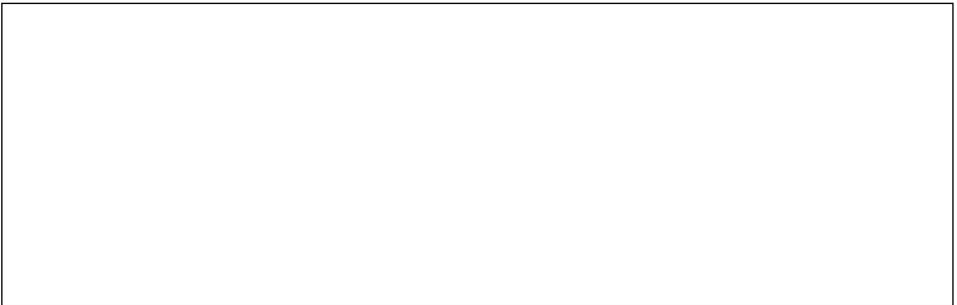




# **FORNI PIROLITICI**



**CE**



Istruzioni per l'uso - Consigli per l'installazione  
**CONSERVARE IN UN POSTO SICURO**

**Prima di utilizzare il forno leggere attentamente le istruzioni**

## ***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 offerteLe 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 rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno..
- 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.

---

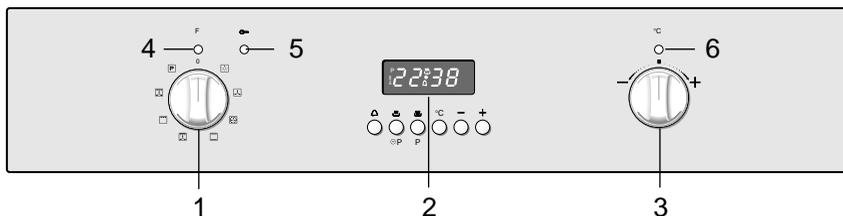
## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo forno è stata progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno è stata concepito, costruito ed 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;

## FORNI MULTIFUNZIONE PIROLITICI

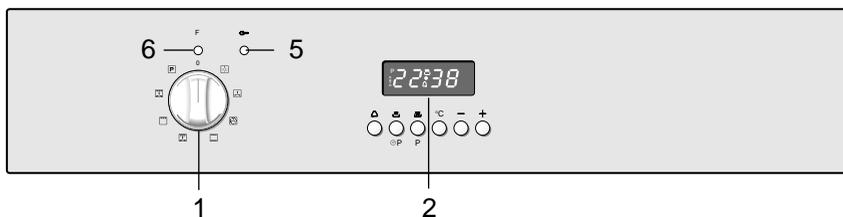
Forno multifunzione con funzione “cottura al grill ventilato”

Fig. 1.1



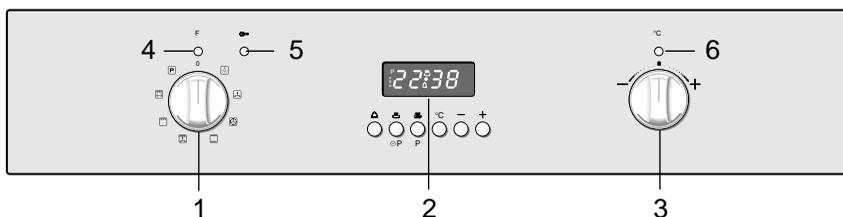
Forno multifunzione con funzione “cottura al grill ventilato”

Fig. 1.2



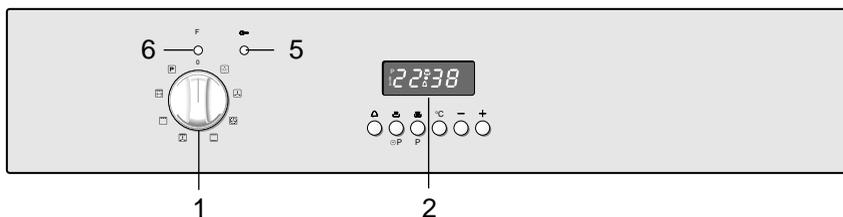
Forno multifunzione con funzione “cottura al grill con girarrosto”

Fig. 1.3



Forno multifunzione con funzione “cottura al grill con girarrosto”

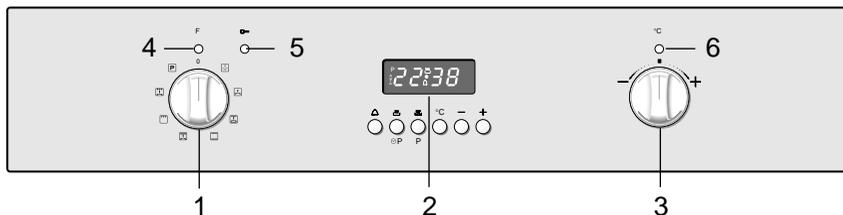
Fig. 1.4



## FORNI PLURIFUNZIONE PIROLITICI

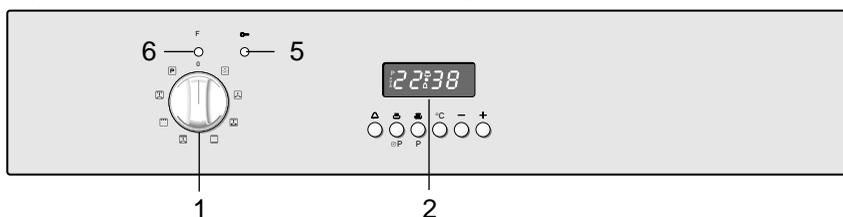
Forno plurifunzione con funzione “cottura al grill ventilato”

Fig. 1.5



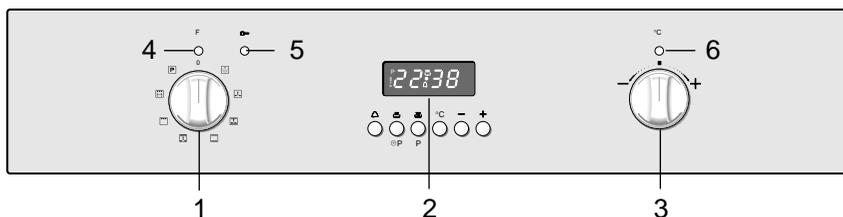
Forno plurifunzione con funzione “cottura al grill ventilato”

Fig. 1.6



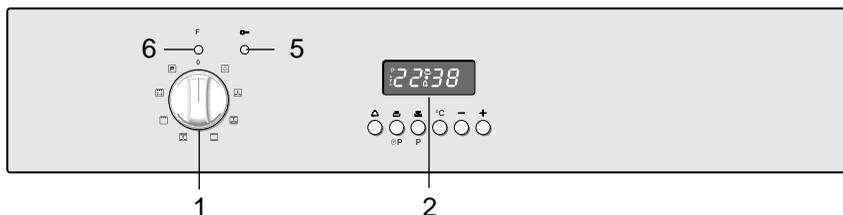
Forno plurifunzione con funzione “cottura al grill con girarrosto”

Fig. 1.7



Forno plurifunzione con funzione “cottura al grill con girarrosto”

Fig. 1.8



### DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola selettore funzioni
2. Programmatore elettronico
3. Manopola variatore di temperatura (potenziometro)
4. Spia di linea
5. Spia porta bloccata
6. Spia di temperatura

## CARATTERISTICHE TECNICHE

---

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

E' infatti possibile inserire 5 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura; inoltre dispone di una funzione pirolitica che consente la pulizia interna della cavità forno ad alta temperatura, di una funzione di scongelamento e di una funzione illuminazione del forno.

Le funzioni sono gestite da un programmatore elettronico che, tramite una sonda posizionata all'interno della cavità forno, mantiene costante la temperatura impostata.

Elementi riscaldanti di cui è fornito il forno:

- Resistenza inferiore (doppia) 500 + 1300 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W
- Resistenza circolare 2200 W (solo nei forni multifunzione pirolitici)

## PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

---

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

- **per convezione naturale**  
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.
- **per convezione forzata (solo nei forni multifunzione pirolitici)**  
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. E' possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.
- **per convezione semi-forzata (solo nei forni plurifunzione pirolitici)**  
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.
- **per irraggiamento**  
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.
- **per irraggiamento e ventilazione (solo nei forni multifunzione o plurifunzione pirolitici senza girarrosto)**  
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.
- **per doppio irraggiamento e ventilazione**  
Il calore irraggiato dalla resistenza grill e dalla resistenza superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.
- **per ventilazione**  
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.
- **per pirolisi**  
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti pulisce la cavità interna del forno polverizzando ogni residuo di grasso.

## COSA FARE AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

---

- Inserire griglie e vassoi.
- Accendere il forno vuoto (in una funzione di cottura - **NON PIROLISI**) alla massima potenza per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.
- Ad avvenuto raffreddamento e con l'apparecchio disconnesso dalla rete di alimentazione elettrica, pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

## NOTE SUL FUNZIONAMENTO DEL FORNO

---

Un ventilatore di raffreddamento si attiva automaticamente quando la temperatura interna della cavità forno è superiore a 100°C e si spegne quando scende al di sotto di tale valore. Solo per la funzione pirolitica si avvia immediatamente con l'inizio del ciclo pirolitico.

Lo scopo di tale ventilatore è di abbassare la temperatura esterna/interna dell'apparecchio.

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

**Nota:** Al primo utilizzo del forno o dopo un'interruzione nell'erogazione dell'energia elettrica (black-out) il programmatore deve essere riattivato premendo i tasti 2 e 3 contemporaneamente. Vedere capitolo relativo all'uso del programmatore elettronico.



## SELEZIONE DELLE FUNZIONI (fig. 2.1)

La selezione della funzione di cottura si effettua ruotando la manopola del selettore funzioni e facendo coincidere l'indice con il simbolo stampato sul frontale.

**Importante:** in ogni funzione di cottura il forno deve essere sempre utilizzato con la PORTA CHIUSA.

Se la porta rimane aperta compare sul display del programmatore la scritta "door" (porta) e dopo cinque minuti si attiva, per la durata di 30 secondi, un avvisatore acustico e "door" lampeggia.



Per spegnere l'avvisatore acustico premere un qualsiasi pulsante del programmatore.

**NOTA:** Gli elementi riscaldanti funzionano anche con la porta aperta e tale segnalazione serve esclusivamente ad indicare un dispendio di energia.

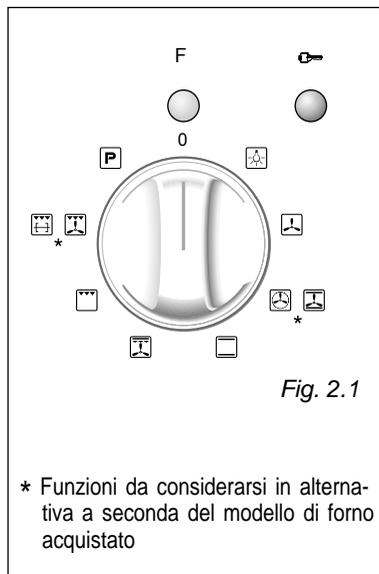


Fig. 2.1



### ILLUMINAZIONE DEL FORNO

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



### SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI (non è una funzione di cottura)

Si accendono soltanto il ventilatore e la lampada del forno.

Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Sul display del programmatore elettronico compare la scritta **DEF** (defrost= scongelamento).



**Consigliata 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 ( \* solo in alcuni modelli)**

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.

Selezionando questa funzione il programmatore elettronico avvia la cottura con una temperatura di preriscaldamento impostata a 180°C. Per variare la temperatura vedere il capitolo "Impostazione della cottura".

**Consigliata 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 A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE ( \* solo in alcuni modelli)**

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

Selezionando questa funzione il programmatore elettronico avvia la cottura con una temperatura di preriscaldamento impostata a 180°C. Per variare la temperatura vedere il capitolo "Impostazione della cottura".

**Consigliata 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.



### **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 250°C.

Selezionando questa funzione il programmatore elettronico avvia la cottura con una temperatura di preriscaldamento impostata a 200°C. Per variare la temperatura vedere il capitolo "Impostazione della cottura".

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



### **COTTURA AL DOPPIO GRILL VENTILATO**

Si accendono il grill a raggi infrarossi, la resistenza superiore ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno. La temperatura può essere regolata tra 50°C e 250°C.

Selezionando questa funzione il programmatore elettronico avvia la cottura con una temperatura di preriscaldamento impostata a 240°C. Per variare la temperatura vedere il capitolo "Impostazione della cottura".

**Consigliata per:** carni da cuocere a fuoco vivo ma che devono restare morbide. Il pesce rimane pure più morbido; rigirarlo una volta durante la cottura.



## COTTURA AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi.

Il calore si diffonde per irraggiamento. La temperatura può essere regolata tra 50°C e 250°C.

Selezionando questa funzione il programmatore elettronico avvia la cottura con una temperatura di preriscaldamento impostata a 210°C. Per variare la temperatura vedere il capitolo "Impostazione della cottura".

**Consigliata per:** azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Per un uso corretto vedere il capitolo "Cottura al grill".



## COTTURA AL GRILL VENTILATO ( \* solo in alcuni modelli)

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.

La temperatura può essere regolata tra 50°C e 250°C.

Selezionando questa funzione il programmatore elettronico avvia la cottura con una temperatura di preriscaldamento impostata a 220°C. Per variare la temperatura vedere il capitolo "Impostazione della cottura".

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

Per un uso corretto vedere il capitolo "Cottura al grill ventilato".



## COTTURA AL GRILL CON IL GIRARROSTO ( \* solo in alcuni modelli)

Si accendono il grill a raggi infrarossi e si mette in funzione il motore del girarrosto. Il calore si diffonde per irraggiamento. La temperatura può essere regolata tra 50 e 250°C.

Selezionando questa funzione il programmatore elettronico avvia la cottura con una temperatura di preriscaldamento impostata a 220°C. Per variare la temperatura vedere il capitolo "Impostazione della cottura".

**Consigliata per:** cotture allo spiedo.

Per un uso corretto vedere il capitolo "Cottura al grill con il girarrosto".



## FUNZIONE PIROLISI

### NOTE IMPORTANTI:

**Non e' una funzione di cottura ma serve esclusivamente alla pulizia del forno.**

**Prima di avviare il ciclo pirolitico:**

- **Togliere tutti gli accessori dall'interno del forno (leccarda e griglie). Se il forno è corredato di filtro anti-grasso bisogna sganciarlo e toglierlo, come descritto a pagina 30.**
- **Asciugare tutte le eventuali tracce di liquidi tracinati**
- **Chiudere la porta del forno e verificarne la perfetta chiusura.**

**Se si dovessero notare delle incrinatura o delle screpolatura sui vetri porta forno (interno/esterno) o se le guarnizioni fossero rovinate o deteriorate o se la porta non chiudesse perfettamente, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica e contattare il Servizio Assistenza.**

### INFORMAZIONI GENERALI

- Il forno in questa funzione consente la polverizzazione dei grassi residui di cottura dalle pareti interne della cavità mediante l'alta temperatura. I fumi prodotti durante tale processo vengono filtrati da un apposito catalizzatore posizionato nella parte superiore dell'apparecchio.
- Odori e fumo prodotti durante la pirolisi non devono allarmare. Si consiglia comunque di garantire al locale dove è installato il forno un'adeguata ventilazione aprendo per esempio una finestra.
- E' importante non attendere che il forno sia troppo sporco di grassi per effettuare questa pulizia. Non deve comunque essere effettuata nemmeno dopo ogni cottura, ma solamente quando il livello di sporco giustifichi tale operazione (di media 1-2 volte al mese a seconda dell'uso del forno).
- Per motivi di sicurezza (alta temperatura della cavità forno), all'avvio della pirolisi la porta viene automaticamente bloccata da un dispositivo elettronico (sul pannello comandi si accende la spia contrassegnata dal simbolo chiave). La porta non può più essere aperta e viene sbloccata solamente al termine del ciclo di pulizia, oppure, interrompendo il ciclo, quando la cavità forno si è raffreddata ad una temperatura inferiore a 300°C.
- All'avvio della funzione pirolitica si accende automaticamente un ventilatore interno per il raffreddamento delle pareti del forno che si spegnerà soltanto al termine del ciclo, quando la temperatura della cavità forno scenderà al di sotto dei 100°C.
- Le procedure per avviare, interrompere, completare il ciclo pirolisi e superare eventuali problemi, sono descritte nei prossimi capitoli:
  - "Come avviare il ciclo pirolisi"
  - "Problemi nell'avvio e durante il ciclo pirolisi"
  - "Come interrompere il ciclo pirolisi"
  - "Cosa fare quando il ciclo pirolisi è completato"
  - "Situazioni anomale e/o anomalie di funzionamento"
- **Attenzione: durante il ciclo pirolitico le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.**

# IMPOSTAZIONE DELLA COTTURA (solo per le funzioni di cottura)

## Modelli con regolazione della temperatura dal programmatore

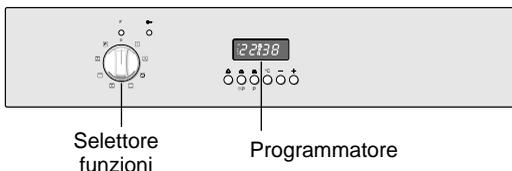
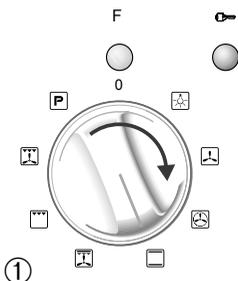


Fig. 2.2

La temperatura impostata viene visualizzata nel display del programmatore elettronico e può essere variata, con intervalli di 5°C, agendo sui tasti del programmatore stesso. Durante la cottura la temperatura del forno è misurata da un sensore posizionato all'interno della cavità e viene visualizzata sul display del programmatore.



### 1. SELEZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA

**Ruotare la manopola del selettore nella funzione di cottura desiderata**

Sul display del programmatore compare la temperatura preimpostata. Per 3 secondi °C lampeggia sul display. Gli elementi riscaldanti iniziano immediatamente la cottura

### 2. REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA

La modifica della temperatura può essere effettuata quando °C lampeggia sul display

**2a. Se °C non lampeggia premere il tasto 4 del programmatore.**

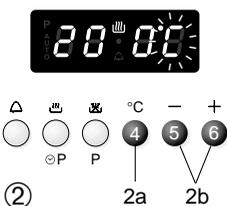
**2b. Premere il tasto 6 per aumentare la temperatura o il tasto 5 per diminuirla.**

La temperatura massima regolabile è di 250°C mentre quella minima è di 50°C.

**Nota:** Quando °C diventa statico il valore visualizzato sul display indica la temperatura della cavità del forno.

**Attenzione:** Se si imposta una temperatura al di sotto del valore minimo (50°C) il sistema va in spegnimento automatico e compare la scritta **OFF**.

In questo caso ripetere la procedura dal punto 2.



### 3. SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del selettore nella posizione **0** (forno spento). Sul display del programmatore compare l'ora.

# IMPOSTAZIONE DELLA COTTURA (solo per le funzioni di cottura)

## Modelli con variatore di temperatura (potenziometro)

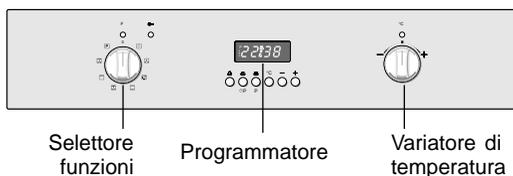
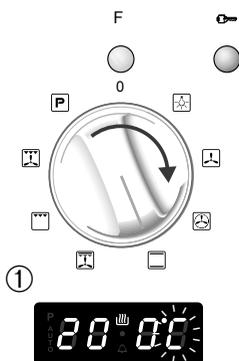


Fig. 2.3

**NOTA:** La manopola del variatore di temperatura (potenziometro) ruota a destra e sinistra soltanto fino ai simboli + e -. Forzarne la rotazione potrebbe danneggiare irreparabilmente il variatore di temperatura.

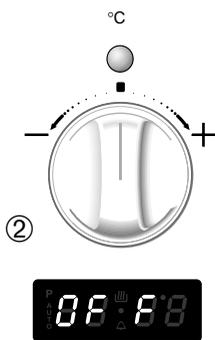


La temperatura impostata viene visualizzata nel display del programmatore elettronico e può essere variata, con intervalli di 5°C, ruotando la manopola del potenziometro. Durante la cottura la temperatura del forno è misurata da un sensore posizionato all'interno della cavità e viene visualizzata sul display del programmatore.

### 1. SELEZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA

**Ruotare la manopola del selettore nella funzione di cottura desiderata**

Sul display del programmatore compare la temperatura preimpostata. Per 3 secondi °C lampeggia sul display. Gli elementi riscaldanti iniziano immediatamente la cottura



### 2. REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA

**Ruotare la manopola del potenziometro in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla.**

La temperatura massima regolabile è di 250°C mentre quella minima è di 50°C.

**Nota:** Quando °C diventa statico il valore visualizzato sul display indica la temperatura della cavità del forno.

**Attenzione:** Se si imposta una temperatura al di sotto del valore minimo (50°C) il sistema va in spegnimento automatico e compare la scritta **OFF**.

In questo caso ripetere la procedura dal punto 2.

È anche possibile regolare la temperatura tramite la tastiera del programmatore operando come al punto 2 della pagina precedente.

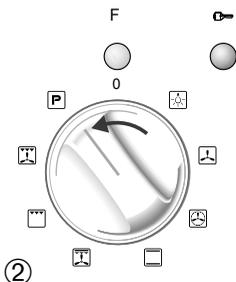


### 3. SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del selettore nella posizione **0** (forno spento). Sul display del programmatore compare l'ora.

## COME AVVIARE IL CICLO DI PIROLISI

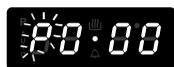
**Importante:** il ciclo di pirolisi deve essere effettuato solo a forno vuoto; quindi, prima di avviare il ciclo togliere dalla cavità forno anche tutti gli accessori (griglie, leccarda, piatto dolci, filtro anti-grasso) ed asciugare eventuali tracce di liquido trascinato.



**Non utilizzare nessun prodotto sgrassante (p.e. spray sgrassanti, detersivi, ecc)**

**1. Chiudere la porta forno** (se è aperta o chiusa male il ciclo di pirolisi non si avvia)

**2. Ruotare il selettore del forno in posizione pirolisi (P);** sul display del programmatore elettronico comparirà la scritta **P0•00** con la lettera **P** lampeggiante.



**3. Premere il pulsante 3 del programmatore** per avviare il ciclo.

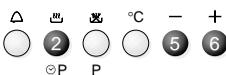
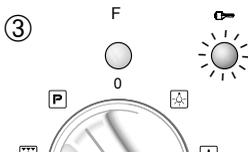
Questa operazione combinata di conferma offre una maggior sicurezza in presenza di bambini; infatti la rotazione della manopola sulla funzione pirolisi non produce nessun effetto se non è seguita dalla pressione del tasto 3 del programmatore.

- Comparire la scritta **P1•30** (tempo di durata della pirolisi, 1 ora e 30 minuti) e la porta viene bloccata;
- Sul pannello comandi la luce spia contrassegnata dalla chiave si accende per indicare che la porta è bloccata.



**4. Se si desidera aumentare la durata del ciclo pirolisi (max 3 ore) premere il tasto 2 del programmatore poi il tasto 6.** Per arretrare fino a minimo 1 ora e 30 minuti premere il tasto 2 poi il tasto 5.

- Durante la regolazione **AUTO** lampeggia ed il simbolo **P** scompare.



**5. Il ciclo pirolisi si avvia istantaneamente e si completerà nel tempo programmato.**

- Per tutta la durata del ciclo pirolisi il display del programmatore mostrerà il tempo (ore e minuti) rimanente al completamento del ciclo.

④



### **MOLTO IMPORTANTE:**

**La pirolisi viene avviata solo con la porta forno chiusa. Pertanto se la porta è aperta o chiusa male NON È POSSIBILE far operare il forno in pirolisi; dei dispositivi elettronici di sicurezza ne impediranno l'avvio.**

⑤



### 1. Scritta statica **door** (porta).

È stato ruotato il selettore funzioni in posizione pirolisi con la porta del forno aperta o non perfettamente chiusa. Oppure la porta è stata aperta prima di avviare il ciclo con il tasto 3 di conferma

*Cosa fare:*

Chiudere la porta e ripetere le operazioni di avvio del ciclo.



- Se dopo 5 minuti la porta non è stata chiusa compare la **scritta door lampeggiante e si attiva un segnale acustico per 30"**.

*Cosa fare:*

Chiudere la porta, premere un qualsiasi tasto del programmatore per spegnere il segnale acustico e ripetere le operazioni di avvio del ciclo.



### 2. Scritta **door** con **AUTO** lampeggiante.

È stata aperta la porta del forno dopo l'avvio del ciclo pirolisi. Il ciclo pirolisi viene azzerato.

*Cosa fare:*

1. Chiudere la porta. Sul display del programmatore comparirà la scritta **P0:00** con la lettera **P** ed **AUTO** lampeggiante.
2. Riportare il selettore funzioni a **0** e ripetere le operazioni di avvio del ciclo.



- Se dopo 5 minuti la porta non è stata chiusa compare la **scritta door e AUTO lampeggianti e si attiva un segnale acustico per 30"**.

*Cosa fare:*

Chiudere la porta, premere un qualsiasi tasto del programmatore per spegnere il segnale acustico e ripetere le operazioni di avvio del ciclo.



### 3. Scritta **F0.00** con **AUTO** lampeggiante

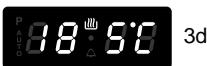
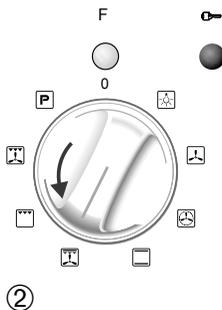
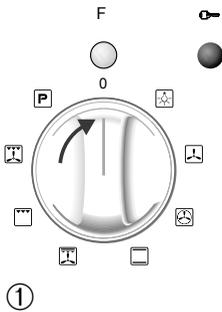
È stato interrotto e poi riavviato il ciclo pirolisi quando questo era in avanzato stato di funzionamento. Il messaggio viene visualizzato dopo circa 10 minuti ed il ciclo pirolisi viene azzerato.

*Cosa fare:*

1. Portare a **0** il commutatore.
1. Fare trascorrere almeno 15 minuti.
2. Ripetere le operazioni di riavvio del ciclo Pirolisi.
3. Se dopo più tentativi il messaggio persiste contattare il Servizio Assistenza.

**Attenzione:** È consigliabile non interrompere per poi riavviare nuovamente il ciclo di pirolisi quando questo è in avanzato stato di funzionamento.

## COME INTERRUPIRE IL CICLO DI PIROLISI



### 1. Ruotare il selettore funzioni in posizione **0** (forno spento)

- **Se la temperatura della cavità forno è superiore a 300°C**

1a. Sul display del programmatore comparirà la scritta statica **do•Lo** (door locked = porta bloccata).

1b. Quando la temperatura della cavità forno sarà scesa sotto i 300°C, si avrà:

- la ricomparsa dell'ora sul display del programmatore
- lo spegnimento della spia chiave
- lo sblocco della porta

- **Se la temperatura della cavità forno è inferiore a 300°C**

1c. Sul display del programmatore comparirà l'ora.

1d. Dopo un tempo tecnico, si avrà:

- lo spegnimento della spia chiave
- lo sblocco della porta

### INTERRUZIONE ACCIDENTALE DEL CICLO PIROLISI

### 2. La manopola del selettore funzioni è stata ruotata su una qualsiasi funzione di cottura

- **Se la temperatura della cavità forno è superiore a 300°C**

2a. Sul display del programmatore comparirà la scritta statica **do•Lo** (door locked = porta bloccata).

2b. Quando la temperatura della cavità forno sarà scesa sotto i 300°C, si avrà:

- la comparsa della scritta **P0•00** con **P** lampeggiante
- lo spegnimento della spia chiave
- lo sblocco della porta

3c. Per ripristinare le normali condizioni ruotare il selettore funzioni in posizione **0** (forno spento), sul display del programmatore comparirà l'ora.

- **Se la temperatura della cavità forno è inferiore a 300°C**

3d. Sul display del programmatore comparirà l'ora, oppure la temperatura della cavità forno (**attenzione:** in tal caso gli elementi riscaldanti sono in funzione).

3e. Dopo un tempo tecnico, si avrà:

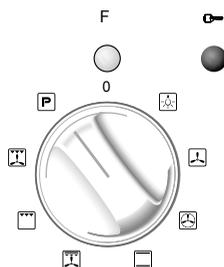
- lo spegnimento della spia chiave
- lo sblocco della porta

3f. Per ripristinare le normali condizioni ruotare il selettore funzioni in posizione **0** (forno spento).

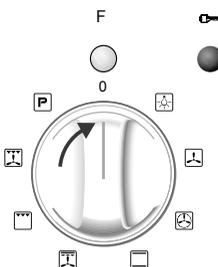
## COSA FARE QUANDO IL CICLO DI PIROLISI È COMPLETATO



①



②



③



1. Scritta **P0.00** con scritta **AUTO** lampeggiante.  
Attendere il raffreddamento del forno e lo sblocco della porta

Il ciclo pirolitico è completato. Questa scritta resterà fino allo sblocco della porta.

La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura della cavità non scende sotto i 300°C.

2. Spegnimento della spia con il simbolo chiave (quando la temperatura è scesa sotto i 300°C).  
La scritta **AUTO** e la lettera **P** lampeggiano.

La porta è sbloccata e può essere aperta.

3. Ruotare la manopola del selettore funzioni su 0 (forno spento).

Sul display del programmatore compare l'ora.

4. Attendere il completo raffreddamento del forno.

5. Rimuovere lo sporco polverizzato.

Aprire la porta del forno e con uno straccio inumidito rimuovere il residuo di sporco polverizzato all'interno del forno.

Prima di riavviare nuovamente il forno in qualsiasi funzione attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio.

## SITUAZIONI ANOMALE E/O ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

durante la cottura o il ciclo di pirolisi



### 1. Scritta **30 F0** o **30 F1** durante la cottura o il ciclo di pirolisi

Sensore di temperatura del forno guasto o malfunzionante. Il ventilatore di raffreddamento rimane acceso e se è in corso il ciclo pirolisi la porta rimane bloccata.

*Cosa fare:*

1. Ruotare a **0** (forno spento) il selettore funzioni del forno. Avrà inizio un conteggio alla rovescia di 30 minuti. Se si ruota il selettore e poi lo si riporta a **0** il conteggio ripartirà di nuovo da 30.
2. Attendere il completamento del conteggio alla rovescia. Il ventilatore si spegne e la porta, se bloccata, si sblocca.
3. Sconnettere il forno dalla rete elettrica e contattare il Servizio Assistenza perché non sarà più possibile utilizzare il forno.

**Attenzione:** Se non si porta a **0** (forno spento) il selettore funzioni, il ventilatore di raffreddamento continua sempre a funzionare e la porta del forno, se bloccata, rimane bloccata.

### 2. Scritta **do.Lo** durante il ciclo di pirolisi

#### 2a. C'è stata una interruzione nell'erogazione dell'energia elettrica (black-out).

La porta del forno è bloccata. Il programmatore viene azzerato ed il ciclo Pirolisi annullato.

*Cosa fare:*

1. Ruotare a **0** (forno spento) il selettore funzioni del forno.
1. Attendere il raffreddamento della cavità forno, e quando la temperatura sarà scesa sul display comparirà **12.00** lampeggiante
2. Riattivare e regolare l'ora del programmatore
3. Riavviare il ciclo pirolisi.

#### 2b. Il selettore funzioni del forno è stato spostato dalla funzione Pirolisi su una funzione di cottura.

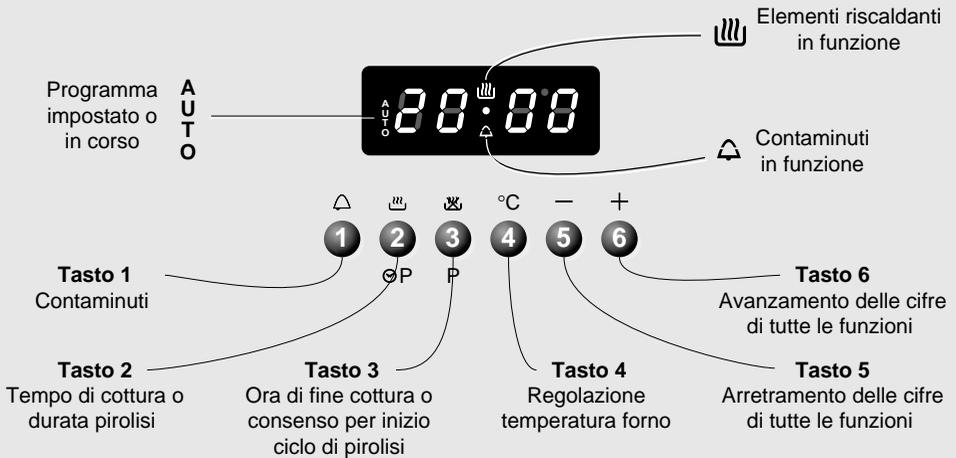
Il ciclo Pirolisi viene annullato.

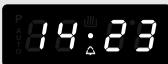
*Cosa fare:*

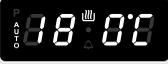
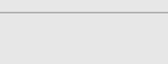
1. Attendere lo sblocco della porta che avverrà automaticamente quando la temperatura interna del forno sarà scesa sotto 300°C; comparirà **P0.00** con **P** lampeggiante.
2. Riportare a **0** (forno spento) il selettore funzioni del forno
3. Ripetere le operazioni per l'avvio del ciclo Pirolisi.

# Forno pirolitico - Guida rapida

Guida rapida da staccare ed utilizzare come promemoria dopo avere letto attentamente il libretto istruzioni



MESSAGGIO DEL PROGRAMMATTORE	SIGNIFICATO DEL MESSAGGIO	COSA FARE
	C'è stata una interruzione dell'energia elettrica o è il primo allacciamento del forno	Regolare l'ora premendo prima contemporaneamente i tasti 2 e 3, poi i tasti 5 o 6.
 variabile	Ora del giorno	Per regolare l'ora premere contemporaneamente i tasti 2 e 3 poi i tasti 5 o 6
 variabile	Ora del giorno con simbolo campana acceso. Conteggio alla rovescia del contaminuti in corso.	Per visualizzare il conteggio del contaminuti premere il pulsante 1. Per annullare il contaminuti premere il pulsante 1 poi il tasto - fino alla comparsa di <b>00.00</b>
 variabile	Ora del giorno con <b>AUTO</b> acceso. Programma di cottura impostato. La cottura deve ancora iniziare; il forno è spento.	Per visualizzare l'ora di fine cottura premere il tasto 3; per vedere la durata della cottura premere il tasto 2. Per annullare il programma ruotare a <b>0</b> il selettore funzioni
 variabile	Ora del giorno con <b>AUTO</b> e <b>simbolo cottura</b> accesi. Programma di cottura in corso. Il forno è acceso.	Per visualizzare l'ora di fine cottura premere il tasto 3; per vedere la durata della cottura premere il tasto 2. Per annullare il programma ruotare a <b>0</b> il selettore funzioni

MESSAGGIO DEL PROGRAMMATORE		SIGNIFICATO DEL MESSAGGIO	COSA FARE
 variabile		Temperatura di cottura impostata o temperatura del forno rilevata dal sensore interno	Per variare la temperatura di cottura premere il tasto 4 del programmatore poi i tasti 5 o 6
		È stata impostata una temperatura sotto 50°C. Il forno si è spento.	Premere il tasto 4 del programmatore, poi i tasti 5 o 6
		È stato spento il segnale acustico dopo la fine cottura (End)	Riportare a <b>0</b> la manopola del selettore funzioni. Comparirà l'ora
		<b>dEF</b> = defrost = scongelamento È stata impostata la funzione "scongelamento di cibi surgelati".	Per spegnere il forno riportare a <b>0</b> la manopola del selettore funzioni.
		Scritta <b>End</b> (fine) con <b>AUTO</b> lampeggiante e segnale acustico. Fine della cottura programmata	Premere un qualsiasi tasto del programmatore per spegnere il segnale acustico. Comparire la scritta <b>OFF</b> (vedere nota specifica)
		Scritta <b>00.00</b> con <b>simbolo campana</b> lampeggiante e segnale acustico. Fine del conteggio alla rovescia del contaminuti	Premere un qualsiasi tasto del programmatore per spegnere il segnale acustico. Comparirà l'ora.
		Inizio del ciclo Pirolisi	Per aumentare la durata, fino a max 3 ore, premere il tasto 2 del programmatore poi il tasto 6. Per arretrare fino a minimo 1 ora 30 minuti premere il tasto 2 del programmatore e poi il tasto 5.
		Scritta <b>P0.00</b> con <b>P</b> lampeggiante. Questa scritta compare dopo <b>do.Lo</b> , a causa del selettore funzioni spostato dalla funzione Pirolisi su una funzione di cottura. La temperatura è scesa sotto 300°C. Si ha in contemporanea lo spegnimento della spia chiave e lo sblocco della porta.	Riportare a <b>0</b> il selettore funzioni del forno e ripetere le operazioni per l'avvio del ciclo Pirolisi.
		Scritta <b>P0.00</b> con <b>P</b> lampeggiante. È stato ruotato il selettore del forno nella funzione Pirolisi ( <b>P</b> ).	Per avviare il ciclo pirolisi premere il tasto 3 del programmatore. Per annullare l'operazione, riportare a <b>0</b> il selettore funzioni del forno.
		Scritta <b>AUTO</b> lampeggiante Fine del ciclo pirolisi. Questa scritta resterà tale fino allo sblocco della porta.	Attendere lo sblocco della porta.

**MESSAGGIO DEL PROGRAMMATORE**

**SIGNIFICATO DEL MESSAGGIO**

**COSA FARE**



Dopo il ciclo Pirolisi  
Scritta **AUTO** e **P** lampeggianti.  
La porta è sbloccata e può essere aperta.

Ruotare a **0** il selettore funzioni del forno.

Durante il ciclo Pirolisi  
Scritta **AUTO** e **P** lampeggianti.  
È stata aperta e richiusa la porta del forno.  
Il ciclo Pirolisi è annullato.

Riportare a **0** il selettore funzioni del forno e ripetere le operazioni per l'avvio del ciclo Pirolisi.



**door locked** = Porta bloccata

Durante il ciclo Pirolisi  
C'è stata una interruzione dell'energia elettrica.

Ruotare a **0** il selettore funzioni ed attendere la comparsa di **12.00** lampeggiante, poi attivare il programmatore, regolare l'ora e riavviare il ciclo pirolisi.  
Se il display si spegne vedere il capitolo specifico.

Durante il ciclo Pirolisi  
Il selettore funzioni del forno è stato spostato dalla funzione Pirolisi su una funzione di cottura. La temperatura della cavità forno è più alta di 300°C.

Attendere lo sblocco della porta che avverrà automaticamente quando la temperatura interna del forno sarà scesa sotto 300°C (spegnimento della spia chiave); comparirà **P0.00** con **P** lampeggiante. Riportare a **0** il selettore funzioni del forno e ripetere le operazioni per l'avvio del ciclo Pirolisi.

Durante il ciclo Pirolisi  
Il selettore funzioni del forno è stato spostato su **0** per annullare il ciclo Pirolisi.  
La temperatura della cavità forno è più alta di 300°C.

Allo sblocco della porta che avverrà automaticamente quando la temperatura interna del forno sarà scesa sotto 300°C (spegnimento della spia chiave), sul display ricomparirà l'ora.

Durante una funzione di cottura  
Anomalia di funzionamento del forno.

Ruotare il selettore a **0**, attendere il completo raffreddamento del forno affinché si sblocchi la porta, poi disconnetterlo dalla rete elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.



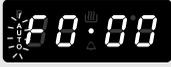
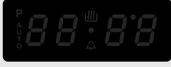
Scritta **door** lampeggiante e simbolo cottura acceso.  
**Segnalazione di dispendio di energia.** La porta del forno è aperta mentre è in corso una cottura.

Chiudere la porta del forno.



Scritta **door** lampeggiante, simbolo cottura acceso e segnale acustico. **Segnalazione di dispendio di energia.** Da 5 minuti la porta del forno è aperta mentre è in corso una cottura.

Chiudere la porta del forno e premere un qualsiasi tasto del programmatore per spegnere il segnale acustico.

MESSAGGIO DEL PROGRAMMATTORE		SIGNIFICATO DEL MESSAGGIO	COSA FARE
		Scritta <b>door</b> . È stata ruotato il selettore funzioni in posizione pirolisi con la porta del forno aperta	Chiudere la porta del forno e ripetere le operazioni di avvio del ciclo pirolisi.
		Scritta <b>door</b> lampeggiante e segnale acustico Da 5 minuti è stata ruotato il selettore funzioni in posizione pirolisi con la porta del forno aperta.	Chiudere la porta del forno, premere un qualsiasi tasto del programmatore per spegnere il segnale acustico e ripetere le operazioni di avvio del ciclo pirolisi.
		Scritta <b>door</b> con <b>AUTO</b> lampeggiante. È stata aperta la porta del forno durante il ciclo Pirolisi. Il ciclo Pirolisi si annulla.	Chiudere la porta del forno e ripetere le operazioni di avvio del ciclo pirolisi.
		Scritta <b>door</b> con <b>AUTO</b> lampeggiante e segnale acustico. Da 5 minuti la porta del forno è aperta mentre era in corso il ciclo Pirolisi. Il ciclo Pirolisi è annullato.	Chiudere la porta del forno, premere un qualsiasi tasto del programmatore per spegnere il segnale acustico e ripetere le operazioni di avvio del ciclo pirolisi.
		Errore di rilevamento del sensore di temperatura durante il ciclo Pirolisi. La causa può derivare dalla interruzione e dal riavvio del ciclo Pirolisi, quando questo è in avanzato stato di funzionamento	Ruotare a <b>0</b> il selettore funzioni del forno. Fare trascorrere almeno <b>15 minuti</b> prima di ripetere le operazioni di riavvio del ciclo Pirolisi. Se dopo più tentativi il messaggio persiste contattare il Servizio Assistenza.
		Sensore di temperatura del forno guasto o malfunzionante. Il ventilatore di raffreddamento rimane acceso in ogni funzione di cottura, e se è in corso il ciclo pirolisi la porta rimane bloccata.	Ruotare a <b>0</b> il selettore funzioni del forno. Avrà inizio il conteggio alla rovescia di 30 minuti (vedere spazio seguente)
		Scritta <b>30 F0</b> oppure <b>30 F1</b> . Conteggio alla rovescia di 30'. Se si ruota il selettore e poi lo si riporta a 0 il conteggio ripartirà da 30.	Attendere il completamento del conteggio alla rovescia. Il ventilatore si spegne e la porta, se bloccata, si sblocca. Sconnettere il forno dalla rete elettrica e contattare il Servizio Assistenza perché non sarà più possibile utilizzare il forno.
		Programmatore con display spenti	Ruotare il selettore funzioni su 0, attendere il completo raffreddamento del forno, togliere per alcuni secondi l'alimentazione elettrica. Se dopo tale procedura il display rimane ancora spento disconnettere il forno dalla rete elettrica e contattare il Servizio Assistenza. Il forno non deve essere utilizzato.

## 2c. Il selettore funzioni del forno è stato spostato su **0** (forno spento) per annullare il ciclo Pirolisi.

*Cosa fare:*

1. Attendere lo sblocco della porta che avverrà automaticamente quando la temperatura interna del forno sarà scesa sotto 300°C.
2. Comparire l'ora ed il forno può essere utilizzato.



## 3. Scritta **do.Lo** durante una cottura

Anomalia di funzionamento del forno.

*Cosa fare:*

1. Ruotare il selettore funzioni a **0** (forno spento)
2. Attendere il completo raffreddamento del forno affinché si sblocchi la porta
3. Disconnettere il forno dalla rete elettrica
4. Chiamare il Servizio Assistenza.



## 4. Display spento

Anomalia di funzionamento del forno.

*Cosa fare:*

1. Ruotare il selettore funzioni su **0** (forno spento)
2. Attendere il completo raffreddamento del forno
3. Togliere per alcuni secondi l'alimentazione elettrica.

Se dopo tale procedura il display rimane ancora spento:

4. Disconnettere il forno dalla rete elettrica
5. Contattare il Servizio Assistenza. Il forno non deve essere utilizzato.

## 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 nella posizione  oppure 
- Regolare la temperatura a 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  oppure  e regolare la temperatura a 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 la temperatura preimpostata
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

### COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE alle posizioni  oppure  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.

### COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del commutatore sulla posizione . Regolare la temperatura se si desidera una temperatura diversa da quella preimpostata.

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.

## COTTURA AL GRILL VENTILATO (soltanto nei modelli senza girarrosto)

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Regolare la temperatura se si desidera una temperatura diversa da quella preimpostata.

Appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

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

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

**Utilizzare sempre con la porta del forno chiusa.**

## COTTURA AL GRILL CON IL GIRARROSTO (soltanto in alcuni modelli) (Fig. 2.4)

Si utilizza così:

- Introdurre la leccarda nell'ultimo gradino in basso del forno e montare il supporto dell'asta.
- Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchette.
- Introdurre l'asta "A" nel foro del motore spostando lateralmente il deflettore di protezione "B". L'asta correttamente inserita non può essere ruotata con le mani.
- Appoggiare sul supporto "C" il collarino dello spiedo "D"; quindi togliere l'impugnatura atermica ruotandola in senso antiorario.
- Accendere il forno posizionando la manopola del selettore funzioni nella posizione . Accertarsi che l'asta ruoti.
- Regolare la temperatura se si desidera una temperatura diversa da quella preimpostata.

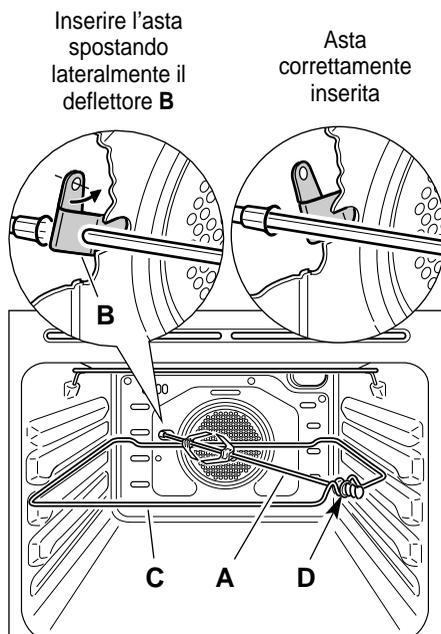


Fig. 2.4

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

**IMPORTANTE:** in ogni funzione di cottura il forno deve essere sempre utilizzato con la porta chiusa.

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

- Orologio 24 ore a display luminoso.
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti).
- Programma per cottura semi-automatica al forno.
- Programma per cottura automatica al forno.
- Gestione delle funzioni di cottura. Il programmatore può gestire l'impostazione della temperatura nelle diverse funzioni di cottura.
- Gestione della funzione pirolisi.

## Descrizione dei pulsanti:

-  Contaminuti (1)
-   Tempo di cottura o durata pirolisi (2)
-   Ora di fine cottura o consenso per inizio ciclo di pirolisi (3)
-  Regolazione temperatura forno (4)
-  Arretramento delle cifre di tutte le funzioni o della temperatura da impostare (5)
-  Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni o della temperatura da impostare (6).

## Descrizione dei simboli luminosi:

**AUTO** Indica che è stato impostato un programma



Indica che gli elementi riscaldanti sono in funzione



Indica che il contaminuti è in funzione

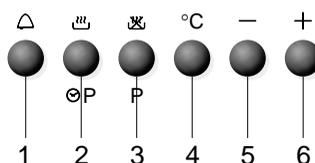
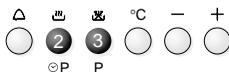


Fig. 3.1

## AL PRIMO COLLEGAMENTO O DOPO UNA INTERRUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA

---



Dopo il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o dopo una interruzione dell'energia elettrica il programmatore deve essere attivato per poter funzionare.

La scritta **12:00** lampeggia sul display.

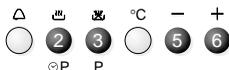
1. Premere contemporaneamente i tasti 2 e 3.  
Il programmatore inizia a funzionare.

## REGOLAZIONE DELL'ORA

---

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti.

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



1. Premere i pulsanti 2 e 3 contemporaneamente
2. Premere i pulsanti 5 o 6 fino alla regolazione dell'ora esatta. Durante questa fase il punto fra ore e minuti lampeggerà sul display. Tenendo premuto per qualche secondo i tasti più o meno, le cifre scorreranno più velocemente.

## SEGNALE ACUSTICO

---

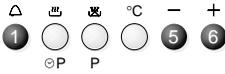
Il segnale acustico intermittente della durata di 30 secondi si attiva quando contaminuti o cottura semi-automatica oppure automatica hanno raggiunto la fine del tempo impostato. Si attiva anche per segnalare la porta aperta (vedere capitoli relativi all'uso del forno).

Per spegnere il segnale acustico premere un qualsiasi tasto del programmatore

## CONTAMINUTI

---

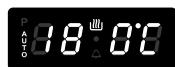
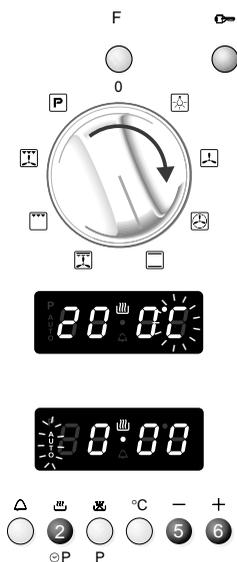
La funzione contaminuti serve solo per contare il tempo e non influisce sul funzionamento del forno o sui programmi impostati o in corso.



- 1.** Premere il pulsante 1. Il simbolo campana inizia a lampeggiare.
- 2.** Premere i tasti 5 o 6 per impostare il tempo desiderato.
- 3.** Inizia immediatamente il conteggio alla rovescia. Il simbolo campana smette di lampeggiare e ricompare l'ora.
- 4.** Per vedere il conteggio alla rovescia premere il pulsante 1. Il tempo sarà indicato in ore e minuti; solo per l'ultimo minuto verranno indicati i secondi.
- 5.** Al termine del conteggio si attiva un avvisatore acustico ed il simbolo campana sul display lampeggia.  
Per interrompere l'avvisatore acustico premere un qualsiasi pulsante.

## COTTURA SEMI-AUTOMATICA

**Inizio cottura immediato e spegnimento automatico del forno dopo il tempo di cottura programmato.**



### Impostazione

1. Impostare la funzione di cottura ruotando il selettore del forno nella funzione desiderata.
2. Sul display compare la temperatura di cottura. Se si desidera modificarla operare come descritto nel capitolo Impostazione di cottura
3. Premere il pulsante 2. La scritta **AUTO** inizia a lampeggiare e compare **0.00**.
4. Premere i pulsanti 5 o 6 per impostare la durata della cottura (tempo di cottura in ore e minuti; si raccomanda di impostarlo di una decina di minuti inferiore al tempo necessario perché il calore immagazzinato completerà la cottura)
5. Sul display la scritta **AUTO** diventa stabile e si avvia il programma di cottura.

### Durante la cottura

6. Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura del forno rilevata dalla sonda  
Premendo il tasto 2 si visualizza il tempo rimanente al completamento della cottura.  
In qualsiasi momento è possibile variare sia il tempo che la temperatura di cottura, operando come descritto precedentemente.

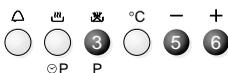
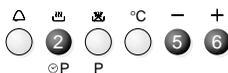
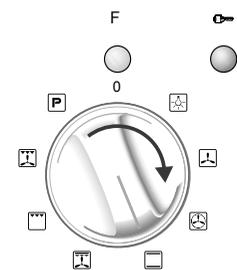
### Al termine della cottura

7. Sul display compare la scritta **End**, la scritta **AUTO** lampeggia e si attiva il segnalatore acustico.  
Il ciclo di cottura è completato ed il forno si è spento.
8. Premere un qualsiasi pulsante del programmatore per spegnere l'avvisatore acustico
9. Compare la scritta **OFF** (forno spento).
10. Riportare il selettore funzioni in posizione **0** (forno spento)
11. Sul display del programmatore compare l'ora.

**Nota: Al termine del programma riportare sempre la manopola del selettore funzioni in posizione "0" (forno spento).**

## COTTURA AUTOMATICA

**Inizio cottura all'ora programmata e spegnimento automatico del forno dopo il tempo di cottura impostato.**



### Impostazione

1. Impostare la funzione di cottura ruotando il selettore del forno nella funzione desiderata.
2. Sul display compare la temperatura di cottura. Se si desidera modificarla operare come descritto nel capitolo Impostazione di cottura
3. Premere il pulsante 2. La scritta **AUTO** inizia a lampeggiare e compare **0.00**.
4. Premere i pulsanti 5 o 6 per impostare la durata della cottura (tempo di cottura in ore e minuti - si raccomanda di impostarlo di una decina di minuti inferiore al tempo necessario in quanto il calore immagazzinato completerà la cottura).
5. Sul display la scritta **AUTO** diventa stabile e si avvia il programma di cottura.
6. Premere il pulsante 3 (la scritta **AUTO** inizia a lampeggiare)
7. Premere i pulsanti 5 o 6 per impostare l'ora in cui si desidera che la cottura venga terminata.  
È importante che i valori impostati siano corretti; per esempio: se sono le 8.00 non si può impostare una cottura della durata di 3 ore che sia terminata per le ore 10:00. In questo caso il programmatore regolerà automaticamente l'ora di fine cottura per le ore 11.00.
8. Sul display la scritta **AUTO** diventa stabile e ricompare l'ora. Il simbolo cottura si spegne.

### Inizio della cottura

9. Si accende il simbolo pentola. Il forno si accende ed inizia il ciclo di cottura impostato.



## Durante la cottura

- 10.** Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura del forno rilevata dalla sonda

Premendo il tasto 2 si visualizza la durata della cottura impostata.

Premendo il tasto 3 si visualizza l'ora in cui la cottura verrà terminata.

In qualsiasi momento è possibile variare la durata della cottura, l'ora di fine cottura e la temperatura di cottura, operando come descritto precedentemente.



## Al termine della cottura

- 11.** Sul display compare la scritta **End**, la scritta **AUTO** lampeggia e si attiva il segnalatore acustico.

Il ciclo di cottura è completato ed il forno si è spento.

- 13.** Premere un qualsiasi pulsante del programmatore per spegnere l'avvisatore acustico

- 14.** Compare la scritta **OFF** (forno spento).

- 15.** Riportare il selettore funzioni in posizione **0** ((forno spento))

- 16.** Sul display del programmatore compare l'ora.

**Nota:** Al termine del programma riportare sempre la manopola del selettore funzioni in posizione "0" (forno spento).



## ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA IMPOSTATO

Per annullare un qualsiasi programma impostato è sufficiente ruotare il selettore funzioni in posizione **0** (forno spento).

**Nota:** se durante un programma impostato si ruota il selettore funzioni in posizione **0** (forno spento), **P** (pirolisi) o **illuminazione forno**, il programma viene annullato.

## ESEMPIO DI PROGRAMMAZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

② Tempo di cottura necessario per cuocere la vivanda (2:00 ore)

③ Ora in cui la vivanda da cuocere deve essere pronta (12:00)

① Ora in cui viene programmata la cottura della vivanda (08:00)

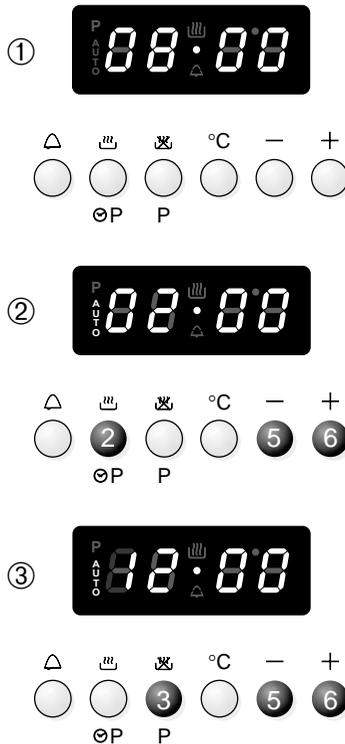
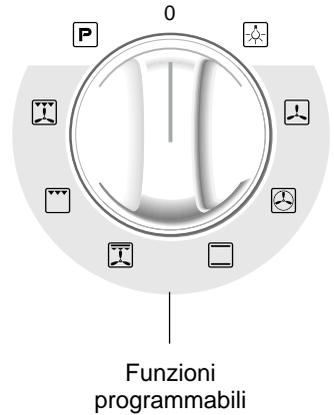
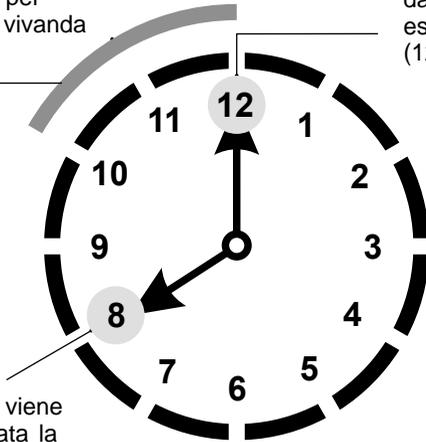


Fig. 3.2

## CONSIGLI GENERALI

**Importante:** Prima di procedere alla pulizia del forno disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.

È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.

Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.).

Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.

Il forno deve essere sempre pulito dopo ogni uso utilizzando prodotti idonei. Tenere presente che un funzionamento alla massima temperatura per 30 minuti elimina molto sporco riducendolo in cenere.

Prima di avviare il ciclo di pirolisi non spruzzare sulle pareti del forno sostanze sgrassanti o detergenti.

## PULIZIA DELLA CAVITÀ DEL FORNO

Il forno dispone di una specifica "FUNZIONE PIROLISI" che consente la pulizia della cavità polverizzando i grassi residui di cottura mediante l'alta temperatura.

E' importante non attendere che il forno sia troppo sporco di grassi per effettuare questa pulizia che comunque non deve essere effettuata dopo ogni cottura, ma solamente quando il livello di sporco giustifichi tale operazione (di media 1-2 volte al mese a seconda dell'uso del forno).

Per utilizzare questa funzione vedere i capitoli specifici: "Selezione delle funzioni - FUNZIONE PIROLISI", "Come avviare il ciclo pirolisi", "Problemi nell'avvio e durante il ciclo pirolisi", "Come interrompere il ciclo pirolisi", "Cosa fare quando il ciclo pirolisi è completato"

Leccarda, griglia ed filtro grassi (se presente) devono essere tolti dalla loro sede e si possono lavare nel lavello.

## 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.

## 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.

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

**Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno.**

## SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

**ATTENZIONE:** Le superfici in acciaio inossidabile utilizzate in questo forno sono protette con una speciale vernice trasparente che riduce l'effetto impronta. Per evitare di danneggiare tale protettivo non utilizzare, per la pulizia delle parti inox, prodotti abrasivi.

**SOLO ACQUA CALDA SAPONATA DEVE ESSERE UTILIZZATA PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.**

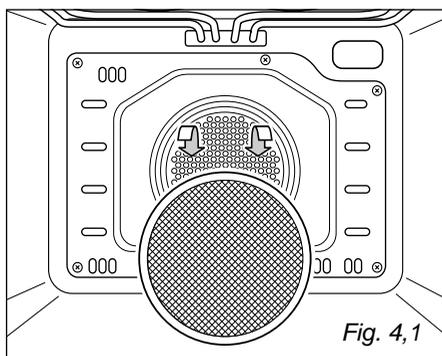


Fig. 4.1

## FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

- Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in fig. 4.1.
- **Pulire il filtro dopo ogni cottura!**  
Toglierlo dal forno e lavarlo con acqua calda e detersivo.
- Asciugare perfettamente il filtro prima di rimontarlo nel forno.

**ATTENZIONE: Il filtro deve essere tolto dal forno prima di avviare il ciclo di pirolisi.**

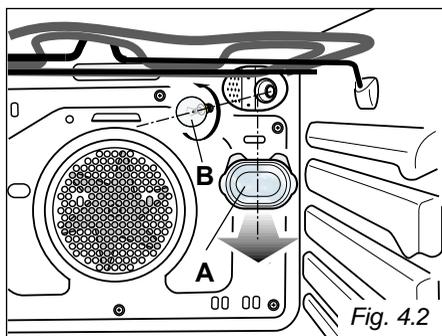


Fig. 4.2

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO (fig. 4.2)

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti;
- Togliere l'alimentazione elettrica;
- Sganciare la calotta protettiva A;
- Svitare e sostituire la lampada B con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 230-240V 50 Hz, 40W, E14
- Rimontare la calotta di protezione;

**NOTA:** La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

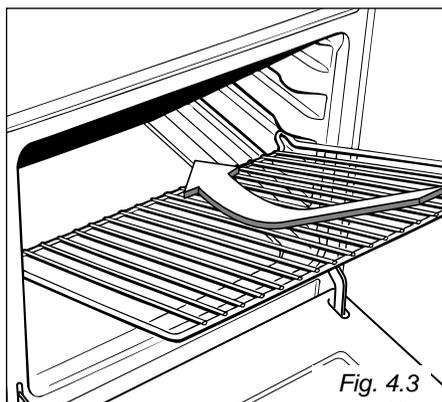


Fig. 4.3

## MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

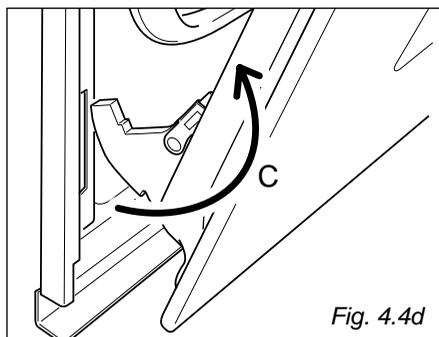
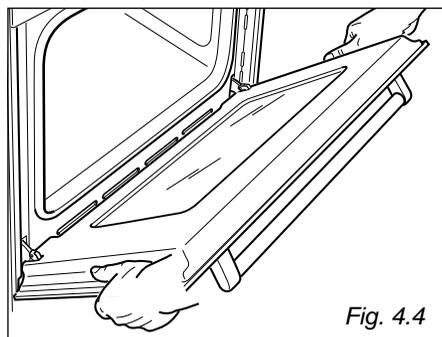
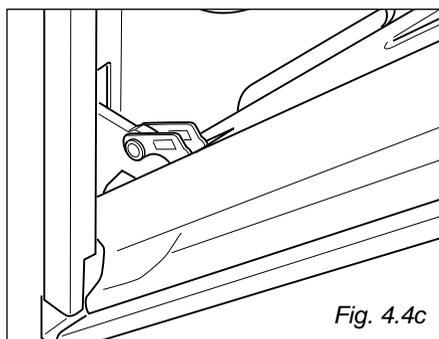
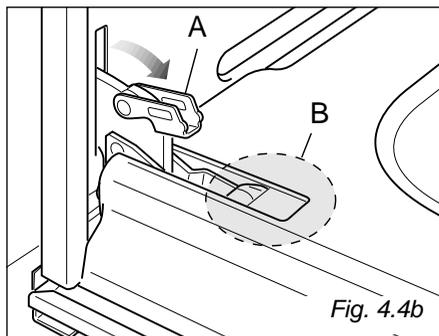
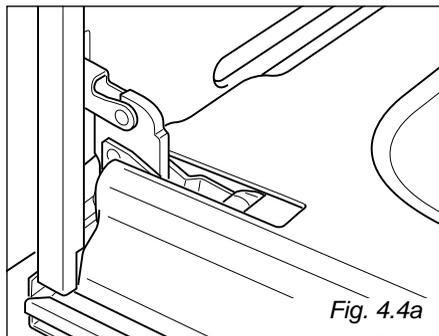
Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 4.3.

Per l'estrazione operare a ritroso.

## SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 4.4a).
- Aprire completamente la leva "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 4.4b).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 4.4.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 4.4c) fino a quando le leve "A" delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "B" della porta (fig.4.4c).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 4.4d).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.



# Consigli per l'installatore

## Installazione

5

### 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 5.1 e 5.2.

La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso; le 4 viti frontali servono soltanto per il fissaggio.

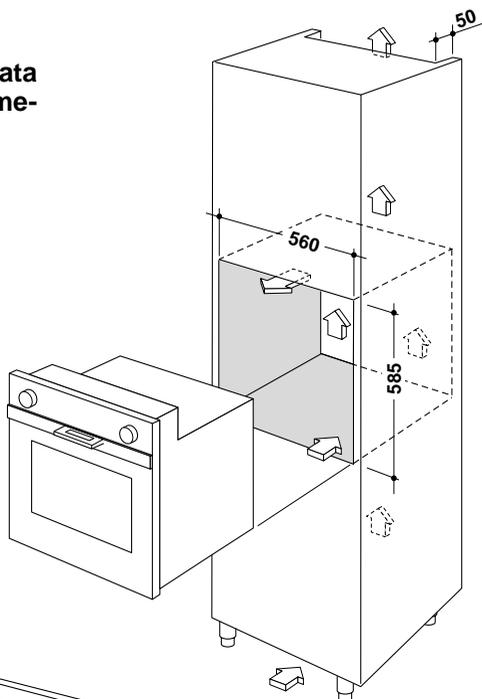


Fig. 5.1

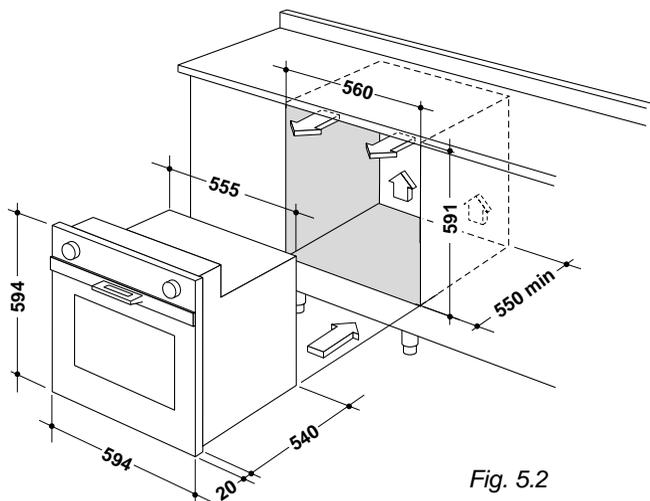


Fig. 5.2

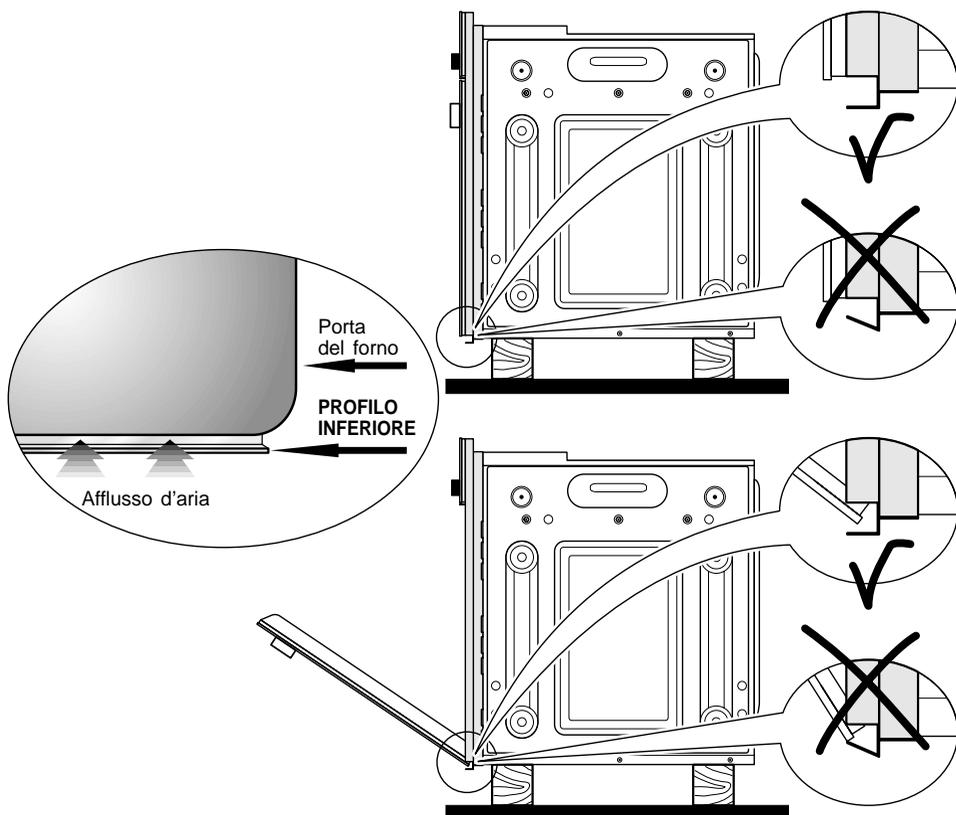


Fig. 5.3

**IMPORTANTE:**

**Per non danneggiare il profilo inferiore del forno attenersi alle seguenti istruzioni.**

Il profilo inferiore serve per consentire una buona circolazione dell'aria e permettere la corretta apertura della porta del forno.

Per evitare il danneggiamento del profilo inferiore, che può verificarsi appoggiando direttamente il forno sulla base, è necessario utilizzare degli idonei supporti come illustrato nelle figure sopra.

Dopo l'installazione aprire lentamente la porta del forno per assicurarsi che il profilo inferiore non sia stato danneggiato.

**Si declina ogni responsabilità sul danneggiamento del profilo inferiore del forno se queste istruzioni non vengono rispettate.**

**Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.**

## 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.
- Se il forno viene fornito senza spina di alimentazione e se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- Poiché i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
  - l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la lettera E o con il simbolo di terra o colorato verde o giallo/verde;
  - l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera N o colorato nero;
  - l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera L o colorato rosso;
- 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.
- Durante l'uso dell'apparecchio non toccare gli elementi riscaldanti all'interno della cavità del forno.

**É 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.**

**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.

## ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

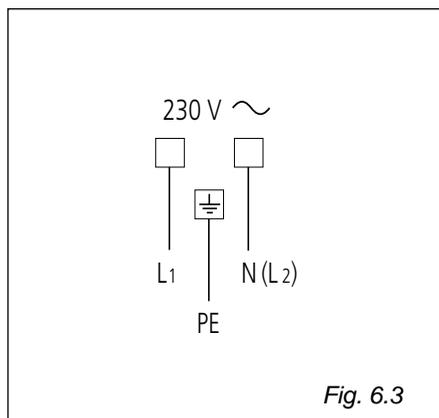
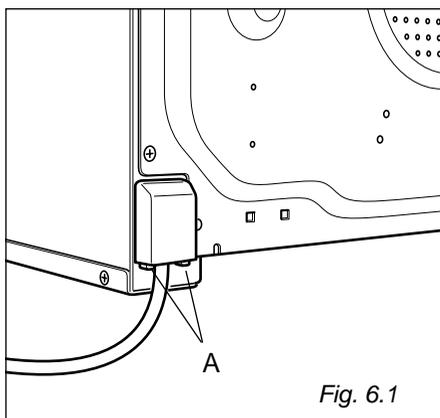
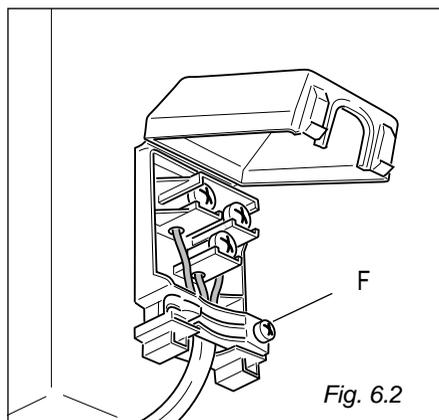
Sganciare il coperchio della morsettieria inserendo un cacciavite nei due agganci "A" (fig. 6.1).

Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 6.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.

Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguate, va allacciato alla morsettieria secondo lo schema di figura 6.3.

## SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO H05RR-F"

230 V ~      3 x 1,5 mm<sup>2</sup>



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.