

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerte dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.

In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.
- Pulire e montare i componenti dell'interno del forno (telai laterali, pannelli, griglie, vassoi) come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione"
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.

PROTEZIONE DI SICUREZZA

Il vetro della porta del forno diventa caldo durante l'uso.

In presenza di bambini, per evitare il contatto con la porta calda, dovrebbe essere montato un terzo vetro interno.

Questo terzo vetro interno viene fornito su richiesta come optional (a pagamento). Contattare il rivenditore o il Centro Assistenza, indicando il modello di apparecchiatura acquistata.

GARANZIA

Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.

Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto.

Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.

Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.

Il centro di assistenza tecnica a lei più vicino lo trova consultando l'elenco "CENTRI SERVICE" allegato.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo forno è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;



Fig. 1.1a

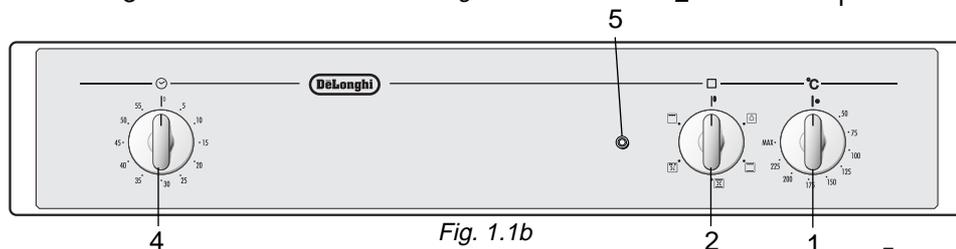


Fig. 1.1b

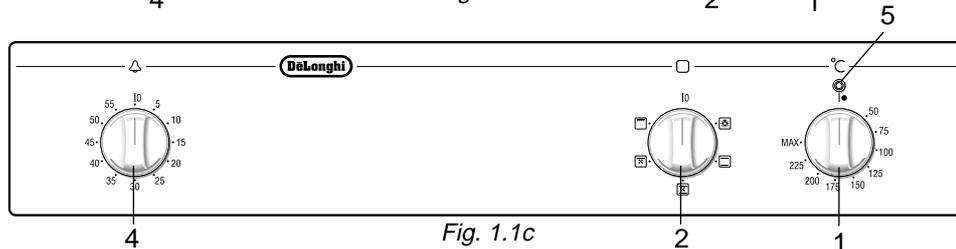


Fig. 1.1c

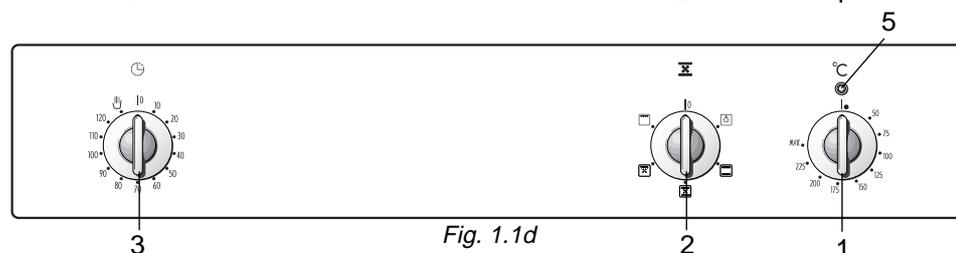


Fig. 1.1d

FRONTALE COMANDI

- 1 – Manopola termostato
- 2 – Manopola selettore funzioni
- 3 – Manopola contaminuti a spegnimento automatico
- 4 – Manopola contaminuti
- 5 – Spia di temperatura

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

FORNO MULTIFUNZIONE 4 FUNZIONI

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile inserire 4 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

Le 4 funzioni a controllo termostatico sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza inferiore 1400 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione **MAX**, per circa un'ora nella funzione e nella funzione con la manopola del termostato a **175 °C** per altri 15 minuti, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione 4 funzioni sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

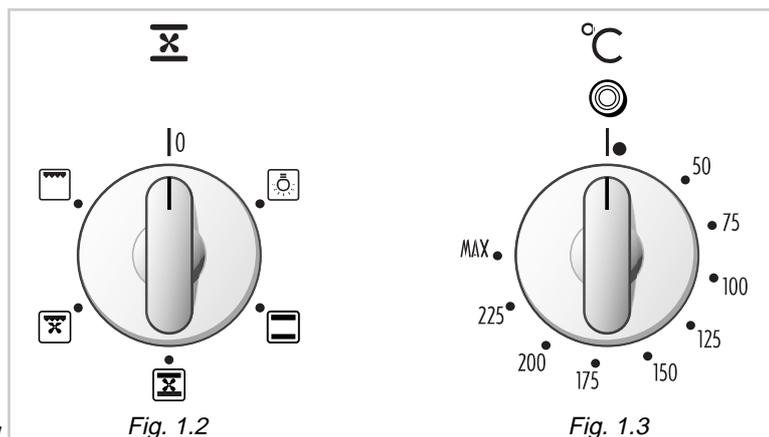


Fig. 1.2

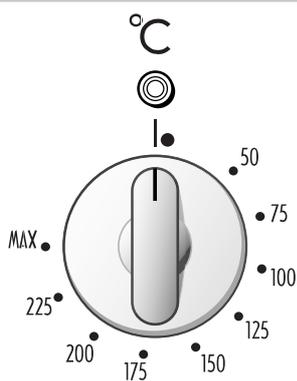


Fig. 1.3

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 1.3)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50°C a MAX). La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 1.2)

(Fig. 1.2)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). In tutte funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50°C e MAX con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliato per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore.

Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura deve essere regolata tra 50°C e MAX con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50° e 175 °C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

Consigliato per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: filetto di vitello, bracioline, ecc.

Non usare il grill per più di 30 minuti



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la porta del forno chiusa e la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos.
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere. Portare il termostato nella posizione 175°C, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 100 e 175 °C fino a grigliatura avvenuta. Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Mettere in funzione il grill posizionando la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa. Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno multifunzione 4 funzioni alla posizione del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ognuno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di

Quando il grill o il forno sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.

ESEMPI DI COTTURA

Per la cottura preriscaldare il forno alla temperatura desiderata, e quando ha raggiunto la temperatura (si spegne la spia di temperatura sopra la manopola del termostato), introdurre i cibi. Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE	Temperatura
Arrosto di vitello	180°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°

Filetti di sogliola	175°
Lasagne al forno	190°
Nasello aromatico	170°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Pan di spagna	170°
Pasta al forno	190°
Pasta lievitata dolce	160°
Patate al latte	185°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pizza	220°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	190°
Polpettone di vitello	175°
Pomodori farciti	180°
Riso alla creola	190°
Roast-beef	170°
Sfogliatine dolci	170°
Soufflé di formaggio	170°
Torta margherita	170°

2

FORNI MULTIFUNZIONE 7 FUNZIONI



Fig. 2.1a

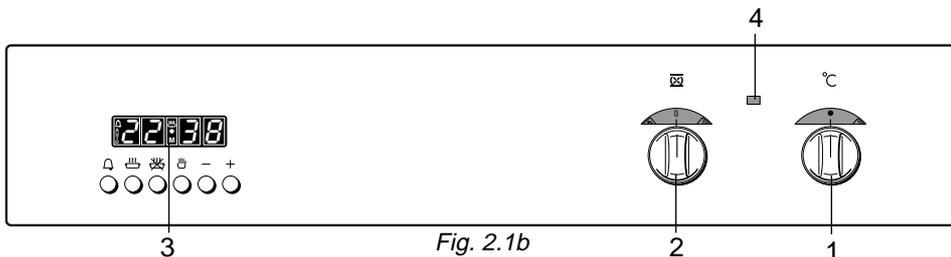


Fig. 2.1b

FRONTALE COMANDI

- 1 – Manopola termostato
- 2 – Manopola selettore funzioni
- 3 – Programmatore elettronico
- 4 – Spia di temperatura
- 5 – Spia di linea

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

FORNO MULTIFUNZIONE 7 FUNZIONI

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. È infatti possibile inserire 7 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

NOTA:

Al primo utilizzo accendere il forno vuoto, come descritto più avanti, e farlo funzionare alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione e nelle funzioni e per altri 15 minuti, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO MULTIFUNZIONE 7 FUNZIONI

– Resistenza inferiore	1400 W
– Resistenza superiore	1000 W
– Resistenza grill	2500 W
– Resistenza circolare	2500 W

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione 7 funzioni sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Un ventilatore aspira l'aria contenuta nell'interno del forno, la fa passare attraverso le spirali di una resistenza elettrica circolare e la reimmette nel forno. L'aria calda prima di essere di nuovo aspirata dal ventilatore per ripetere il ciclo descritto, avvolge i cibi posti nel forno provocandone una cottura rapida e completa in tutti i punti.

È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per convezione semi-forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

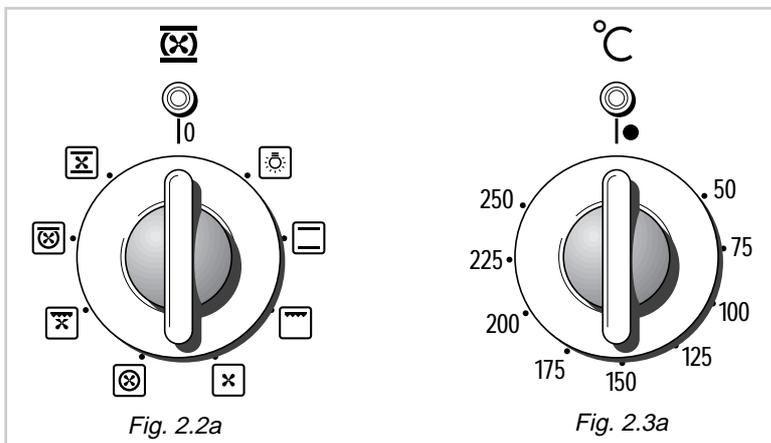
e. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 2.3)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 a 250 °C).

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.



MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 2.2)

(Fig. 2.2)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50° e 250°C con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliato per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la porta del forno chiusa e la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Non usare il grill per più di 30 minuti.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

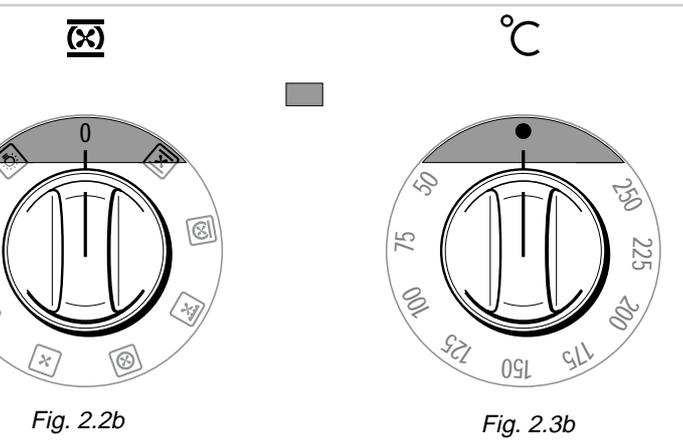
Si accende soltanto il ventilatore del forno.

Da usare con la manopola del termostato a "0" anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto.

Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliato per:

Scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora. I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AD ARIA CALDA

Si accendono la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250 °C con la manopola del termostato. Non è necessario preriscaldare il forno.

Consigliato per:

Cibi che devono essere ben cotti all'esterno e morbidi o rosei all'interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50° e 175 °C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

Consigliato per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: filetto di vitello, bracioline, ecc.

Non usare il grill per più di 30 minuti.



MANTENIMENTO IN TEMPERATURA O RISCALDAMENTO DI CIBI

Si accendono: la resistenza superiore, la resistenza circolare ed il ventilatore.

Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore. La temperatura può essere regolata tra 50° e 150° C con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi che devono essere ben cotti. Per mantenere caldi i cibi dopo qualsiasi cottura. Per il riscaldamento lento di cibi già cotti.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura deve essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

Quando il grill o il forno sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos.
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione

ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione

funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 100 e 175 °C fino a grigliatura avvenuta. Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Mettere in funzione il grill posizionando la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C. Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa. Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE 7 funzioni alle posizioni e del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ognuno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature ed i tempi sono solo indicativi, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

I tempi riportati sono riferiti al forno preriscaldato alla temperatura di cottura. Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cottura al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE Temperatura

Arrosto di vitello	180°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°
Filetti di sogliola	175°
Lasagne al forno	190°
Nasello aromatico	170°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Pan di spagna	170°
Pasta al forno	190°
Pasta lievitata dolce	160°
Patate al latte	185°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pizza	220°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	190°
Polpettone di vitello	175°
Pomodori farciti	180°
Riso alla creola	190°
Roast-beef	170°
Sfogliatine dolci	170°
Soufflé di formaggio	170°
Torta margherita	170°

3 CONTAMINUTI E CONTAMINUTI A SPEGNIMENTO AUTOMATICO

CONTAMINUTI (Fig. 3.1)

Il contaminuti è avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

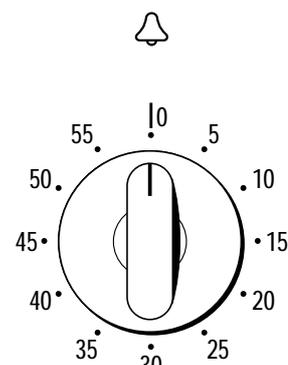


Fig. 3.1

CONTAMINUTI A SPEGNIMENTO AUTOMATICO (Fig. 3.2)

La sua funzione è quella di fare funzionare il forno per una durata prestabilita.

1) Messa in funzione.

Dopo avere regolato commutatore e termostato del forno sulla funzione e temperatura prescelta, ruotare la manopola del contaminuti a spegnimento automatico in senso orario fino al tempo di cottura desiderato (max 120 minuti).

Trascorso il tempo impostato, il contaminuti a spegnimento automatico sarà ritornato nella posizione "0" ed il forno si spegnerà automaticamente.

2) Posizione manuale.

Se il tempo di cottura è più lungo delle due ore programmabili, oppure se si desidera usare manualmente il forno spegnendolo quando si vuole, bisogna ruotare la manopola nella posizione .

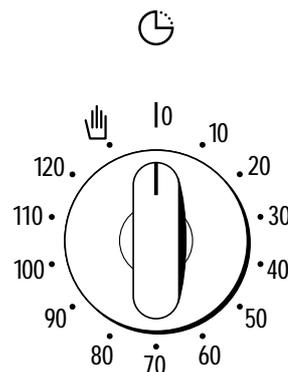


Fig. 3.2

4 PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti)
- Programma per cottura automatica al forno
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

Descrizione dei pulsanti:

-  Contaminuti
-  Tempo di cottura
-  Ora di fine cottura
-  Commutazione in manuale ed annullamento dei programmi inseriti
-  Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni
-  Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.

Descrizione dei simboli luminosi:

AUTO - lampeggiante - Programmatore in automatico ma non programmato (non si può accendere il forno)

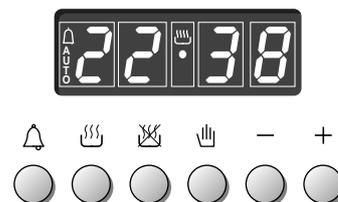


Fig. 4.1

AUTO - acceso non lampeggiante - Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito

 Programmatore in manuale o cottura automatica in corso

 Contaminuti in funzione

 e **AUTO** - lampeggianti e segnale acustico - Errore di programmazione (Il tempo di cottura oltrepassa l'ora di fine cottura).

Nota: La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti  o .

Il programmatore si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

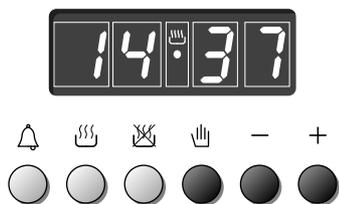


Fig. 4.2

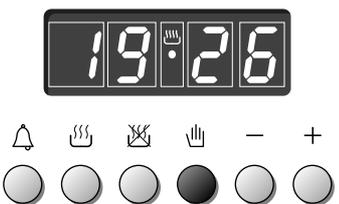


Fig. 4.3

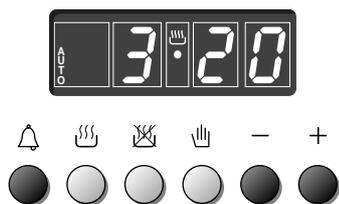


Fig. 4.4

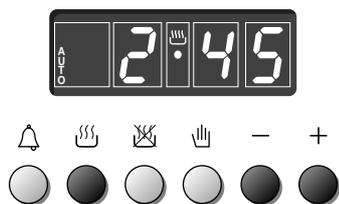


Fig. 4.5

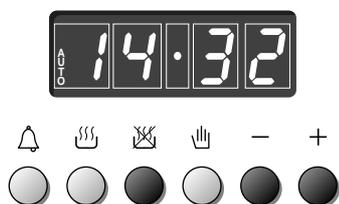


Fig. 4.6

OROLOGIO DIGITALE (Fig. 4.2)

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti. Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante e poi il pulsante \oplus o \ominus fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 4.2).

Un altro sistema consiste nel premere contemporaneamente i due pulsanti e premere allo stesso tempo il pulsante \oplus o \ominus .

Nota: La regolazione dell'orologio comporta l'azzeramento di eventuali programmi in corso o impostati.

COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE (Fig. 4.3)

Per poter usare manualmente il forno, cioè senza l'ausilio del programmatore, è necessario annullare la scritta lampeggiante AUTO premendo il pulsante (la scritta AUTO si spegnerà e si accenderà il simbolo).

Attenzione: Se la scritta AUTO non è lampeggiante (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo il pulsante si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale. Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

CONTAMINUTI ELETTRONICO (Fig. 4.4)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Se la scritta AUTO lampeggia premere il pulsante .

Per regolare il tempo, premere il pulsante e poi il pulsante \oplus o \ominus fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 4.4).

Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà l'ora dell'orologio e si accenderà il simbolo .

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e potrà essere visualizzato sul quadrante in qualsiasi momento con la semplice pressione del pulsante . Allo scadere del tempo, il simbolo si spegnerà e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante \ominus si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato. Per effettuare la cottura semiautomatica ci sono due metodi:

1° METODO: Programmazione del tempo di cottura (Fig. 4.5)

– Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante e poi il pulsante \oplus per avanzare, o \ominus per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta AUTO ed il simbolo , si accenderanno.

2° METODO: Programmazione dell'ora di fine cottura (Fig. 4.6)

– Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante e poi il pulsante \oplus per avanzare, o \ominus per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato.

La scritta AUTO ed il simbolo , si accenderanno.

Effettuata una delle due programmazioni descritte, impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici).

Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.

Durante la cottura il simbolo , rimane acceso e premendo il pulsante si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsanti .

Al termine della cottura il forno e il simbolo , si spegneranno, la scritta AUTO lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

COTTURA AUTOMATICA

(Figg. 4.7 - 4.8)

Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

1. Impostare il tempo di cottura
2. Impostare l'ora di fine cottura
3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  ed poi il pulsante  per avanzare, o  per arretrare se si ha sorpassato il tempo desiderato.

La scritta AUTO ed il simbolo  si accenderanno.

2. Premere il pulsante ; apparirà il tempo di cottura già sommato all'ora dell'orologio. Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante ; se si supera l'ora desiderata si può tornare indietro premendo il pulsante .

Dopo questa impostazione il simbolo , si spegnerà.

Se dopo questa regolazione, il simbolo AUTO lampeggerà nel quadrante e si attiverà il segnale acustico, significa che è stato commesso un errore di programmazione, e cioè che il ciclo di cottura è stato sovrapposto all'ora dell'orologio. In questo caso modificare l'ora di fine cottura o il tempo di cottura operando come appena spiegato.

3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato del forno (vedere capitoli specifici). Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente; il forno si accenderà al momento opportuno per ultimare il tempo di cottura all'ora programmata.

Durante la cottura il simbolo , resta acceso e premendo il pulsante  si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura. Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante .

Trascorso il tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo  si spegnerà, la scritta AUTO lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti. Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno, poi mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

Attenzione: L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.

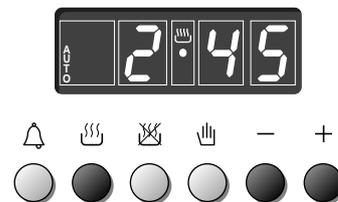


Fig. 4.7

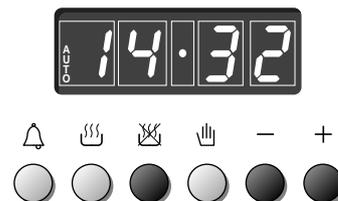


Fig. 4.8

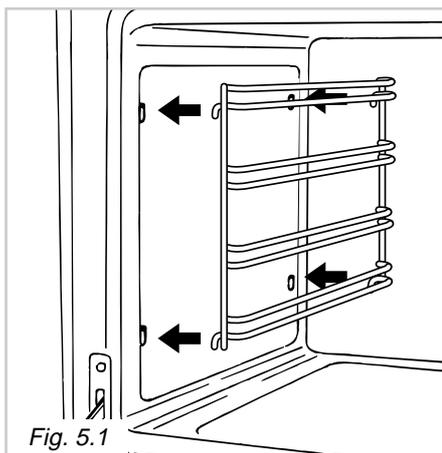


Fig. 5.1

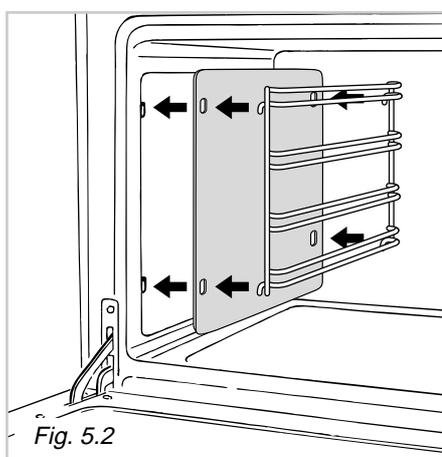


Fig. 5.2

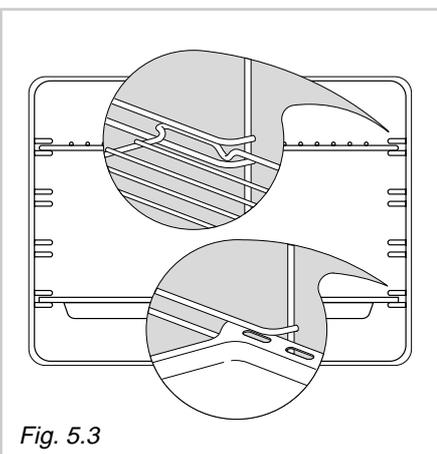


Fig. 5.3

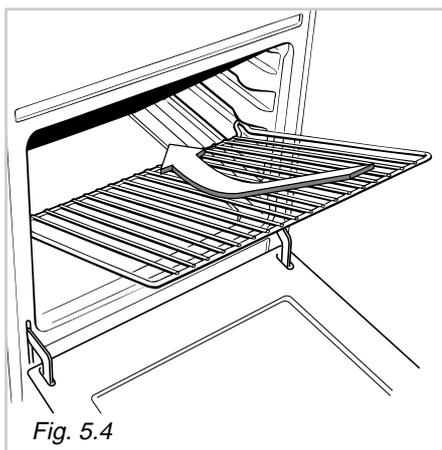


Fig. 5.4

Prima di procedere alla pulizia del forno disinserrarlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.

Modelli con forno a pareti lisce

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

- Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (Fig. 5.1)
- Nei modelli con pannelli autopulenti di serie, agganciare i telai laterali interponendo i pannelli autopulenti (Fig. 5.2)
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 5.3. La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

Modelli con forno a pareti bugnate

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 5.4.

Per l'estrazione operare a ritroso.

INTERNO FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.

Per la pulizia dell'interno del forno togliere tutti gli accessori.

A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo.

Telai laterali, leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

ATTENZIONE: Evitare assolutamente l'uso di sostanze abrasive e detersivi non neutri che danneggerebbero irrimediabilmente le superfici.

PULIZIA DI PARTI OTTONATE O RAMATE

Tutte le parti ottonate o ramate, maniglia del forno e manopole, sono protette da una speciale vernice sintetica contro l'ossidazione.

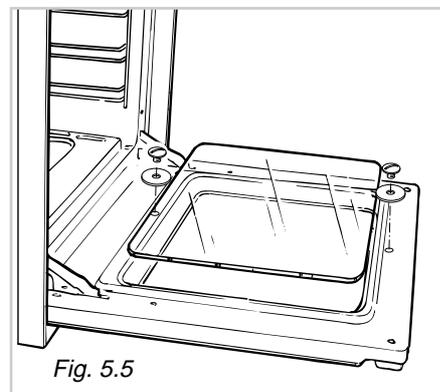
La pulizia di questi particolari deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

ATTENZIONE: Evitare assolutamente l'uso di sostanze abrasive e detersivi non neutri che danneggerebbero irrimediabilmente la superficie protettiva.

PORTA DEL FORNO

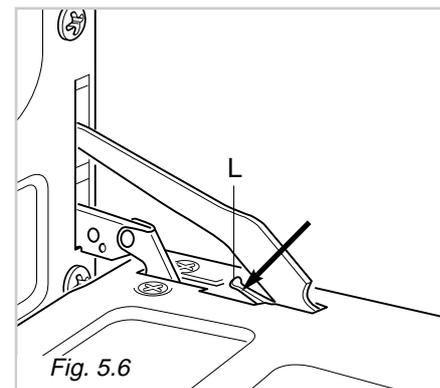
Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig. 5.5)



SMONTAGGIO DELLA PORTA

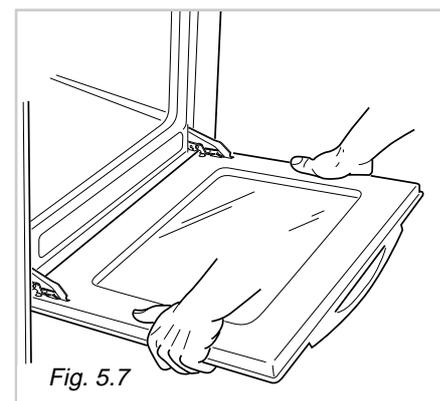
Operare sequenzialmente come segue:

- Aprire completamente la porta
- Spingere in basso la levetta di aggancio "L" (fig. 5.6) e mantenendola in questa posizione richiudere dolcemente la porta per ottenere il blocco della cerniera.
- Impugnare la porta come indicato in figura 5.7, e richiudendola, sganciare le due cerniere come illustrato in figura 5.8.



MONTAGGIO DELLA PORTA

- Impugnare la porta con le mani vicino alle cerniere e sollevare con gli indici le leve "H" (fig. 5.8).
- Inserire le cerniere nel loro alloggiamento fino ad avvertire l'aggancio delle leve "H".
- Aprire completamente la porta del forno per ottenere lo sgancio delle levette di aggancio "L".



CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI

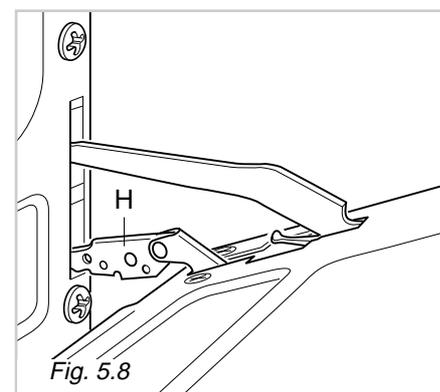
I pannelli autopulenti sono ricoperti di uno speciale smalto microporoso che assorbe ed autoelimina gli schizzi di olio e grasso durante le normali cotture sopra i 200°C.

Se dopo cotture di cibi molto grassi i pannelli sono ancora sporchi, fare funzionare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 30 minuti.

Questi pannelli non necessitano di pulizia, tuttavia periodicamente è buona norma estrarli dal forno e spolverarli con un panno morbido e umido.

Non lavarli né pulirli con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

I pannelli laterali sono reversibili e quando lo smalto microporoso si è degradato possono essere girati dall'altro lato.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa dell'impianto elettrico. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300° C), tensione 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Consigli per l'installatore

6

INSTALLAZIONE

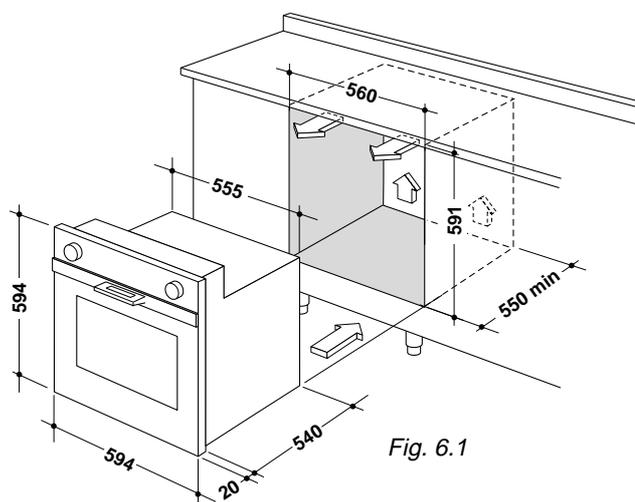


Fig. 6.1

IMPORTANTE

– L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato conformemente alle norme locali in vigore.

Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza e profondità di 60 cm.

Per l'installazione è necessario creare un vano come illustrato nelle figure 6.1 e 6.2.

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna è necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 6.3 e 6.4.

Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.

ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia

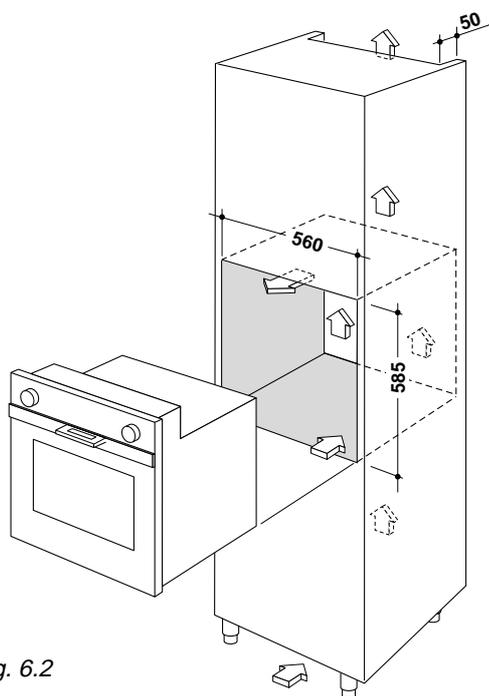


Fig. 6.2

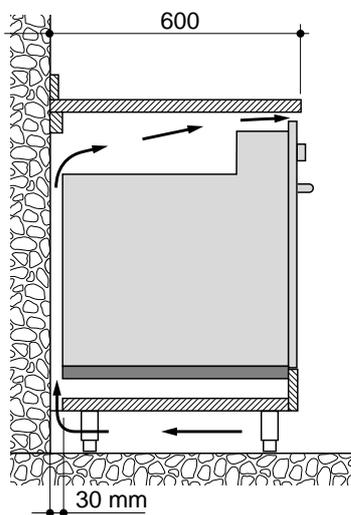


Fig. 6.3

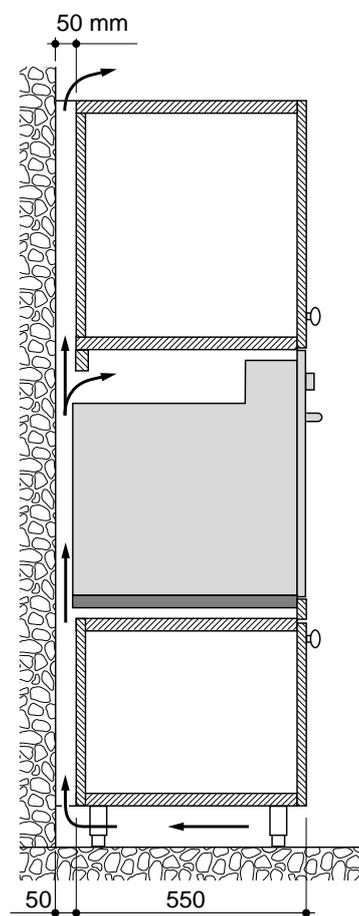


Fig. 6.4

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.
- **N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

