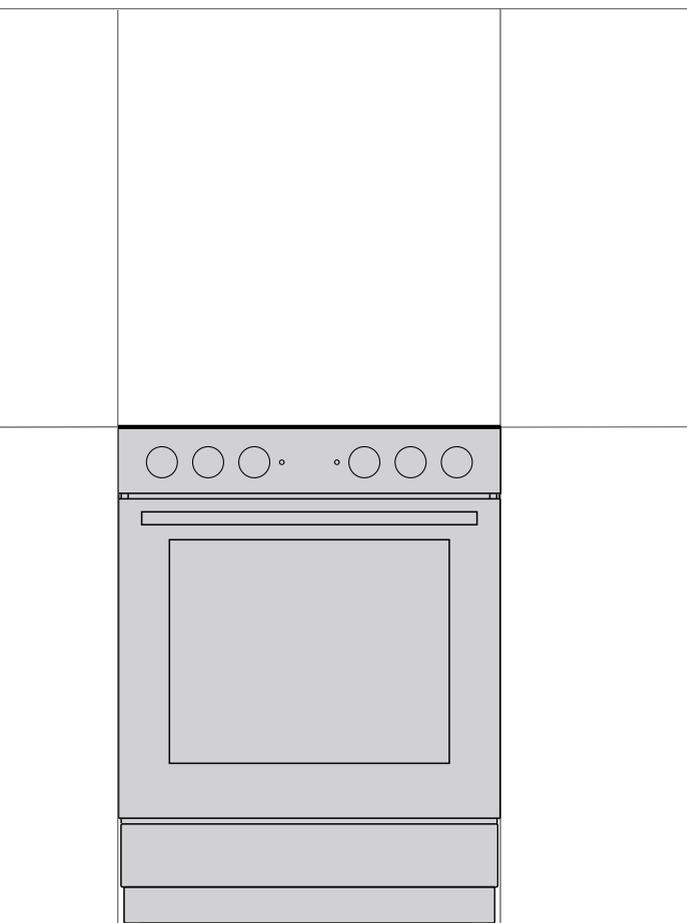


gorenje

IT

IT

ISTRUZIONI PER L'USO CUCINA



Grazie per la fiducia accordataci con l'acquisto del nostro apparecchio.

Per facilitarvi nell'uso del nostro prodotto, vi allegiamo una guida all'uso. Con questa guida sarete in grado di impadronirvi dell'apparecchio in pochissimo tempo.

Vi preghiamo di accertarvi che abbiate ricevuto un apparecchio non danneggiato. Qualora riscontrate un danno dovuto a trasporto, prendete contatto con il negozio dove avete acquistato l'apparecchio o con il magazzino del vostro distretto, da dove vi è stato spedito.

Per istruzioni e suggerimenti più dettagliati, visitate <http://www.gorenje.com> o scansionare il codice QR sulla targhetta identificaiva.



I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:



INFORMAZIONE!

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



AVVISO!

Avviso di pericolo



È importante leggere attentamente le istruzioni.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGETE LE ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E CONSERVATELE PER IL FUTURO.

I minori dall'età superiore agli otto anni e le persone diversamente abili o persone dalla conoscenza ed esperienza limitata possono utilizzare questo apparecchio sotto la sorveglianza di un adulto competente, oppure se hanno ricevuto istruzioni sufficienti per l'uso dell'apparecchio in piena sicurezza e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo del medesimo. Si raccomanda che i minori non giochino con l'apparecchio e che non sia consentito loro di eseguire né la pulizia e né la manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto competente.

ATTENZIONE: L'apparecchio e le parti accessibili al medesimo subiscono durante l'uso un forte riscaldamento. Fare attenzione a non toccare le parti di riscaldamento dell'apparecchio. I minori al di sotto degli otto anni siano sorvegliati costantemente.

ATTENZIONE: Le parti accessibili all'apparecchio possono subire durante l'uso un forte riscaldamento. Non consentire ai minori di avvicinarsi all'apparecchio.

ATTENZIONE: Pericolo di incendio: evitate di tenere oggetti sul piano di cottura.

ATTENZIONE: Si sconsiglia di utilizzare i grassi durante la preparazione dei cibi sul piano di cottura senza un'adeguata sorveglianza. Non dovete MAI spegnere il fuoco con l'acqua. Staccate l'apparecchio e coprite le fiamme con il coperchio o con uno straccio bagnato.

Utilizzate unicamente il sensore calore che è consigliata per l'uso di questa stufa.

ATTENZIONE: Il processo di cottura ed il breve processo di cottura richiedono la sorveglianza permanente.



Attenzione: pericolo di oscillazione o ribaltamento.



ATTENZIONE: Per evitare l'oscillazione o il ribaltamento dell'apparecchio è necessario sistemare gli stabilizzatori. Seguite le istruzioni per la loro sistemazione.

ATTENZIONE: Se sulla superficie vetrata del piano cottura si riscontrano fessurazioni, staccate l'apparecchio per evitare l'insorgere di un corto circuito.

ATTENZIONE: prima di procedere al cambio della lampadina staccate l'apparecchio dalla rete per evitare l'insorgere di un corto circuito.

L'apparecchio non deve essere sistemato dietro porte recanti decori per evitare il sovrariscaldamento.

Per la pulizia del vetro sull'anta o del vetro sul coperchio del piano cottura, evitate di usare detersivi abrasivi o anche raschietti aguzzi in metallo, dato che potete danneggiare la superficie ed inoltre causare che il vetro scoppi.

Evitare di pulire l'apparecchio con utensili a pressione o a vapore che possono causare un corto circuito.

L'apparecchio non è adatto per la gestione mediante un timer esterno o un sistema speciale per la gestione remota.

AVVERTENZA: Per il piano di cottura utilizzare solo le protezioni concepite dal produttore dell'apparecchio di cottura o quelle raccomandate dallo stesso nelle istruzioni d'uso quali adatte per questo apparecchio. L'uso delle protezioni non adatte può causare incidenti.

Prima di procedere all'apertura del coperchio dell'apparecchio accertatevi che sia pulito e che non vi siano resti di liquidi. Il coperchio può essere in materiale smaltato o in vetro, e potete chiuderlo solo quando il piano cottura è completamente raffreddato.

Il cavo danneggiato deve essere sostituito soltanto dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona qualificata, altrimenti tale lavoro può essere pericoloso.

ATTENZIONE: L'apparecchio è destinato esclusivamente per la cottura. Non utilizzarlo per altri scopi, p.es. per riscaldare i vani.

L'apparecchio deve essere collocato direttamente sul pavimento senza altre basi d'appoggio.

Non collocare l'apparecchio in prossimità di fonti di forte calore come stufe a combustibile solido, in quanto l'alta temperatura, in prossimità di queste fonti, danneggia l'apparecchio.

L'apparecchio può essere collegato solo dal personale del servizio di assistenza o da un tecnico autorizzato. I morsetti (al posto del cavo di collegamento) devono essere protetti dal coperchio morsetti (vedi dotazione aggiuntiva). L'apparecchio può essere collegato solo dal personale del servizio di assistenza o da un tecnico autorizzato. Nel caso di interventi non idonei o riparazioni errate si può correre il rischio di causare danni alle persone e allo stesso apparecchio.

Il fornello con pannello di controllo in acciaio inox e forno elettrico è dotato di una ventola di raffreddamento. Durante il funzionamento del forno, l'aria fluisce dal fornello nella zona sotto il pannello di controllo quando lo sportello è chiuso. Se non c'è flusso d'aria, spegnere l'elettrodomestico e contattare l'assistenza.

I cavi di alimentazione elettrica, che si trovano nelle vicinanze di questo apparecchio, possono essere danneggiati nel caso in cui vengano chiusi nell'anta del forno dell'apparecchio, e quindi causare un corto circuito. Per questo motivo i cavi di alimentazione degli altri apparecchi devono essere tenuti a debita distanza.

Evitate di rivestire il forno con fogli di alluminio e di posizionare la teglia sul fondo del forno. Rivestimenti di questo tipo impediscono la libera circolazione dell'aria nel forno, rallentano la cottura e danneggiano lo smalto.

Durante il funzionamento del forno l'anta deve essere ben chiusa. Per aumentare la sicurezza su alcuni modelli è installato il terzo vetro che svolge la funzione di abbassare la temperatura esterna del vetro dell'anta del forno (dipende dal modello).

Le cerniere dell'anta del forno possono essere danneggiate dall'eccessivo peso posto sull'anta, quindi si raccomanda di non appoggiare pesi eccessivi sull'anta aperta. Evitate quindi di salire sull'anta aperta e non permettete ai bambini di sedervisi.

Fate attenzione che le fessure di ricambio dell'aria siano sgombre da ostacoli.

AVVERTIMENTO: L'apparecchio è dotato del piano di cottura in vetro o vetroceramica; nel caso di rottura:

- Scollegare gli elementi elettrici di riscaldamento e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare apparecchio.

Per collegare l'apparecchio utilizzare il cavo 3x1,5 mm² H05VV-F3G1,5 o un cavo più potente. Il cavo deve essere installato da un tecnico autorizzato o da un'altra persona qualificata.

L'apparecchio deve essere collegato tramite il raccordo fisso in conformità con le regole per tali raccordi.

L'apparecchio deve essere collegato tramite il raccordo fisso per il quale è stato installato l'interruttore risp. il dispositivo per l'interruzione. Il raccordo fisso deve corrispondere alle regole per l'installazione elettrica.

Per collegare l'apparecchio utilizzare il cavo 5 x 1,5 mm² H05VV-F5G1,5 o un cavo più potente. O per collegare l'apparecchio utilizzare il cavo 3x4,0 mm² H05VV-F3G4 o un cavo più potente. Il cavo deve essere installato da un tecnico autorizzato o da un'altra persona qualificata.

L'apparecchio deve essere collegato tramite il raccordo fisso in conformità con le regole per tali raccordi.

L'apparecchio deve essere collegato tramite il raccordo fisso per il quale è stato installato l'interruttore risp. il dispositivo per l'interruzione. Il raccordo fisso deve corrispondere alle regole per l'installazione elettrica.



PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO

Leggete accuratamente le istruzioni d'uso. L'intervento per un reclamo per l'eliminazione di un guasto conseguente all'avvio o uso scorretto dell'apparecchio non è incluso nella garanzia.

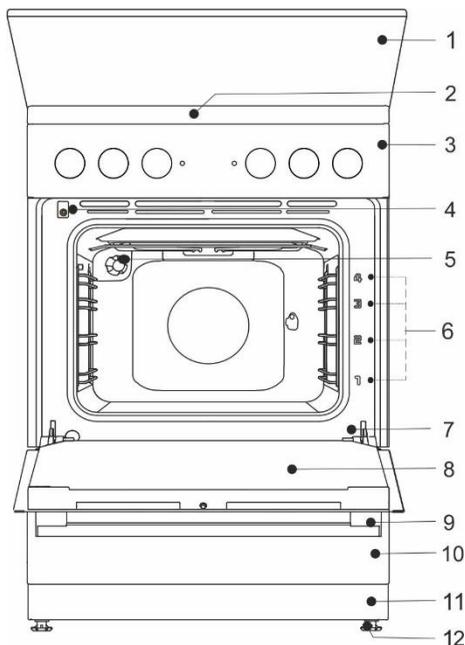
CUCINA ELETTRICA

Descrizione dell'apparecchio



INFORMAZIONE!

Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.



- 1 Coperchio dell'apparecchio
- 2 Piano cottura
- 3 Unità di controllo
- 4 Interruttore sportello
- 5 Illuminazione
- 6 Guide dei livelli di cottura
- 7 Targhetta informativa
- 8 Sportello forno
- 9 Maniglia sportello
- 10 Cassetto dell'apparecchio/capovolgere
- 11 base
- 12 piedini regolabili

COPERCHIO DELL'APPARECCHIO

Prima di procedere all'apertura del coperchio dell'apparecchio accertatevi che sia pulito e che non vi siano resti di liquidi. Il coperchio può essere in materiale smaltato o in vetro, e potete chiuderlo solo quando il piano cottura è completamente raffreddato.



Non chiudere il coperchio quando il bruciatore è acceso!

Il simbolo posto sul prodotto o sull'imballaggio vi avvisa del pericolo che il coperchio in vetro si frantumi, se riscaldato eccessivamente. Spegnete tutti i bruciatori e aspettate che il piano cottura si raffreddi prima di chiudere il coperchio.

CASSETTO DELL'APPARECCHIO



Nel cassetto dell'apparecchio non conservare oggetti infiammabili, materiale esplosivo o comunque non resistente alla temperatura alte (es. carta, strofinacci, sacchetti di plastica, prodotti per la pulizia o spray di ogni genere) che possono essere causa di incendio durante l'uso dell'apparecchio.

CAVI GUIDA

I cavi guida rendono possibile la preparazione di cibi su quattro livelli. (N.B.: i livelli e le guide sono numerate dal basso verso l'alto). Guide 3 e 4 sono per il grill.

L'uso dell'apparecchio è sicuro con o senza guide per teglia da forno risp. griglia.

GUIDE TELESCOPICHE

Attraverso le guide telescopiche possono essere utilizzati il secondo, terzo e quarto livello. I livelli possono essere estratti parzialmente o completamente.

GUIDE

Il forno dispone delle scanalature laterali in quattro livelli per l'inserimento delle griglie e teglie da forno.

INTERRUTTORE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Se lo sportello del forno viene aperto durante il funzionamento del forno, l'interruttore spegne il riscaldatore e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore ripristina il funzionamento dell'apparecchio.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Nell'apparecchio è installata una ventola di raffreddamento che agisce sia sul mobile che sul quadro comandi dell'apparecchio. Il ventilatore di raffreddamento è in funzione quando il forno è in funzione.



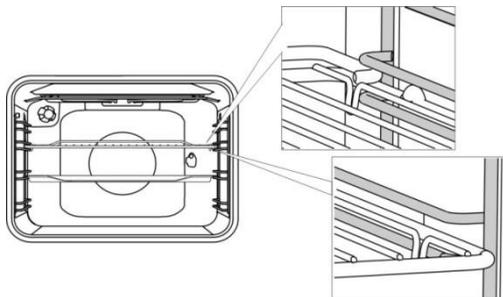
Durante il suo funzionamento l'apparecchio nelle sue parti più accessibili tende a scaldarsi, si raccomanda quindi di usare le manopole da forno.

GRIGLIA



Sulla griglia è installato un elemento di bloccaggio, di conseguenza nell'estrarre la griglia questa deve essere leggermente sollevata dalla parte anteriore.

Le teglie e le griglie devono essere sempre inserite nella fessura compresa tra i profili dei cavi guida.



Con le guide telescopiche abbiate cura di estrarre le guide di un livello sul quale appoggiate la griglia o le teglie per spingerle poi all'interno fino in fondo.



L'anta del forno va chiusa solo se le guide telescopiche sono state spinte sino in fondo.

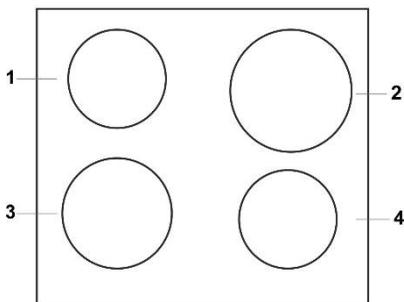


L'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.

PRIMA DELL'USO

- Al momento della consegna dell'apparecchio togliete tutti gli accessori depositati nel forno, lavateli con acqua calda e con un detersivo comune. Non usare detersivi aggressivi.
- Si raccomanda di pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido con un po' di detersivo per i piatti. Non usare detersivi aggressivi come ad esempio polveri abrasive, che provocano graffi, spugnette per pentole, né smacchiatori o prodotti per la ruggine.
- Se il piano cottura ha piastre, impostare le manopole delle piastre sul livello 4 e lasciarle accese per 30 minuti senza usare pentole. Al primo riscaldamento si può verificare che dalle stesse piastre si alzi del fumo. In questo modo il rivestimento delle piastre potrà raggiungere la massima resistenza.
- Alla prima accensione del forno si sentirà l'odore tipico del nuovo, per questo motivo si raccomanda di arieggiare bene l'ambiente.

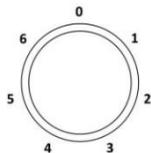
PIANO COTTURA



- 1 zona di cottura posteriore sinistra
- 2 zona di cottura posteriore destra
- 3 zona di cottura anteriore sinistra
- 4 zona di cottura anteriore destra

PIANI DI COTTURA

- I campi di cottura e i fondi delle pentole devono essere puliti e asciutti, affinché il calore venga trasmesso in modo efficace e non venga danneggiato il piano cottura.
- Sui campi cottura gli oli e i grassi riscaldati possono prendere facilmente fuoco. Di conseguenza la preparazione dei cibi in presenza di grassi deve essere eseguita con molta attenzione e costante controllo.
- Sul piano cottura non devono essere appoggiate pentole bagnate o coperchi sui quali si è depositato del vapore. L'umidità può causare danni ai campi di cottura.
- Evitate di raffreddare le pentole calde sui campi di cottura, sotto le pentole si può formare la condensa che provoca la corrosione.



Il campo di cottura va acceso girando il pomello. Il calore dei campi di cottura può essere innalzato gradualmente (1 – 6).



Il campo cottura può essere spento dai 3 ai 5 minuti prima della fine della cottura. In questo modo utilizzate il calore residuo e risparmiate sull'energia.

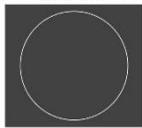
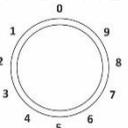
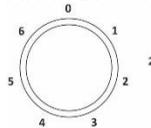


I campi a rapida cottura (soli in alcuni modelli) si distinguono dagli altri campi per una potenza maggiore che consente un più rapido riscaldamento. Si possono distinguere per la presenza di un punto rosso al centro, che potrebbe anche sparire dopo un periodo prolungato di uso e pulizia.



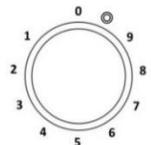
Dopo un uso prolungato delle piastre in ghisa sia la superficie delle piastre che i bordi del campo di cottura possono variare colore. In questo caso l'intervento del servizio di assistenza non è coperto da garanzia.

PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA



La potenza della zona di cottura può essere impostata sui livelli da 1 a 6 o da 1 a 9. Il limitatore di temperatura previene il surriscaldamento della zona di cottura sotto il piano in vetroceramica.

GESTIONE DELLA DOPPIA ZONA DI COTTURA



La doppia zona di cottura può adattarsi alle dimensioni e alla forma del recipiente. Per attivare la zona di cottura più grande ruotare la manopola fino alla fine (si sente un click), quindi impostare il livello di potenza desiderato.

ZONE DI COTTURA HI-LIGHT

La differenza tra le zone di cottura HI-LIGHT e quelle convenzionali consiste nel riscaldamento rapido delle superfici nelle prime; pertanto il processo di cottura è più rapido.

INDICATORE DI CALORE RESIDUO



Ogni zona di cottura è dotata di una lampada spia, che rimane accesa anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, se ancora calda. Quando la zona di cottura è raffreddata, la lampada spia si spegne. L'indicatore di calore residuo è acceso anche se una pentola o padella calda è posta su una zona di cottura.

SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

- La piastra è resistente alle variazioni di temperatura.
- Il piano in vetroceramica è molto robusto ma non infrangibile; può rompersi sotto il bordo o il peso di un oggetto caduto. Il danno può verificarsi immediatamente o entro un tempo molto breve. Scollegare prontamente la zona di cottura danneggiata dalla rete elettrica e non utilizzarla.
- Evitate di usare il piano cottura come piano d'appoggio, potete causare danni e graffi.
- Non utilizzare recipienti di alluminio o di plastica sulle zone di cottura calde. Non mettere foglie o oggetti di plastica sul piano in vetroceramica.
- Fate attenzione affinché i campi di cottura siano sempre puliti ed asciutti. Ciò consente una buona conduzione del calore e evita il danneggiamento del piano cottura. Evitate di appoggiare sui campi cottura pentole vuote.

CONSIGLI PER LE PENTOLE



- Si raccomanda di utilizzare pentole di qualità con un fondo piatto e stabile.
- Il diametro della pentola non sia diverso da quello del campo di cottura.
- Le pentole in vetro refrattario e con fondo smerigliato sono idonee per l'uso sui campi di cottura. Le pentole con un diametro eccessivo possono danneggiarsi a causa della tensione termica.
- Le pentole devono essere appoggiate al centro del campo di cottura.
- Se usate una pentola a pressione cercate di tenerla sotto controllo fino al momento in cui non raggiunge la pressione di cottura. Il campo di cottura può essere all'inizio impostato sulla temperatura massima, in seguito il livello di cottura va abbassato in conformità con quanto previsto del produttore della pentola.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione, così come nelle altre pentole, vi sia liquido a sufficienza. L'uso di pentole vuote o con liquidi insufficienti può danneggiare sia la pentola stessa che il piano di cottura.
- Se utilizzate delle pentole speciali, dovete seguire le indicazioni del produttore.

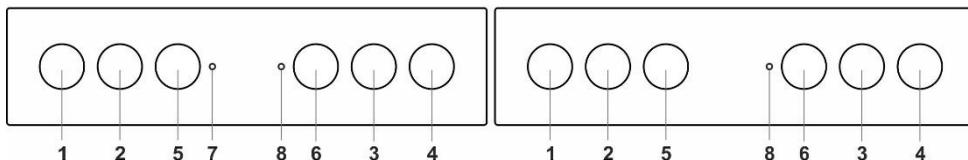
RISPARMIO ENERGETICO

- I diametri delle pentole e delle padelle devono accordarsi con il diametro del campo di cottura. Se le pentole sono troppo piccole, si perde calore e il campo cottura può danneggiarsi.
- Qualora è consentito dal tipo di cottura previsto, utilizzate i coperchi.
- Le pentole devono inoltre essere di dimensioni adeguate anche rispetto alla quantità di cibo. L'utilizzo di pentole grandi per poco cibo porta ad uno spreco di energia.
- I cibi, che richiedono tempi di cottura lunghi, vanno cotti nelle pentole a pressione.
- Le verdure, ad esempio le patate, possono essere cotte in meno acqua. E' importante però che siano ben chiuse con il coperchio. Al momento della bollitura il livello di cottura va abbassato e impostato sulla cottura lenta.



Se versate incidentalmente sul piano cottura caldo dello zucchero o del cibo zuccherato, cercate di pulire con un raschietto immediatamente quanto versato anche con superficie ancora calda. Così evitate danni al piano in vetroceramica. Evitate di pulire il piano di cottura quando è caldo con prodotti igienizzanti. La superficie potrebbe danneggiarsi.

UNITA' DI CONTROLLO (varia rispetto al modello)

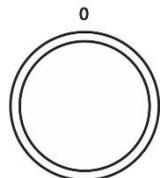


1. Tasto per il piano cottura anteriore sinistro
2. Tasto per il piano cottura posteriore sinistro
3. Tasto per il piano cottura posteriore destro
4. Tasto per il piano cottura anteriore destro
5. Selettore del sistema di cottura
6. Tasto temperatura del forno
7. La lampada spia del funzionamento. Indica che una delle zone di cottura è in funzione.
8. La spia si accende appena si raggiunge la temperatura desiderata del forno, e si spegne a temperatura raggiunta.

USO DEL FORNO (varia rispetto al modello)

LA PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

La gestione del forno avviene tramite la manopola "selezione modalità di funzionamento del forno" per selezionare la funzione, e tramite la manopola "selezione temperatura" per impostare la temperatura.



Girando (a sinistra e a destra) il pomello si possono selezionare i programmi di cottura (vedi la tabella dei programmi).



La selezione può essere cambiata anche durante la cottura.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL FORNO

La temperatura viene impostata ruotando la manopola del termostato in senso orario da 50 – 275/300°C. Ruotando la manopola nel senso inverso la temperatura impostata si abbassa.



Rotazione forzata in posizione zero può danneggiare il termostato!

SPEGNIMENTO DEL FORNO

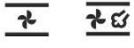
Posizionate il pomello per la scelta del programma di cottura e la temperatura sulla posizione "0".

ILLUMINAZIONE DEL FORNO

L'illuminazione del forno si accende sempre automaticamente con qualsiasi modo di funzionamento.

SISTEMA DI COTTURA

Sistema	Descrizione
	PRERISCALDAMENTO VELOCE si usa quando desiderate riscaldare il forno nel più breve tempo possibile. Questa funzione non è adatta per la cottura dei cibi. Appena il forno raggiunge la temperatura prevista, il riscaldamento viene disattivato. Temperatura consigliata: 50-max°C.
	RESISTENZA IN ALTO E IN BASSO * Le resistenze posizionate nella parte alta e bassa del forno emettono calore in modo uniforme nella direzione dello spazio interno del forno. La cottura sia della carne che dei dolci è possibile solo su un livello. Temperatura consigliata: 200°C.
	RESISTENZA IN ALTO Solo la resistenza posta in alto irradia calore sui cibi. Viene usata quando desiderate rosolare bene la parte superiore della pietanza in cottura aggiungendo calore supplementare. Temperatura consigliata: 180°C.

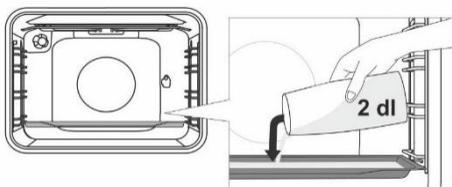
Sistema	Descrizione
	RESISTENZA IN BASSO Il calore viene irradiato unicamente dalla resistenza in basso. Viene utilizzata quando desiderate rosolare bene la parte inferiore del cibo in cottura. Temperatura consigliata: 180°C.
	RESISTENZE IN ALTO E IN BASSO CON VENTOLA * Funzionano le due resistenze assieme alla ventola. La ventola fa circolare aria calda in modo uniforme. Si usa per la cottura di dolci, per scongelare i surgelati e per l'essiccare frutta e verdura. Temperatura consigliata: 180°C.
	GRILL Funziona unicamente il grill a infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per tostare piccole quantità di cibo, come panini imbottiti, toast e altri alimenti. La temperatura massima consentita è 230°C.
	GRANDE GRILL Quando funzionano la resistenza in alto e il grill. Il calore viene irradiato direttamente dal grill a infrarossi che è posizionato sulla parete alta del forno. Per aumentarne l'efficacia, viene anche accesa la resistenza che si trova accanto. Viene usato per tostare piccole quantità di cibo come panini imbottiti, toast e altri alimenti. La temperatura massima consentita è 230°C.
	GRILL CON VENTOLA Funziona il grill a infrarossi e la ventola. Vengono utilizzati per la cottura della carne alla griglia e comunque per pezzi più grandi di carne (anche pollame) sempre su un livello del forno. Il sistema è adatto anche per gratinare il cibo e rendere la superficie croccante. Temperatura consigliata: 170°C. La temperatura massima consentita è 230°C.
	RESISTENZA IN ALTO E VENTOLA Funzionano la resistenza in alto e la ventola. Il sistema è adatto anche per gratinare il cibo. Temperatura consigliata: 170°C.
	COTTURA INTENSIVA (AIR FRY) Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione sana della frittura fast-food, con meno calorie nel cibo cotto. Adatto per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo). Temperatura consigliata: 200-220°C.
	ARIA CALDA * Funzionano la resistenza circolare e la ventola. La ventola posizionata sulla parete posteriore del forno svolge il compito di far costantemente circolare l'aria calda attorno all'arrosto o al dolce. Viene usata per la cottura della carne o dei dolci su più livelli. Temperatura consigliata: 180°C.
	RESISTENZA IN BASSO E VENTOLA Si usa per la cottura dei dolci poco lievitati, e la cottura a bagnomaria della frutta e verdura. Temperatura consigliata: 180°C.
	SISTEMA PIZZA Questo programma con impostazione della temperatura di cottura che raggiunge almeno 275°C è stato specificamente progettato per aiutarvi a cuocere la pizza perfetta, la focaccia, la piadina e prelibatezze da forno simili.
	COTTURA DI CIBI CONGELATI Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure. Temperatura consigliata: 190-200°C.
	SCONGELARE L'aria circola anche senza che le resistenze vengano accese. E' accesa solo la ventola. Questo sistema viene utilizzato per scongelare molto lentamente i surgelati. Temperatura consigliata: 0°C.
	AQUA CLEAN In questo caso il calore è prodotto solo dalla resistenza in basso. Si usa per unicamente per rimuovere le macchie e il cibo nel forno. Il programma si esegue in 30 minuti. Temperatura consigliata: 70°C.

* Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

COTTURA A VAPORE



Con questi sistemi, è possibile cuocere i piatti con l'aggiunta di vapore. Il vapore si traduce in una migliore doratura e in una maggiore croccantezza della superficie.



Mettere nel forno ancora freddo la teglia bassa al primo livello. Versare sopra la teglia al massimo 2 dl di acqua. Mettere il piatto nel secondo livello.



Non inserire la teglia profonda nella prima guida, inserirla un livello più in alto.



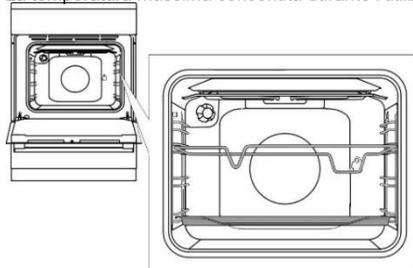
Per un funzionamento ottimale, non aprire lo sportello e non versare l'acqua durante la cottura.

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

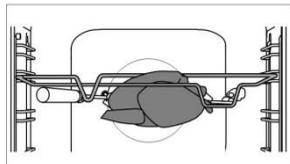
- Durante il riscaldamento del forno vuoto si spreca molta energia. Di conseguenza la cottura ininterrotta di vari tipi di dolci o pizze in rapida successione consente di risparmiare molta energia, dato che il forno rimane sempre caldo.
- Si raccomanda di utilizzare teglie di colore scuro, rivestite di resina siliconata o smaltate, dato che queste trasmettono il calore in modo ottimale.
- Se usate la carta da forno, controllate che sia resistente alle alte temperature.
- Durante la cottura di pezzi di carne più grandi o anche dolci di grandi dimensioni, nel forno si forma una certa quantità di vapore che può creare condensa sull'anta del forno. Si tratta di un fenomeno del tutto normale, ininfluente per il funzionamento dell'apparecchio. A cottura terminata, aprite l'anta e asciugate bene il vetro.
- Verso la fine della cottura cercate di spegnere il forno 10 minuti prima della conclusione in modo tale da utilizzare il calore residuo accumulatosi all'interno onde risparmiare energia.
- Per evitare l'appannamento evitare di raffreddare il cibo nel forno.

Uso del girarrosto (varia rispetto ai modelli)

La temperatura massima consentita durante l'utilizzo del girarrosto è di 230°C.



Il supporto del girarrosto va inserito nel terzo livello dal di sotto, nel primo livello va posta una teglia profonda per la raccolta del gocciolato.



La carne va infilata sulle forchette e le viti fissate. Il manico delle forchette va appoggiato sul supporto anteriore, mentre la parte finale va infilata nell'apertura sulla parte destra della parete posteriore del forno (la fessura è protetta da un coperchio girevole). A questo punto svitate il manico dello spiedo e chiudete l'anta.

Regolate il forno sul programma Grande grill.



Il grill funziona solo ad anta chiusa. Non si deve essere utilizzare il grill al 4° livello.



Non inserire le teglie profonde sul primo livello.

MANUTENZIONE E PULIZIA



Prima di procedere con la pulizia staccate l'apparecchio dalla rete di alimentazione e attendete che si raffreddi. Sia la pulizia che la manutenzione non devono essere fatte dai bambini senza un'adeguata sorveglianza.

Parte anteriore del mobile in acciaio inossidabile (varia secondo il modello)

Questa superficie va lavata con un detersivo delicato (sapone e acqua) e una spugnetta soffice, che non lascia graffi. Non usare detersivi aggressivi o detersivi che contengono solventi che possono recare danni al mobile.

Superfici smaltate e parti in plastica (varia secondo il modello)

Tasti, pomelli, maniglie e le scritte stampate sulla superficie non devono essere pulite con detersivi abrasivi o con utensili dello stesso tipo, nemmeno con detersivi contenenti alcol e tanto meno con alcol puro. Le macchie vanno rimosse immediatamente con acqua e un panno morbido e non abrasivo, in modo tale da evitare danneggiamenti. Volendo potete utilizzare i prodotti specifici per questo tipo di superfici. E' importante seguire le indicazioni del produttore dei prodotti medesimi.

Superfici smaltate (forno, piano cottura)

Per la pulizia usate una spugna umida con un po' di sapone. Le macchie di grasso possono essere rimosse con acqua calda e un detersivo speciale per gli smalti. Non usare mai prodotti abrasivi, dato che questi possono causare danni irreparabili sulla superficie dell'apparecchio.

Superfici in vetro

Per la pulizia della superficie in vetro dell'anta del forno evitate di usare prodotti abrasivi o raschietti affilati, in questo modo si possono creare delle fessure sul vetro che rischia di rompersi. Le superfici in vetro vanno pulite con i prodotti per il vetro, per gli specchi e per le finestre.



INFORMAZIONE!

Non utilizzare mai detersivi e accessori aggressivi o abrasivi.

PULIZIA DELLE PIASTRE DI COTTURA



Attorno i campi di cottura la pulizia va fatta con detersivo per piatti. Per rimuovere lo sporco ostinato potete usare la lana d'acciaio con l'aggiunta detersivo liquido. Poi asciugate completamente le superfici trattate in questo modo. I liquidi salati, i cibi che traboccano, l'umidità possono nuocere al piano cottura. Dovete sempre asportarli e pulirli. Per la pulizia dei campi di cottura usate detersivi comuni o detersivi commerciali che trovate nel supermercato.

Quando il campo cottura è leggermente in temperatura, il detersivo penetra meglio nei pori. Le corone dei campi di cottura sono in acciaio inossidabile, di conseguenza durante l'uso possono virare leggermente verso il colore giallo. Trattasi di un fenomeno fisico del tutto normale. Le parti ingiallite possono essere rimosse con i detersivi comuni per i metalli. Si sconsiglia vivamente di usare prodotti non aggressivi per i piatti e le pentole, poiché possono lasciare graffi sulle superfici.

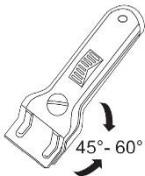
PULIZIA DELLA SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

- Si raccomanda di pulire la superficie in vetroceramica una volta raffreddata dopo ogni uso. In caso contrario si rischia che, durante l'uso successivo, lo sporco prenda fuoco.
- Per la manutenzione ordinaria della superficie in vetroceramica si devono usare prodotti speciali che fanno sì che venga creata su questa superficie una pellicola di protezione e resistenza allo sporco.
- Prima di ogni uso abbiate cura di togliere la polvere o qualsiasi altra impurità sia dal fondo della pentola che dalla superficie in vetroceramica.



Usando lana d'acciaio, spugnette abrasive o detersivi abrasivi rischiate di graffiare la superficie. Allo stesso modo evitate di usare spray o detersivi liquidi aggressivi.

- Usando detersivi aggressivi le scritte presenti sul prodotto si possono consumare così come con una pentola dal fondo irregolare o danneggiato.
- Le impurità minori vanno rimosse con un panno soffice e umido, poi la superficie deve essere asciugata.
- Le macchie lasciate dall'acqua vanno rimosse con aceto molto diluito che non deve entrare in contatto con la cornice (solo in alcuni modelli), poiché quest'ultimo potrebbe perdere la brillantezza. Evitate di usare sia spray che detersivi aggressivi per rimuovere il calcare.
- Lo sporco più ostinato deve essere rimosso con i prodotti specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite le istruzioni del produttore del prodotto in questione. A pulizia effettuata fate attenzione di rimuovere i residui del prodotto utilizzato, giacché questi possono danneggiare la superficie in vetroceramica appena questa si riscalda.



- Si raccomanda di rimuovere sia lo sporco più accanito che i residui del bruciato con un raschietto. Durante l'uso del raschietto fate attenzione a non graffiarvi.
- Il raschietto non va tenuto in posizione verticale per evitare di graffiare la superficie del vetro.
- Sia lo zucchero che i cibi che lo contengono possono danneggiare in modo permanente la superficie in vetroceramica, di conseguenza questi cibi devono essere rimossi immediatamente anche quando il piano cottura è ancora caldo.



Il raschietto va utilizzato solo nel caso in cui non si riesca a rimuovere lo sporco con un panno umido o con i prodotti specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Il raschietto va tenuto in mano con un'angolazione appropriata (da 45° a 60°). Esercitando una leggera pressione scivolano oltre le segnaletica finché eliminate lo sporco. Attenzione che il manico di plastica del raschietto non venga in contatto (in alcuni modelli) con la superficie calda del vetro.



Qualora la superficie in vetroceramica dovesse cambiare colore, questo fatto non influisce sul suo buon funzionamento. Ciò deriva dai residui di cibo andato in fumo o anche dai fondi di pentole (esempio in rame o in alluminio) i cui residui non possono essere completamente rimossi.

Attenzione: tutti i difetti appena menzionati possono essere considerati di carattere estetico, poiché non pregiudicano il buon funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi difetti non rientra tra i guasti coperti dalla garanzia.

FORNO

Le pareti interne del forno vanno pulite con una spugna umida con l'aggiunta di detersivo per piatti. Se sulle pareti rimangono residui bruciati di cibo, utilizzate un detersivo per le superfici smaltate. Dopo la pulizia il forno va completamente asciugato. Le pulizie vanno fatte a forno freddo.

Onde evitare di graffiare le superfici smaltate, non utilizzare mai prodotti aggressivi. Gli accessori del forno (griglie, teglie, ecc...) vanno lavati con una spugna e un po' di detersivo. Se lo sporco persiste, utilizzate un detersivo appropriato.



PULIZIA DEL FORNO CON ACQUA CLEAN

Girate il pomello per la selezione dei programmi di cottura in corrispondenza del programma "Aqua clean" . Il tasto per la temperatura va impostato su 70°C. In una teglia di vetro versate 0,6l di acqua appoggiandolo sul livello più basso. Dopo 30 minuti i residui di cibo presenti sulle pareti diventano più morbidi per cui potete rimuoverli con un panno umido.



Il sistema Aqua clean può essere usato solo a forno completamente freddo.

RIMUOVERE E PULIRE LE GUIDE TELESCOPICHE

Le guide vanno pulite con i detersivi comuni.

Prendete le guide dal lato inferiore trascinandole verso l'intero del forno. B Potete estrarle dalla parte superiore delle aperture.



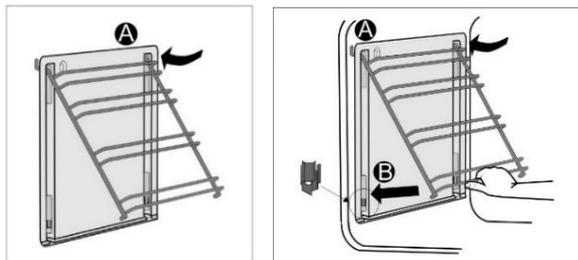
Le guide telescopiche non devono essere lavate nella lavastoviglie.

INSTALLAZIONE DEGLI INSERTI CATALITICI

Pulire solo con i prodotti convenzionali.

Rimuovere le griglie sospese e le guide telescopiche scorrevoli (varia secondo il modello)

Applicare gli inserti catalitici sulle griglie sospese. Installare le parti superiori di queste ultime nei fori superiori "A" degli inserti catalitici.



Posizionare le griglie con inserti catalitici sulle aperture superiori nelle pareti laterali del forno "A". Spingerle nelle orecchiette flessibili nella parte inferiore del forno "B".



Non lavare inserti catalitici in lavastoviglie.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

La lampadina rientra nel materiale di consumo e quindi non è coperta da garanzia. Prima di procedere alla sostituzione togliete le teglie, la griglia e le guide.

Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente!

Svitare il coperchio della lampadina prima di svitare anche la lampadina. Lampadina allogena: G9, 230 V, 25 W. (lampadina normale E14, 230 V, 25 W - varia secondo il modello)



Usate i guanti per evitare ustioni.

CHIUSURA SILENZIOSA DELL'ANTA (varia a seconda del modello)

L'apparecchio è dotato di cerniere di ante di tipo „COMFORT“ - che garantiscono una chiusura soffice e silenziosa.



Quando l'anta viene chiusa applicando una forza eccessiva, l'effetto del sistema viene ridotto oppure per motivi di sicurezza il sistema viene eluso.

CHIUSURA DELL'ANTA CON SICURA (varia a seconda del modello)

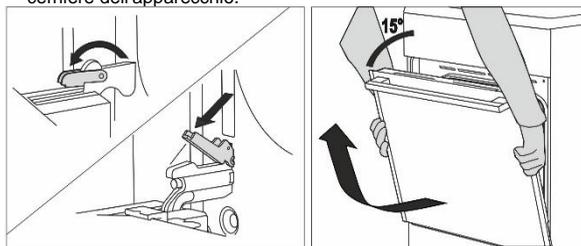
Aprire l'anta in modo tale da premere con il pollice sul fermo porta verso destra, mentre tirate l'anta nella vostra direzione.



Appena l'anta si chiude, il fermo porta ritorna nella posizione originale.

INSERIMENTO E RIMOZIONE DELLA PORTA DEL FORNO (varia a seconda del modello)

- Aprire la porta del forno (fino al fincorsa).
- Ruotare il lembo inferiore delle cerniere della porta (in caso di chiusura convenzionale). In caso della porta con le cerniere COMFORT ruotare il lembo inferiore per 90°.
- Chiudere lentamente la porta del forno fino a quando i lembi inferiori si incastrano nelle cerniere dei listelli laterali della porta. Socchiudere la porta sotto l'angolo di 15° (rispetto alla posizione chiusa della porta) e tirarla da ambedue cerniere dell'apparecchio.

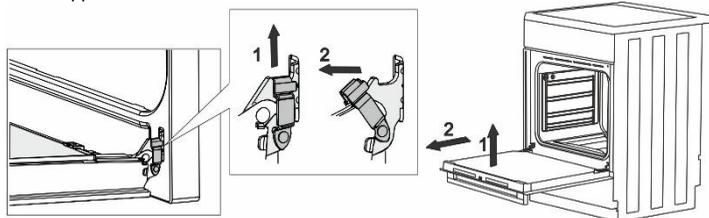




Prima di riinserire la porta, verificare sempre che i lembi inferiori siano posizionati correttamente nei listelli laterali della porta. In tale modo si impedisce la chiusura improvvisa delle cerniere fissate sulle molle forti. Il rilascio del lembo inferiore può provocare il danneggiamento della porta.

INSERIMENTO E RIMOZIONE DELLA PORTA DEL FORNO (varia a seconda del modello)

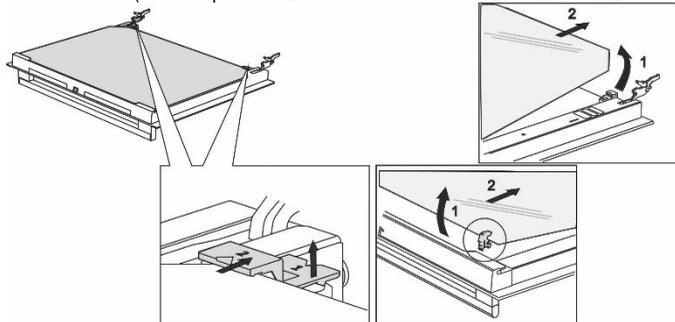
- Aprire la porta del forno (fino al fincorsa).
- Sollevare e girare i lembi inferiori.
- Chiudere lentamente lo sportello del forno, sollevarlo leggermente e estrarlo dalle entrambe le cerniere dell'apparecchio.



Per riinserire lo sportello procedere in ordine inverso. Se lo sportello non si apre o chiude correttamente, verificare se le cerniere posizionate sugli uncini in modo corretto.

RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL VETRO DELL'ANTA (varia a seconda del modello)

Il vetro dell'anta può essere pulito anche dall'interno, ma l'anta deve essere prima rimossa. Provvedete a rimuovere l'anta del forno (vedi il capitolo "INSERIMENTO E RIMOZIONE DELLA PORTA DEL FORNO")



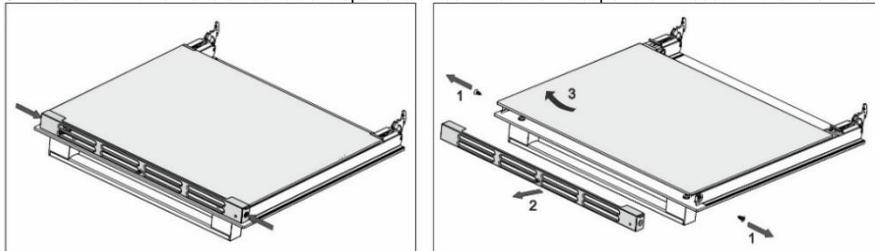
- Alzate leggermente i due supporti sul lato sinistro e destro dell'anta (stampato "1" sul supporto) e spingeteli via dal pannello del vetro (segno "2" sui supporti).
- Mettete la mano sotto il bordo inferiore del vetro, alzateo leggermente in modo tale che si stacchi dai supporti e rimuovetelo.
- Il terzo vetro interno (presente solo su alcuni modelli) va tolto alzandolo, e quindi rimuovendolo assieme alla guarnizioni in gomma.



Per sostituire o rimettere a posto il vetro seguite l'ordine inverso. I due contrassegni (semicerchio) presenti sull'anta devono sovrapporsi.

RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL VETRO DELL'ANTA (varia a seconda del modello)

Svitare le viti ai lati sinistro e destro dello sportello ed estrarre il listello superiore. Adesso ritirare il vetro dello sportello.



Per riinserire il vetro dello sportello procedere in ordine inverso.

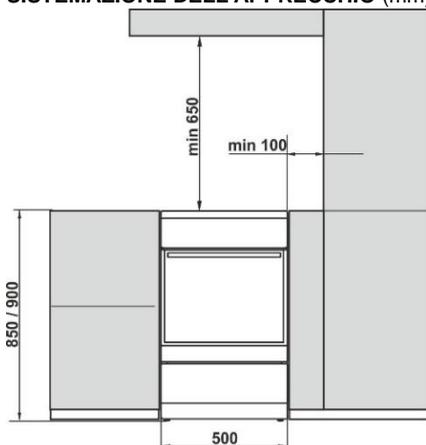
TABELLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema/errore	Soluzione
Il salvavita a casa vostra salta frequentemente...	Chiamate il servizio assistenza. Controllate che la potenza delle apparecchiature in uso non superi la potenza disponibile del contratto di utenza.
Non si accende la luce del forno...	Per la sostituzione della lampadina del forno consultare il capitolo "MANUTENZIONE E PULIZIA".
Il forno non cuoce a sufficienza ...	E' stata impostata correttamente la temperatura del sistema di riscaldamento? L'anta del forno è chiusa bene?

La soluzione dei problemi, ossia i reclami che insorgono a causa di un allacciamento o utilizzo scorretto, non sono coperti da garanzia. In questo caso i costi dell'intervento sono attribuiti all'utente.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E IL COLLEGAMENTO

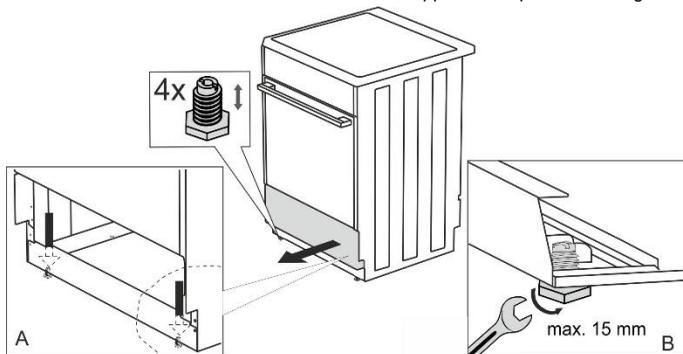
SISTEMAZIONE DELL'APPRECCHIO (mm) (varia a seconda del modello)



Le pareti più vicine all'apparecchio e gli elementi dell'arredamento (come pavimento, le pareti della cucina sia laterali che posteriori) devono essere resistenti a un livello di temperatura non inferiore a 90°C.

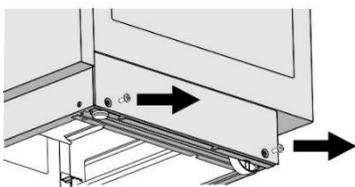
LIVELLAMENTO DELL'APPARECCHIO E SOSTEGNI AGGIUNTIVI (varia a seconda del modello)

L'altezza della cucina è di 850 mm. L'altezza dell'apparecchio può essere regolata tra gli 850 e i 865 mm.



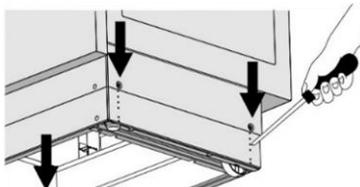
IMPOSTAZIONE DELL'ALTEZZA DELLA CUCINA (varia a seconda del modello)

L'altezza della cucina è di 900 mm. L'altezza dell'apparecchio può essere regolata tra gli 850 e i 940 mm.



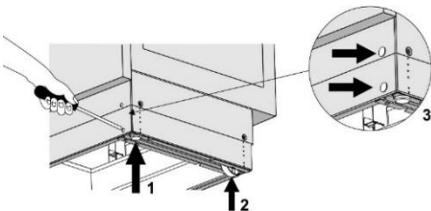
Torx T20

- Appoggiare la cucina sul pavimento sul lato posteriore.
- Svitare le viti come indicato dalle frecce.



- Regolare l'altezza desiderata.
- Riavvitare le viti.

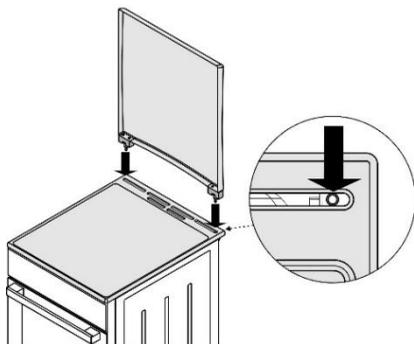
La cucina deve essere installata orizzontalmente!



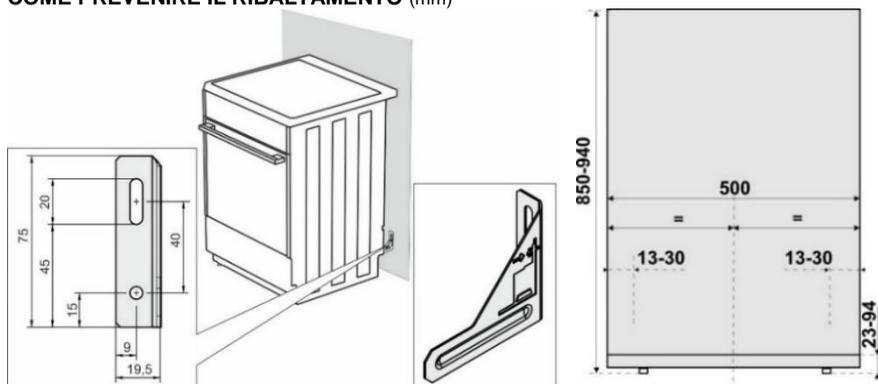
Seguire i seguenti passaggi:

- Impostare l'altezza della cucina nella posizione adeguata ruotando le viti di regolazione (vedere la figura 1).
- Sistemare le ruote (vedi figura 2) avvitandole con due viti sul lato anteriore dello zoccolo. Controllare con una bilancia ad acqua se la cucina è stata regolata del tutto orizzontalmente.
- Coprire le aperture sulla parte anteriore dello zoccolo con i coperchi (vedere la figura 3).

INSTALLAZIONE DEL COPERCHIO (varia a seconda del modello)

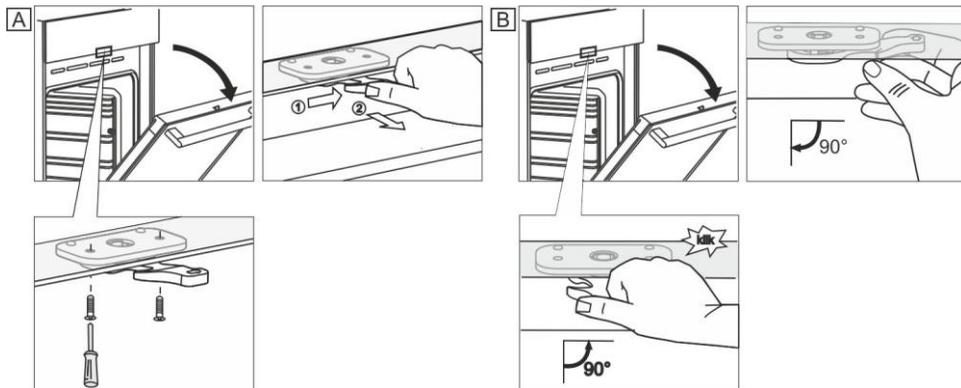


COME PREVENIRE IL RIBALTAMENTO (mm)



Conformemente al piano, fissare il supporto alla parete con le viti ed i tasselli aggiunti. Se i tasselli aggiunti non possono essere utilizzati, usare altri che garantiranno un'installazione sicura del supporto sulla parete.

CHIUSURA DELL'ANTA CON SICURA (varia a seconda del modello)

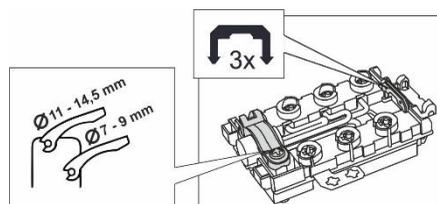


COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Il piano cottura elettrico consuma energia elettrica, di conseguenza deve essere installato e collegato in conformità con le normative esistenti.

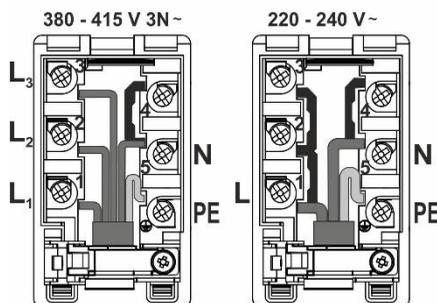


Sono disponibili tre ponticelli in ottone per il collegamento. Per la connessione trifase (380-415 V, 3N ~) occorre un ponticello, per la connessione monofase (220-240 V ~) invece occorrono tre ponticelli.



Nella presa fissa deve essere inserito un dispositivo per staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione, la distanza tra i contatti di tutte le polarità in questo dispositivo non deve essere inferiore ai 3 mm.

La cucina elettrica può essere installata solo da personale autorizzato e competente. L'apparecchio va messo in una posizione perfettamente orizzontale, poi va collegato alla rete ed inoltre è necessario accertarsi del suo buon funzionamento. L'installazione dell'apparecchio deve essere confermata sul foglio di garanzia.



Si raccomanda il collegamento a trifase tramite il cavo di collegamento del tipo H05VV-F5G1,5 (codice precedente CGLG 5Cx1,5), (fusibile 3x16 A).

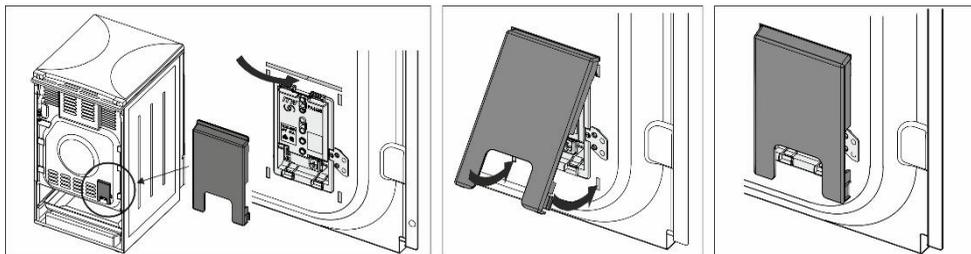
Per il collegamento monofase usate H05VV-F3G4 (codice precedente GGLG 3Cx4), (fusibile 32 - 40 A tipo corrispondente).

Per evitare il logoramento è necessario applicare sugli estremi dei conduttori dei terminali pressati.

Quando fissate le estremità dei conduttori sotto le viti sulla piastra d'attacco cercate di portare il cavo di alimentazione sulla piastra d'attacco fissandolo con una graffa per proteggerla da eventuali strappi. Quindi chiudete il coperchio della piastra d'attacco.

PROTEZIONE DEI MORSETTI

I morsetti devono essere protetti da un coperchio morsetti, vedi accessori aggiuntivi. Pericolo di scossa di corrente.



IMPORTANTE

Mentre si smontano e rimontano parti della cucina elettrica l'apparecchio deve essere staccato dalla rete di alimentazione in modo tale da non poter essere utilizzato.

L'esperto che ha il compito di installare l'apparecchio deve necessariamente compiere i seguenti passi:

- Controllare la correttezza dell'allacciamento alla rete principale,
- Controllare il corretto funzionamento delle resistenze e dei comandi,
- Chiarire all'utente tutte le funzioni dell'apparecchio trasmettendogli pure tutte le informazioni sull'assistenza e la manutenzione.

ATTENZIONE

La cucina elettrica è un apparecchio appartenente alla classe I secondo l'attuale livello di prevenzione dagli infortuni per cui deve essere collegato alla rete attraverso il conduttore di protezione.

SMALTIMENTO



L'imballaggio dei prodotti è composto di materiali ecocompatibili e riciclabili, che possono essere facilmente eliminati o smaltiti. In questo senso gli imballaggi vengono anche contrassegnati.

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio avvisa che l'apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto di tipo domestico. In questo caso l'apparecchio dovrà essere portato nell'eco centro per lo smaltimento degli elettrodomestici.

Seguendo il metodo appropriato per lo smaltimento darete un aiuto nella prevenzione degli impatti negativi sull'ambiente e sulla salute delle persone, che potrebbero insorgere invece nel caso di uno scorretto smaltimento del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento del prodotto rivolgetevi all'autorità cittadina competente, agli uffici comunali o allo stesso punto vendita dove avete acquistato il prodotto.

TESTO DI COTTURA

Testato in conformità con lo standard EN 60350-1.

COTTURA

Piatto	Attrezzatura	Altezza d'installazione (di sotto)	Sistema		Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
Biscotteria un livello	Teglia smaltata da forno	3	—	☞	140-150*	25-40
Biscotteria un livello		3	⊕	⊕☞	140-150*	25-40
Biscotteria due livelli		2, 3	⊕	⊕☞	140-150*	30-45
Biscotteria tre livelli		2, 3, 4	⊕	⊕☞	130-140*	35-55
Dolci un livello	Teglia smaltata da forno	3	—	☞	150-160	25-40
Dolci un livello		3	⊕	⊕☞	150-160	25-40
Dolci due livelli		1, 3	⊕	⊕☞	140-150	30-45
Dolci tre livelli		2, 3, 4	⊕	⊕☞	140-150	35-50
Torta	forma rotonda di metallo ø26/ griglia	1	—	☞	160-170*	20-35
Torta		2	⊕	⊕☞	160-170*	20-35
Torta di mele	2x forma rotonda di metallo ø20/ griglia	2	—	☞	170-180	55-75
Torta di mele		2	⊕	⊕☞	170-180	45-65
Sandwich tostato	griglia	4	▼▼▼		230	1-4
Polpette di macinato	griglia+teglia da forno per il raccoglimento gocce	4	▼▼▼		230	20-35

* Preriscaldare il forno per 10 minuti.

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

