per un significativo risparmio energetico, nelle cotture a lunga durata, si può sfruttare il calore residuo spegnendo il forno alcuni minuti prima rispetto alle indicazioni medie della ricetta, mantenendo poi chiusa la porta del forno
Di seguito alcuni consigli per le cotture al grill:

Pietanze	**Tempo di cottura in minuti**	
	Sopra	Sotto
Carni sottili	6	4
Carne normale	8	5
Pesce (es. trote, salmone)	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2

Girare gli alimenti a metà cottura. Non utilizzare pellicole di alluminio per avvolgere le pietanze o per ricoprire i contenitori, perché il calore riflesso può incendiare la pellicola o danneggiare il grill.



ATTENZIONE:
Nelle cotture con funzioni "GRILL" la porta del forno deve essere tenuta CHIUSA e la temperatura impostata non deve superare i 200°C.

ATTENZIONE:
Durante la cottura di pietanze particolarmente ricche di umidità (sformati di verdure, stufati e umidi di carni o pesce, dolci alla frutta) all'interno del forno si genera vapore acqueo.



Fare attenzione durante l'apertura della porta!
Per attenuare la fuoriuscita del vapore usare l'accorgimento dell'apertura porta in due tempi: scostare la porta di qualche cm e dopo alcuni secondi completare l'apertura.

E' opportuno sapere che tale vapore acqueo, nei minuti successivi alla cottura, durante il raffreddamento del forno, determina la formazione di condensa e quindi gocce d'acqua in appoggio al vetro interno della porta e alle pareti smaltate.
Per una buona manutenzione del forno è necessario provvedere alla rimozione di questa minima presenza di acqua utilizzando un panno assorbente o una spugna non abrasiva al termine di ogni cottura avente come caratteristica un'elevata presenza di umidità.



La porta del forno deve essere chiusa durante le cotture.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE



Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.

7.1 Pulizia dell'acciaio inox

Si consiglia per una buona conservazione dell'acciaio inox, di pulirlo regolarmente al termine di ogni uso dopo averlo lasciato raffreddare.

7.2 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi.

Modo d'uso: versare su un panno umido il prodotto e passarlo sulla superficie interna del forno, risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

7.3 Macchie di cibo o residui

Non utilizzate mai spugne metalliche o raschietti taglienti, si potrebbero danneggiare le superfici.
Utilizzate normali prodotti per l'acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di materiale plastico oppure di legno.
Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.
Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata, cioccolata, ecc).
Seccandosi nel tempo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.



Per una buona conservazione del forno bisogna pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.
Estrarre tutte le parti rimovibili per una più facile pulizia.

7.4 Pulizia del forno (senza pannelli autopulenti)

Pulire la griglia forno e le guide laterali con acqua calda e detergenti non abrasivi, sciacquare ed asciugare (fig. 20).
Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedi punto 8.2 smontaggio della porta).

7.5 Vetro porta

Per la pulizia utilizzare della carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.
Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, in quanto possono graffiare la superficie del vetro e provocare la rottura del vetro.
Si consiglia di mantenere il vetro della porta il più pulito possibile.

8. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione qualora nel tempo alcune parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampada, ecc ne richiedano la sostituzione.
Di seguito sono fornite le istruzioni per interventi di questo tipo.



Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.

8.1 Sostituzione della lampada di illuminazione interna

Togliere la copertura di protezione "A" svitandola in senso antiorario, sostituire la lampadina "B" con un'altra simile.
Rimontare poi la protezione e avvitarla in senso orario fino a stringerla fermamente (vedi figura 21).
Utilizzare soltanto lampade per forno (T300°C) 15W / 25W a seconda dei modelli.

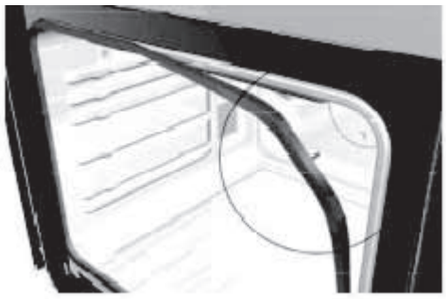
Non toccare mai direttamente con le dita la lampadina, munirsi di guanti protettivi.

Utilizzare soltanto lampade reperibili presso i centri assistenza autorizzati

8.2 Smontaggio della porta

Alzare le levette "2" fino ad arrivare a battuta con le cerniere "1" e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle stesse.
Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla con cautela.
Per il montaggio, infilare la cerniera "2" nelle apposite scanalature, lasciare quindi appoggiare la porta verso il basso assicurandosi che rimanga bloccata nelle scanalature "3", sganciare poi le levette "1" (vedi figura 22).

8.3 Smontaggio guarnizioni porta forno



Per un ottima pulizia del forno, la guarnizione della porta è smontabile.
A porta smontata, sollevare le linguette poste agli angoli, come mostra la figura.
A pulizia ultimata rimontare la guarnizione tenendo orizzontalmente il lato più lungo e infilare le linguette nei rispettivi fori, iniziando da quelli superiori.

NOTE

EN

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

INTRODUCTION

Dear Client,

Thank you for having purchased our product.

IMPORTANT:
Keep these use instructions with the product. Should the product be sold or transferred to other persons, ensure it is accompanied by its instructions.
We ask that you carefully read these recommendations before installing and using the product. They have been drafted for your safety and those near you.
This manual gives indications to maintain the aesthetical and functional qualities of the oven unaltered.

You can also visit our website: www.glemgas.com where you will find our latest news and much more useful and complementary information.

This appliance is in conformity in force:

- 2006/95/CE Low Voltage (Directive)

- 2004/108/CE Electromagnetic Compatibility (Directive)

- 2009/142 Gas Appliance (Directive)

- 1935/2004/CE Materials intended to come into contact with food (Regulation)

- 2002/95/CE Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (Directive)

- 2002/40/CE Energy labelling of household electric ovens (Directive)

With the constant aim to improve our products, we reserve to amend their technical, functional or aesthetical features, parallel to the technical evolution.



Important:
Before starting the oven, carefully read this installation and use manual in order to better know its functioning.

SUMMARY

1. OVEN USE AND SAFETY WARNINGS 18

2. INSTALLATION 19

3. DESCRIPTION OF THE CONTROLS 20

4. USE OF THE OVEN 24

5. AVAILABLE ACCESSORIES 25

6. COOKING ADVICE 25

7. CLEANING AND MAINTENANCE 27

8. EXTRAORDINARY MAINTENANCE 28

FIGURES 91

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER:

They indicate the operations for the QUALIFIED ENGINEER who will have to carry out the installation, commissioning and testing of the appliance.



INSTRUCTIONS FOR THE USER:

indicate the ovens' use recommendations, the controls description and the correct cleaning and maintenance operations.



PRESENTATION

1. Oven use and safety warnings

- Warning: this appliance and accessibile parts may heat up during use. Be careful not to touch heating elements. The appliance should be kept out of the reach of children younger than 8 years unless supervised at all times.
- The appliance can only be used by children older than 8 years and by people with reduced phisical, sensory, mental capabilities or lack of experience or knowledge only if strictly supervised whilst using it or have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved. Do not let the children play with the appliance. Children mus not be allowed to clean the appliance unsupervised.
- Warning: the accessibile parts may get hot when in use: keep the children well away from the appliance
- Never use steam or high pressure equipment to clean the oven; this may cause problems to the electrical safety devices.
- Wire shelves and drip trays must be positioned inside the oven utilizing the the special guides in a proper way (the oven is equipped with 5 guides to position the drip trays and the wire shelves at different levels or 4 levels on lateral side racks as decribed in detail on chapters 5 and 6).
- Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the oven light in order to avoid electrical scocks.
- Do not utilize abrasive sponges or sharp scrapers to clean the oven glass door as this may scratch the surface causing the glass to shatter.
- This appliance is exclusively intended for non-professional use. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes or for any other purpose for which it was not conceived.
- This appliance has been conceived for domestic and private use. It is exclusively intended for cooking food products. Therefore, any liability for uses different to those indicated is declined. None of the components of this oven are made with asbestos. Do not amend and try to amend the technical features of this appliance, as this might present a danger for yourselves and for those near you.
- Before using the oven for the first time, heat it up empty for about 15 min. Ensure the room is ventilated. You may smell a particular odour or notice a small emission of smoke. THIS IS NORMAL.
- The appliance becomes hot during use. Do not touch the thermoelements inside the oven. Do not go near the hot upper elements with the hands when inserting or removing the pans or pan supports from the oven, use thermal kitchen gloves.
  When cooking food, only use plates or pans resistant to high temperatures.
  Never place aluminium foil directly on to the oven support surface, as the accumulated heat may cause the enamel to deteriorate.
  Do not lay heavy objects on the oven door and ensure that children do not sit on it.
  When cleaning the inside, ensure the oven is cold and, moreover, that it is switched off.
- The alcohol vapours inside the hot cooking compartment may catch fire. Do not cook food containing large quantities of beverages with a high alcohol content. Only use small quantities of beverages with a high alcohol content. Open the door of the appliance carefully.

1.1 Respecting the environment

The packaging materials of this appliance can be recycled. Participate in recycling by contributing to safeguard the environment. Throw the different materials in the appropriate containers at your disposal in your town/city.
This appliance contains recyclable materials. They are marked with this logo indicating that the appliances used must not be disposed of with urban waste. They are therefore compliant with the European Directive 2002/96/EC on waste of electrical and electronic equipment.
Contact your town/city or your dealer to know the collection points nearest to you.



We thank you for your collaboration in safeguarding the environment.

2. INSTALLATION

2.1 Electrical connection

Ensure that the voltage corresponds to that indicated in the plaque located on the oven door frame.



The cables for the connection to the mains must be protected from direct contact with the oven's metal casing.
The plaque must never be removed.



Attention: the ground connection must be compliant with law.



If using a fixed direct connection to the electrical network, it is necessary to provide a proper device which assures the disconnection from the mains with a distance of contact opening which allows complete disconnection in conditions of overvoltage category III, in accordance with the rules of installation.
Avoid using reductions or adaptors as they may cause overheating or burning.

After installation, carry out a brief oven check, following the instructions reported further down.
In case the appliance does not function, disconnect it from the mains and contact the after-sales assistance centre nearest to you.
Do not attempt to repair the appliance.



ATTENTION:
The manufacturer declines every responsibility for damages suffered by persons and things, caused by the non compliance of the above prescriptions or deriving from the tampering of even a single part of the appliance and the use of non original spare parts.

2.2 Oven positioning

The oven is pre-arranged for built-in purposes.
The sizes must respect the quota indicated in figures 1and 2.
The upper/rear part of the cabinet must have an opening of at least 80-90 mm deep, as indicated in figure 1.
Tighten the 4 screws by firstly inserting them inside the bush and then inside the frame (figures 1 Ref. A, B).

For installations underneath the "top" surface, ensure that the rear/lower part of the cabinet has an opening similar to that shown in figure 2. (reference C).



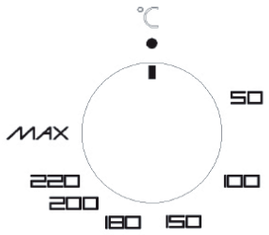
Do not use the door as a lever to insert the oven inside the cabinet.
Do not put pressure on the open door.

3. Description of the controls

Act on the control devices placed on the oven panel to select the various functions with the knob.

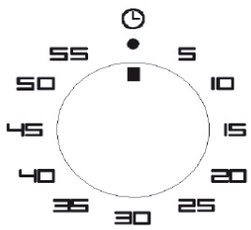
KEY

- Oven light
- Upper and lower heating element
- Lower heating element
- Grill heating element
- Grill heating element Plus fan
- Ventilated heating element
- Defrosting
- Lower heating element plus fan
- Upper heating element plus Grill
- Upper and lower heating element plus fan
- Pre-heating
- Roasting jack
- Upper heating element Plus Grill and plus fan
- Pizza function
- Grill heating element Plus Roasting jack and plus fan
- Grill heating element Plus Roasting jack
- Upper heating element Plus Grill and plus Roasting jack



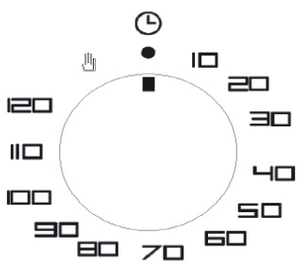
THERMOSTAT:

Cooking temperature is chosen turning the knob clockwise to the desired value, between 50° and MAX.



MECHANICAL MINUTE COUNTER:

The minute counter can be regulated for a maximum period of one hour.The regulation knob must be turned clockwise until the 60 minute position, and then placed at the desired time, rotating it anti-clockwise.
When the pre-set time is over, an acoustic signal goes off, which stops automatically.
The minute counter does not interrupt the oven functioning when the acoustic signals goes off.



120 MINUTE MECHANICAL COOKING END TIMER:

Place the thermostat knob on the desired time, and then rotate the knob of the timer clockwise to the desired time (max 120 minutes).
When the timer returns to the starting “0” position, an acoustic signal will communicate that the oven has turned off automatically.
If cooking time is greater than 2 hours, or if you desire to use the oven manually, rotate the knob to the position .

THERMOSTAT SIGNALLER (ORANGE):

When the light turns on, it means that the oven is pre-heating.
When the light turns off while cooking it means that the oven has reached the pre-set temperature.
Regular intermittence indicates that the temperature inside the oven is maintained constantly at the set level.

TURN ON SIGNALLER (GREEN) (if provided):

This light switches on when the oven is operating and it remains on during the whole coking period.
The light switches off when the oven turns off.

3.1 Cooking with roasting-jack (IF PROVIDED):

In electric ovens it is possible to use the roasting-jack coupled with the functioning of the grill or of the oven.



Place the food to be cooked on the spit-pole, blocking it with the two forks, being careful not to strain the starter with too heavy loads, and then proceed as follows:



1) Place the frame inside the third guide starting from the bottom.



2) Position the pulley on to the frame so that it remains driven.



3) Remove the plastic handle by unscrewing it.



4) Introduce the frame with the food on the spit-pole until the pole point is inside the hole located on the oven rear wall.
5) Once cooking is completed, tighten the plastic handle to the spit to be able to extract it.

Position a pan on the first guide from the bottom and pour some water to limit the formation of smoke.

3.2 ELECTRONIC PROGRAMMER (fig. 3)

FUNCTIONS LIST

Increase of the number on the display

Decrease of the number on the display

MENU Setting of cooking duration and end

3.2.1 Switching on:

Once it is on, the time of the day and the AUTO icon flash on the screen and the oven will be deactivated by the timer. To unblock it, enter the manual setting mode.
Then set the correct time of the day.

Manual setting mode:
Press MENU (fig. 4).

3.2.2 Time setting:

The time can be set only when the cooking programs are not on.
While setting, the point between the hours and the minutes flashes.
Press + and/or – to set the time (fig. 6).

when the time has been set, wait five seconds or press + and – simultaneously to exit this mode.

3.2.3 Alarm (Buzzer)

1) Press MENU and the icon of the alarm flashes in minutes format (ex.: 5 min.) (fig. 7)

2) Press the + or – buttons to set the alarm (fig. 8)

3) After five seconds the screen will display the time of the day. (fig. 9).

When time is up, the buzzer will begin to ring.
Press any button to deactivate it.

3.2.4 Automatic cooking

To start cooking immediately, only the duration of cooking needs
Example: we want to cook for 2 h and 15' starting now:

1) The actual time is 18:30. (fig. 10).

2) Press MENU twice to enter the "cooking duration" function. (fig. 11).

3) Press the + or – buttons to set the cooking duration, For example 2h and 15'. (fig. 12).

Within 5 seconds, the screen will display again the current time and the AUTO icon which It remains fixed on the screen fig. 13.

ISet the desired cooking function.
Cooking will start and stop when the set buzzer time has passed (in this case 2h and 15').
If you do not wish to start cooking immediately, you can program the time in which you want cooking to end.
After having set the duration of cooking as previously explained, press MENU 3 times entering the cooking end function.
(fig.14).

Example: We want the food to be cooked at 20:45:

1) Press MENU 3 times until "End" and the time of the end of cooking appear on the screen. In the example, the time for the end of cooking will be: (18:30 + 2:15 = 20:45) (fig. 15)

2) Press + or – to program the time for the end of cooking (fig. 16).

3) After a few seconds the actual time will appear on the screen. (fig. 17).

Example recapitulation:
Having programmed the timer so that the food is ready at 21:30 and since the duration of 2h 15' was previously set, cooking will begin at 19:15, it will last 2 hours and 15 minutes and it will end at 21:30.

The figure 18 shows how the screen is displayed when cooking starts

The figure 19 shows how the screen is displayed when cooking ends

The timer blocks the oven until entering manual setting mode (see paragraph 3.2.1)

The buzzer will ring for 7 minutes if it is not deactivated by pressing any button.

3.2.5 End of cooking

3 types of different tones can be selected:

1) Maintain the button pressed to listen to the pre-defined tone;
2) Release the key and keep it pressed again to listen to the successive tone;
3) The last tone you will listen to will remain set/memorised until it is reprogrammed.

4. OVEN USE

This oven combines the qualities of the traditional “static” natural convention ovens with those of the modern “ventilated” forced convention ovens. It is a very versatile appliance which, easily and safely, allows to choose amongst different cooking methods. By acting on the knobs on the panel, the selection of different programs and the desired temperature is obtained.
To make the best use of your oven we ask that you carefully read the instruction book.

4.1 General warnings and recommendations

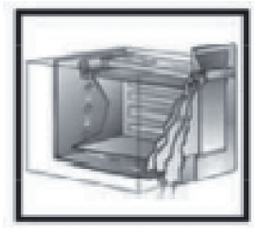
When using the oven for the first time, it is opportune to heat it at its maximum temperature (250°C) for as long as it is necessary to burn any residue manufacture oils, which might confer unpleasant odours to food.

When cooking, do not cover the bottom of the oven with aluminium foil or tinfoil and do not lean pots and pans to avoid damaging the enamel layer.
Should you wish to use baking paper, position it so that it does not interfere with the hot air circulation inside the oven.



To avoid that any steam contained inside the oven is a nuisance, open the door in 2 phases:
keep it half opened (5 cm opening) for 5 seconds, and then open it completely.
Should it be necessary to intervene on the food, leave the door open as little as possible to avoid that the temperature inside the oven decreases to the point of jeopardising the cooking.

4.2 Cooling ventilation (if provided)



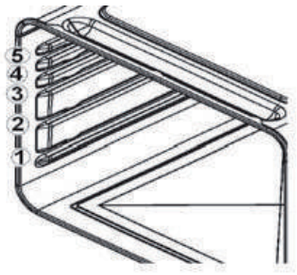
Some oven models are equipped with a cooling fan which starts to function when the oven is on and reaches a certain temperature.
The functioning of the fan causes a normal air flow which exits above the oven facade and which may continue for a short time even after the oven has been switched off.

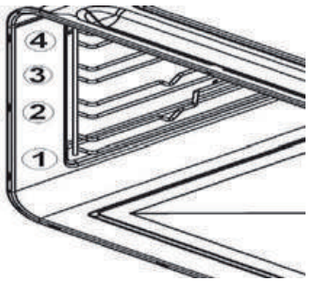
4.3 Internal lighting lamp

The lamp inside the oven is switched on by rotating the functions knob on any of these.

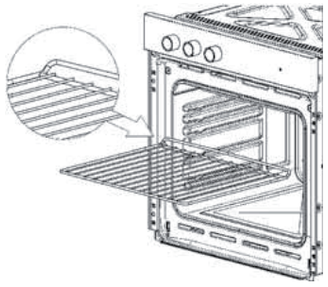
5. AVAILABLE ACCESSORIES

The oven has 5 guides for the positioning of the pots and pans at different heights or 4 levels wire racks..





PAN SUPPORT: Used as support for containers with food for cooking.
Caution: the pan support must be inserted in the direction indicated in the following image.



BAKING PAN: Used for cooking food.



Not all accessories are present on certain models.
It is possible to request the original accessories, in the model provided, through the authorised after-sales assistance centres.

6. COOKING ADVICE

For the best results, it is recommeded to preheat the oven at the desired temperature before introducing the food. When the orange light turns off, pre-heating is complete.

Pre-heating is not necessary for gres food.
In case of froozen meat, we recommend decreasing the coking temperature by approx 20°C, increasing the coking time by 10/15 minutes.

In the phases preceding cooking ensure that only the indispensabile accessories are present inside the oven(it's normally sifficient to have the pan support on which, after pre-heating, the container or the pan with the food to be cooked will be placed).

In order to obtain excellent cooking results, it is indispensable for every type of dish, to choose the FUNCTION, the TEMPERATURE, the TIME and the insertion level of the guides inside the oven, depending on the type of model purchased and its available functions:
- Functions: The number of functions may vary depending on the model; by rotating the knob on the desired function, different cooking styles are obtained.
- Temperature: It is set by rotating the knob on the desired temperature.
- Cooking times: They usually depend on the type and quantity of dishes to be cooked, on the different food habits and the personal taste and experience.
- Insertion levels: : 5 guides (1 lower, , 3 central , 1 upper) in the ovens with moulded cavity and 4 levels (1 inferior, 2 central, 1 upper) in the ovens with side racks.

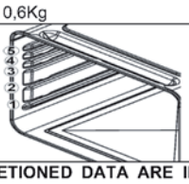
INSTRUCTIONS FOR THE USER

The indications supplied on the recipes are generally sufficient to obtain satisfying cooking results.
The central levels of insertion are usually suitable for most cooking as it is in this part of the oven that, prior to thermostat control, the perfect stabilisation of the set temperature happens.
In electric ovens, the higher the insertion level of the pans or pan supports in the oven the nearer the heat source (higher burnishing of the upper part of the dishes and food grilling).
The food portioning and the use of different material and thickness food containers (terracotta, glass, aluminium, steel) can determine cooking times different to those indicated in the recipe books.
Forced ventilation cooking produces high humidity removal from food and is usually recommended for cakes with whisked mix, multiple cooking and very thick portions.
In delicate cooking with leavening, avoid or reduce to a minimum, the opening of the oven door, in order not to alter the heating thermostat cycles.
In cooking using the grill carried out on the pan support or using the roasting-jack, place a pan containing some decilitres of water on the step underneath, to limit grease sprays or excess smoke.

For a significant energy saving during long cooking times, use the residue heat by switching off the oven a few minutes before the average indication of the recipe, keeping the oven door closed.
The perfect insulation of the oven compartment will equally allow the dishes to reach the ideal cooking.

Temperatures and coking times indicative sheet

kind of food	Temp. °C	Guide (*)	Cooking time in minutes	Personal suggestion
Desserts in molds with liquid pastry				
Savoury cakes and pastry	175	2	55-65	
Sublime cake	175	3	60-70	
Short crust pastry cakes in molds				
Cakes base	200	3	08-10	
Ricotta cake base	200	3	25-35	
Fruti cace base	200	3	25-35	
Desserts in molds with risen dough				
Cakes base	180	3	30-45	
Soft bread 1kg flour	200	3	25-35	
Cookies				
Short crust pastry	200	3	10-15	
Pancakes dough	200	2	35-45	
Biscuits paustry	200	3	15-20	
Pasta				
Lasagna	225	2	40-50	
Meat				
(Cooking time per cm. of thickness)				
Long cook roast	200	2	120-150	
Short cook roast	200	2	60-90	
Mearballs	200	2	30-40	
White meat				
Duck 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Goose 3 kg	200	2	150-210	
Chicken	200	2	60-90	
Turkey 5Kg	175	2	240-260	
Game				
Hare	200	2	60-90	
Leg of roe deer	200	2	90-150	
Leg of deer	175	2	90-180	
Vegetables				
Roast potatoes	220	2	30-40	
Vegetable pudding	200	2	40-50	
Fish				
Trout	200	2	40-50	
Sea bream Pagellus	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Cutlet		4	8-12	
Sausages		4	10-12	
Spit-roasted chicken		-	25-35	
Spit-roasted veal 0,6Kg		-	50-60	



(*) The number stated in the column "Guides" is referred to the level starting from the bottom of the oven cavity.

Do not position trays on the oven base and don't cover the same with aluminium foil as the accumulated heat may cause the enamel to deteriorate.

THE ABOVE METIONED DATA ARE INDICATIVE BECAUSE COOKING MODE AND TEMPERATURES MAY CHANGE ACCORDING TO THE QUANTITY AND THE QUALITY OF THE FOOD.

The Grill

During the cooking on the wire chromed shelf or with the turnspit, place a tray including some decilitres of water on the level below in order to avoid fat splashes and excessive smoke.
For a significant energy efficiency during the long cooking it is advised to exploit the remaining heat by switching off the oven some minutes before the expected cooking time keeping the oven door closed.
Grilling tips:

Dishes	**Cooking time (minutes)**	
	Above	Below
Thin meat	6	4
Normal meat	8	5
Fish (es. trout, salmon)	15	12
Sausages	12	10
Toast	**5**	**2**

Turn the food midway through cooking. Do not use any aluminium paper to wrap the dishes or to cover the containers because the reflected heat might set fire to the paper or damage the grill.

WARNING:
When the cookings are performed with the GRILL function, the oven door must be kept CLOSED and the temperature does not exceed 200°C.

ATTENTION:
During cooking of particularly humid dishes (vegetables flan, meat or fish stews, fruit cakes) water steam generates inside the oven.



Pay attention when opening the door!
To limit the steam leaking, use the precaution of opening the door in two phases: move the door by a few cm and, after a few seconds, open it completely.

It is appropriate to know that such water steam, in the minutes after cooking, during cooling of the oven, determines the formation of condense and, therefore, water drops falling on the internal glass of the door and enamelled walls.
For good oven maintenance it is necessary to remove this slight presence of water using an absorbing cloth or an abrasive sponge at the end of every cooking process, having as characteristic a high presence of humidity.

The oven door must be kept close during the cooking process.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.

7.1 Cleaning the stainless steel

For a good preservation of the stainless steel, it must be cleaned regularly at the end of every use, once it has cooled down.

7.2 Daily routine cleaning

To clean and preserve the stainless steel surfaces, always use only specific products without abrasives.

Use instructions: pour the product on to a damp cloth and wipe the internal surface of the oven, accurately rinse and dry with a soft cloth.

7.3 Food or residue stains

Never use metal sponges or sharp scrapers, the surfaces may be damaged.
Use normal products for steel, non abrasive, eventually using tools made of plastic or wood material.
Accurately rinse and dry with a soft cloth.
Avoid letting sugary food residue dry inside the oven (ex. jam, chocolate, etc.).
In time they may ruin the enamel coating the inside of the oven.

For a good preservation of the oven it must be cleaned regularly after it has cooled down.
For easier cleaning, extract all removable parts.

7.4 Cleaning the oven (without self-cleaning panels)

Clean the oven pan support and the side guides with hot water and non abrasive detergents, rinse and dry (fig. 20).
The door can be removed for easier cleaning (see point 8.2 dismantling of the door).

7.5 Glass door

To clean use kitchen absorbent paper, in case of persistent dirt, wash with a damp cloth and common detergent.
Do not use abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass door, since they may scratch the glass surface and cause it to break.
We recommend keeping the glass of the door as clean as possible.

8. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

The oven requires small maintenance interventions should, in time, those parts subject to wear, such as gaskets, lamp, etc, require replacing.
Instructions for these types of interventions are supplied below.



Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.

8.1 Replacement of the internal lighting lamp

Remove protection cover “A” by unscrewing it anti-clockwise, replace lamp “B” with a similar one.
Mount the protection once again and screw it clockwise until it is tight (fig. 21).
Only use oven lamps (T300°C) 15W or 25W depending on models.

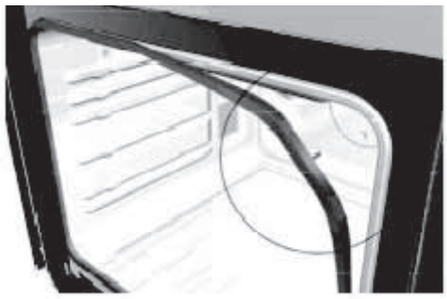
Never touch the lamp with bare fingers, always use protective gloves.
Only use lamps obtained from authorised after-sales centres.

8.2 Dismantling of the door

Lift levers “2” up to the ledge with hinges “1” and hold the door at the two sides with both hands near the same hinges.
Lift the door upwards forming an angle of approx. 45° and carefully extract it.
For the mounting, place hinge “2” in the appropriate grooves, therefore leave the door to lean downwards, ensure it remains blocked in grooves “3”, then release levers “1” (fig. 22).

8.3 Dismantling of oven door gaskets

To better clean the oven, the door gasket can be removed.
With the door dismantled, lift the tongues located at the angles, as shown in the figure.
Once cleaning is completed, re-mount the gaskets keeping the longest side horizontal and place the tongues in the respective holes, starting from the upper ones.



NOTES

FR

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE

INTRODUCTION

Chère Cliente/ Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit.

IMPORTANT:
Conserver ce mode d'emploi avec le produit. Si ce dernier devait être vendu ou cédé à d'autres personnes, s'assurer que le mode d'emploi l'accompagne.
Nous vous invitons à lire attentivement nos conseils avant toute installation et utilisation du produit; ils ont été rédigés pour votre sécurité et celles des autres personnes présentes.
Ce manuel reporte les indications pour préserver les qualités esthétiques et fonctionnelles du four.

Cet appareil est conforme avec:

- **2006/95/CE Basse Tension (Directive)**
- **2004/108/CE Compatibilité Electromagnétique (Directive)**
- **2009/142 Appareils à gaz (Directive)**
- **1935/2004/CE Matériaux destinés à entres en contact avec des denrées alimentaires (Règlement)**
- **2002/95/CE Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (Directive)**
- **2002/40/CE L'étiquetage énergétique des fours domestiques électriques (Directive)**

Vous pouvez visiter notre site: www.glemgas.com dans lequel vous trouverez nos dernières nouveautés et de nombreuses informationsutiles et complémentaires.
Dans le but constant d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques, parallèlement à l'évolution technique.



Important:
Avant d'allumer le four, lire attentivement ce manuel d'installation et d'utilisation afin de mieux connaître son fonctionnement.

SOMMAIRE

1. MISES EN GARDE SUR LA SECURITE ET L'UTILISATION DU FOUR 32
2. INSTALLATION 33
3. DESCRIPTION DES COMMANDES 34
4. UTILISATION DU FOUR 38
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES 39
6. CONSEILS POUR LA CUISSON 39
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 41
8. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE 42
9. IMAGES 91

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR:

Elles indiquent les opérations destinées au TECHNICIEN QUALIFIE qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR:

Elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance du four.



PRESENTATION

1. Mises en garde sur la sécurité et l'utilisation du four

- Mise en garde: l'appareil et les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les énfants plus jeunes de 8 ans ne doivent pas s'approcher à moins qu'ils soient continuellement surveillés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous sourveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Mise en garde: les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation: il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Ne jamais utiliser des appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four car ils pourraient causer des problèmes aux éléments de sécurité électrique.
- Les grilles et les lechefrites doivent être positionnées à l'interieur du four utilisant les gradins fils prévus à cet effet. (Le four a 5 gradins en la moufle pour positionner les lechefrites et les grilles sur différents niveaux ou 4 niveaux de gradins fils – voir chapitres 5 e 6).
- Après avoir utilisé le four, s'assurer que toutes les manettes se trouvent dans la position d'arrêt.
- Ne pas utiliser le four comme garde-manger pour tout objet ou pour les objets inflammables.
- Pour eviter des dècharges, assurez vous que l'appareil est arreté avant de remplacer l'ampoule.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses coupantes en métal pour nettoyer la porte en verre du four. Ceci pour éviter d'égratigner la surface, provoquant ainsi le cassage du verre.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique et privée. Il est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil pour des buts commerciaux ou industriels, ou pour toute destination pour laquelle il n'a pas été conçu.
- Ne pas modifier et ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de cet appareil, ceci pourrait représenter un danger pour vous -même et pour les autres personnes présentes.
- Avant la première utilisation du four, le faire chauffer à vide pendant environ 15 min. Assurez-vous que la pièce soit bien aérée car une odeur particulière ou un peu de fumée pourrait sortir du four. CECI EST TOUT A FAIT NORMAL.
- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe; faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Durant l'opération d'introduction ou d'enlèvement des plaques ou des grilles du four, ne jamais approcher les mains aux éléments chauffants supérieurs, utiliser des gants de cuisine calorifuges.
  Pour la cuisson des aliments, utiliser uniquement des plats résistant aux températures élevées.
  Ne jamais mettre du papier aluminium directement sur le fond du four, la chaleur qui s'y accumule pourrait endommager l'émail.
  La porte du four ne doit jamais être utilisée pour appuyer des objets lourds et s'assurer que les enfants
- Les vapeurs d'alcool dans le compartiment de cuisson chaude pourraient prendre feu. Ne pas cuisiner des aliments ayant une quantité élevée de boisson à haut degré d'alcool. Utiliser uniquement de petites quantités de boisson à haut degré d'alcool. Ouvrir avec prudence la porte de l'appareil.

1.1 Respect de l'environnement



Les matériels d'emballage de cet appareil peuvent être recyclés. En les recyclant, vous pourrez aider à sauvegarder l'environnement. Jeter les différents matériaux dans les récipients prévus mis à disposition par votre municipe.
Cet appareil contient des matériaux qui peuvent être recyclés, ils sont marqués par ce symbole qui indique que les appareils usés ne doivent pas être éliminés avec les déchets urbains. Ils sont donc conformes à la directive Européenne 2002/96/CE relative à l'élimination des équipements électriques/électroniques.
Adressez-vous à votre mairie, ou à votre revendeur pour connaître les lieux de récolte les plus proches.
Nous vous remercions de votre collaboration pour la sauvegarde de l'environnement.

2. INSTALLATION

2.1 Branchement électrique

Assurez-vous que le voltage et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaquette située sur le cadre de la porte du four.



Les câbles de raccordement au réseau électrique doivent être protégés de tout contact direct avec l'enveloppe métallique du four.
La plaquette ne devra jamais être enlevée.



Attention: le raccordement à la terre est obligatoire conformément à la loi.



Pour effectuer le raccordement direct au réseau, il est necessaire de prévoir un dispositif qui garantisse la déconnexion omnipolaire du réseau électrique, avec une distance d'ouvertures des contacts qui permette la déconnexion complète aux conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.
Il faut éviter d'utiliser des réducteurs ou adaptateurs car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Après l'installation, effectuer un bref essai du four en suivant les instructions reportées successivement dans ce mode d'emploi.
En cas de dysfonctionnement, débrancher l'appareil du réseau électrique et appeler le centre d'assistance technique le plus proche.
Ne pas essayer de réparer l'appareil.



ATTENTION:
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et choses dus à un manque de respect des prescriptions susmentionnées, ou dérivant d'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

2.2 Positionnement du four

Le four est prévu pour l'encastrement dans les meubles.
Les dimensions doivent respecter les valeurs indiquées dans les figures 1 et 2.
La partie supérieure/postérieure du meuble devra avoir une ouverture d'au moins 80-90 mm de profondeur, comme indiqué en figure 1.
Visser les 4 vis en les introduisant d'abord dans la bague puis dans le cadre (fig. Ref. A,B).

Pour les installations sous le plan de travail, s'assurer que la partie postérieure/inférieure du meuble ait une ouverture comme celle montrée en figure 2 (référence C).



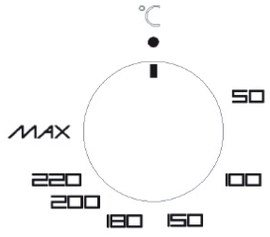
Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble.
Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte

3. Description des commandes

Intervenir sur les dispositifs de commande placés sur le "tableau" du four pour sélectionner, à l'aide de la manette, les différentes fonctions.

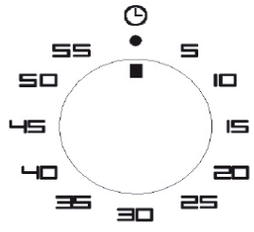
LEGENDE:

Lumière four	Résistance inférieure plus ventilateur	Résistance supérieure Grill Plus Tournebroche et ventilateur
Résistance supérieure et inférieure	Résistance Supérieure plus Grill	Résistance Grill Plus Tournebroche
Résistance inférieure	Résistances supérieure et inférieure plus ventilateur	Résistance supérieure plus Grill et Tournebroche
Résistance inférieure Grill	Préchauffage	
Résistance Grill Plus ventilateur	Tournebroche	
Résistance ventilée	Résistance supérieure Plus Grill et ventilateur	
Décongélation	Fonction Pizza	



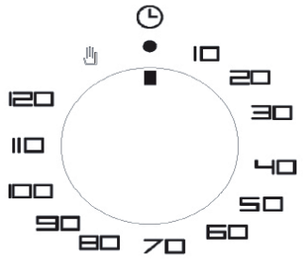
THERMOSTAT:

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et MAX.



MINUTERIE MECANIQUE:

La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La manette de réglage doit être tournée en sens horaire jusqu'à la position "60 minutes" puis positionnée sur le temps souhaité en la tournant en sens anti-horaire.
Une fois que le temps programmé s'est écoulé on entend un signal sonore qui cessera automatiquement.
Lors du signal sonore la minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four.



MINUTERIE MECANIQUE DE FIN DE CUISSON 120 MINUTES:

Sélectionnez la manette du thermostat sur la température souhaitée, tournez donc la manette de la minuterie en sens horaire jusqu'au temps souhaité (max 120 minutes). Lorsque la minuterie reviendra en position initiale "0" un signal sonore communiquera l'arrêt automatique du four.
Si le temps de cuisson est supérieur à 2 heures, ou bien si vous souhaitez utiliser le four manuellement, tournez la manette de la minuterie en position

AVERTISSEUR THERMOSTAT (ORANGE):

Lorsque ce voyant s'allume il signale que le four est en phase de chauffage.
Lorsque ce voyant s'éteint durant la cuisson il indique que le four a atteint la température programmée.
L'intermittence régulière indique que la température à l'intérieur du four est maintenue constante sur le niveau configuré.

AVERTISSEUR ALLUMAGE (VERT) (si prevu):

Lorsque ce voyant s'allume, il signale que le four est en phase de chauffage et il reste allumé pendant tout le temps de cuisson: il s'arrête seulement quand le four s'éteint.

3.1 Cuisson au tournebroche (SI PREVU):

Dans les fours électriques, il est possible d'utiliser la broche combinée au fonctionnement du grill ou du four.



Enfiler sur la broche l'aliment à cuire, en le bloquant avec les deux fourchettes et en faisant attention à ne pas forcer le moteur avec des charges trop lourdes, procéder de la façon suivante:



1) Enfiler le support dans le troisième guide en partant du bas.



2) Positionner la poulie sur le support de façon à ce qu'elle soit guidée



3) Enlever la poignée en plastique en la dévissant



4) Introduire le support avec l'aliment enfilé sur la broche jusqu'à ce que la pointe de la broche entre dans l'orifice de la paroi postérieure du four.
5) Dès que la cuisson est terminée, visser le manche en plastique sur la broche pour pouvoir la retirer.

Positionner un plat sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour limiter la formation de fumée.

3.2 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (FIG. 3)

LISTE DES FONCTIONS

 Augmentation du chiffre sur l'écran

 Diminution du chiffre sur l'écran

MENU Configuration de la durée et de la fin de la cuisson

3.2.1 Allumage:

Une fois allumé, l'heure du jour et l'icône AUTO clignotent sur l'écran et le four sera rendu inactif par la minuterie. Pour le débloquer, il faut entrer en modalité configuration manuelle MENU.
Configurer ensuite l'heure du jour correcte.

Modalité de configuration manuelle:
Presser MENU (fig. 4) .

3.2.2 Réglage de l'heure

On peut régler l'heure uniquement quand les programmes de cuisson ne sont pas en fonction.
Durant la phase de configuration, le petit point qui se trouve entre l'heure et les minutes clignote.
Appuyer + et/ou – pour régler l'heure (fig. 6).

 Quand l'heure a été configurée, attendre cinq secondes ou appuyer simultanément + et – pour Sortir de cette modalité.

3.2.3 Alarme (Buzzer)

1) Appuyer sur MENU et l'icône l'alarme clignote en Format minutes (ex.: 5 min.) (fig. 7).

2) Appuyer sur les touches + ou – pour configurer l'alarme (fig. 8).

3) Après cinq secondes l'écran de affichera l'heure du jour (fig. 9).

Quand le temps programmé sera écoulé, l'alarme commencera à sonner.
Appuyer sur n'importe quelle touche pour la désactiver.

3.2.4 Cuisson automatique

Pour commencer immédiatement la cuisson il faut programmer seulement la durée de cuisson.
Exemple: si l'on souhaite cuisiner pendant 2h et 15' à partir de maintenant :

1) L'heure actuelle est 18:30 (fig. 10).

2) Appuyer sur MENU 2 fois pour entrer dans la fonction "durée de cuisson" (fig. 11).

3) Appuyer sur les touches + ou – pour configurer la durée de la cuisson, Par exemple 2h et 15' (fig. 12).

Dans les 5 secondes qui suivent l'écran affichera encore l'heure actuelle et l'icône AUTO qui reste allumée en mode fixe sur l'écran (fig. 13).
Configurer la fonction de cuisson souhaitée.
La cuisson commencera et terminera quand le temps d'alarme configuré sera écoulé (dans ce cas: 2h et 15').
Si l'on ne souhaite pas commencer la cuisson immédiatement, on peut programmer l'heure à laquelle on souhaite que la cuisson se termine.
Après avoir configuré le temps de cuisson comme expliqué précédemment, appuyer 3 fois sur MENU en entrant dans la fonction de fin de cuisson.

Exemple: On souhaite que l'aliment soit cuit à 20h45:

1) Appuyer 3 fois sur MENU jusqu'à ce que "End" et l'heure de fin de cuisson apparaissent sur l'écran. Dans l'exemple: l'heure de fin de cuisson sera: (18:30 + 2:15 = 20:45) (fig. 15)

2) Appuyer sur + ou – pour programmer l'heure de fin de cuisson (fig. 16).

3) Après quelques secondes l'heure actuelle s'affichera sur l'écran (fig. 17).

<u>Résumé de l'exemple:</u>
En ayant programmé la minuterie de façon à ce que l'aliment soit prêt pour 21h 30 et étant donné que la durée de 2h 15 min a été précédemment configurée, la cuisson commencera à 19h 15, durera 2 heures et 15 minutes et se terminera à 21h30.

La figure 18 représente l'écran au commencement de la cuisson.

La figure 19 représente l'écran à la fin de la cuisson

La minuterie bloque le four jusqu'à ce qu'il entre en mode de configuration manuelle (voir paragraphe 3.2.1)

L'alarme sonnera pendant 7 minutes si elle n'est pas désactivée pas en appuyant sur n'importe quel bouton.

3.2.5 Fin de la cuisson

On peut sélectionner 3 sons différents:

1) Maintenir la touche - appuyée pour écouter le son pré-défini;
2) Relâcher et maintenir à nouveau la touche - appuyée pour écouter le deuxième son;
3) Le dernier son que l'on écoutera restera configuré/mémorisé jusqu'à ce qu'il ne sera pas reprogrammé.

4. UTILISATION DU FOUR

Ce four renferme les avantages des fours traditionnels "statiques" à convection naturelle, mais également ceux des fours modernes "ventilés" à convection forcée. C'est un appareil très varié qui permet de façon facile et sûre de choisir entre les différents modes de cuisson. En intervenant sur les manettes présentes sur le tableau, on peut sélectionner les différents programmes et la température souhaitée.
Pour utiliser votre four de façon optimale, nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi.

4.1 Mises en garde et conseils généraux

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il faut le faire chauffer à la température maximum (250ûC) et pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des odeurs désagréables aux aliments.

Durant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier aluminium et ne pas y appuyer de casseroles ni de plats pour ne pas endommager la couche d'émail.
Si vous voulez utiliser du papier cuisson, le positionner de façon à ce qu'il n'entrave pas la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four.



Pour éviter que l'éventuelle vapeur ne sorte brusquement, ouvrir la porte en 2 temps: la maintenir entrouverte (ouverture de 5 cm) pendant 5 secondes, puis l'ouvrir complètement.
S'il fallait intervenir sur les aliments, il faudra laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la chute de température à l'intérieur du four compromette la cuisson.

4.2 Ventilation de refroidissement (si prevu)

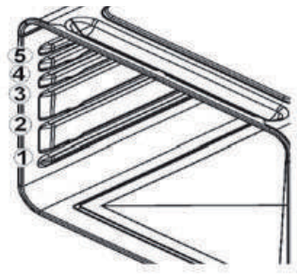
Certains modèles de fours sont équipé d'une ventilation de refroidissement qui se met en fonction quand le four est allumé et a atteint une certaine température.
Le fonctionnement de la ventilation provoque un flux d'air normal qui sort de la partie supérieure de la façade du four même encore quelques instants après l'arrêt du four.

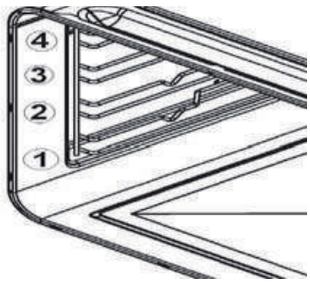
4.3 Ampoule d'éclairage interne

L'ampoule interne du four s'allume en tournant la manette des fonctions sur une des fonctions.

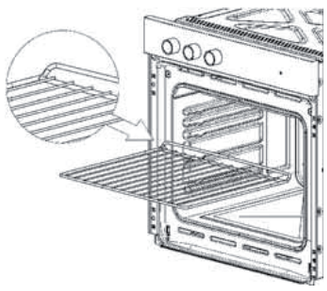
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de 5 guides pour le positionnement des plats et des grilles à des hauteurs différentes ou sur 4 niveaux de gradins fils.





GRILLE: Utilisée comme support pour les récipients avec des aliments à cuire.
Attention: la grille doit être insérée dans le sens indiqué sur l'image ci-contre.



LECHEFRITE: Utilisée pour la cuisson des aliments.



Certains modèles ne sont pas équipés de tous les accessoires.
Vous pouvez demander les accessoires originaux pour les modèles prévus en vous adressant aux centres d'assistance autorisés.

6. CONSEILS DE CUISSON

Pour obtenir de bons résultats, nous vous conseillons de pré-chauffer le four à la température souhaitée avant d'y introduire les aliments, le chauffage est terminé lorsque le voyant de signalisation orange s'éteint.

Pour les aliments particulièrement gras, le préchauffage n'est pas nécessaire.
En cas de viande encore congelée, nous vous conseillons de diminuer la température de cuisson d'environ 20ûC et d'augmenter le temps de cuisson de 10/15 minutes.

Dans les phases qui précèdent la cuisson, s'assurer que l'intérieur du four ne contienne que les accessoires indispensables (en général, la grille sur laquelle le récipient ou le plat contenant l'aliment à cuire sera positionné après le préchauffage est suffisante).

Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson, il faut choisir pour chaque type d'aliment, la FONCTION, la TEMPERATURE , la DUREE et la hauteur de cuisson sur les guides internes du four, en fonction du modèle et des fonctions disponibles:

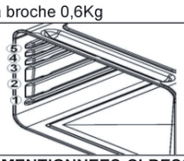
- Fonctions: Le nombre de fonctions peut varier en fonction du modèle; en tournant la manette sur la fonction souhaitée, on obtient les différents modes de cuisson.
- Température: Elle est configurée en tournant la manette sur la température souhaitée.
- Durée de la cuisson: Elle dépend généralement du type d'aliment et de la quantité à cuire, des différentes habitudes alimentaires et des goûts et expérience personnels.
- Niveaux de cuisson: : : il y a 5 guides (1 inférieur, 3 centraux , 1 supérieur) dans les fours à moufle et 4 niveaux (1 inférioeur, 2 centraux, 1 supérieur) dans les fours avec gradins fils.

Les indications fournies sur les recettes sont généralement suffisantes pour obtenir des résultats de cuisson satisfaisants.
Les niveaux de cuisson centraux sont normalement indiqués pour la plupart des cuissons car, après avoir contrôlé le thermostat, c'est dans cette partie du four que la température configurée est la plus constante.
Dans les fours électriques, en plaçant les plats ou les grilles dans la partie la plus haute du four, ceux-ci se trouvent plus près de la source de chaleur (partie supérieure des aliments plus gratinée et aliments grillés).
La grandeur de l'aliment et l'utilisation de récipients pour aliments de matériaux différents et de différentes épaisseurs (terre cuite, verre, aluminium, acier) peuvent déterminer des temps de cuisson différents par rapport à ceux indiqués dans les livres de recettes.
La cuisson à ventilation forcée enlève une grande partie de l'humidité des aliments et est généralement conseillée pour la cuisson des gâteaux à pâte molle, les cuissons multiples et les aliments épais.
Pour les cuissons délicates de pâtes levées, éviter ou réduire au minimum indispensable l'ouverture de la porte du four pour ne pas altérer les cycles du thermostat de chauffage.
Pour les cuissons au grill avec grille ou tournebroche, placer sur le guide inférieur la lèchefrite contenant quelques décilitres d'eau pour limiter les éclaboussures de graisse et l'excès de fumée.

Pour une plus grande épargne d'énergie, durant les longues cuissons, vous pouvez éteindre le four quelques minutes avant le temps de fin de cuisson indiqué dans la recette, en gardant la porte du four fermée et utiliser ainsi la chaleur résiduelle du four.
L'isolation parfaite du compartiment du four permettra également la cuisson idéale de l'aliment.

Tableau indicatif des temperature set des temps de cuisson

Type d'aliment	Temp. °C	Guide (*)	Temps de cuisson (minutes)	Conseils utiles
Desserts pour moule avec mélange liquide				
Pâtisserie salée	175	2	55-65	
Gâteau sublime	175	3	60-70	
Desserts de pâte brisée pour moules				
Bases de tartes	200	3	08-10	
Bases de tarte avec ricotta	200	3	25-35	
Bases de tarte avec fruits	200	3	25-35	
Desserts faits avec de la levure (pour moules)	180	3	30-45	
Base pour tartes	200	3	25-35	
Pain moelleux (1kg di farine)				
Petits gâteaux				
Pâte brisée	200	3	10-15	
Pâte pour beignets	200	2	35-45	
Pâte pour buiscuits	200	3	15-20	
Pâtes				
Lasagnes	225	2	40-50	
Viandes				
(Temps de cuisson selon chaque cm d'épaisseur)				
Rôti cuisson lente	200	2	120-150	
Rôti cuisson courte	200	2	60-90	
Boulettes	200	2	30-40	
Volaille				
Canard 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oie 3 kg	200	2	150-210	
Poulet rôti	200	2	60-90	
Dinde 5Kg	175	2	240-260	
Gibier				
Lièvre	200	2	60-90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90-150	
Cuissot de cerf	175	2	90-180	
Légumes				
Pommes de terre au four	220	2	30-40	
Flan de legumes cuits	200	2	40-50	
Poisson				
Truite	200	2	40-50	
Daurade	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Côtelettes		4	8-12	
Saucisses		4	10-12	
Polulet à la broche		-	25-35	
Rôti de veau à la broche 0,6Kg		-	50-60	



(*) Dans la colonne "Guides" le numéro se réfère à partir de la guide plus en bas de la cavité du four.

Ne posez pas de plateaux dans le fond du four et ne le recouvrez pas avec de papier d'aluminium car il peut provoquer una accumulation thermique qui pourrait endommager l'émail.

LES DONNEES MENTIONNEES CI-DESSUS SONT INDICATIVES PARCE QUE LA MODALITE ET LE TEMPS DE CUISSON CHANGENT SELON LA QUANTITE ET LA QUALITE DES ALIMENTS.

Le Gril

Lorsqu'on utilise la fonction gril avec le tournebroche ou la grille il faut poser au niveau inferieur la lechefrite contenant quelques décilitres d'eau pour limiter les éclaboussures de graisse et la fumée en excès.
Pour une importante économie d'énergie on peut utiliser, dans les cuissons lentes, la chaleur restante en éteignant le four quelques minutes d'avance en ce qui concerne les indications de la recette et en maintenant fermée la porte du four.
De suite il y a quelques conseils pour la cuisson au gril:

Plats	**Temps de cuisson en minutes**	
	Dessus	Dessous
Viande fine	6	4
Viande normale	8	5
Poisson (es. truite, saumon)	15	12
Saucisses	12	10
Toast	**5**	**2**

Tourner les aliments au milieu de la cuisson. N'utilisez pas de papier d'aluminimu pour enrouler les plats ou pour couvrir les récipients car la chaleur réfléchie peut incendier le papier ou endommager le gril.



ATTENTION:
avec la fonction "GRIL", la porte du four doit rester FERMEE et la temperature réglée ne doit pas supérer le 200°C.

ATTENTION:
Durant la cuisson d'aliments particulièrement humides (soufflés aux légumes, viandes ou poissons braisés ou en sauce, gâteaux aux fruits) de la vapeur d'eau se crée à l'intérieur du four.



Faites attention quand vous ouvrez la porte!
Pour atténuer la sortie de la vapeur, ouvrez la porte du four en deux temps: entrouvrez la porte de quelques centimètres et après quelques secondes, ouvrez la porte complètement.

Il faut savoir que, dans les minutes qui suivent la cuisson, durant le refroidissement du four, la vapeur d'eau détermine la formation de condensation et donc de gouttes d'eau sur la vitre interne de la porte et sur les parois émaillées.
Pour une maintenance correcte du four, il faut enlever cette condensation minimum après chaque cuisson qui présente une humidité élevée, en utilisant du papier absorbant ou une éponge non abrasive.



La porte du four doit être fermée durant la cuisson.

7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



Débrancher l'alimentation électrique du four d'intervenir sur les parties sous tension.

7.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour conserver l'acier inox en bon état, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

7.2 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser uniquement des produits spéciaux sans abrasifs.

Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface interne du four, rincer convenablement et essuyer avec un chiffon doux.

7.3 Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez jamais d'éponges en métal ou des racloirs coupants qui pourraient endommager les surfaces.
Utilisez des produits communs pour l'acier, non abrasifs, en vous servant, éventuellement d'ustensiles en plastique ou en bois.
Rincez avec soin et essuyez avec un chiffon doux.
Evitez de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments sucrés (ex. confiture, chocolat, etc.)
En se séchant, ils pourraient au fil du temps abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

Pour une conservation correcte du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.
Enlever toutes les parties amovibles pour un nettoyage plus facile.

7.4 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)

Nettoyer la grille du four et les guides latéraux avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer (fig. 20).
Pour faciliter les opérations de nettoyage, la porte peut être enlevée (voir point 8.2 démontage de la porte).

7.5 Vitre de la porte

Pour nettoyer la vitre, utiliser du papier de cuisine absorbant. En cas de saleté incrustée, laver avec une éponge humide et un détergent commun.
Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre, car ils peuvent rayer la surface et la casser
Nous conseillons de garder la vitre de la porte la plus propre possible.

8. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Le four nécessite de petites interventions de maintenance, si au fil du temps certaines parties soumises à usure, comme les joints, l'ampoule, etc. doivent être remplacées.
Ci-après vous trouverez les instructions pour les interventions de ce type.



Débrancher l'alimentation électrique du four avant toute intervention sur les parties sous tension.

8.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

Enlever le couvercle de protection "A" en le dévissant en sens anti-horaire, remplacer l'ampoule "B" par une ampoule similaire.
Remonter ensuite la protection et la visser en sens horaire jusqu'à la serrer fermement (fig. 21).
Utiliser uniquement des ampoules pour four (T300°C) 15W ou 25W selon les modèles

Ne jamais toucher l'ampoule directement avec les doigts, porter des gants de protection.

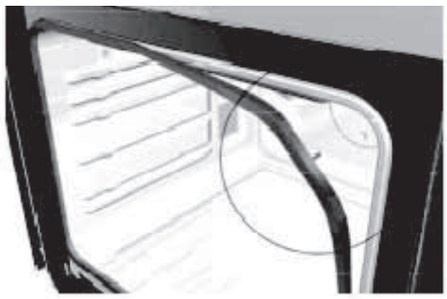
Utiliser uniquement les ampoules qui se trouvent en commerce dans les centres d'assistance autorisés.

8.2 Démontage de la porte

Soulever les leviers "2" jusqu'à la butée avec les charnières "1" et saisir la porte par les mains, des deux côtés près des charnières.
Soulever la porte vers le haut à un angle de 45û environ, et la retirer en faisant attention.
Pour le montage, enfiler la charnière "2" dans les rainures prévues, appuyer la porte vers le bas en s'assurant qu'elle reste bloquée dans les rainures "3", décrocher ensuite les leviers"1" (fig. 22).

8.3 Démontage du joint de la porte du four

Pour un nettoyage parfait du four, le joint de la porte peut être démonté.
Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles, comme en figure.
Une fois le nettoyage effectué, remonter le joint en maintenant horizontalement le côté le plus long et enfiler les languettes dans les trous correspondants, en commençant par le haut.



NOTES

PT

BUILT-IN FORNO ELÉCTRICO

INTRODUÇÃO

Prezada/Prezado Cliente,

Obrigado por ter adquiro nosso produto.

IMPORTANTE:
Conserve estas instruções de uso com o produto. Se este deve ser vendido ou cedido a outra pessoa, assegure-se de que o mesmo esteja acompanhado das próprias instruções. Convidamos-lhe a ler atentamente estes conselhos antes de instalar e utilizar o produto; eles foram redigidos para sua segurança e de quem lhe está perto.
Este manual contém as indicações para manter as qualidades estéticas e funcionais do forno.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas em vigor:

- **2006/95/CE Baixa Tensão (Diretiva)**
- **2004/108/CE Compatibilidade Eletromagnética (Diretiva)**
- **2009/142 Aparelho Gás (Diretiva)**
- **2002/40/CE Etiquetagem energética dos fornos eléctricos (Diretiva)**
- **2002/95/CE Restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos (Directiva)**
- **1935/2004/CE Materiais que possam entrar em contacto com os alimentos (Regulamento)**

É também possível conectar-se ao nosso sítio: www.glemgas.com no qual você encontrará nossas últimas novidades e tantas outras informações úteis e complementares.

Com o objectivo constante de melhorar nosso produtos, reservamos o direito de aportar modificações a suas características técnicas, funcionais ou estéticas, paralelamente à evolução técnica.



Importante:
Antes de acender o forno, leia atentamente este manual de instalação e utilização com o fim de conhecer melhor seu funcionamento.

SUMÁRIO

1. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA E O USO DO FORNO..... 46

2. INSTALAÇÃO 47

3. DESCRIÇÃO DOS COMANDOS 48

4. USO DO FORNO 52

5. ACCESSÓRIOS DISPONÍVEIS 53

6. CONSELHOS DE COZIMENTO 53

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO 55

8. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA 56

9. FIGURAS… 91

PT

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR :

Indicam as operações destinadas ao TÉCNICO QUALIFICADO que deve executar a instalação, o funcionamento e a verificação do aparelho.



INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR :

Indicam os conselhos de uso, a descrição dos comandos e as correctas operações de limpeza e manutenção do forno.



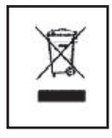
APRESENTAÇÃO

1. Advertências para a segurança e o uso do forno

- Atenção: o aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer-se durante a utilização. Prestar atenção para não tocar nos elementos quentes. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas longe a menos que sejam constantemente vigiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou então sem experiência ou conhecimento apenas sob supervisão e se receberam as instruções adequadas sobre um uso seguro do aparelho e sobre os perigos a ele associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças não vigiadas.
- Atenção: as partes acessíveis podem aquecer-se durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas à distância.
- Retire a alimentação eléctrica do forno antes de cada intervenção que requisite o acesso às partes sob tensão.
- As grelhas e as bandejas devem ser posicionadas no interior do forno utilizando corretamente as guias específicas (o forno dispõe de 5 guias para o posicionamento de bandejas e grelhas a diferentes alturas ou 4 níveis nas guias laterais no varão metálico, como é descrito detalhadamente nos capítulos 5 e 6).
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para a limpeza do forno, pois podem provocar problemas à segurança eléctrica.
- Assegurar-se que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada de iluminação, a fim de evitar choques elétricos.
- Não utilizar esponjas abrasivas ou raspadores afiados para limpar o vidro da porta já que poderão riscar a superfície com possibilidade de partir o vidro.
- Este aparelho foi projectado para uma utilização doméstica e particular. Foi destinado exclusivamente para o cozimento dos alimentos. Portanto, são declinadas todas as responsabilidades para as utilizações diferentes daquelas indicadas. Este forno não contém nenhum componente a base de amianto.
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso não profissional. Não utilize o aparelho para fins comerciais ou industriais ou para qualquer outro fim para o qual não foi projectado.
  Não modifique e não tente modificar as características técnicas deste aparelho. Isto pode causar um perigo tanto para você mesmo quanto para quem lhe está próximo.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aquecê-lo vazio por aproximadamente 15 minutos. Certifique-se de que o local seja arejado porque pode ser notado um odor especial ou uma pequena fuga de fumaça. ISTO É NORMAL.
- Durante a colocação ou retirada de assadeiras ou grelhas do forno, não aproxime as mãos aos elementos quentes superiores. Utilize luvas térmicas de cozinha.
  Para o cozimento dos alimentos, utilize somente pratos ou assadeiras resistentes a altas temperaturas.
  Nunca coloque papel alumínio directamente no plano de colocação do forno, pois o calor acumulado pode deteriorar o esmalte.
  A porta do forno não deve ser utilizada para apoiar objectos pesados e certifique-se de que as crianças não sentem em cima dela.
  Para a limpeza interna, certifique-se de que o forno não esteja quente e, principalmente, apagado.
  Depois de ter utilizado o forno, certifique-se de que os botões estejam no posicionamento desligado.
- Os vapores do álcool no compartimento de cozedura quente poderão incendiar-se. Não cozinhar pratos com quantidades elevadas de bebidas de alto teor alcoólico. Utilizar exclusivamente pequenas quantidades de bebidas de alto teor alcoólico. Abrir com cuidado a porta do aparelho.

1.1 Respeito ao ambiente

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis, portanto participe da reciclagem contribuindo à preservação do ambiente, jogue os diversos materiais nos contentores apropriados colocados à disposição pela sua cidade.



Este aparelho contém materiais recicláveis que estão marcados com este logotipo indicando que os aparelhos usados devem ser eliminados com os lixos urbanos. Portanto, estão conforme à directiva Européia 2002/96/CE relativa à dispersão de aparelhos eléctricos/electrónicos.
Dirija-se à própria cidade revendedora para conhecer os lugares de coleta mais próximos.
Agradecemos pela sua colaboração à preservação do ambiente.

2. INSTALAÇÃO

2.1 Ligação eléctrica



Verifique se a voltagem e a tensão correspondem ao quanto indicado na placa de identificação colocada na moldura da porta do forno.
Os cabos para a ligação à rede eléctrica devem ser protegidos por um contacto directo com o invólucro metálico do forno.
A placa de identificação não deverá nunca ser removida.



Atenção: a ligação à terra é obrigatória a norma de lei.



Para a ligação direta à rede é necessário utilizar um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contatos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobre-tensão III, em conformidade com as regras de instalação.
É necessário evitar a utilização de redutores ou adaptadores porque podem provocar superaquecimentos ou queimaduras.

Depois da instalação, efectue uma breve verificação seguindo as instruções referidas mais adiante.
No caso de falta de funcionamento, desligue o aparelho da rede eléctrica e interpele o centro de assistência mais próximo.
Não tente consertar o aparelho.



ATENÇÃO:
O construtor declina toda responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados pela inobservância das precisções acima ditas ou derivantes do manuseio também de cada parte do aparelho e pela utilização de trocas de peças não originais.

2.2 Posicionamento do forno

O forno é predisposto para o encaixe em móveis.
As dimensões devem respeitar as medidas como indicadas nas figuras 1 e 2.
A parte superior/posterior do móvel deverá ter uma abertura de ao menos 80-90mm de profundidade como indicado na figura 1 .
Coloque os 4 parafusos inserindo-os antes na presilha e depois dentro da moldura (figuras 1 Ref. A, B).

Para as instalações abaixo do plano “top” assegurar-se que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura semelhante àquela mostrada na figura 2
(referência C).

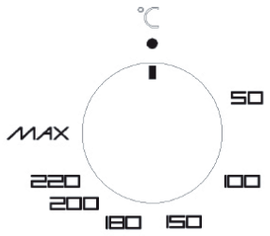


Não use a porta come alavanca para inserir o forno no móvel.
Não faça pressões excessivas na porta aberta.

3. Descrição dos comandos

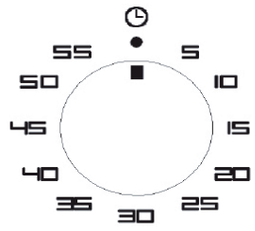
Aja nos dispositivos de comando colocados no quadro de comando do forno para seleccionar através do botão as várias funções.
LEGENDA:

	Luz do forno		Elemento aquecedor inferior mais ventarola		Elemento aquecedor Grelhador
	Elemento aquecedor superior e inferior		Elemento aquecedor superior mais Grelhador		Mais Espeto de Churrasco e mais ventarola
	Elemento aquecedor inferior		Elemento aquecedor superior e inferior mais ventarola		Elemento aquecedor Grelhador Mais Espeto de churrasco
	Elemento aquecedor Grelhador	PRH	Pré-aquecimento		
	Elemento aquecedor Grelhador mais ventarola		Espeto de churrasco		
	Elemento aquecedor ventilado		Elemento aquecedor superior mais Grelhador e mais ventarola		
	Descongelamento		Função Pizza		



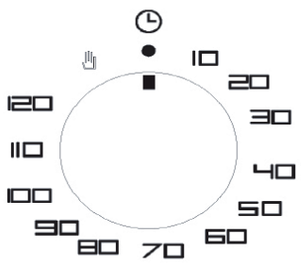
TERMOSTATO:

A escolha da temperatura de cozimento efectua-se girando o botão no sentido horário no valor desejado, incluído entre 50° e MAX.



MINUTERIA MECÂNICA:

A minuteria pode ser regulada por um período máximo de uma hora. O botão de regulação dever ser girado no sentido horário até a posição 60 minutos, depois posicionado no tempo desejado girando-o no sentido anti-horário.
Passado o tempo pré-estabelecido intervém um sinal acústico que cessa automaticamente.
A minuteria, acima do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.



TIMER DE FIM COZIMENTO MECÂNICO 120 MINUTOS:

Seleccione o botão do termostato na temperatura desejada, gire portanto o botão do timer no sentido horário até o tempo desejado (máximo 120 minutos).
Quando o timer voltará na posição inicial “0” um sinal acústico comunicará o apagamento automático do forno.
Se o tempo de cozimento supera 2 horas, ou se deseja usar o forno manualmente, gire o botão do timer na posição .

SINALIZADOR DO TERMOSTATO (LARANJA):

O acendimento do visor assinala que o forno está em fase de aquecimento.
O desligamento do visor durante o cozimento indica que o forno atingiu a temperatura pré-fixada.
Portanto, a intermitência regular indica que a temperatura dentro do forno é mantida constantemente no nível configurado.

SINALIZADOR ACENDIMENTO (VERDE) (se previsto)

Esta luz acende-se quando o forno é aceso para a cozedura, permanece acesa durante todo o período de cozedura, desligando-se apenas quando o forno é desligado.

3.1 Cozimento no espeto de churrasco (SE PREVISTO):

Nos fornos eléctricos é possível utilizar o espeto de churrasco colocado no funcionamento do grelhador ou do forno.



Enfie na haste – espetando a comida a cozinhar, bloqueando-a com os dois garfos prestando atenção em não forçar o motor com cargas pesadas demais, depois proceda como segue:



1) Enfie o tear na terceira guia partindo debaixo.



2) Posicione a roldana no tear de modo que permaneça guiada.



3) Retire a empunhadura plástica desparafusando-a.



4) Introduza o tear com a comida enfiada no espeto até que a ponta da haste entre no furo na parede che la punta posterior do forno.
5) Quando o cozimento termina, parafuse o cabo plástico no espeto para poder extraí-lo.

Posicione uma assadeira na primeira guia abaixo dela e coloque nela um pouco de água para limitar a formação de fumaça.

3.2 PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (FIG. 3)

LISTA DE FUNÇÕES

Aumento da cifra no display

Diminuição da cifra no display

MENU Activação da duração e do fim de cozimento

3.2.1 Acendimento:

Uma vez aceso, a hora do dia e o ícone AUTO lampejam no écran e o forno tornar-se-á inactivo pelo timer. Para desbloqueá-lo, entre na modalidade activação no manual.
Active então a hora do dia correcta.

Modalidade de activação manual:
Pressionar MENU (fig. 4).

3.2.2 Regulação da hora

A activação da hora pode ser executada somente quando os programas de cozimento não estão em função.
Durante a fase de activação, o ponto entre a hora e os minutos lampeja.
Aperte + e/o – para activar a hora (fig. 6).

Quando a hora foi activada, espere cinco segundos ou aperte contemporaneamente + e – para sair desta modalidade.

3.2.3 Alarme (Buzzer)

1) Aperte MENU e o ícone do alarme lampeja em formato minutos (ex.: 5 min.) (fig. 7)

2) Aperte os botões + o – para activar o alarme (fig. 8)

3) Depois de cinco segundos o écran visualizará o horário do dia (fig. 9).

Quando o tempo programado terá passado, o alarme iniciará a tocar.
Aperte qualquer botão para desactivá-lo.

3.2.4 Cozimento automático

Para iniciar o cozimento imediatamente, é necessário programar somente a duração do mesmo.
Exemplo: desejamos cozinhar por 2 horas e 15 minutos a partir de agora:

1) A hora actual é 18:30 (fig. 10).

2) Aperte MENU 2 vezes para entrar na função "duração de cozimento" (fig. 11).

3) Aperte os botões + o – para activar a duração do cozimento, Por exemplo 2h e 15 min (fig. 12).

Até 5 segundos, o écran visualizará ainda o actual horário e o ícone AUTO permanece aceso fixo no écran (fig. 13).
Active a função de cozimento desejada.
O cozimento iniciará e terminará quando terá passado o tempo de alarme activado (neste caso justamente 2h e 15min).
Se não deseja iniciar o cozimento imediatamente, você pode programar a hora em que deseja que o mesmo seja terminado.
Depois de ter activado a duração do cozimento como explicado precedentemente, aperte MENU por 3 vezes entrando na função de fim de cozimento (fig. 14).

Exemplo : Desejamos que a comida esteja cozida às 20h 45 min:

1) Aperte MENU por 3 vezes até que no écran não apareça "End" e a hora de fim de cozimento. No exemplo, a hora de fim de cozimento será: (18:30 + 2:15 = 20:45) (fig. 15)

2) Aperte + ou – para programar a hora de fim de cozimento (fig. 16).

3) Depois de poucos segundos no écran aparecerá a hora actual (fig. 17).

Resumo do exemplo:
Tendo programado o timer de modo que a comida esteja pronta para às 21h 30min e visto que a duração de 2h 15min tinha sido precedentemente activada, o cozimento iniciará às 19h15min, durará 2 horas e 15 minutos e terminará às 21h 30min.

A figura 18 mostra como é visualizado o écran quando o cozimento iniciou.

A figura 19 mostra como é visualizado o écran quando o cozimento terminou.

O timer bloqueia o forno até quando não se entra na modalidade activação manual (vide parágrafo 3.2.1)

O alarme tocará por 7 minutos se não é desactivado com a pressão de um botão qualquer.

3.2.5 Fim do cozimento

Pode-se seleccionar 3 tipos de tons diversos:

1) Mantenha apertado a tecla – para escutar o tom predefinido;
2) Solte e mantenha apertado novamente a tecla – para escutar o tom sucessivo;
3) O último tom que escutar permanecerá activado /memorizado até quando não será reprogramado.

4. USO DO FORNO

Neste forno estão reunidas as qualidades dos tradicionais fornos com convenção natural "estáticas" com aquelas dos fornos modernos com convenção forçada "ventilados". É um aparelho muito versátil que, de modo fácil e seguro, permite escolher os diversos métodos de cozimento. Agindo nos botões presentes no quadro de controlo, obtém-se a selecção de diversos programas e a temperatura desejada.
Para melhor utilizar seu forno pedimos que leia atentamente o manual de instruções.

4.1 Advertências e conselhos gerais

Utilizando o forno pela primeira vez é aconselhável aquecê-lo na sua máxima temperatura (250°C) por uma duração suficiente para queimar eventuais resíduos oleosos de fabricação que possam causar odores desagradáveis às comidas.

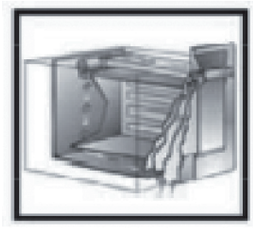


Durante o cozimento, não cubra o fundo com folhas de alumínio ou papel de estanho e não apóie panelas ou assadeiras para evitar danos na camada de esmalte.
Caso deseje utilizar papel para forno, posicione-o de modo para que não interfira na circulação do ar dentro do mesmo.



Para evitar que o eventual vapor contido no forno cause incómodos, abra a porta em 2 tempos:
mantenha-a semi-aberta (abertura de 5 cm) por 5 segundos, depois abra-a completamente.
Se forem necessárias intervenções nas comidas, será preciso deixar a porta aberta o menos possível para evitar que a temperatura dentro do forno se abaixe a ponto de prejudicar o cozimento.

4.2 Ventilação de resfriamento (se previsto)



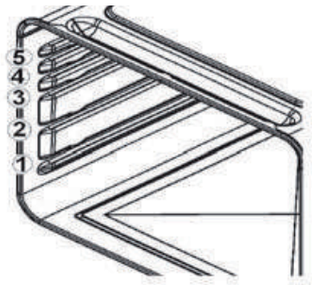
Alguns modelos de fornos estão dotado de uma ventarola de resfriamento que entra em função com ele aceso e quando atinge uma certa temperatura.
O funcionamento da ventarola provoca um fluxo normal de ar que sai superiormente na fachada do forno e que pode continuar por um breve período mesmo depois do apagamento do mesmo.

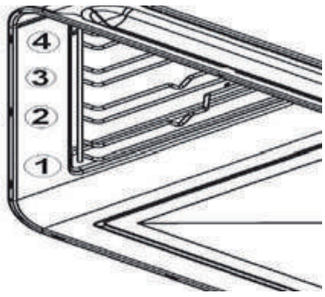
4.3 Lâmpada de iluminação interna

A lâmpada interna do forno acende-se girando o botão das funções em qualquer uma destas.

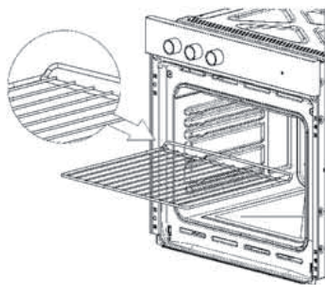
5. ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

O forno dispõe de 5 guias para o posicionamento de assadeiras e grelhas com diversas alturas altezze ou de 4 níveis nas guias laterais no varão metálico.





GRELHA: Utilizada como suporte para recipientes com comidas de cozimento.
Atenção: A grade deve ser inserida no sentido indicado na imagem ao lado.



ASSADEIRA FORNO: Utilizada para o cozimento de comidas.



Guias laterais (OPCIONAL): Em alguns modelos podem estar presentes as guias laterais extraíveis.

Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
Através dos centros de assistência autorizados é possível solicitar os acessórios originais nos modelos previstos.

6. CONSELHOS DE COZIMENTO

Para obter bons resultados é aconselhável pré-aquecer o forno à temperatura desejada antes de introduzir os alimentos, quando a luz de sinalização laranja se apagar significa que o aquecimento terminou.

Para alimentos especialmente gordurosos, não é necessário o pré-aquecimento.
Em caso de carne ainda congelada, aconselha-se manter a temperatura de cozedura a cerca 20°C ou menos, aumentando o tempo de cozedura em cerca de 10/15 minutos.

Nas fases que precedem a cozedura, certificar-se de que no interior do forno estejam presentes apenas os acessórios indispensáveis (normalmente basta a presença da grelha na qual, após o pré-aquecimento, será posicionado o recipiente ou a bandeja com o alimento a cozinhar).

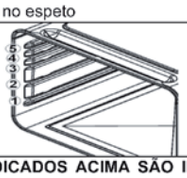
Para obter ótimos resultados de cozimento é indispensável escolher pata cada tipo de prato a FUNÇÃO, a TEMPERATURA, o TEMPO e o nível de inserção nas guias internas do forno, com base no modelo adquirido e nas funções disponíveis:
- Funções : com base no modelo podem variar de número, girando o botão na função desejada obtém-se diversos estilos de cozimento.
- Temperatura : é activada girando o botão na temperatura desejada.
- Tempos de cozimento : geralmente dependem do tipo e da quantidade de pratos a cozinhar, dos diversos hábitos alimentares e do gosto e experiência pessoal.
- Níveis de inserção: existem 5 guias (1 inferior, 3 centrais, 1 superior) nos fornos com paredes moldadas e 4 níveis (1 inferior, 2 centrais, 1 superior) nos fornos com guias laterais.

As indicações fornecidas nas receitas são geralmente suficientes para obter resultados satisfatórios.
Os níveis de inserção centrais são normalmente adaptados à maior parte dos cozimentos visto que é nesta parte do forno que, com controlo prévio do termostato, acontece a perfeita estabilização da temperatura activada.
Nos fornos eléctricos quanto mais levanta-se o nível de inserção de assadeiras ou grelhas no forno mais aproxima-se à fonte de calor (maior brunidura da parte superior dos pratos e execução de grelhas das comidas) .
A quantidade de porções das comidas e a utilização dos recipientes para alimentos de material e espessuras diversos (terracota, vidro, alumínios, aço) podem determinar tempos de cozimento diferentes daqueles indicados nos manuais de receitas.
O cozimento com ventilação forçada produz alta eliminação de humidade das comidas e é geralmente aconselhada para doces com massa batida, cozimentos múltiplos e porções de grande espessura.
Nos cozimentos delicados com levitação evite ou reduza ao mínimo indispensável a abertura da porta do forno para não alterar os ciclos termostatos de aquecimento.
Nos cozimentos com utilização do grelhador feitos na grelha ou com a utilização de espeto de churrasco coloque no degrau abaixo um prato contendo alguns decilitros de água para limitar esguichos de gordura e fumaça em excesso.

Para uma economia energética nos cozimentos com longa duração, pode-se desfrutar do calor resíduo apagando o forno alguns minutos antes em relação às indicações médias da receita, mantendo portanto fechada a porta do forno.
A perfeita qualidade isoladora do vão do forno permitirá igualmente aos pratos o alcance do cozimento ideal.

Tabela Indicativa das temperaturas e dos tempos de cozedura

Tipo de alimento	Temp. °C	Guias (*)	Tempo de cozedura em minutos	Conselho de Pessoal
Doces em moldes com massa líquida				
Bolos ou pastelaria salgada	175	2	55-65	
Bolo sublime	175	3	60-70	
Doces de massa tenra em moldes				
Base de bolos	200	3	08-10	
Base de bolo com requeijão	200	3	25-35	
Base de bolo com fruta	200	3	25-35	
Doces com massa levedada em moldes				
Base para bolos	180	3	30-45	
Pão mole 1 kg de farinha	200	3	25-35	
Doces pequenos				
Massa tenra	200	3	10-15	
Massa para panquecas	200	2	35-45	
Massa para biscoitos	200	3	15-20	
Massa				
Lasanhas	225	2	40-50	
Carnes				
(Tempo de cozedura em base a cada cm de espessura)	200	2	120-150	
Assado de longa cozedura	200	2	60-90	
Assado de curta cozedura	200	2	30-40	
Almôndegas				
Aves domésticas				
Pato 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Ganso 3 kg	200	2	150-210	
Frango assado	200	2	60-90	
Perú 5Kg	175	2	240-260	
Caça				
Lebre	200	2	60-90	
Pernil de veado	200	2	90-150	
Pernil de cervo	175	2	90-180	
Verduras				
Batatas ao forno	220	2	30-40	
Pudim de legumes cozidos	200	2	40-50	
Peixe				
Truta	200	2	40-50	
Pargo	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Costoletas		4	8-12	
Salsichas		4	10-12	
Frango no espeto		-	25-35	
Assado de vitela no espeto		-	50-60	



(*) Na coluna Guias o número é referido partindo da guia mais baixa do forno.

Não introduzir recipientes na base do forno e não revestí-lo com papel de alumínio, poderia criar uma acumulação térmica e danificar o esmalte.

OS DADOS INDICADOS ACIMA SÃO INDICATIVOS PORQUE A MODALIDADE E O TEMPO DE COZEDURA VARIAM CONFORME A QUANTIDADE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

O Grill

Na cozedura com utilização do grill efectuada na grelha ou com a utilização do espeto rotativo, colocar abaixo uma bandeja que contenha alguns decilitros de água para limitar jactos de gordura e fumo em excesso.

Para uma boa poupança de energia, nas cozeduras de longa duração pode ser aproveitado o calor residual, desligando o forno alguns minutos antes do que aquele indicado em média nas receitas, mantendo em seguida a porta do forno fechada.

Em seguida alguns conselhos para as cozeduras no grill:

Alimentos	**Tempo de cozedura em minutos**	
	Acima	Abaixo
Carnes finas	6	4
Carne normal	8	5
Peixe (ex. truta, salmão)	15	12
Salsichas	12	10
Tosta	**5**	**2**

Girar os alimentos na metade da cozedura. Não utilizar películas de alumínio para envolver os alimentos ou cobrir os recipientes porque o calor refletido pode incendiar a película ou danificar o grill.

ATENÇÃO:

Nas cozeduras com funções "GRILL" a porta do forno deve ser mantida FECHADA e a temperatura configurada não deve superar os 200°C.

ATENÇÃO:

Durante o cozimento de pratos particularmente ricos em humidade (tortas de verduras, estufados e humidos de carnes o upeixes, doces com frutas) dentro do forno criam vapor aquosos.



Preste atenção durante a abertura da porta!

Para atenuar a saída do vapor use a precaução da abertura da porta em dois tempos: afaste a porta de alguns cm e depois de alguns segundos complete a abertura.

É oportuno saber que este vapor aquoso, nos minutos sucessivos ao cozimento, durante o resfriamento do forno, determina a formação de condensação e, portanto, gotas de água no apoio do vidro interno da porta e nas paredes esmaltadas.

Para uma boa manutenção do forno é necessário providenciar a remoção desta presença mínima de água utilizando um pano absorvente ou uma esponja não abrasiva no final de cada cozimento, tendo como característica uma elevada presença de humidade.

A porta do forno deve estar fechada durante os cozimentos.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue a alimentação eléctrica do forno antes de qualquer intervenção que solicite o acesso a partes sob tensão.

7.1 Limpeza do aço inoxidável

Para uma boa conservação do aço inoxidável, aconselha-se limpá-lo no final de cada uso e depois deixá-lo resfriar.

7.2 Limpeza ordinária quotidiana

Para limpar e conservar as superfícies de aço inoxidável use sempre e somente produtos específicos que não contenham abrasivos.

Modo de uso: coloque num pano humido o produto e passe-o na superfície interna do forno, enxágue-o cuidadosamente e seque com um pano macio.

7.3 Manchas de comida ou resíduos

Não utilize nunca esponjas metálicas ou raspadeiras cortantes, pode-se danificar as superfícies.
Utilize produtos normais para o aço, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de material plástico ou de madeira.
Enxágue cuidadosamente e segue com pano macio.
Evite deixar secar dentro do forno resíduos de comida com base açucarada (ex. compotas, chocolates, etc..).
Secando-se com o tempo estes resíduos podem estragar o esmalte que cobre a parte interior do forno.

Para uma boa conservação do forno é preciso limpá-lo regularmente depois de tê-lo deixado resfriar.
Retire todas as partes removíveis para uma limpeza mais fácil.

7.4 Limpeza do forno (sem painéis de autolimpeza)

Limpe a grelha do forno e as guias laterais com água quente e detergentes não abrasivos, enxágue e seque (fig. 20).
Para facilitar as operações de limpeza, é possível remover a porta (vide ponto 8.2 desmontagem da porta).

7.5 Vidro da porta

Para a limpeza utilize papel absorvente de cozinha, no caso de sujeira persistente, lave com uma esponja humida e detergente comum.
Não utilizar detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta pois podem riscar a superfície do vidro e causar a sua rutura.
Aconselha-se manter o vidro da porta o mais limpo possível.

8. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

O forno necessita de pequenas intervenções de manutenção; com tempo algumas partes sujeitas ao uso, como guarnições, lâmpada, etc. necessitam de substituição.
A seguir são fornecidas as instruções para intervenções deste tipo.



Desligue a alimentação eléctrica do forno antes de qualquer intervenção que exija o acesso a partes sob tensão.

8.1 Substituição da lâmpada de iluminação interna

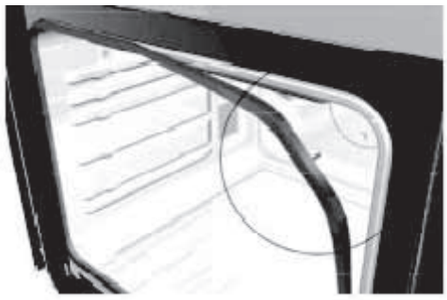
Retire a cobertura de proteção “A” desparafusando-a no sentido anti-horário, substitua a lâmpada “B” por uma semelhante.
Após, monte novamente a proteção e parafuse-a no sentido horário até apertá-la firmemente (fig. 21).
Utilize somente lâmpadas para forno (T300°C) 15W ou 25W, dependendo dos modelos.

Não toque nunca directamente com os dedos a lâmpada, use luvas protetoras ou coberturas de proteção.
Utilize somente lâmpadas fornecidas junto aos centros de assistência autorizados.

8.2 Desmontagem da porta

Levante as patilhas “2” até chegar na batida com as dobradiças “1” e agarre a porta dos dois lados com ambas as mãos próximas das mesmas.
Levante a porta em direção ao alto formando um ângulo de cerca de 45° e retire-a com cautela.
Para a montagem, enfie a dobradiça “2” nas caneladuras apropriadas, deixe, portanto, apoiar a porta para baixo assegurando-se que permaneça bloqueada nas caneladuras “3”, depois desenganche as patilhas “1” (fig. 22).

8.3 Desmontagem das guarnições da porta do forno



Para uma óptima limpeza do forno, a guarnição da porta é desmontável.
Uma vez a porta desmontada, levante as patilhas colocadas nos ângulos, como mostra a figura.
Com a limpeza acabada, monte novamente a guarnição segurando horizontalmente o lado mais longo e enfie as junturas nos respectivos furos, iniciando por aquelas superiores.

NOTAS

INGEBOUWDE ELEKTRISCHE OVEN

NL

INTRODUCTIE

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van ons product.

BELANGRIJK:
Bewaar deze instructies voor het gebruik samen met het product. Mocht het product aan anderen worden afgestaan of doorverkocht, controleer dan of het vergezeld gaat van deze instructies.
Wij nodigen u uit deze wenken met aandacht te lezen alvorens het product te installeren en te gebruiken. Deze instructies zijn opgesteld voor uw veiligheid en voor die van uw naasten.
Deze handleiding bevat aanwijzingen die dienen voor de ongewijzigde handhaving van de esthetische en functionele kwaliteiten van de oven.

Het is mogelijk om onze site: www.glemgas.com te bezoeken waarin u de laatste nieuwigheden en nog meer nuttige en aanvullende informatie zult aantreffen.

Met het constante doel om onze producten te verbeteren, behouden wij ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen op de technische, functionele of esthetische kenmerken ervan die parallel aan de technische ontwikkelingen lopen.



Belangrijk:
Voordat u de oven start, dient u deze handleiding voor installatie en gebruik met aandacht te lezen om de werking ervan zo goed mogelijk te leren kennen.

INHOUDSOPGAVE

1. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET GEBRUIK VAN DE OVEN..... 60

2. INSTALLATIE 61

3. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN 62

4. GEBRUIK VAN DE OVEN 66

5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES 67

6. KOOKTIPS 67

7. REINIGING EN ONDERHOUD 69

8. BUITENGEWOON ONDERHOUD 70

9. AFBEELDING 91

NL

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR:
duiden op handelingen bestemd voor de GEKWALIFICEERDE TECHNICUS die de installatie, de indienststelling en het testen van het apparaat moet uitvoeren.



INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER:
duiden op de gebruikstips, de beschrijving van de bedieningsorganen, de correcte reiniging en het onderhoud van de oven.



PRESENTATIE

1. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik van de oven

- Opgepast: het toestel en zijn toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze constant onder toezicht staan.
- Dit toestel mag alleen door kinderen vanaf 8 jaar of door personen met beperkte fysische, sensorische of mentale capaciteiten of zonder ervaring of kennis worden gebruikt wanneer ze voldoende onder toezicht staan en instructies krijgen omtrent een veilig gebruik van het toestel en de gevaren die hieraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als ze niet onder toezicht staan.
- Opgepast: het toestel en zijn toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden: houd kinderen op een afstand.
- Gebruik nooit stoomapparaten of apparaten onder hoge druk om de oven schoon te maken. Dit zou problemen kunnen opleveren voor de elektrische veiligheid.
- Gebruik de specifieke rails om de roosters en de ovenschalen correct in de oven te plaaten (de oven heeft 5 rails om ovenschalen en roosters op verschillende hoogtes te plaatsen do 4 niveaus op zijrails on rond metaak, zoals in detail beschreven in de hoofdstukken 5 en 6).
- Sluit voor elke ingreep waarbij toegang tot de onder spanning staande delen noodzakelijk is, de elektrische voeding van de oven af.
- Zorg ervoor dat het toestel uit staat vooraleer de verlichtingslamp te vervangen, om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen schuursponsjes of snijdende schrapers om de ruit van de oven schoon te maken, omdat die krassen op het oppervlak kunnen maken, waardoor de ruit kan breken.
- Dit apparaat werd ontworpen voor een huishoudelijk en privaat gebruik. Het is enkel bestemd voor het bereiden van voedingsmiddelen.
  De fabrikant slaat elke aansprakelijkheid af voor een verschillend gebruik. Deze oven bevat geen enkel onderdeel op basis van asbest.
- Dit apparaat is enkel bestemd voor een niet professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet met commerciële of industriële doeleinden of voor doeleinden waarvoor het apparaat niet werd ontworpen.
  Doe geen pogingen om de technische eigenschappen van dit apparaat te wijzigen, dit zou gevaar kunnen opleveren voor u en uw woongenoten.
- Alvorens de oven voor de eerste keer in gebruik te stellen, dient u hem gedurende ongeveer 15 minuten leeg op te warmen. Verzeker u ervan dat de kamer goed verlucht wordt daar het mogelijk is dat u een bijzondere geur waarneemt of dat er een weinig rook vrijkomt.
  DIT IS NORMAAL.
- Wanneer u een ovenschaal of ovenrooster invoegt of verwijdert, moet u opletten dat u met de handen de warme elementen erboven niet aanraakt. Gebruik thermische keukenhandschoenen.
  Gebruik voor het bereiden van voedingsmiddelen enkel vuurvaste schotels die weerstand kunnen bieden aan hoge temperaturen.
  Leg nooit aluminiumfolie rechtstreeks op de ovenplaat. De geaccumuleerde warmte zou de lak kunnen beschadigen.
  Zet geen zware voorwerpen op de ovendeur en verzeker u ervan dat de kinderen er niet gaan op zitten.
  Voer de schoonmaak van de oven uit wanneer hij niet warm meer is en vooral wanneer hij uit is.
  Nadat de oven gebruikt werd, moet u controleren of alle bedieningsknoppen zich in uitgeschakelde stand bevinden.
  Gebruik de oven niet als voorraadkast. Plaats er geen voorwerpen of ontvlambare voorwerpen in.
- De alcoholdampen kunnen in de warme oven ontbranden. Geen spijzen voorbereiden met drank met een hoog alcoholgehalte. Gebruik uitsluitend geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte. Open de deur voorzichtig.

1.1 Respect voor het milieu



De verpakkingsmaterialen van dit apparaat kunnen gerecycled worden. Door de materialen daadwerkelijk te recyclen draagt u bij aan de bescherming van het milieu. Gooi de diverse materialen in de speciale containers die door uw gemeente ter beschikking gesteld worden.
Dit apparaat bevat recyclebare materialen die gemarkeerd worden met dit logo dat aangeeft dat afgedankte apparaten niet met stadsvuil moeten worden weggegooid. Het apparaat is dan ook in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake afgedankte elektrische/elektronische apparatuur.
Neem contact op met uw gemeente of met uw wederverkoper om de verzamelplaatsen bij u in de buurt te kennen.
Wij danken u voor uw medewerking aan de bescherming van het milieu.

2. INSTALLATIE

2.1 Elektrische aansluiting

Controleer of het voltage en de spanning overeenstemmen met de gegevens op het plaatje dat op de rand van de ovendeur aangebracht is.



De kabels voor de aansluiting op het elektriciteitsnet moeten beveiligd worden tegen rechtstreeks contact met de metalen mantel van de oven.
Het plaatje mag nooit weggenomen worden.



Let op: de aardaansluiting is wettelijk verplicht.



Om rechtstreeks op het net aan te sluiten, moet men een systeem voorzien die de ontkoppeling van het net verzekert, met een openingsafstand tussen de contacten die volledige ontkoppeling toelaat in omstandigheden van overspanningscategorie III, conform met de regels voor installatie.
Vermijd het gebruik van redcutes of adapters omdat die oververhitting of verbranding kunnen veroorzaken.

Voer na de installatie een korte test van de oven uit door de verderop vermelde instructies in acht te nemen.
Mocht de oven niet werken, sluit hem dan af van het elektriciteitsnet en neem contact op met het dichtst bijzijnde technische servicecentrum.
Niet proberen het apparaat zelf te repareren.



LET OP:
De fabrikant wijst iedere vorm van aansprakelijkheid af wegens schade die geleden wordt door mensen of voorwerpen en die veroorzaakt werd door de veronachtzaming van de hiervoor vermelde voorschriften of die voortkomen uit het onklaar maken van ook slechts één onderdeel van het apparaat of door het gebruik van niet originele reserveonderdelen.

2.2 Positionering van de oven

De oven is gereed gemaakt om ingebouwd te worden in meubels.
De afmetingen moeten in overeenstemming zijn met die van de afbeeldingen 1 en 2.
De boven-/achterkant van het meubel moet een opening met een diepte van minstens 80-90 mm hebben, zoals afbeelding 1 toont.
Draai de 4 schroeven vast door deze eerst in het busje te steken en vervolgens in de omlijsting (fig. 1 ref. A, B).

Voor installaties onder het "top"-vlak dient men te controleren of de achter-/onderkant van het meubel een opening heeft zoals die van afbeelding 2 (referentie C).

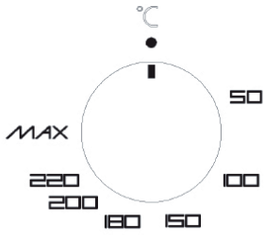


Gebruik de ovendeur niet als hefboom om de oven in het meubel te plaatsen.
Oefen geen grote druk uit op de geopende ovendeur.

3. Beschrijving van de bedieningsorganen

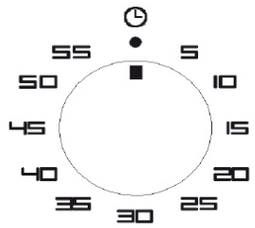
De verschillende functies kunnen via de knoppen op het bedieningspaneel van de oven gekozen worden.
LEGENDA:

Ovenlicht	Onderste verwarmings - element plus ventilator	Verwarmingselement grill plus spit en plus ventilator
Bovenste en onderste verwarmingselement	Bovenste verwarmings - element plus grill	Verwarmingselement grill plus spit
Onderste verwarmingselement	Bovenste en onderste verwarmingselement plus ventilator	Bovenste verwarmings - element plus grill en plus spit
Verwarmingselement grill	Voorverwarming	
Verwarmingselement grill plus ventilator	Spit	
Element hele luchtoven	Bovenste verwarmings - element plus grill en plus ventilator	
Ontdooiing	Pizzafunctie	



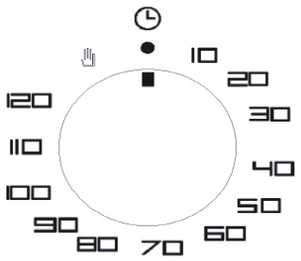
THERMOSTAAT:

De keuze van de kooktemperatuur vindt plaats door de knop met de wijzers van de klok mee op de gewenste waarde te draaien, tussen 50° en MAX.



MECHANISCHE MINUTENTELLER:

De minutenteller kan ingesteld worden voor een maximumduur van een uur. De regelknop moet met de wijzers van de klok mee gedraaid worden tot de positie van 60 minuten. Draai de knop vervolgens tegen de wijzers van de klok in op de gewenste tijd.
Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal dat automatisch ophoudt.
De minutenteller zal de werking van de oven op het moment van het geluidssignaal niet onderbreken.



MECHANISCHE TIMER EINDE KOOKTIJD 120 MINUTEN:

Zet de knop van de thermostaat op de gewenste temperatuur en draai de knop van de timer met de wijzers van de klok mee op de gewenste tijd (max 120 minuten).
Wanneer de timer opnieuw op beginpositie “0” staat, zal een geluidssignaal de automatische uitschakeling van de oven meedelen.
Indien de kooktijd langer is dan 2 uur, of indien u de oven manueel wenst te gebruiken, draai de knop van de timer dan op

CONTROLELAMPJE THERMOSTAAT (ORANJE):

Het brandende controlelampje geeft aan dat de oven zich in de fase van verwarming bevindt.

Gaat het controlelampje tijdens het koken uit, dan betekent dit dat de oven de van tevoren vastgestelde temperatuur bereikt heeft. Het regelmatig knipperen van het lampje betekent dat de temperatuur binnenin de oven constant op het ingestelde niveau gehandhaafd wordt.

CONTROLELAMPJE INSCHAKELING (GROEN) (INDIEN AANWEZIG):

Dit controlelampje gaat aan wanneer de oven wordt aangezet voor een bereiding, het blijft de hele bereidingsduur aan en gaat alleen uit wanneer we de oven uitzetten.

3.1 Koken aan het spit (INDIEN AANWEZIG):

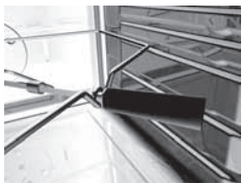
In elektrische ovens is het mogelijk het spit te gebruiken in combinatie met de werking van de grill of van de oven.



Bevestig het te bereiden gerecht op de stang van het spit en zet het vast met de twee klemmen. Zorg ervoor de spitmotor niet te zwaar te belasten met te zware gerechten. Handel nu als volgt:



1) Plaats het frame op de derde geleider van onderen.



2) Plaats het spit op het frame op een wijze dat de stangvan het spit ondersteund blijft.



3) Schroef de plastic handgreep los.



4) Plaats het frame met het spit met het te bereiden gerecht in de oven tot de punt van de stang de achterwand van de oven binnengaat.
5) Is het koken klaar, schroef dan de plastic handgreep vast op het spit om dit naar buiten te trekken.

Plaats een ovenplaat op de eerste geleider van onderen en giet er een beetje water op om rookvorming te voorkomen.

3.2 ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERUNIT (FIG. 3)

FUNCTIES

 Verhoogt het nummer op het display

 Verlaagt het nummer op het display

MENU Instelling van duur en einde kooktijd

3.2.1 Inschakeling:

Is de oven eenmaal ingeschakeld dan knipperen de tijd van de dag en de icoon AUTO op het beeldscherm en zal de oven door de timer inactief gemaakt worden. Om deze situatie te deblokkeren, dient men de manuele instellingswijze binnen te gaan.
Stel vervolgens de tijd van de correcte dag in.

Manuele instellingswijze:
Druk op MENU (fig. 4) .

3.2.2 Instelling van de tijd

De instelling van de tijd kan alleen plaatsvinden waneer de kookprogramma's niet in werking zijn.
Tijdens de instellingsfasen zal het puntje tussen het uur en de minuten knipperen.
Druk op + en/of – om de tijd in te stellen (fig. 6).

 Wanneer de tijd ingesteld is, wacht dan vijf seconden of druk gelijktijdig op + en – om deze werkwijze te verlaten.

3.2.3 Alarm (buzzer)

1) Druk op MENU en de icoon van het alarm knippert in het formaat minuten (bv.: 5 min.) (fig. 7).

2) Druk op + of – om het alarm in te stellen (fig. 8).

3) Na vijf seconden zal het scherm de tijd van de dag weergeven (fig. 9).

Wanneer de geprogrammeerde tijd eenmaal verstreken is, zal het alarm klinken.
Druk op ongeacht welke knop om het uit te zetten.

3.2.4 Automatisch koken

Om het koken onmiddellijk te starten, dient men alleen de duur van de kooktijd te programmeren.
Voorbeeld: u wilt 2 uur en 15 minuten koken en daar nu mee beginnen:

1) Het is nu 18:30 (fig. 10).

2) Druk 2 keer op MENU om de functie “kookduur” binnen te gaan (fig. 11).

3) Druk op de knoppen + of – om de kookduur in te stellen, bijvoorbeeld 2h en 15 min (fig. 12).

Het beeldscherm zal binnen 5 seconden nog steeds de huidige tijd en de icoon AUTO tonen deze blijft permanent op het scherm branden (fig. 13).
Stel de gewenste kookfunctie in.
Het koken zal van start gaan en eindigen na het verstrijken van de ingestelde alarmtijd (in dit geval 2 uur en 15 min.).
Indien u niet wilt dat het koken onmiddellijk van start gaat, kunt u het tijdstip instellen waarop u wilt dat het koken eindigt.
Na instelling van de kookduur, zoals eerder beschreven, drukt u 3 keer op MENU en gaat u de functie van einde kooktijd binnen (fig. 14).

Voorbeeld: u wilt dat het eten om 20:45 klaar is:

1) Druk 3 keer op MENU tot “End” op het beeldscherm verschijnt In het voorbeeld is het einde van de kooktijd: (18:30 + 2:15 = 20:45) (fig. 15).

2) Druk op + of – om het tijdstip van einde kooktijd te programmeren (fig. 16).

3) Na enkele seconden zal de huidige tijd op het beeldscherm verschijnen (fig. 17).

<u>Samenvatting van het voorbeeld:</u>
Door de timer zo te hebben geprogrammeerd dat het eten om 21:30 klaar is, en gezien de duur van de kooktijd van 2 uur en 15 minuten eerder ingesteld was, zal het koken om 19:15 uur beginnen, 2 uur en 15 minuten duren en om 21:30 eindigen.

De afbeelding 18 toont het beeldscherm wanneer het tijd op het beeldscherm verschijnen.

De afbeelding 19 toont het beeldscherm wanneer het tijd op het beeldscherm verschijnen.

De timer blokkeert de oven tot men opnieuw de manuele instellingswijze binnengaat (zie paragraaf 3.2.1).

Het alarm zal 7 minuten klinken indien het niet uitgezet wordt door op ongeacht welke knop te drukken.

3.2.5 Einde van de kooktijd

Er kunnen 3 verschillende tonen gekozen worden:

1) Houd de toets ingedrukt – om de van tevoren vastgestelde toon te horen;
2) Laat de toets los en druk hem opnieuw in – om de volgende toon te horen;
3) De laatste toon die u hoort zal ingesteld/bewaard blijven tot een nieuwe programmering van de toon plaatsvindt.

4. GEBRUIK VAN DE OVEN

Deze oven combineert de voordelen van traditionele "statische" ovens met die van de moderne, geventileerde heteluchtovens. Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee men gemakkelijk en veilig een keuze kan maken uit de diverse kookmethoden. Door de knoppen op de voorzijde te gebruiken, kan men diverse programma's selecteren alsmede de gewenste temperatuur.
Om uw oven beter te gebruiken, verzoeken wij u om het instructieboekje met aandacht te lezen.

4.1 Algemene mededelingen en tips

Wanneer de oven voor het eerst gebruikt wordt, is het zaak hem te verwarmen tot de maximumtemperatuur (250°C) gedurende een tijd die lang genoeg is om het eventuele residu fabrieksolie te verbranden die de gerechten anders een onaangename geur zouden kunnen verstrekken.



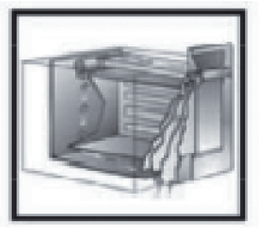
Tijdens het koken mag de bodem van de oven niet bedekt worden met aluminiumfolie en mogen geen pannen of platen op de bodem geplaatst worden waardoor de laklaag beschadigd kan raken.
Indien men ovenpapier wilt gebruiken, moet dit zo geplaatst worden dat het geen belemmering voor de circulatie van de hete lucht binnenin de oven vormt



Om te voorkomen dat de eventuele damp in de oven last veroorzaakt, moet de deur in de 2 fasen geopend worden: Houd de deur gedurende 5 seconden half geopend (een opening van 5 cm) en open de ovendeur daarna volledig.
Mocht het nodig zijn ingrepen op de gerechten te moeten uitvoeren, dan moet de ovendeur zo kort mogelijk geopend worden om te voorkomen dat de temperatuur binnenin de oven zodanig daalt dat het koken erdoor gecompromitteerd wordt.

4.2 Koelventilatie (indien aanwezig)

Enkele modellen zijn uitgerust met een koelventilator die in werking treedt wanneer de oven ingeschakeld is en een bepaalde temperatuur wort bereikt.
De werking van de ventilator veroorzaakt een gewone luchtstroom die aan de bovenkant van de voorzijde van de oven naar buiten komt en die ook kort na de uitschakeling van de oven voortgezet wordt.

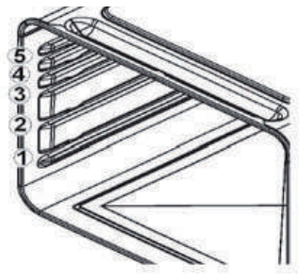


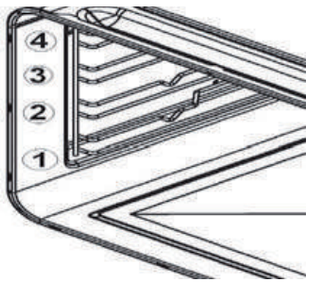
4.3 Lamp voor binnenverlichting

De lamp binnenin de oven wordt ingeschakeld door de functieknop op ongeacht welke van de functies te draaien.

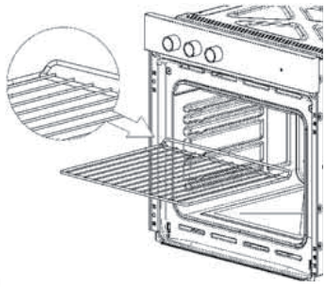
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

De oven heeft 5 geleiders voor het plaatsen van platen en roosters op verschillende hoogten altezze of 4 niveaus op zijrails in rond metaal.





ROOSTER: wordt gebruikt ter ondersteuning van schalen met gerechten.
Opgepast: het rooster moet ingebracht worden in de richting zoals aangegeven op de afbeelding hiernaast.



OVENPLAAT: wordt gebruikt voor het koken van gerechten.



Zijgeleiders (OPTIONAL): in enkele modellen kunnen wegneembare zijgeleiders aanwezig zijn.

Op enkele modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.
Via de geautoriseerde servicecentra kunnen de originele accessoires aangevraagd worden voor de modellen waarin dat mogelijk is.

6. KOOKTIPS

Om goeie resultaten te verkrijgen is het aangeraden om de oven op de gewenst temperatuur voor te verwarmen vooraleer de gerechten erin te plaatsen wanneer het oranje controlelampje uitgaat zodra het voorverwarmen is beëindigd.

Voor bijzonder vette gerechten is voorverwarmen niet nodig.
Wanneer het vlees nog bevroren is, is het aanbevolen om de bereidingstemperatuur 20° lager te zetten en de bereidingstijd met 10/15 minute te verlengen.

Tijdens de fasen die aan de bereiding voorafgaan, moet men ervoor zorgen dat in de oven alleen de accessoires aanwezig zijn die strikt noodzakelijk zijn (normaal volstaat een rooster waarop men na het voorverwarmen de pot of de schaal zet met het gerecht dat men wil bereiden).

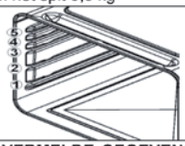
Voor het verkrijgen van optimale resultaten is het absoluut noodzakelijk om voor ieder soort gerecht de FUNCTIE, de TEMPERATUUR, de TIJD en het niveau van de geleiders binnenin de oven te kiezen op grond van het aangekochte model en de beschikbare functies:
- Functies: op grond van het model kan een ander aantal functies aanwezig zijn. Door de knop op de gewenste functie te draaien, wordenverschillende kookstijlen verkregen.
- Temperatuur: wordt ingesteld door de knop op de gewenste temperatuur te draaien.
- Kooktijden: zijn doorgaans afhankelijk van het type en de hoeveelheid te bereiden gerechten, van de diverse eetgewoonten, de smaak en de persoonlijke ervaring.
- Plaatsingsniveaus: : er zijn 5 rails (1 onderaan, 3 in het midden, 1 bovenaan) in de ovens met gedrukte wanden en 4 niveaus (1 onderaan, 2 in het midden, 1 bovenaan) bij de ovens met zijrails.

De verstrekte aanwijzingen op de recepten zijn doorgaans voldoende om bevredigende kookresultaten te verkrijgen.
De centrale posities van de geleiders worden doorgaans gebruikt voor het merendeel van de gerechten omdat het in dit deel van de oven is dat de ingestelde temperatuur, na de controle van de thermostaat, perfect gestabiliseerd wordt.
In de elektrische ovens wordt de warmtebron meer genaderd naarmate de ovenplaten of –roosters hoger in de oven geplaatst worden (de bovenkant van de gerechten en de gegrilde gerechten worden bruiner).
Het verdelen in porties van de gerechten en het gebruik van schalen voor levensmiddelen van verschillend materiaal en verschillende dikte (terracotta, glas, aluminium, staal) kunnen andere kooktijden vereisen dan de tijden die in kookboeken voor de recepten aangeduid worden.
Het koken met geforceerde ventilatie heeft tot gevolg dat het vocht uit de gerechten weggenomen worden en deze wijze wordt dan ook aangeraden voor gebak met geklutst beslag, meervoudige gerechten en porties met een grote dikte.
Bij delicate gerechten met gisting moet vermeden worden de ovendeur te openen, of dient men het openen van de ovendeur tot het minimum te beperken om de thermostaatcycli van de verwarming niet te veranderen.
Bij het koken met grill op het rooster, of met gebruik van het spit, dient men op de geleider eronder een plaat met enkele deciliters water te plaatsen om vetspetters en overtollige rook te voorkomen.

Voor een aanzienlijke energiebesparing bij het langdurig koken van gerechten kan gebruik gemaakt worden van de restwarmte door de oven enkele minuten eerder dan de aanduiding van het recept uit te schakelen en de ovendeur gesloten te houden.
De perfecte isolatie van de ovenruimte zal het hoe dan ook mogelijk maken dat het gerecht op ideale wijze gekookt wordt.

Indicatieve tabel met temperaturen en bereidingstijden

Type voeding	Temp. °C	Rails (*)	Bereidingstijd in minuten	Persoonlijk advies
Desserts in vormen met vloeibare deeg				
Taarten of zoute pasteien	175	2	55-65	
Sublieme taart	175	3	60-70	
Kruimeldeegdesserts in vormen				
Basis voor taarten	200	3	08-10	
Basis voor taart met ricotta	200	3	25-35	
Basis voor taart met fruit	200	3	25-35	
Desserts met gistdeeg in vormen				
Basis voor taarten	180	3	30-45	
Zacht brood 1 kg bloem	200	3	25-35	
Gebakjes				
Kruimeldeeg	200	3	10-15	
Deeg voor beignets	200	2	35-45	
Deeg voor koekjes	200	3	15-20	
Pasta				
Lasagne	225	2	40-50	
Vlees				
(bereidingstijd op basis van iedere cm dikte)				
Gebraad dat lang moet bereiden	200	2	120-150	
Gebraad dat kort moet bereiden	200	2	60-90	
Gehaktballetjes	200	2	30-40	
Gevogelte				
Eend 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Gans 3 kg	200	2	150-210	
Geroosterde kip	200	2	60-90	
Kalkoen 5 kg	175	2	240-260	
Wild				
Haas	200	2	60-90	
Reebout	200	2	90-150	
Hertenbout	175	2	90-180	
Groenten				
Aardappelen in de oven	220	2	30-40	
Pudding van gekookte groenten	200	2	40-50	
Vis				
Forel	200	2	40-50	
Zeebrasem	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Schnitzels		4	8-12	
Worstjes		4	10-12	
Kip aan het spit		-	25-35	
Kalfsgebraad aan het spit 0,6 kg		-	50-60	



(*) In de kolom Rails verwijst het nummer naar de bereidingscel, te beginnen van onderen.

de schalen niet op de bodem van de oven zetten en ze niet met aluminiumfolie bekleden, dat kan warmteophoping veroorzaken en de email beschadigen.

DE HIERVOOR VERMELDE GEGEVENS ZIJN INDICATIEF OMDAT DE WERKWIJZE EN DE BEREIDINGSTIJD VARIËREN OP BASIS VAN DE HOEVEELHEID EN DE KWALITEIT VAN DE VOEDINGSWAREN.

De Grill

Bij bereidingen met gebruik van de grill op het rooster of met gebruik van het braadspit, moet men op het niveau eronder een schaal aanbrengen met enkele deciliter water erin om vetspatten en overtollige rook te beperken.

Om aanzienlijk veel energie te besparen, kan men bij bereidingen van lange duur de resterende warmte benutten door de oven enkele minuten eerder uit te zetten dan aangegeven in het recept en de deur van de oven gesloten te houden.

Hierna enkele tips om met de grill bereidingen uit te voeren:

Borden	**Bereidingstijd in minuten**	
	Boven	Beneden
Vlees dunne	6	4
Vlees normaal	8	5
Vis (forel, zalm)	15	12
Worstjes	12	10
Toast	**5**	**2**

Draai de gerechten halverwege de bereiding om. Gebruik geen aluminiumfolie om de gerechten in te wikkelen of om de schalen af te dekken, omdat de gereflecteerde warmte de folie kan doen ontbranden of de grill beschadigen.

OPGEPAST:

Bij bereidingen met “GRILL”-functies moet de deur van de oven DICHT worden gehouden en de ingestelde temperatuur mag niet meer dan 200°C overschrijden.

LET OP:

Tijdens het koken van zeer vochtrijke gerechten (groentequiche, gestoofd vlees of vis, fruitgebak) wordt binnenin de oven waterdamp gegenereerd.



Let op bij het openen van de ovendeur!

Om ervoor te zorgen dat minder waterdamp naar buiten komt moet de deur in twee fasen worden geopend: open de ovendeur enkele centimeters om hem na enkele seconden volledig te openen.

Men dient er rekening mee te houden dat deze waterdamp tijdens de minuten na het koken en tijdens de koeling van de oven condens vormen zodat waterdruppels op het glas aan de binnenkant van de ovendeur en op de gelakte wanden te zien zullen zijn.

Voor een goed onderhoud van de oven moet deze minimale aanwezigheid van water weggenomen worden met een absorberende doek of een niet schurende spons. Dit moet gebeuren na het koken van gerechten die een hoog vochtgehalte hebben.

De ovendeur moet tijdens het koken gesloten zijn.

7. REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel de elektrische voeding van de oven uit voordat ongeacht welke ingreep uitgevoerd gaat worden die toegang tot de onder spanning staande delen vereist.

7.1 Reiniging van het inox staal

Er wordt voor een goede handhaving van het inox staal aanbevolen om het na ieder gebruik en nadat het afgekoeld is, regelmatig te reinigen.

7.2 Gewonen dagelijkse reiniging

Om de oppervlakken van inox staal te reinigen en de goede staat ervan te handhaven, dient men altijd en uitsluitend specifieke producten te gebruiken die geen schuurmiddelen bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en reinig het binnenoppervlak van de oven daarmee. Zorgvuldig spoelen en afdrogen met een zachte doek.

7.3 Vlekken van etenswaren of -resten

Gebruik nooit metaalsponsjes of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
Gebruik de normale producten voor staat, die niet schuren, eventueel met gebruik van werktuigen van plastic of hout.
Zorgvuldig spoelen en afdrogen met een zachte doek.
Vermijd het de etensresten op suikerbasis binnenin de oven op te laten drogen (zoals jam, chocolade, enz.).
Deze opgedroogde resten kunnen op termijn de lak binnenin de oven beschadigen.



Voor een goede handhaving van de oven moet deze, na afgekoeld te zijn, regelmatig gereinigd worden.
Verwijder alle wegneembare delen om het reinigen te vergemakkelijken.

7.4 Reiniging van de oven (zonder zelfreinigende panelen)

Reinig het ovenrooster en de zijgeleiders met warm water en niet schurende reinigingsmiddelen. Spoelen en afdrogen.
Om de reiniging te vergemakkelijken, is het mogelijk de ovendeur weg te nemen (zie punt 8.2 voor de demontage van de ovendeur) (fig. 20).

7.5 Glas van de ovendeur

Gebruik voor de reinigingen absorberend keukenpapier. Was het glas met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel bij hardnekkig vuil.
Gebruik geen schurende detergenten of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur schoon te maken, hierdoor kunnen krassen in het glasoppervlak ontstaan en kan het glas breken.
Er wordt aangeraden het glas van de ovendeur zo schoon mogelijk te houden.

8. BUITENGEWOON ONDERHOUD

De oven heeft kleine onderhoudsingrepen nodig wanneer de aan slijtage onderhevige onderdelen zoals de pakkingen, de lamp, enz. na zekere tijd vervangen moeten worden.
Hierna worden de instructies voor dit type ingrepen verstrekt.



Schakel de elektrische voeding van de oven uit alvorens een ingreep uit te voeren waarbij men zich toegang tot de onder spanning staande delen dient te verschaffen.

8.1 Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

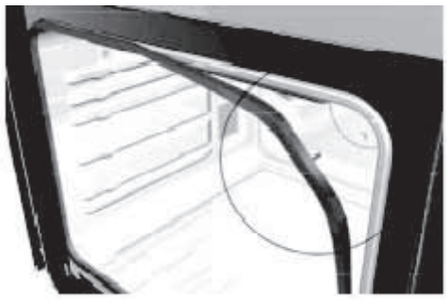
Neem de beschermende afdekking “A” weg door deze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven. Vervang lampje “B” door een met gelijk aardige kenmerken
Monteer opnieuw de bescherming en schroef deze met de wijzers van de klok mee vast om hem tenslotte stevig vast te zetten (fig. 21).
Gebruik alleen lampen voor ovens (T300°C) 15W of 25W, afhankelijk van model.

Raak het lampje nooit rechtstreeks met de vingers aan maar draag veiligheidshandschoenen.
Gebruik alleen lampen die verkrijgbaar zijn bij de geautoriseerde servicecentra.

8.2 Demontage van de ovendeur

Til hendeltjes “2” op tot ze in aanraking komen met scharnieren “1”. Neem de ovendeur met beide handen aan de zijkanten vast in de nabijheid van de scharnieren.
Til de ovendeur in opwaartse richting op bij een hoek van 45° en trek de deur voorzichtig los.
Voor de montage moet scharnier “2” in de betreffende gleuven worden gestoken. Laat de deur vervolgens omlaag rusten en controleer of hij in gleuven “3” geblokkeerd blijft. Koppel hendeltjes “1” vervolgens los (fig. 22).

8.3 Demontage van de pakkingen van de ovendeur



Voor een optimale reiniging van de oven, kan de pakking van de ovendeur gedemonteerd worden.
Wanneer de ovendeur gedemonteerd is moeten de palletjes op de hoeken opgetild worden zoals de afbeelding toont.
Is de reiniging klaar, monteer dan opnieuw de pakking door de langste zijde horizontaal te houden en de palletjes weer in de gaten te steken, te beginnen bij de bovenste.

NOTES

OFEN ELEKTRISCHE SAMMLUNG

DE

EINLEDEUNG

Lieber Kunde,

Danke, dass sie unser Produkt gewählt haben.

WICHTIG:
Diese Gebrauchsanweisungen müssen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden; es darf nur zusammen mit dem vorliegendem Gebrauchs- und Wartungshandbuch an Dritte weitergegeben oder verkauft werden.
Vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes sollten diese Ratschläge aufmerksam durchgelesen werden: sie sind zum Schutz ihrer Sicherheit und derer, die ihnen nahe stehen, abgefasst worden.
In diesem Handbuch finden sie Anweisungen, um die ästhetische und die funktionelle Form ihres Ofens intakt zu halten.

Dieses Gerät erfüllt die Vorschriften folgender Richtlinien:

- 2006/95/CE (Niederspannung)

- 2004/108/CE (EMV)

- 2009/142 (Gas)

- 2002/40/CE (Energieverbrauch elektrischer Backöfen)

- 2002/96/CE (WEEE)

- 1935/2004/CE (Lebensmittelkontaktmaterialien)

Außerdem stellen wir unsere Web Site zur Verfügung: www.glemgas.com auf der Sie unsere letzten Neuheiten und viele andere nützliche und zusätzliche Informationen finden können.

Stets darum bemüht, unsere Geräte zu verbessern, behalten wir uns das Recht vor, deren technische, funktionelle oder ästhetische Eigenschaften parallel zur technischen Evolution zu verändern.



Wichtig:
Vor der Inbetriebnahme des Ofens muss das vorliegende Installations- und Gebrauchshandbuch sorgfältig durchgelesen werden, um schnell dessen Bedienung zu erlernen.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANWEISUNG DES OFENS 74

2. INSTALLATION 75

3. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE 76

4. GEBRAUCH DES OFENS 80

5. ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR 81

6. RATSCHLÄGE FÜR DAS GAREN 81

7. REINIGUNG UND WARTUNG 83

8. AUßERORDENTLICHE WARTUNG 84

9. ABBILDUNGEN 91

DE

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR:

Beschreiben die Operationen, die der QUALIFIZIERTE TECHNIKER für die Installation, die Inbetriebnahme und die Endprüfung des Gerätes durchführen muss.



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER:

Ratschläge für den Gebrauch, Beschreibung der Bedienungen und der korrekten Reinigungs-und Wartungsoperationen des Ofens.



VORSTELLUNG

1. Sicherheitshinweise und Gebrauchsanweisung des Ofens

- Achtung: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können sich während des Gebrauchs aufheizen. Darauf achten, die heißen Teile nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht stets beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder solchen ohne Erfahrung oder Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt wurden und in den sicheren Gebrauch des Geräts und der mit ihm verbundenen Gefahren eingewiesen wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung ausgeführt werden
- Achtung: Die zugänglichen Teile können sich während des Gebrauchs aufheizen: Kleinkinder müssen fern gehalten werden.
- Zur Reinigung des Ofens dürfen niemals Dampf- oder Druckluft verwendet werden: Dies könnte die elektrische Sicherheit beeinträchtigen.
- Die Bratroste und Backbleche müssen über die speziellen Führungen ins Innere des Backofens eingeschoben werden (der Ofen hat 5 Führungen oder 4 seitliche Führungen aus metallenen Rundstäben, um die Bratroste und Backbleche auf verschiedene Höhen zu setzen, wie in den Kapiteln 5 und 6 detailliert beschrieben ist).
- Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu den unter Spannung stehenden Bauteilen erfordert, muss die elektrische Versorgung am Ofen abgetrennt werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor die Beleuchtungslampe ausgewechselt wird, um Stromschläge zu vermeiden.
- Keine scheuernden Schwämme oder scharfe Schaber benutzen, um das Glas der Tür zu reinigen, da die Oberfläche zerkratzt werden könnte und es zum Bruch des Glases kommen könnte.
- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch hergestellt. Es ist ausschliefflich für das Garen von Nahrungsmitteln bestimmt. Wir lehnen daher jegliche Verantwortung im Falle eines unsachgemäflen Gebrauchs ab. Dieser Ofen enthält keine Amiantbauteile.
- Dieses Gerät ist ausschliefflich für einen privaten und nicht professionellen Gebrauch bestimmt. Das Gerät darf niemals für kommerzielle oder industrielle Zwecke oder für nicht vorgesehenen Gebrauchszwecke verwendet werden.
  Die technischen Eigenschaften dieses Gerätes dürfen niemals verändert werden, auch nicht versuchsweise, da dies eine Gefahr für Sie selbst und die Personen in ihrer Nähe darstellen würde.
- Vor der ersten Inbetriebnahme erwärmt man den Ofen ca. 15 Minuten lang leer. Es muss sichergestellt werden, dass der Raum gut gelüftet ist; man könnte einen seltsamen Geruch wahrnehmen oder das Ausströmen von Rauch feststellen. DAS IST NORMAL.
- Während des Einführens oder Herausnehmens der Backformen oder Bratroste dürfen die oberen erwärmten Elemente nicht mit den Händen berührt werden; wir empfehlen den Gebrauch von thermischen Küchenhandschuhen.
  Für das Garen von Speisen sollten nur temperaturwiderständige Teller oder Backformen benutzt werden.
  Aluminiumfolie darf niemals direkt mit der Auflagefläche des Ofens in Kontakt kommen, da angesammelte Wärme die emaillierte Oberfläche beschädigen könnte.
  Auf der Ofentür dürfen keine schweren Gegenstände abgestellt werden und man muss sicherstellen, dass Kinder sich niemals draufsetzen.
  Vor der Reinigung des Ofeninneren muss sichergestellt werden, dass dieser nicht warm ist und vor allem, dass der Ofen ausgeschaltet ist.
  Nach Gebrauch des Ofens muss sichergestellt werden, dass alle Drehknöpfe auf Stopp-Position sind.
  Der Ofen darf nicht zum Abstellen jeglicher Gegenstände oder zur Aufbewahrung von entzündbaren Gegenständen benutzt werden.
- Die Alkoholdämpfe in der heißen Garkammer könnten Feuer fangen. Keine Gerichte mit großen Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt kochen. Ausschließlich kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt verwenden. Die Tür des Geräts vorsichtig öffnen.

1.1 Respekt für die Umwelt



Das Verpackungsmaterial dieses Gerätes ist wiederverwertbar: wir laden sie daher zum Schutz für die Umwelt dazu ein, das Material zu rezyklieren und es in die entsprechenden Behälter für die verschiedenen Materialien, die ihre Gemeinde zur Verfügung stellt, zu geben.
Dieses Gerät enthält wiederverwertbare Materialien; sie sind mit diesem Logo gekennzeichnet, der anzeigt, dass die Geräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie entsprechen daher den europäischen Richtlinien 2002/96/EG hinsichtlich der Dispersion von elektrischen/elektronischen Altgeräten.
Wenden sie sich an ihre Gemeinde oder an ihren Verkäufer, um die Sammelstellen in ihrer Nähe ausfindig zu machen.
Wir bedanken uns für die Zusammenarbeit, um die Umwelt zu schützen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

2. INSTALLATION

2.1 Elektrischer Anschluss

Es muss sichergestellt werden, dass die Spannung der auf dem Kennzeichnungsschild auf dem Rahmen der Ofentür entspricht.



Die Kabel für den Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz dürfen nicht mit dem metallischen Ofenmantel in Kontakt kommen.
Das Kennzeichnungsschild darf niemals entfernt werden.



Achtung: der Erdungsanschluss ist verbindlich gemäß der geltenden Normen.



Für den direkten Anschluss ans Stromnetz muss eine Vorrichtung angebracht sein, die die Abtrennung vom Netz sicherstellt, deren Öffnungsabstand der Kontakte eine vollständige Abtrennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsvorschriften ermöglicht
Der Gebrauch von Reduzierteilen oder Adapter ist zu vermeiden, da diese zu einer Überhitzung oder Bränden führen können.

Nach der Installation muss eine kurze Endprüfung des Ofens nach den im Folgenden aufgeführten Anweisungen ausgeführt werden.
Bleibt der Betrieb aus, trennt man das Gerät von der elektrischen Versorgung ab und wendet sich an das nächste Kundendienstzentrum.
Nicht versuchen, dass Gerät zu reparieren.



ACHTUNG:
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen und Gegenständen ab, die auf Grund der Nichteinhaltung der vorliegenden Anweisungen oder durch Beschädigung, wenn auch nur kleiner Teile des Gerätes und durch den Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen entstanden sind.

2.2 Positionieren des Ofens

Der Ofen ist für den Einbau in ein Möbel vorgesehen.
Die Dimensionen müssen den Abmessungen, siehe Abbildung 1 und 2, entsprechen.
Der obere/hintere Teil des Möbels muss eine Öffnung von mindestens 80-90 mm Tiefe wie in Abbildung 1 aufweisen.
Die 4 Schrauben befestigen, indem sie zuerst in die Buchse und dann im Inneren des Rahmens eingefügt werden (Abb. 1 bezug A,B).

Für die Installation der Ebene "Top" muss sichergestellt werden, dass der hintere/untere Teil des Möbels über eine Öffnung verfügt, die ungefähr der von Abbildung 2 entspricht. (Bezug C).

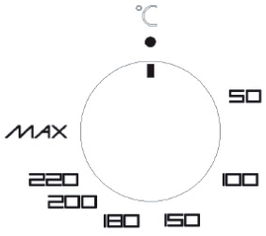


Niemals die Ofentür benutzen, um den Ofen in das Möbel einzuführen.
Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Tür ausüben.

3. Beschreibung der Bedienelemente

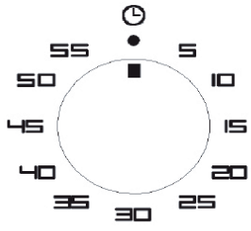
Über die Bedienelemente am Instrumentenbrett des Ofens kann man mit dem Drehknopf die verschiedenen Funktionen wählen.
LEGENDE:

- Ofenlicht
- Oberes und unteres Heizelement
- Unteres Heizelement
- Heizelement Grill
- Heizelement Grill mit Umluft
- Heizelement mit Umluft
- Auftauen
- Unteres Heizelement mit Umluft
- Oberes Heizelement mit Grill
- Oberes und unteres Heizelement
- Vorwärmen mit Umluft
- Bratspieß
- Oberes Heizelement mit Grill und Umluft
- Funktion Pizzabacken
- Heizelement Grill mit Bratspieß und Umluft
- Heizelement Grill mit Bratspieß
- Oberes Heizelement mit Grill und Bratspieß



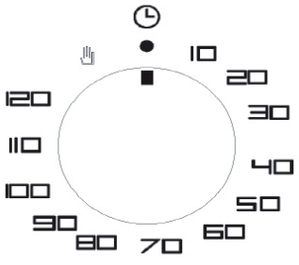
THERMOSTAT:

Die Temperatur für das Garen wird über den Drehknopf eingestellt, der im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen 50° und 250°C gedreht werden kann.



MECHANISCHE MINUTENZÄHLER:

Der Minutenzähler kann für eine Periode von 1 Stunde eingestellt werden. Der Regulierdrehknopf muss im Uhrzeigersinn zuerst bis auf 60 Minuten gedreht werden und wird dann durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit eingestellt.
Den Ablauf der eingestellten Zeit gibt ein akustisches Signal an, das automatisch verstillt.
Wenn das akustische Signal hörbar ist, unterbricht der Minutenzähler den Betrieb des Elektroofens nicht.



MECHANISCHER TIMER FÜR DIE PROGRAMMIERUNG VON BACKZEITEN BIS ZU 120 MINUTEN:

Stellen sie den Drehknopf des Thermostats auf die gewünschte Temperatur ein und dann drehen sie den Drehknopf des Timers im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit (max. 120 Minuten).
Wenn der Timer erneut auf die Ausgangsposition “0” zurückkehrt, gibt ein akustisches Signal das automatische Ausschalten des Ofens an.
Ist die Garzeit länger als 2 Stunden oder wenn man den Ofen manuell benutzen will dreht man den Drehknopf des Timers auf Position .

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

MELDER THERMOSTAT (ORANGE):

Das Aufleuchten der Kontroll-Lampe gibt an, dass der Ofen in Phase Heizen ist.
Schaltet sich die Kontroll-Leuchte während des Betriebs aus, bedeutet das, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
Das regelmäßige intermittierende Aufleuchten gibt an, dass die Temperatur im Ofeninneren konstant auf dem eingestellten Wert gehalten wird.

SEGNALATORE ACCENSIONE (VERDE) (wenn vorgesehen):

Diese Kontroll-Leuchte leuchtet auf, wenn der Ofen für den Betrieb eingeschaltet wird, bleibt während des gesamten Kochvorgangs eingeschaltet und schaltet sich nur dann aus, wenn der Ofen abgeschaltet wird.

3.1 Mit Bratspieß braten (WENN VORGESEHEN):

Bei den elektrischen Öfen kann man den Bratspieß zusammen mit der Funktion Grill oder Ofen benutzen.



Spießen sie die zu bratende Speise auf den Spieß und blockieren sie sie mit den beiden Gabeln; achten sie dabei darauf, den Motor nicht durch zu schwere Speisestücke zu überlasten und gehen sie dann wie folgt vor:



2) Die Riemenscheibe derart an der Halterung positionieren, dass sie in den Führungen bleibt.



2) Posizionare la puleggia sul telaio in modo che rimanga guidata



3) Man entfernt den Griff aus Kunststoff, indem man ihn abschraubt.



4) Die Halterung mit dem aufgespießten Speisestück einführen bis die Spitze des Spießes in die Öffnung an der hinteren Ofenwand eintritt.
5) Nach Beendigung des Bratvorgangs schraubt man den Plastikgriff wieder auf den Spieß, um ihn herausziehen zu können.

In die erste Führung von unten führt man ein Backblech ein und gießt etwas Wasser darauf, um Rauchbildung zu vermeiden.

3.2 ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER

EUNKTIONSLISTE

Zunahme der Ziffer auf dem Display



Abnahme der Ziffer auf dem Display



Einstellen der Garzeitdauer und des Garzeitendes.

MENU

3.2.1 Einschalten:

Nach dem Einschalten blinken auf dem Bildschirm die aktuelle Uhrzeit und die Ikone AUTO und der Ofen wird durch den Timer abgeschaltet.
Um ihn freizugeben, geht man auf Modalität manuelle Einstellung.
Man stellt dann die korrekte aktuelle Uhrzeit ein.

Modalität manuelle Einstellung:
MENÜ drücken (fig. 4).

3.2.2 Einstellen der Uhrzeit

Das Einstellen der Uhrzeit kann nur ausgeführt werden, wenn keinerlei Garprogramm in Funktion ist.
Während der Einstellungsphase blinkt der Punkt zwischen Stunden und Minuten.

Man drückt + und/oder–, um die Stunden einzustellen. (fig. 6)



Nachdem man den Stundenwert eingestellt hat, wartet man fünf Sekunden oder drückt gleichzeitig + und–, um aus dieser Modalität auszutreten.

3.2.3 Alarme (Buzzer)

1) Drücken sie MENU und die Ikone Alarms blinkt in Format Minuten (z.B.: 5 Min.) (fig. 7)

2)Drücken sie die Knöpfe + oder – um den Alarm einzustellen (fig. 8)

3) Nach fünf Sekunden erscheint auf dem Alarm einzustellen (fig. 9).

Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, setzt der Alarm ein.
Drücken sie einen beliebigen Knopf, um ihn abzustellen.

3.2.4 Automatisches Garen

Um den Garvorgang sofort zu starten, ist es ausreichend, nur die Dauer des Garvorgangs zu programmieren.
Beispiel: der Garvorgang soll 2 h und 15' von jetzt an dauern:

1) Aktuelle Uhrzeit 18:30 (fig. 10).

2) Drücken sie MENU 2 Mal um in die Funktion "Garzeitdauer" einzutreten (fig. 11)

3) Drücken sie die Knöpfe+ oder – um Garzeitdauer einzustellen. Zum Beispiel 2h und 15' (fig. 12).

Nach 5 Sekunden erscheinen auf dem Bildschirm noch die aktuelle Uhrzeit und die Ikone AUTO bleibt fest auf dem Bildschirm eingeschaltet (fig. 13).
Stellen sie die gewünschte Garfunktion ein.
Der Garvorgang wird gestartet und wird dann enden, wenn die eingestellte Alarmzeit (in diesem Fall 2h und 15') abgelaufen ist.
Wenn sie den Garvorgang nicht sofort starten wollen, können sie die gewünschte Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs programmieren.
Nachdem, wie zuvor beschrieben, die Dauer des Garvorgangs eingestellt wurde, drückt man 3 Mal MENU, wodurch man in die Funktion Ende des Garvorgangs eintritt (fig. 14).

Beispiel: Wir wünschen, dass die Speise um 20:45 fertig gegart ist:

1) Drücken sie 3 Mal MENU bis auf dem Bildschirm "End" erscheint und die Uhrzeit des Garendes. Im Beispiel ist die Uhrzeit des Garendes: (18:30 + 2:15 = 20:45) (fig. 15).

2) Drücken sie + oder – um die Uhrzeit des Garendes zu programmieren (fig. 16).

3) Nach wenigen Sekunden erscheint auf dem Bildschirm die aktuelle Uhrzeit (fig. 17).

<u>Zusammenfassung des Beispiels:</u>
Nachdem man den Timer so programmiert hat, dass die Speise um 21:30 Uhr fertig ist und da die Dauer von 2h 15' zuvor eingestellt worden ist, wird der Garvorgang um 19:15 starten, 2 Stunden und 15 Minuten dauern und um 21:30 beendet sein.

Die Abbildung 18 zeigt den Bildschirm bei Garbeginn.
Die Abbildung 19 zeigt den Bildschirm bei Garende.

Der Timer schaltet den Ofen solange ab bis man in Modalität manuell eintritt (siehe Abschnitt 3.2.1)

Der Alarm ist 7 Minuten lang aktiv, außer er wird durch das Betätigen eines beliebigen Druckknopfes deaktiviert.

3.2.5 Ende des Garvorgangs

Man kann zwischen 3 verschiedenen Tonsignalen wählen:

1) Halten sie die Taste gedrückt - um den ersten Standardton anzuhören;
2) Lassen sie die Taste los und drücken sie sie erneut - um den nachfolgenden Ton anzuhören;
3) Der letzte Ton den sie anhören wird eingestellt und solange gespeichert bleiben bis eine neue Programmierung stattfindet.

4. GEBRAUCH DES OFENS

Dieser Ofen vereint die Vorteile der traditionellen "statischen" Öfen mit natürlicher Konvektion mit denen der modernen Ventilationsöfen mit erzwungener Konvektion. Es handelt sich dabei um ein sehr vielseitiges Gerät: auf einfache und sichere Weise kann man verschiedene Gararten auswählen. Über die Drehknöpfe auf dem Instrumentenbrett können die verschiedenen Programme ausgewählt werden und die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
Wir empfehlen ihnen, das Gebrauchshandbuch aufmerksam durchzulesen, um den Ofen auf die beste Weise zu gebrauchen.

4.1 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Wenn man den Ofen zum ersten Mal benutzt, ist es ratsam, ihn auf die maximale Temperatur zu erhitzen (250°C), und zwar lange genug, um eventuelle Fabrikationsölreste zu verbrennen, die den Speisen unangenehme Gerüche verleihen könnten.

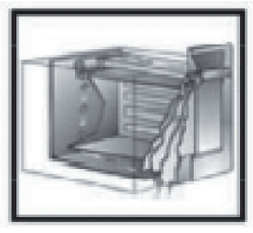


Während des Brat- oder Backvorgangs darf der Ofenboden nicht mit Aluminium- oder Stanniolpapier ausgelegt werden und es dürfen keine Töpfe oder Bleche darauf abgestellt werden, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
Falls man Backofenpapier benutzen will, muss dieses derart positioniert werden, dass es nicht den Umlauf der Warmluft im Ofeninneren behindert.



Da sich im Ofeninneren Dampf gebildet haben könnte, der beim Öffnen unangenehm sein könnte, öffnet man die Ofentür in zwei Tappen:
man hält sie 5 Sekunden lang halbgeöffnet (Öffnung 5 cm), dann öffnet man sie vollständig.
Wenn man die Speisen durch Eingriffe verfeinern will, sollte die Ofentür so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass die Ofeninnentemperatur zu sehr sinkt und so der Garvorgang beeinträchtigt wird.

4.2 Kühlungsventilation (wenn vorgesehen)



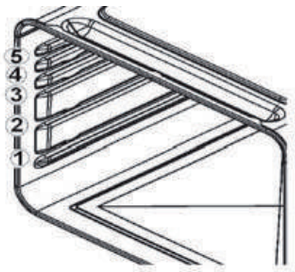
Einige Modelle sind mit Kühlungsgebläse ausgestattet, dass bei eingeschaltetem Ofen und bei Erreichen einer gewissen Temperatur in Funktion tritt.
Die Funktion des Gebläses erzeugt einen normalen Luftstrom, der oben an der Vorderseite des Ofens austritt und der auch nach Ausschalten des Ofens für kurze Zeit andauern kann.

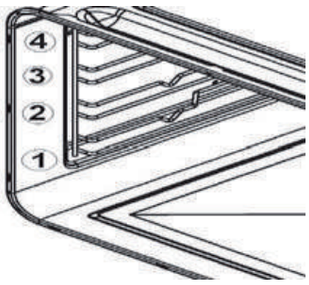
4.3 Lampe für Innenbeleuchtung

Die Lampe für die Innenbeleuchtung des Ofens wird durch Drehen des Drehknopfes auf eine beliebige der Ofenfunktionen eingeschaltet.

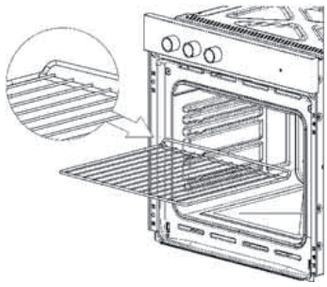
5. ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR

Der Ofen hat 5 Führungen, um die Bratroste und Backbleche auf verschiedene Höhen zu setzen oder 4 seitliche Führungen aus metallenen Rundstäben.





BRATROST: Einsatz als Aufstellfläche für Behälter mit Garspeisen.
Achtung: das Gitter muss in die Richtung eingeführt werden, wie auf der seitlichen Abbildung gezeigt.



BACKBLECH: Einsatz für das Backen und Braten von Speisen.



Seitliche Führungen (OPTIONAL): Einige Modelle verfügen über herausziehbare seitliche Führungen.

Nicht bei allen Modellen sind alle Zubehörteile vorhanden.
Über die autorisierten Kundendienstzentren können die Originalzubehörteile, für die vorgesehenen Modelle, bestellt werden.

6. RATSCHLÄGE FÜR DAS GAREN

Um gute Ergebnisse zu erhalten, ist es ratsam den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen , bevor die Speisen eingeführt werden, wenn die orangene Leuchtanzeige sich ausschaltet, wird das Aufheizen beendet.

Für besonders fette Gerichte bedarf es keiner Vorheizung.
Bei noch gefrorenem Fleisch sollte die Gartemperatur auf etwa 20 °C weniger eingestellt werden, dafür aber die Garzeit um 10/15 Minuten höher.

Vor dem Brat- oder Backbeginn muss sichergestellt werden, dass sich im Ofeninneren nur das für die Zubereitung nötige Zubehör befindet (normalerweise genügen die Bratroste, auf denen nach dem Vorheizen die Kochgeräte aufgestellt werden oder das Blech mit den zu garenden Speisen).
- Funktionen: Je nach Modell kann die Anzahl der Funktionen unterschiedlich sein; dreht man den Drehknopfe auf die gewünschte Funktion erhält man verschiedene Zubereitungsarten.
- Temperatur: Dreht man den Drehknopf, kann man die gewünschte Temperatur einstellen.
- Garzeiten: Normalerweise hängen sie vom Typ oder von der Quantität der zuzubereitenden Speisen, von den verschiedenen : Normalerweise hängen sie vom Typ oder von der Quantität der zuzubereitenden Speisen, von den verschiedenen Nahrungsgewohnheiten, dem persönlichem Geschmack und der Erfahrung ab.
- Backebenen: es stehen 5 Führungen zur Verfügung (1 untere, 3 zentrale, 1 obere).
- Einschubhöhen: es gibt 5 Führungen (1 untere, 3 mittlere , 1 obere), die im Backofen eingestanzt sind und 4 Ebenen (1 untere, 2 mittlere , 1 obere) in Öfen mit Seitenschienen.

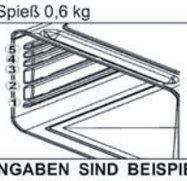
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Normalerweise sind die Angaben auf den Rezepten ausreichend, um zufriedenstellende Kochergebnisse zu erreichen.
Die zentralen Backebenen eignen sich normalerweise für den Großteil der Zubereitungen, da in diesem Teil des Ofens, dank vorheriger Thermostatkontrolle, die perfekte Stabilisierung der eingestellten Temperatur erfolgt.
Je höher man bei den Elektroöfen die Ebene für Bleche und Bratroste wählt, desto mehr nähert man sie an die Wärmequelle an (die Oberfläche der Speisen wird stärker gebräunt und geröstet).
Das Gewicht der Speisen und der Gebrauch von Lebensmittelbehältern aus verschiedenen Materialien und von unterschiedlicher Dicke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können Garzeiten erforderlich machen, die von denen der Rezeptbücher abweichen.
Beim Garen mit erzwungener Ventilation wird den Speisen viel Feuchtigkeit entzogen und ist daher geeignet für das Backen von Kuchen aus Rührteig, für Mehrfachgaren und für die Zubereitung von großen Portionen.
Für delikate Zubereitungen, wie z.B. das Aufgehen von Hefeteig, sollte man die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um die Thermostatzyklen für das Heizen nicht zu verändern.
Bei Zubereitungen mit Einsatz des Grills auf Bratrost oder mit Einsatz des Bratspießes, führt man in die darunterliegende Führung ein Blech ein, auf das man etwas Wasser gegossen hat, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden.

Um Energie zu sparen kann man bei langandauernden Brat- oder Backvorgängen den Ofen einige Minuten vor dem Ende (bezüglich der Rezeptangaben) ausschalten und die Restwärme ausnutzen, wobei die Ofentür geschlossen bleibt.
Dank der perfekten Isolierung des Ofenraums erreichen die Speisen auch so den idealen Zubereitungsgrad.

Beispieltabelle für Temperaturen und Garzeiten

Art des Gerichts	Temp. °C	Führungen (*)	Garzeit in Minuten	Persönliche Empfehlung
Süßspeisen in Backformen mit flüssigem Teig	175	2	55-65	
Torten oder salzige Backwaren	175	3	60-70	
Torta sublime (Göttertorte)				
Süßspeisen aus Mürbeteig in Backformen				
Tortenböden	200	3	08-10	
Tortenboden mit Ricotta (Weichkäse)	200	3	25-35	
Tortenboden mit Obst	200	3	25-35	
Süßspeisen aus Hefeteig in Backformen				
Tortenböden	180	3	30-45	
Weiches Brot 1 kg Mehl	200	3	25-35	
Kleingebäck				
Mürbeteig	200	3	10-15	
Krapfenteig	200	2	35-45	
Teig für Kekse	200	3	15-20	
Nudelteig				
Lasagne	225	2	40-50	
Fleisch				
(Garzeit je nach Dicke pro cm)				
Braten mit langer Bratzeit	200	2	120-150	
Braten mit kurzer Bratzeit	200	2	60-90	
Frikadellen	200	2	30-40	
Geflügel				
Ente 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Gans 3 kg	200	2	150-210	
Brathähnchen	200	2	60-90	
Truthahn 5Kg	175	2	240-260	
Wildbret				
Hase	200	2	60-90	
Rehschenkel	200	2	90-150	
Hirschschenkel	175	2	90-180	
Gemüse				
Backkartoffeln	220	2	30-40	
Mus aus gekochtem Gemüse	200	2	40-50	
Fisch				
Forelle	200	2	40-50	
Meerbrasse	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Gegrilltes				
Kotelett		4	8-12	
Würste		4	10-12	
Huhn am Spieß		-	25-35	
Kalbsbraten am Spieß 0,6 kg		-	50-60	



(*) in der Spalte Führungen beziehen sich die Nummern jeweils auf den Garraum von unten nach oben gesehen.

Keine Schüsseln auf den Ofenboden stellen und nicht mit Stagniolpapier auskleiden, es könnte zu Wärmestaus führen und die Emaille beschädigen.

DIE OBIGEN ANGABEN SIND BEISPIELE, DA DIE GARWEISE UND DIE GARZEIT JE NACH MENGE UND QUALITÄT DER LEBENSMITTEL VARIIEREN.

Der Grill

Bei Zubereitungen mit Einsatz des Grills auf Bratrost oder mit Einsatz des Bratspießes, führt man in die darunterliegende Führung ein Blech ein, auf das man etwas Wasser gegossen hat, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden.
Um Energie zu sparen kann man bei langandauernden Brat- oder Backvorgängen den Ofen einige Minuten vor dem Ende (bezüglich der Rezeptangaben) ausschalten und die Restwärme ausnutzen, wobei die Ofentür geschlossen bleibt.
Im Folgenden sind einige Empfehlungen für Garen mit Grill gegeben:

Gericht	**Garzeit in Minuten**	
	Oben	Unten
Dünnes Fleisch	6	4
Normales Fleisch	8	5
Fisch (z.B. Forelle, Lachs)	15	12
Würste	12	10
Toast	**5**	**2**

Die Lebensmittel bei halber Garzeit wenden. Keine Aluminiumfolie verwenden, um die Gerichte zu umwickeln oder die Kochgefäße abzudecken, da die reflektierte Hitze die Folie entzünden oder den Grill beschädigen könnte.

ACHTUNG:
Beim Garen mit den Funktionen “GRILL” muss die Ofentür GESCHLOSSEN bleiben und die eingestellte Temperatur darf nicht mehr als 200°C betragen.

ACHTUNG:
Bei der Zubreitung von Speisen, die einen hohen Feuchtigkeitsgehalt aufweisen (Gemüseauflauf, Schmorbraten und Schmorfleisch oder Fisch, Obstkuchen), bildet sich im Ofeninneren Wasserdampf.



Denken sie beim Öffnen der Ofentür daran!
Um den Dampfaustritt zu vermindern, sollte man die Ofentür, wie schon gesagt, in zwei Tappen öffnen. die Ofentür zuerst nur einige cm öffnen und nach einigen Sekunden vollständig.

Es ist nützlich zu wissen, dass dieser Wasserdampf nach der Beendigung der Zubereitung, während des Abkühlens des Ofens, die Bildung von Kondensat erzeugt und daher Wassertropfen, die sich auf dem inneren Glas der Ofentür und auf den Emailwänden absetzen.
Für eine gute Wartung des Ofens ist es nötig, diesen geringen Kondenswasseranteil mit einem saugfähigem Tuch oder einem weichem Schwamm nach jedem Garvorgang, der viel Feuchtigkeit im Ofeninneren erzeugt, zu beseitigen.

Die Ofentür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu den unter Spannung stehenden Bauteilen erfordert, muss die elektrische Versorgung am Ofen abgetrennt werden.

7.1 Reinigung des Edelstahls

Um die Bauteile aus Edelstahl in gutem Zustand zu erhalten wird empfohlen, sie regelmäßig nach jedem Gebrauch, nachdem sie abgekühlt sind, zu reinigen.

7.2 Ordentliche tägliche Reinigung

Um die Oberflächen aus Edelstahl zu reinigen und stets in gutem Zustand zu erhalten, benutzt man nur spezifische Reinigungsmittel, die keine Schleifmittel enthalten.

Gebrauchsanweisung: das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch geben und damit die innere Oberfläche des Ofens reinigen, sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

7.3 Speiseflecke oder -reste

Niemals Metallschwämme oder scharfe Schaber benutzen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
Normale, nicht scheuernde, Edelstahlreiniger benutzen, wobei man falls nötig Werkzeuge aus Kunststoff oder Holz zu Hilfe nehmen kann.
Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
Vermeiden sie es, im Inneren des Ofens zuckerhaltige Speisereste antrocknen zu lassen (z.B. Marmellade, Schokolade, usw).
Wenn diese Reste dauerhaft antrocknen, können sie die Emailverkleidung des Ofeninneren beschädigen.



Um den Ofen in gutem Zustand zu erhalten muss man ihn regelmäßig reinigen, nachdem man er abgekühlt ist.
Um die Reinigung zu erleichtern, zieht man alle abnehmbaren Teile heraus.

7.4 Reinigung des Ofens (ohne selbstreinigende Platten)

Den Grill und die seitlichen Führungen mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel reinigen, nachspülen und abtrocknen (fig. 20).
Um die Reinigung zu erleichtern kann man die Ofentür entfernen (siehe Punkt 8.2 Abmontieren der Tür).

7.5 Glas der Tür

Für die Reinigung verwendet man saugfähiges Küchenpapier, im Falle von starker Verschmutzung, wäscht man es mit einem feuchten Schwamm und normalem Reinigungsmittel.
Keine scheuernden oder scharfe metallische Schaber zur Reinigung der Glastür benutzen, da diese die Oberfläche des Glases zerkratzen und zu Glasbruch führen könnten könnten.
Es wird empfohlen, das Glas der Ofentür so sauber wie möglich zu halten.

8. AUßERORDENTLICHE WARTUNG

Der Ofen erfordert kleine Wartungsarbeiten, da im Laufe der Zeit einige Teile dem Verschleiß ausgesetzt sind, wie zum Beispiel Dichtungen, Lampen usw., die ausgewechselt werden müssen.
Im Folgenden werden die Anweisungen aufgeführt, die für diese Art von Eingriff notwendig sind:



Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu den unter Spannung stehenden Bauteilen erfordert, muss die elektrische Versorgung am Ofen abgetrennt werden.

8.1 Auswechseln der inneren Beleuchtungslampe

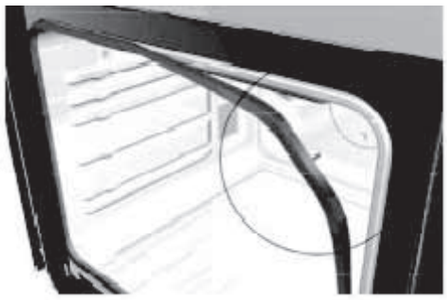
Die Schutzabdeckung “A” entfernen, indem man sie entgegen dem Uhrzeigersinn abschraubt, die Glühbirne “B” durch eine ähnliche Glühbirne ersetzten.
Die Schutzvorrichtungen erneut anbringen und entgegen dem Uhrzeigersinn festschrauben (fig. 21).
Verwenden Sie nur Backofenlampen (T300 ° C) 15W oder 25W, je nach Modell.

Die Glühbirne niemals direkt mit den Fingern berühren, sondern Schutzhandschuhe tragen.
Nur Lampen verwenden, die in den autorisierten Kundendienstzentren erhältlich sind.

8.2 Abmontieren der Tür

Die Hebel “2” bis zum Anschlag mit den Scharnieren “1” heben und die Tür an beiden Seiten mit beiden Händen in deren Nähe ergreifen.
Die Tür nach oben anheben, wobei man einen Winkel von 45° bildet und mit Vorsicht herausziehen.
Für die Montage fügt man das Scharnier “2” in die entsprechenden Schlitze ein, dann legt man die Tür nach unten hin auf und stellt sicher, dass sie im Schlitz “3” blockiert bleibt und hakt dann die Hebel “1” aus (fig. 22).

8.3 Abmontieren der Dichtungen der Ofentür



Um den Ofen bestmöglich reinigen zu können, kann die Dichtung der Tür abmontiert werden.
Nachdem man die Tür abmontiert hat, hebt man die Federn an den Ecken, wie in Abbildung beschrieben.
Nach Beendigung der Reinigung montiert man erneut die Dichtung, wobei man die längere Seite horizontal hält und die Federn in die entsprechenden Bohrungen fügt, angefangen mit den oberen.

AUFZEICHNUNGEN

AUFZEICHNUNGEN

DE

AUFZEICHNUNGEN

AUFZEICHNUNGEN

DE

AUFZEICHNUNGEN

FIG. 1

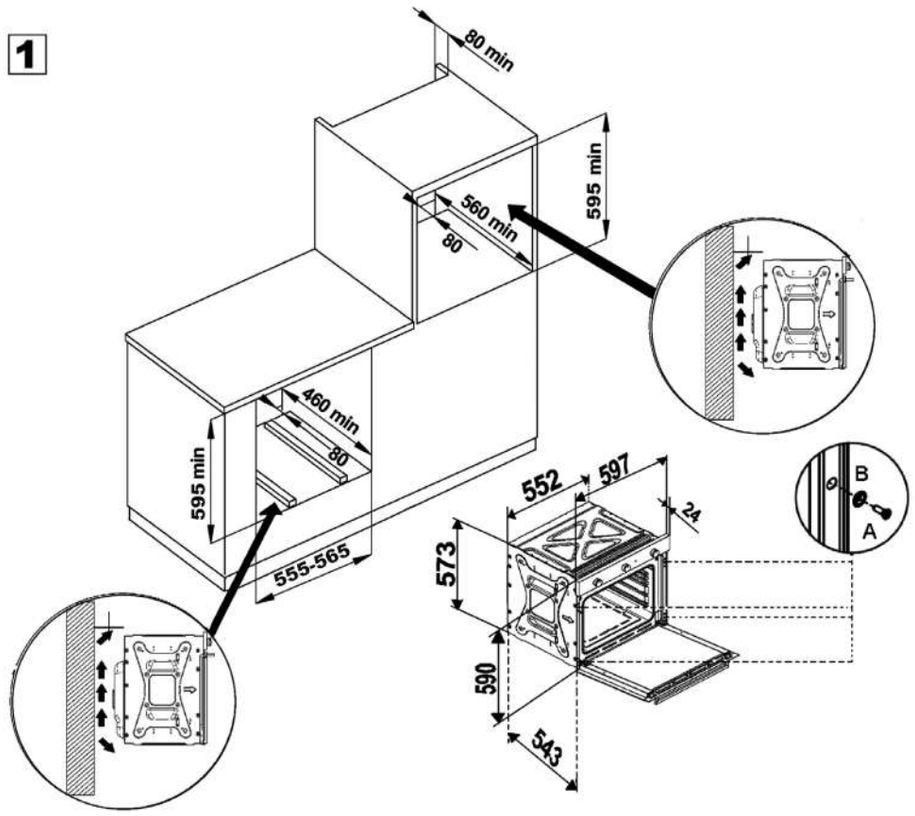


FIG. 2

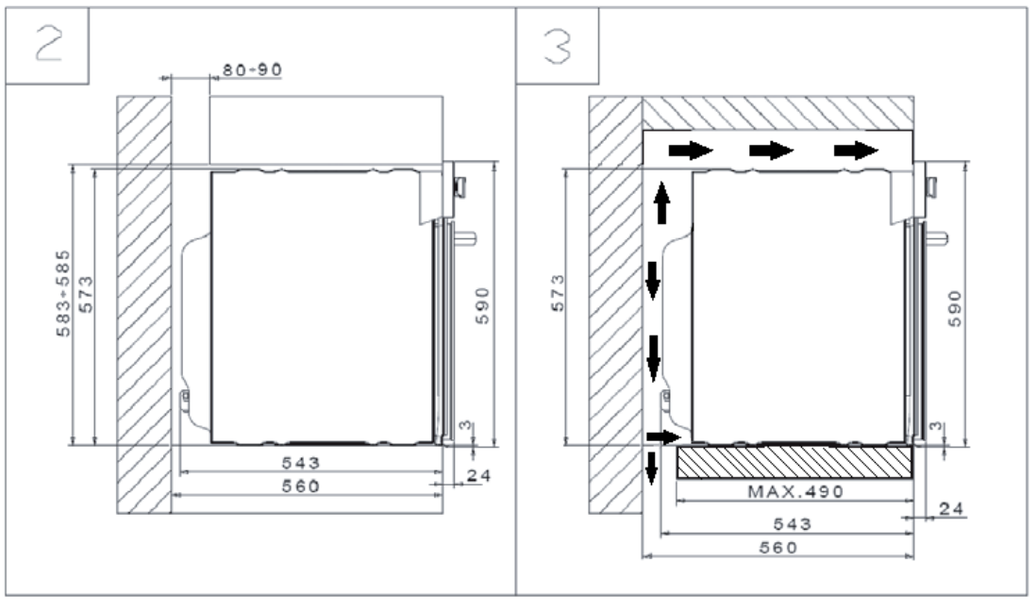


FIG. 3



FIG. 4



FIG. 5



FIG. 6



FIG. 7



FIG. 8



FIG. 9



FIG. 10



FIG. 11



FIG. 12



FIG. 13



FIG. 14

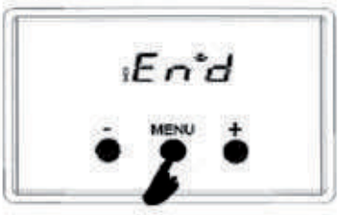


FIG. 15



FIG. 16



FIG. 17



FIG. 18



FIG. 19



FIG. 20

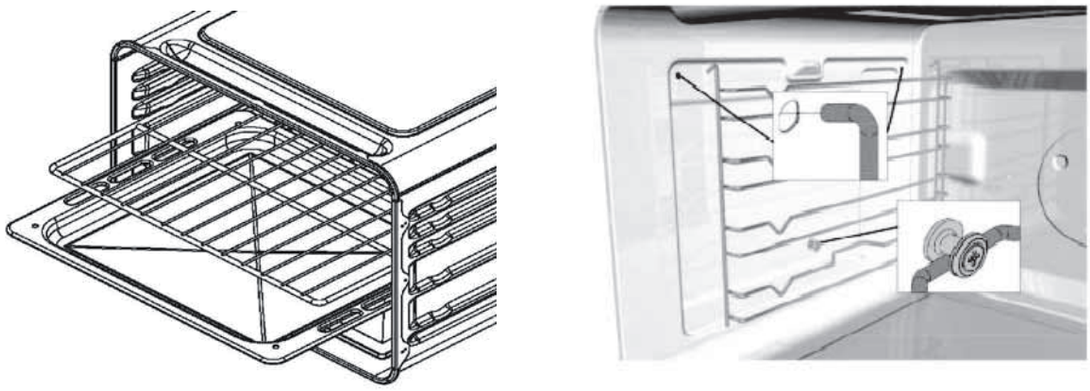


FIG. 21

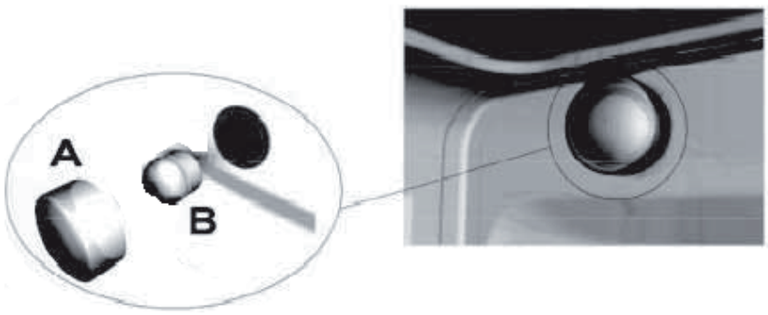
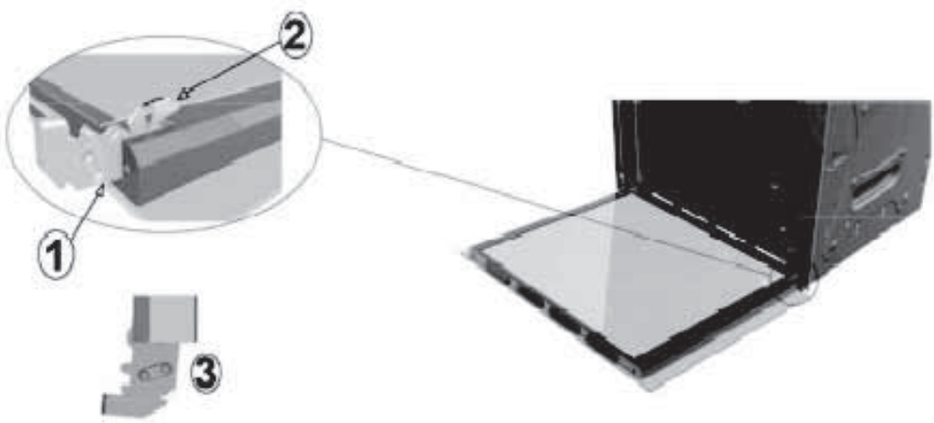


FIG. 22





IT Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In ogni stato membro della Comunità Europea, i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta specializzati, conformemente a quanto prescritto dalle leggi e disposizioni vigenti. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"). Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

EN The crossed-bin symbol on the product indicates that Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with general waste (i.e. with the "mixed municipal waste"), but handled separately so as to be reused or be subjected to specific treatment to remove and safely dispose of any substances that are harmful to the environment and extract the raw materials that can be recycled. In every member state of the European Union, WEEE should therefore be delivered to specialised Collection Centres in accordance with the provisions of the laws and regulations in force. The WEEE can also be handed over to the retailer when a new appliance is purchased, who is obliged to accept this free of charge ("one to one" basis). The unlawful disposal of the product by the user will result in administrative sanctions.

FR Le symbole de la poubelle barrée présent sur le produit indique que les Déchets issus des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ne doivent pas être jetés à la poubelle indifférenciée (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mixtes ») mais qu'ils doivent être gérés à part de manière à être soumis à des opérations spéciales pour leur réutilisation ou à un traitement spécifique afin d'éliminer en toute sécurité toute substance néfaste pour l'environnement et extraire les matières premières qui peuvent être recyclées. Dans chaque État membre de l'Union Européenne, les DEEE doivent donc être remis à des Centres de Collecte spécialisés, conformément aux prescriptions légales et aux dispositions en vigueur. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous pouvez également remettre le DEEE au commerçant qui est tenu de le retirer gratuitement (retrait « un contre un »). L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

DE Das auf dem Produkt angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE) stammender Abfall nicht mit dem Restmüll (also mit dem "nicht trennbaren Hausmüll") entsorgt werden darf, sondern gesondert behandelt werden muss, so dass er angemessenen Vorgängen für seine Wiederverwendung bzw. einer spezifischen Behandlung unterzogen wird, um eventuell vorhandene umweltschädliche Stoffe beseitigen und entsorgen und die recycelbaren Rohstoffe entnommen werden können. Aus diesem Grund müssen die Elektro- und Elektronikaltgeräten in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Vorschriften an spezialisierte Sammelstellen übergeben werden. Außerdem besteht die Möglichkeit beim Kauf eines neuen Geräts das alte Gerät an den Händler zurückzugeben, der verpflichtet ist, es kostenfrei zu übernehmen (Rücknahme "eins zu eins"). Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Kunden führt zu Verwaltungsstrafen.

PT O símbolo da lixeira com um X colocado sobre o produto indica que os Resíduos derivantes de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) não devem ser jogados na lixeira indiferenciada (ou seja junto com os "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser recolhidos separadamente para que sejam submetidos às especiais operações de reciclagem, ou a um específico tratamento, para remover e eliminar de modo seguro as eventuais substâncias nocivas para o meio ambiente e extrair as matérias primas que podem ser recicladas. Em cada estado membro da Comunidade Europeia, os RAEE devem portanto ser entregues aos Centros de Coleta especializados, em conformidade com quanto prescrito pelas leis e disposições vigentes. Quando se adquire uma nova aparelhagem, é também possível entregar o RAEE ao comerciante, que é obrigado a recolhe-lo gratuitamente (recolha "um a um") A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador implica na aplicação de sanções administrativas.

NL Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op het product, duidt aan dat de Afval van Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA) niet met de huishoudelijke afval (m.a.w. "stadsafval") mag worden gedumpt maar gescheiden moet worden ingezameld. Op die manier kan het worden behandeld en hergebruikt of kunnen de stoffen, schadelijk voor het milieu, op veilige wijze worden verwijderd en kunnen de herbruikbare grondstoffen worden behouden. In elke lidstaat van de Europese Gemeenschap moet de AEEA in gespecialiseerde inzamelingscentra worden ingeleverd, in overeenstemming met de voorschriften van de wetten en geldende richtlijnen. Wanneer een nieuw toestel wordt aangekocht, kan de AEEA ook aan de handelaar worden gegeven, die verplicht is om het toestel gratis terug te nemen (één tegen één) Een niet correcte verwijdering van het product zal leiden tot de toepassing van administratieve sancties.

ES El símbolo del cubo de basura tachado presente en el producto indica que los Residuos derivados de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) no deben eliminarse junto con los residuos indiferenciados (es decir, con los "residuos urbanos mezclados") y deben gestionarse por separado para que sean sometidos a operaciones específicas destinadas a su reutilización o a un tratamiento específico que elimine de manera segura las posibles sustancias nocivas para el medio ambiente y que extraiga las materias primas que pueden ser recicladas. En todos los estados miembros de la Comunidad Europea, los RAEE deben entregarse a Centros de Recogida especializados, en conformidad con las prescripciones de las leyes y disposiciones vigentes. Cuando se compra un aparato nuevo, además, es posible entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a aceptarlos gratuitamente (intercambio "uno por uno"). La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, comporta la aplicación de sanciones administrativas.

NO Symbolet med overkrysset avfallsbeholder på produktet indikerer at avfall fra Elektriske og Elektroniske apparater (WEEE) ikke skal kastes som vanlig avfall (dvs. sammen med restavfall), men håndteres separat for gjenvinning eller utsettes for en spesiell behandling for å eliminere og bortskaffe eventuelle stoffer som er farlige for miljøet på en sikker måte og ta ut råmaterialene som kan gjenvinnes. I alle EUs medlemsland må EE-avfall leveres til godkjente innsamlingssteder i samsvar med bestemmelsene i gjeldende lover og forskrifter. Forbruker kan levere EE-avfall vederlagsfritt til forhandler ved kjøp av nytt produkt (innlevering "en mot en"). Bruker som utfører ulovlig kassering av produktet, vil være gjenstand for administrative sanksjoner.

RU Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на изделии, означает, что отходы электронных и электрических приборов нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами (твердые бытовые отходы), а нужно утилизировать отдельно, чтобы можно было выполнить операции, необходимые для их повторного использования или специальной обработки с целью отделения и безопасной утилизации возможных вредных для окружающей среды веществ и извлечения повторно используемого сырья. В странах Европейского Союза отходы электрического и электронного оборудования необходимо сдавать в специализированные центры по раздельному сбору отходов в соответствии с действующими законами и положениями. При покупке нового прибора можно также сдать отслуживший электронный или электрический прибор дилеру, который обязан бесплатно забрать его (обмен по принципу "один на один"). Неправильная утилизация изделия влечет за собой наложение административных санкций.

BG Символът със зачеркнатото кошче, посочен върху продукта, означава, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване (RAEE) не трябва да бъдат изхвърляни в неразделно събиран боклук (тоест заедно със "смесени битови отпадъци"), а трябва да се управляват поотделно, така че да бъдат подложени на специални операции за повторното им използване или на конкретно третиране, за да може безопасно да се отстранят и обезвредят евентуалните вредни за околната среда вещества и да се извлекат суровините, които може да се рециклират. Затова във всички страни-членки на Европейската общност електрическото и електронното оборудване трябва да се предава на специализирани центрове за сметосъбиране в съответствие с предписаното от действащите закони и разпоредби. Освен това при закупуването на нов уред електрическото и електронно оборудване може да се предаде на търговеца, който е длъжен да го изтегли безплатно (изтегляне "стока срещу стока"). Незаконното изхвърляне на продукта от страна на потребителя предполага налагане на административни санкции.

SV Symbolen med den överkorsade soptunnan på produkten anger att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte får slängas bland osorterade sopor (dvs. tillsammans med "hushållsavfallet"), utan ska hanteras separat för att kunna återanvändas eller behandlas på ett specifikt sätt för att avlägsna eventuella ämnen som är farliga för miljön och ta ut de råvaror som kan återvinnas. I EU:s medlemsländer ska därför WEEE lämnas in till specialiserade insamlingsplatser i enlighet med gällande lagar och förordningar. När du köper en ny apparat kan du dessutom lämna din WEEE till affärsinnehavaren, som måste ta emot den gratis (enligt principen "1 mot 1"). Olaglig avfallshantering av produkten straffas med böter.

FI Tuotteeseen merkitty yliviivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (SER) ei saa hävittää erottamattoman jätteen seassa (eli yhdessä sekajätteen kanssa), vaan ne on käsiteltävä erikseen niiden uudelleenkäyttöä varten, tai niille on tehtävä erikoiskäsittely mahdollisesti ympäristölle vaarallisten aineiden poistamiseksi ja hävittämiseksi ja kierrätettävien raaka-aineiden erottelemiseksi. Jokaisessa EU:n jäsenmaassa SER-jätteet on toimitettava erikoistuneisiin kierrätyskeskuksiin, voimassa olevien lakien ja määräysten mukaisesti. Uutta laitetta ostaessa SER-jätteet voi toimittaa myös myyjälle, jonka on otettava ne vastaan ilmaiseksi ("laite laitteesta" periaatteella). Tuotteen väärin tehty hävittäminen asiakkaan toimesta johtaa viranomaisrangaistuksiin.

GA Ciallaíonn siombal an bhosca bruscair agus cros tríd atá ar an táirge nach cóir Dramhthrealamh Leictreach agus Leictreonach (DTLL) a chaitheamh i measc na gnáthdhramhaíola (an dramhaíl uirbeach neamhshórtáilte), ach tá láimhseáil ar leith le himirt leis ar mhodh is go ndéantar oibreacha cuí air chun go n-athúsáidfear é, nó go ndéantar sainobair air chun substaintí atá contúirteacha don chomhshaol a bhaint de agus a chur de láimh go sábháilte agus na hamhábhair in-athchúrsáilte a bhaint as. Mar sin de, i ngach Ballstát den Chomhphobal Eorpach, ní mór an DTLL a thabhairt chuig Ionad Dramhaíola sainiúil, i gcomhréir leis an méid atá leagtha síos ag an dlí agus ag na forálacha atá i bhfeidhm. Ina theannta sin, nuair a cheannaítear gléas nua, is féidir an DTLL a thabhairt don díoltóir, agus caithfidh seisean é a ghlacadh saor in aisce (scéim athghlactha). Má chuireann an t-úsáideoir an táirge de láimh ar mhodh neamhcheadaithe, beidh pionós i ndán dó.



013G87 08/2017