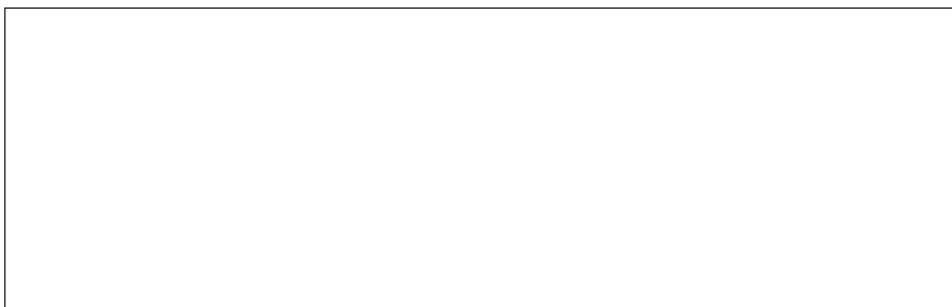




FORNI PLURIFUNZIONE



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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

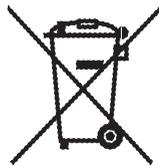
- Questa forno è stata progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno è stata concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

- Prima di utilizzare il vostro forno Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore.
- 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. L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo .
- L'installazione e tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.

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.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente sconnesso l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del forno raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che le manopole siano in posizione di spento (indice delle manopole in posizione “0”, “O” oppure “●”).
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- Gli elettrodomestici non sono stati progettati per il gioco dei bambini.
- I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.
- **ATTENZIONE.** Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- **Rischio di incendio!** Non depositare materiale infiammabile dentro il forno.
- Usare guanti da forno per rimuovere griglie e leccarda dal forno caldo.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le traccime appena si verificano.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perchè potrebbero incendiarsi.
- Fare attenzione a non intrappolare nella porta del forno cavi di alimentazione di apparecchi elettrici portatili.
- Qualora si dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio, 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.
- **Importante: Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in un ambiente comune, semi-commerciale o commerciale.**
- **Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.**

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Accendere il forno vuoto alla massima temperatura per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e, dopo averlo sconsesso dalla rete di alimentazione elettrica, pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

USO DELLE MANOPOLE A SCOMPARSA

Le manopole sono incassate nel frontale comandi ed escono con una semplice pressione.

Si utilizzano come segue:

- Premere leggermente sulla manopola (figura A);
- La manopola esce dal frontale comandi come illustrato nella figura B.
- Ruotare la manopola nella posizione desiderata (figura C).
- A cottura ultimata ruotare la manopola sulla posizione di spento ("0", "O" oppure "●") poi premerla (figura D) fino a farla rientrare tutta nel pannello comandi (figura F).

IMPORTANTE:

Non premere la manopola per farla rientrare se questa non è in posizione di spento (figura E).

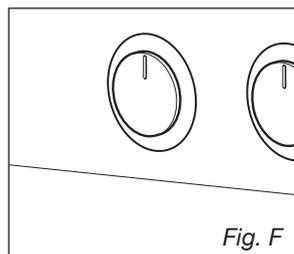
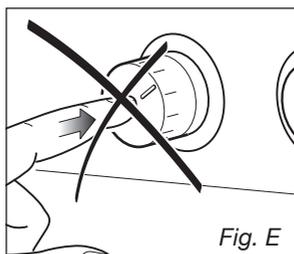
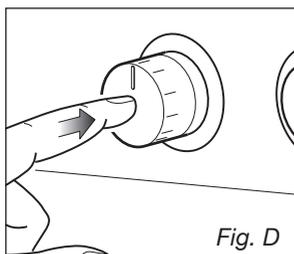
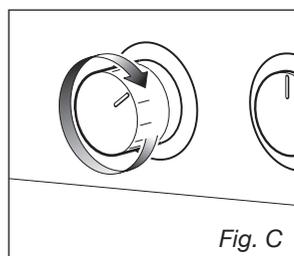
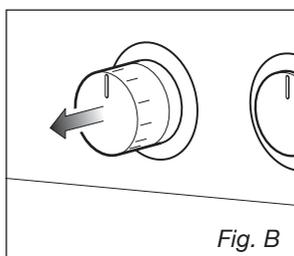
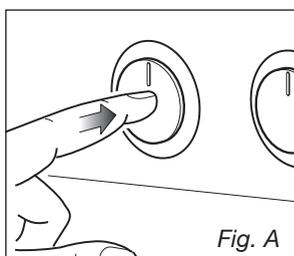




Fig. 1.1



Fig. 1.2



Fig. 1.3



Fig. 1.4

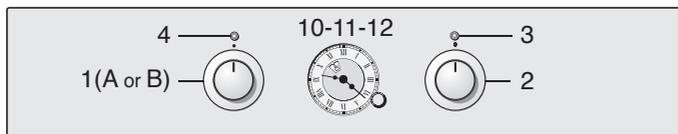
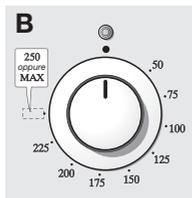
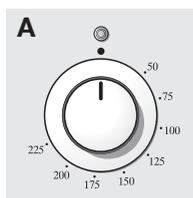


Fig. 1.5



Fig. 1.6



TIPI DI TERMOSTATO

A seconda dei modelli il termostato può essere di tipo A (gradazione 50-225 °C) o di tipo B (gradazione 50-250 °C oppure 50-MAX).

Fig. 1.7

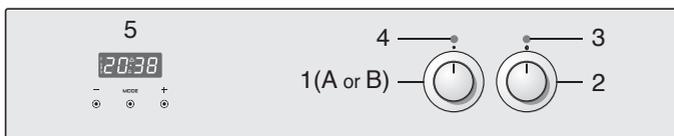


Fig. 1.8



Fig. 1.9

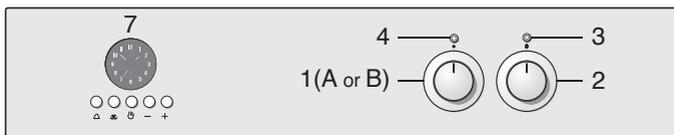


Fig. 1.10

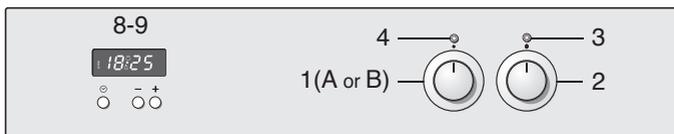


Fig. 1.11

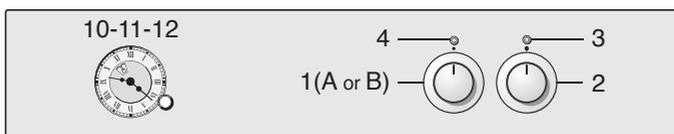
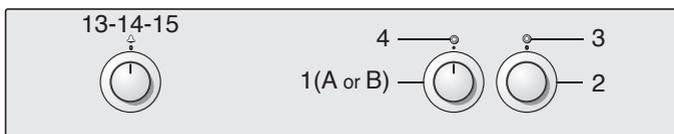


Fig. 1.12



FRONTALE COMANDI

1. Manopola termostato (tipo A o B)
2. Manopola selettore funzioni
3. Spia di linea
4. Spia di temperatura
5. Orologio e timer con comandi "Touch-Control"
6. Programmatore elettronico
7. Orologio/programmatore elettronico
8. Programmatore fine cottura
9. Orologio digitale con contaminuti
10. Orologio fine cottura
11. Orologio con contaminuti
12. Orologio
13. Manopola temporizzatore (120')
14. Manopola contaminuti 60'
15. Manopola contaminuti 120'

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

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 1300 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno, con la manopola del termostato alla massima temperatura, per 60 minuti nella posizione (X) al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

Ripetere l'operazione per altri 15 minuti anche con il grill, operando come descritto nei capitoli COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL e USO DEL GRILL.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.

Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione semi-forzata

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

c. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

d. per irraggiamento e ventilazione

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

e. per ventilazione

Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

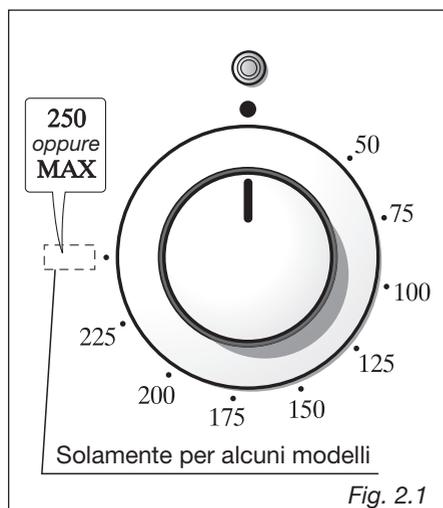
- Il filtro anti-grasso protegge il ventilatore dall'olio sporco che si accumula durante le operazioni di cottura al forno e con il grill.
- Si consiglia di utilizzare il filtro anti-grasso solo in caso di reale bisogno ovvero di evitarne l'uso per la cottura di dolci e di utilizzarlo in vece per arrostiture e grigliare.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO

(fig. 2.1)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a fare coincidere l'indice della manopola con la temperatura desiderata.

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



MANOPOLA DEL SELETORE

FUNZIONI (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. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



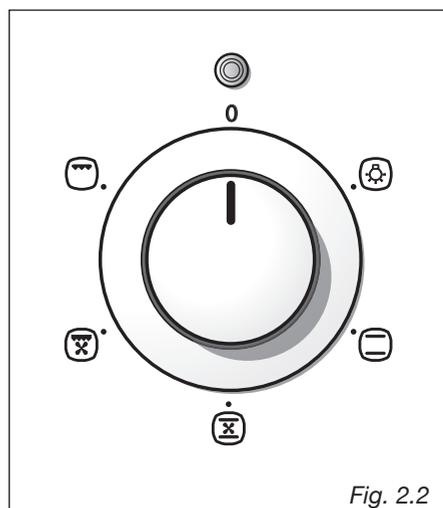
COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50 °C e la posizione massima 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.





SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Si accende soltanto il ventilatore del forno.

Da usare con la manopola del termostato in posizione “0” o “●”.

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 A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore e 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 la posizione massima con la manopola del termostato.

Consigliata 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 °C e 200 °C max.**

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

Grigliare con la porta del forno chiusa.

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

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.



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la manopola del termostato nella posizione tra **50°C e 200°C max** e con la porta del forno **chiusa**.

Per un corretto uso vedere il capitolo “USO DEL GRILL”.

Consigliato per:

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

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. 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.

Attenzione: le parti esterne del forno diventano molto calde durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

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 **da 50°C a 200°C max**, appoggiare semplicemente il cibo sulla 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.

Grigliare con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE 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 ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

USO DEL GRILL

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.

Grigliare sempre con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Orologio e timer con comandi "Touch-Control" 3

Pulsanti:	
+ e - oppure ▲ e ▼ oppure altri simboli equivalenti	<p>Premuti contemporaneamente (per più di 2 secondi):</p> <ul style="list-style-type: none"> • regolazione dell'ora; • impostazione del volume del timer (selezionando una volta il tasto "MODE"); • cancellazione dei programmi di cottura automatica.
MODE oppure altre parole/ simboli equivalenti	<p>Selezione delle funzioni (premutato per più di 2 secondi):</p> <ul style="list-style-type: none"> • regolazione dell'ora (solo alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente); • timer; • cottura automatica "dur" durata (selezionando una volta il tasto "MODE"); • cottura automatica "End" fine (selezionando due volte il tasto "MODE").
+ o ▲ oppure altri simboli equivalenti	Aumenta il numero mostrato sul display.
- o ▼ oppure altri simboli equivalenti	Diminuisce il numero mostrato sul display.



Fig. 3.1

Simboli illuminati:		
AUTO	<i>lampeggiante</i>	Cottura automatica completata, forno nella posizione automatica ma non programmato.
AUTO	<i>illuminazione fissa</i>	Forno impostato sulla cottura automatica, cottura non in corso.
	<i>lampeggiante</i>	Timer in regolazione.
	<i>illuminazione fissa</i>	Timer impostato.
	<i>illuminazione fissa</i>	Forno impostato nella posizione manuale.
e AUTO	<i>AUTO lampeggiante</i>	Cottura automatica in regolazione.
e AUTO	<i>illuminazione fissa</i>	Forno impostato nella posizione automatica, cottura in corso.

I COMANDI "TOUCH-CONTROL"

I tasti si attivano al tocco delle dita.

È preferibile toccare i tasti con il polpastrello piuttosto che con la punta delle dita.

I tasti si disattivano automaticamente:

- dopo 8 secondi dall'ultima pressione di un tasto; la disattivazione viene indicata da un segnale acustico ("bip").

Per riattivare una selezione premere il tasto "MODE" o la selezione di tasti "+" e "-" per più di 2 secondi.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si effettua la prima connessione, o dopo un'interruzione della corrente, le cifre del display ed "AUTO" lampeggiano. Regolare l'ora premendo il tasto "MODE", per più di 2 secondi, poi i tasti "+" o "-".

Importante: il forno non funziona, neppure in posizione manuale, se non viene regolata l'ora dell'orologio.

Per impostare l'orologio, con l'apparecchio già connesso, premere contemporaneamente i tasti "+" e "-", per più di 2 secondi, poi i tasti "+" o "-".

Importante:

- se una cottura automatica è già stata impostata, la regolazione dell'orologio comporta l'annullamento della stessa;
- dopo aver regolato l'orologio, il forno si accende immediatamente nella funzione prescelta (cottura manuale). Il simbolo "🕒" viene visualizzato sul display.

USO DEL TIMER

Si può usare il timer in qualsiasi momento, anche quando il forno non è in uso.

Il timer non spegne il forno.

Il programma timer può essere impostato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

- Per impostare il timer premere il tasto "MODE" per più di 2 secondi (il simbolo "🕒" lampeggia), poi i tasti "+" o "-".
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico ("bip") conferma l'avvenuta regolazione (illuminazione fissa del simbolo "🕒").
- Per controllare il tempo rimanente premere il tasto "MODE" per più di 2 secondi. Se il tempo rimanente è superiore ad un minuto il display mostra il tempo in ore e minuti; se invece è inferiore ad un minuto in secondi.
- Quando termina il tempo, il timer inizia a suonare. Premere il tasto "AUTO", per più di 2 secondi, per spegnere oppure premere il tasto "+" o "-" per disattivare il segnale acustico e poi il tasto "MODE", per più di 2 secondi, per disattivare il simbolo "🕒" lampeggiante sul display.
- Spegnerne il forno manualmente (manopole del commutatore e del termostato in posizione di spento) se non si desidera proseguire con la cottura manuale.

IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DEL TIMER

È possibile selezionare tre livelli di volume.

- Premere contemporaneamente i tasti “+” e “-” per più di 2 secondi.
- Premere il tasto “MODE”; nel display compare la tonalità impostata (“ton1”, “ton2” oppure “ton3”).
- Premere il tasto “-” per ascoltare la tonalità impostata o per cambiarla.
- Rimane attiva l’ultima tonalità visualizzata.
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico (“bip”) conferma l’avvenuta regolazione e compare l’ora nel display.

COTTURA AUTOMATICA

Usare la funzione di cottura automatica per accendere e spegnere automaticamente il forno.

1. Verificare che l’orologio indichi l’ora corretta.
2. Selezionare la funzione e la temperatura (manopole del commutatore e del termostato). Il forno si accende.
3. Decidere quali saranno i tempi di cottura lasciando, se necessario, il tempo per il preriscaldamento.
4. Premere il tasto “MODE” per più di 2 secondi e poi premerlo nuovamente, verrà visualizzato “dur” (durata), impostare il tempo di cottura con i tasti “+” e “-”.
5. Selezionare l’ora in cui si desidera spegnere il forno premendo il tasto “MODE” per più di 2 secondi e poi premerlo altre due volte fino a visualizzare “End” (fine), ed infine regolare l’ora con i tasti “+” e “-”.

Nota: quando sul display viene visualizzato “dur” (durata) si può accedere alla funzione “End” (fine) semplicemente premendo il tasto “MODE” entro 8 secondi dall’ultima selezione.

Se la cottura non viene avviata immediatamente, sul display vengono visualizzati l’ora corrente del giorno ed “AUTO”. Il forno si spegne ma è ora impostato per il funzionamento automatico.

Se si è in casa e si desidera solo spegnere automaticamente il forno, avviare la cottura nella posizione manuale, poi seguire il punto 4 oppure 5 per spegnere il forno.

All’avvio della cottura automatica, il simbolo “” viene visualizzato sul display.

- Per controllare il tempo rimanente seguire il punto 4 fino a visualizzare “dur” (durata).
- Per vedere l’ora di spegnimento seguire il punto 5 fino a visualizzare “End” (fine).
- Per annullare la cottura automatica in qualsiasi momento, premere contemporaneamente i tasti “+” e “-”, per più di 2 secondi, e portare le manopole della temperatura e delle funzioni nella posizione di spento.

Al raggiungimento dell’ora prevista per lo spegnimento, il forno si spegne, il timer emette un segnale acustico (“bip”) e la scritta “AUTO” inizia a lampeggiare:

- Premere un qualsiasi tasto per arrestare il segnale acustico (“bip”).
- Premere il tasto “MODE” per più di 2 secondi per tornare alla modalità manuale (il simbolo “” si accende sul display).
- Ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione spento.

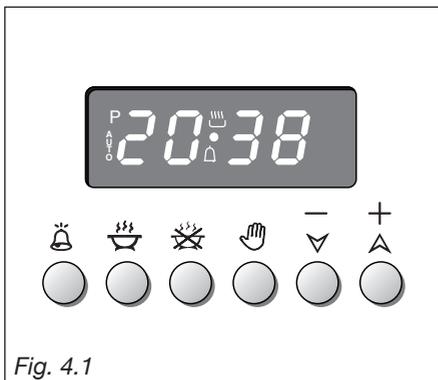
Attenzione: dopo un’interruzione di corrente la cottura automatica è annullata. Spegnere il forno manualmente.

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
-  o  Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni.
-  o  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)

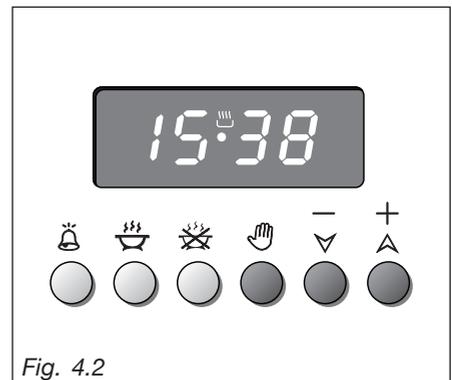
AUTO - acceso non lampeggiante - Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito

 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.



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  (+) o  (-) 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  (+) o  (-).

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.

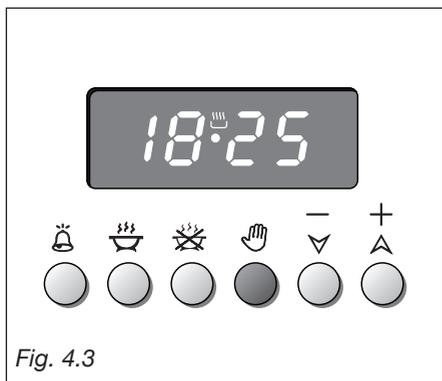


Fig. 4.3

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  (+) o  (-) 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  (-) si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

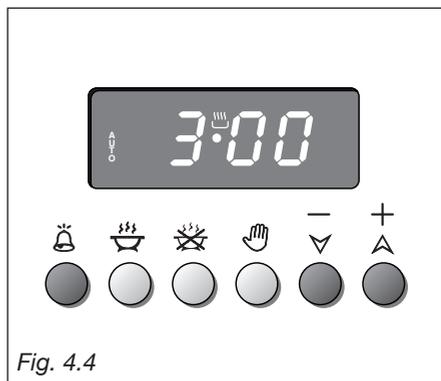


Fig. 4.4

COTTURA AUTOMATICA

(Figg. 4.5 - 4.6)

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.

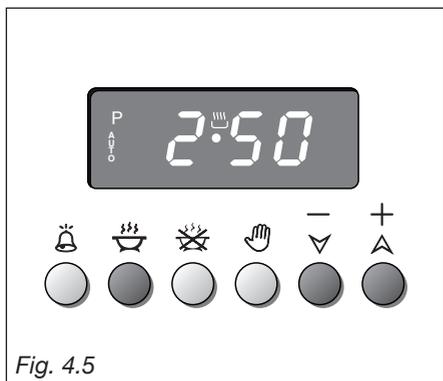


Fig. 4.5

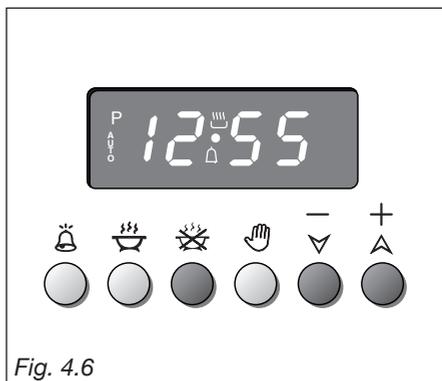


Fig. 4.6

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. 4.7)

- Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  (+) per avanzare, o  (-) 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. 4.8)

- Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  (+) per avanzare, o  (-) 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).

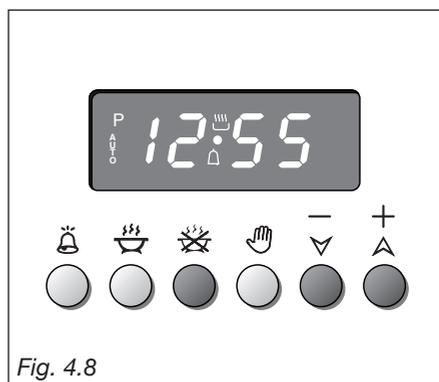
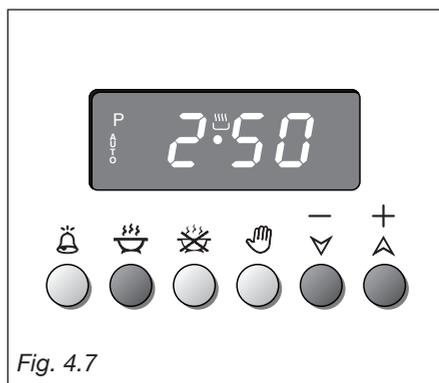
Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.

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 pulsante .

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 .



L'orologio/programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni, programmabili con una sola mano:

- Orologio 12 ore con lancette luminescenti (ore, minuti e secondi).
- Contaminuti (fino a 60 minuti).
- Programma per cottura automatica al forno. Accensione all'ora programmata (entro le 12 ore dalla programmazione) e spegnimento automatico dopo la cottura programmata (max. 6 ore).
- Programma per cottura semi-automatica al forno. Spegnimento automatico del forno dopo la cottura programmata (max 6 ore).

Descrizione dei pulsanti:

- ⏰ Contaminuti
- ⌚ Tempo di cottura/Ora di fine cottura
- 🕒 Regolazione ora/Annullamento programmi
- ⊕ Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni
- ⊖ Arretramento delle cifre di tutte le funzioni.

Nota: La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 7 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti ⊕ o ⊖.

L'orologio/programmatore si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

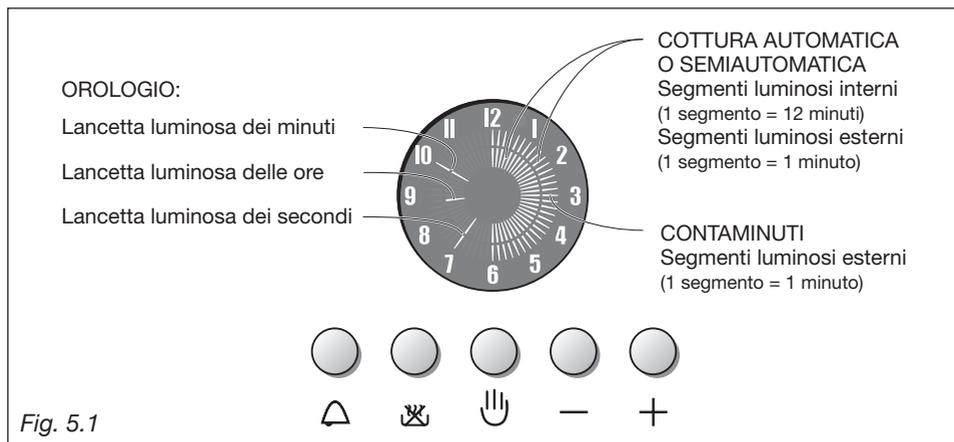
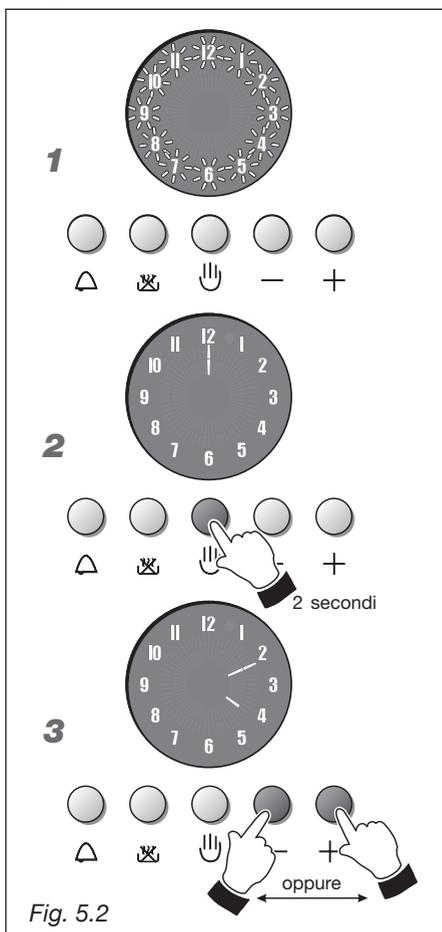


Fig. 5.1

OROLOGIO (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tutti i numeri del programmatore lampeggeranno.
2. Fig. 5.2 - Per regolare l'ora premere premere il tasto  per un secondo; si accenderà la lancetta sul 12.
3. Fig. 5.2 - Entro 7 secondi premere il pulsante  o  per regolare le lancette luminose delle ore e dei minuti. Completata la regolazione, dopo 7 secondi, comparirà la lancetta luminosa dei secondi.

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

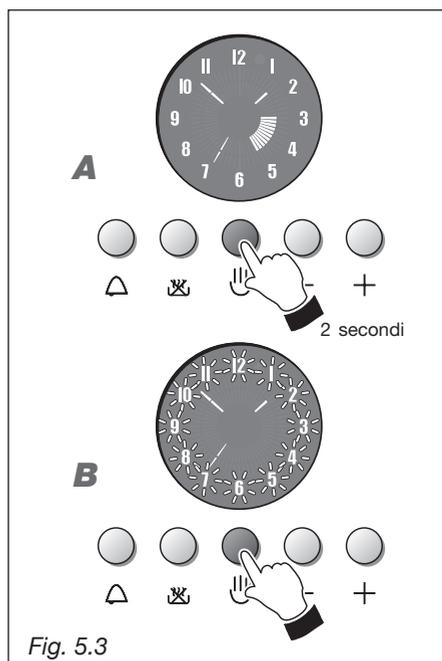


COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE (fig. 5.3)

Per poter usare manualmente il forno, cioè senza l'ausilio del programmatore, è necessario che i numeri non lampeggino o non sia acceso alcun segmento luminoso interno (non ci devono essere programmi di cottura semiautomatica o automatica impostati).

- A. Fig. 5.3 - Programmatore con programma impostato. Per annullare il programma premere per 2 secondi il pulsante ; i segmenti luminosi interni si spegneranno.
- B. Fig. 5.3 - Programmatore con numeri lampeggianti (questa condizione si verifica dopo lo spegnimento del segnale acustico di fine cottura). Premere il pulsante . I numeri diventeranno stabili e il programmatore si commuterà in manuale.

Attenzione: Al termine della cottura spegnere il forno manualmente ruotando subito le manopole del commutatore e del termostato in posizione di spento (OFF).



CONTAMINUTI (fig. 5.4)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

1. Fig. 5.4 - Per impostare il tempo, premere il pulsante \triangle .
2. Fig. 5.4 - Entro 7 secondi premere il pulsante \oplus fino ad accendere i segmenti esterni corrispondenti al tempo desiderato (ogni segmento corrisponde a 1 minuto).
Se si è superato il tempo desiderato premere il pulsante \ominus fino a regolazione avvenuta.
3. Fig. 5.4 - Il conteggio alla rovescia inizia immediatamente e viene visualizzato da una lancetta luminosa ruotante in senso antiorario che ad ogni giro (1 minuto) spegnerà un segmento.

Durante il conteggio alla rovescia è possibile cambiare in qualsiasi momento il tempo impostato premendo i tasti \oplus o \ominus ; per azzerare il conteggio alla rovescia premere il tasto \ominus fino allo spegnimento di tutti i settori esterni accesi.

Allo scadere del tempo, si spegnerà l'ultimo segmento luminoso e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti. Il display visualizza nuovamente l'ora.

Per visualizzare l'orologio durante il conteggio alla rovescia, premere istantaneamente il pulsante \triangle (fig. 5.5); per visualizzare nuovamente il conteggio alla rovescia ripremere istantaneamente il pulsante \triangle .

Nota: La funzione contaminuti può essere impostata anche se è in corso una cottura semiautomatica o automatica.

ATTENZIONE: La funzione contaminuti non spegne automaticamente il forno al termine del conteggio. Spegnerne manualmente il forno ruotando le manopole del commutatore e del termostato in posizione di spento (OFF).

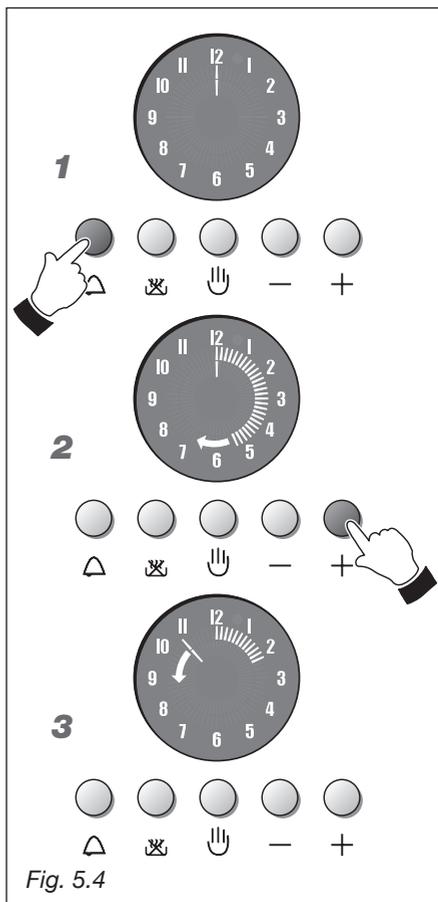


Fig. 5.4

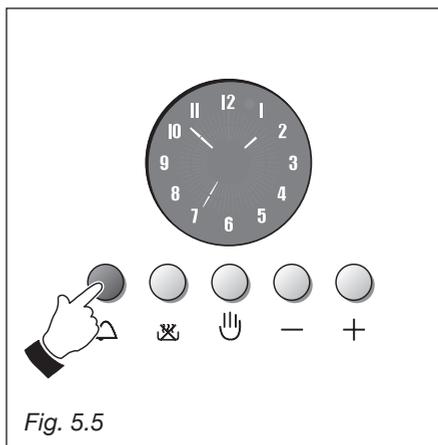


Fig. 5.5

COTTURA SEMIAUTOMATICA (fig. 5.6)

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato.

1. Fig. 5.6 - Per impostare il tempo di cottura (max 6 ore) premere il pulsante (🕒), si spengono le lancette dell'orologio e si accende una lancetta sul 12.
2. Fig. 5.6 - Entro 7 secondi premere il pulsante (+) ed una lancetta luminosa (come quella dei minuti e dei secondi) viene attivata. Ogni segmento di incremento indica un minuto. Inoltre ogni incremento di 12 minuti accende un segmento interno (5 segmenti equivalgono ad un'ora). Se si è superato il tempo desiderato premere il pulsante (-) fino a regolazione avvenuta.
3. Fig. 5.6 - Dopo 7 secondi i segmenti interni accesi si andranno a posizionare sull'ora attuale indicando il periodo di cottura programmata.
4. 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, si spegnerà automaticamente.

Durante la cottura i segmenti interni lampeggeranno per indicare che la cottura è in corso, e si spegneranno gradualmente con il trascorrere del tempo (uno ogni 12 minuti).

Durante il programma di cottura è possibile cambiare in qualsiasi momento il tempo impostato premendo prima il tasto (🕒) poi i tasti (+) o (-).

Allo scadere del tempo si spegnerà l'ultimo segmento luminoso, il forno si spegnerà, lampeggeranno tutti i numeri dell'orologio e si attiverà un segnale acustico intermittente.

Per spegnere il segnale acustico premere uno qualsiasi dei pulsanti.

Per spegnere il lampeggio dei numeri dell'orologio premere il pulsante (🕒).

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante (🕒) per 2 secondi.

Attenzione: Al termine della cottura semiautomatica ruotare subito le manopole del commutatore e del termostato del forno in posizione di spento (OFF).

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 senza lancette luminose (fig. 5.9).

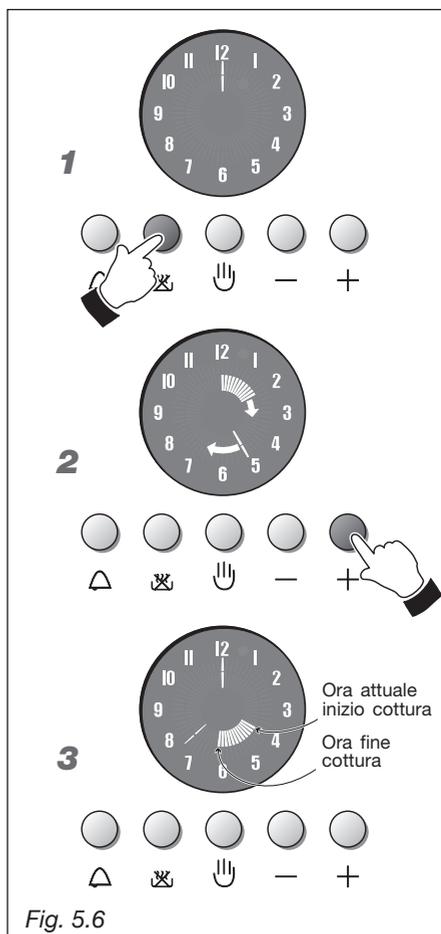


Fig. 5.6

COTTURA AUTOMATICA (fig. 5.7)

Serve ad accendere il forno ad un'ora prestabilita e a spegnerlo automaticamente dopo il tempo di cottura programmato. Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

- Impostare il tempo di cottura (max 6 ore)
- Impostare l'ora di fine cottura (entro le 12 ore dalla programmazione)
- Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Fig. 5.7 - Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante , si spengono le lancette dell'orologio e si accende una lancetta sul 12.

2. Fig. 5.7 - Entro 7 secondi premere il pulsante  ed una lancetta luminosa (come quella dei minuti e dei secondi) viene attivata. Ogni segmento di incremento indica un minuto. Inoltre ogni incremento di 12 minuti accende un segmento interno (5 segmenti equivalgono ad un'ora). Se si è superato il tempo desiderato premere il pulsante  fino a regolazione avvenuta.

3. Fig. 5.7 - Entro 7 secondi premere ancora il tasto ; i segmenti interni accesi si andranno a posizionare sull'ora attuale.

4. Fig. 5.7 - Premere entro 7 secondi il tasto  fino a spostare i segmenti accesi sull'ora in cui si desidera avvenga la cottura. Se si è superato l'ora desiderata premere il pulsante  fino a regolazione avvenuta.

5. Fig. 5.7 - Dopo 7 secondi tornano a visualizzarsi le lancette dell'orologio e i segmenti accesi indicano il periodo di cottura.

6. 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 si accenderà e rimarrà acceso nell'arco di tempo indicato dai segmenti luminosi, poi si spegnerà automaticamente.

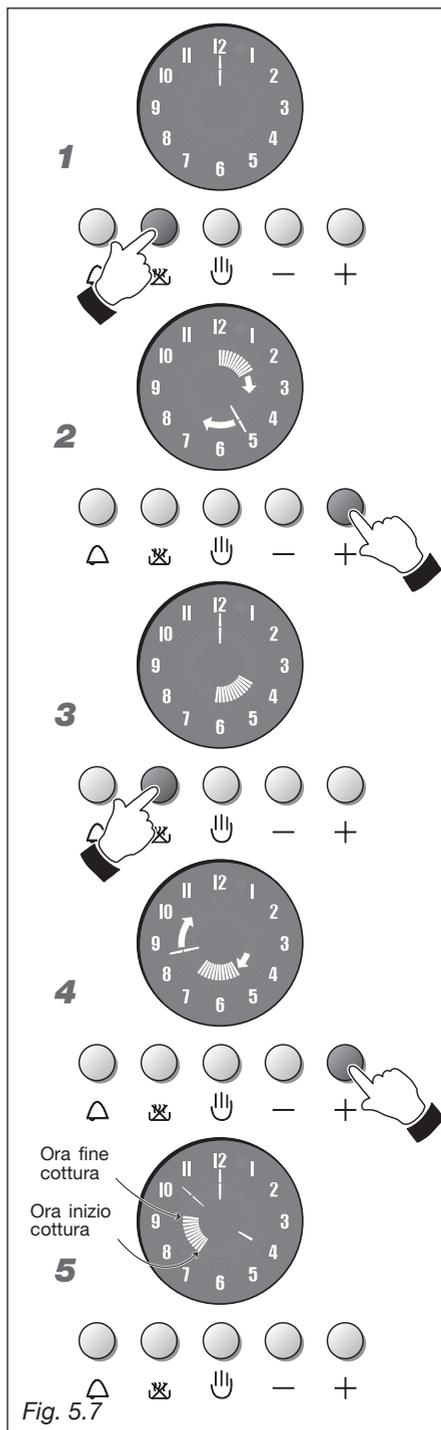


Fig. 5.7

Quando inizia la cottura i segmenti interni lampeggeranno per indicare che la cottura è in corso, e si spegneranno gradualmente con il trascorrere del tempo (uno ogni 12 minuti).

Durante il programma di cottura è possibile cambiare in qualsiasi momento il tempo impostato premendo prima il tasto  poi i tasti  o .

Allo scadere del tempo si spegnerà l'ultimo segmento luminoso, il forno si spegnerà, lampeggeranno tutti i numeri dell'orologio e si attiverà un segnale acustico intermittente.

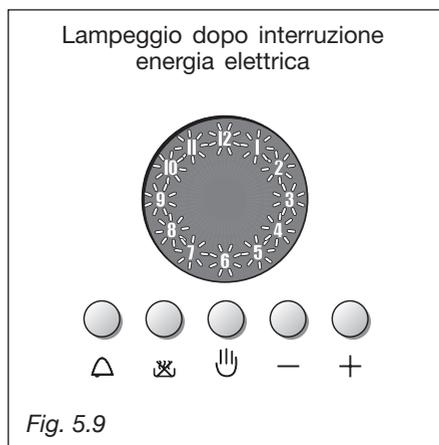
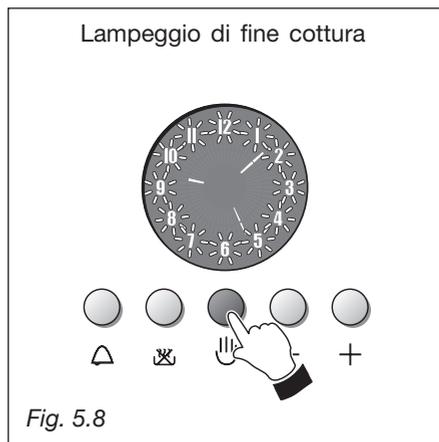
Per spegnere il segnale acustico premere uno qualsiasi dei pulsanti.

Per spegnere il lampeggio dei numeri dell'orologio premere il pulsante .

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante  per 2 secondi.

Attenzione: Al termine della cottura automatica ruotare subito le manopole del commutatore e del termostato del forno in posizione di spento (OFF).

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 senza lancette luminose (fig. 5.9).



Il programmatore di cottura è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (max 99 minuti)
- Programma per cottura al forno con spegnimento automatico (max 99 minuti).

OROLOGIO DIGITALE

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 \odot e poi, entro 7 secondi, il pulsante $\odot(+)$ o $\odot(-)$ fino alla regolazione dell'ora esatta.

L'orologio si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

Attenzione: Quando il display del programmatore mostra 3 zeri lampeggianti il forno non può essere acceso.

Il forno può essere acceso solamente quando il simbolo ☰ compare nel display.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante $\odot(-)$ si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

COTTURA CON SPEGNIMENTO AUTOMATICO DEL FORNO

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato (max. 99 minuti).

Per impostare il tempo di cottura, premere il pulsante $\odot(+)$ o $\odot(-)$ fino al raggiungimento del tempo desiderato.

Il simbolo **AUTO** si accenderà.

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 si spegnerà automaticamente. Il display visualizzerà il conteggio alla rovescia.

L'orologio può essere visualizzato premendo il pulsante \odot . Trascorso il tempo impostato, il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo **AUTO** si spegnerà e si attiverà un segnale acustico, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante $\odot(+)$.

Spegnere manualmente il forno azzerando le manopole del commutatore e del termostato.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i pulsanti $\odot(+)$ e $\odot(-)$, e rilasciando per primo il pulsante $\odot(+)$.

CONTAMINUTI ELETTRONICO

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 99 minuti. Per regolare il tempo, premere il pulsante $\odot(+)$ o $\odot(-)$ fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato.

Allo scadere del tempo, si attiverà un segnale acustico intermittente, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante $\odot(+)$.

Per azzerare il contaminuti in funzione, premere contemporaneamente i pulsanti $\odot(+)$ e $\odot(-)$, poi rilasciare per primo il pulsante $\odot(+)$.

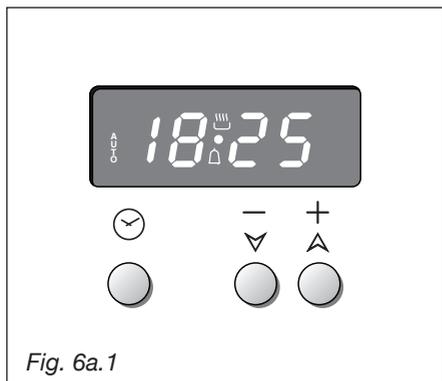


Fig. 6a.1

Orologio digitale con contaminuti

6b

OROLOGIO DIGITALE (fig. 6b.1)

L'orologio digitale è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (max 99 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 \odot e poi, entro 7 secondi, il pulsante $\text{▲}(\oplus)$ o $\text{▼}(\ominus)$ fino alla regolazione dell'ora esatta.

L'orologio si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

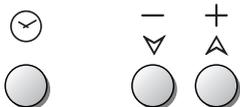


Fig. 6b.1

CONTAMINUTI ELETTRONICO

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo 99 minuti.

Per regolare il tempo, premere il pulsante $\text{▲}(\oplus)$ o $\text{▼}(\ominus)$ fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato.

Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà il simbolo Δ ed il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente.

Allo scadere del tempo, si attiverà un segnale acustico intermittente, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante $\text{▲}(\oplus)$.

Per azzerare il contaminuti in funzione, premere contemporaneamente i pulsanti $\text{▲}(\oplus)$ e $\text{▼}(\ominus)$, poi rilasciare per primo il pulsante $\text{▲}(\oplus)$.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante $\text{▼}(\ominus)$ si otterranno in sequenza tre tonalità di suono.

L'ultimo segnale udito rimane impostato.

Comprende le seguenti funzioni:

- Orologio
- Programmazione del tempo di cottura. Consente di fare funzionare il forno per una durata prestabilita (max. 180 minuti)
- Avviso acustico di fine cottura

REGOLAZIONE DELL'ORA

Premere la manopola "A" (fig. 7.1) e ruotarla in senso orario fino alla regolazione dell'ora esatta.

USO MANUALE DEL FORNO (senza programmazione)

Per usare normalmente il forno è necessario escludere l'intervento dell'orologio ruotando in senso antiorario la manopola fino alla comparsa del simbolo  sulla finestra B (fig. 7.1).

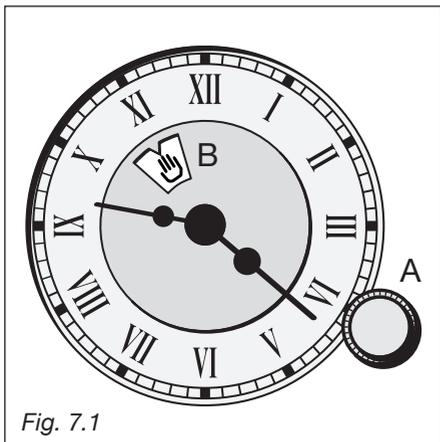


Fig. 7.1

COTTURA AUTOMATICA

- Accendere il forno impostando la funzione e la temperatura desiderate (vedere i capitoli specifici).
- Impostare il tempo di cottura ruotando in senso orario la manopola "A" fino a fare comparire nella finestra "B" il tempo desiderato (fig. 7.2)

Il forno inizierà a funzionare immediatamente e si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo di cottura impostato, emettendo un segnale acustico che può essere spento ruotando la manopola "A" fino a fare comparire nella finestra "B" il simbolo  (fig. 7.3).

Azzerare poi le manopole del commutatore e del termostato del forno.

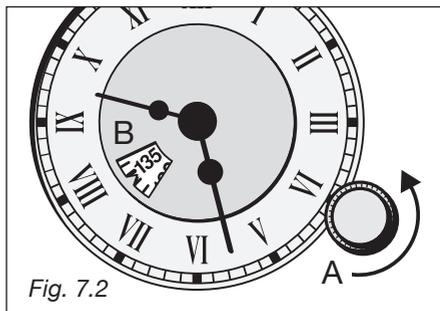


Fig. 7.2

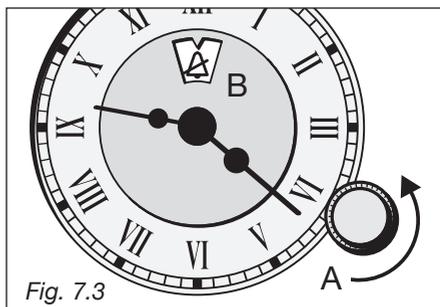


Fig. 7.3

OROLOGIO con contaminuti (Fig. 8.1)

Per regolare l'ora, premere la manopoli-
na "A" e ruotarla in senso orario fino ad
ottenere l'ora esatta.

Attenzione: La manopoli-
na "A" si svita
se ruotata in senso antiorario.

CONTAMINUTI (Fig. 8.1)

La funzione contaminuti consiste unica-
mente di un avvisatore acustico che si
attiva una volta trascorso il tempo impo-
stato.

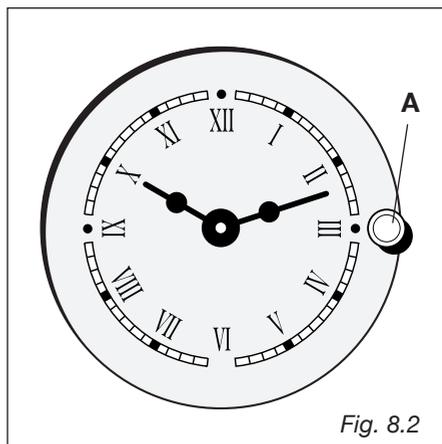
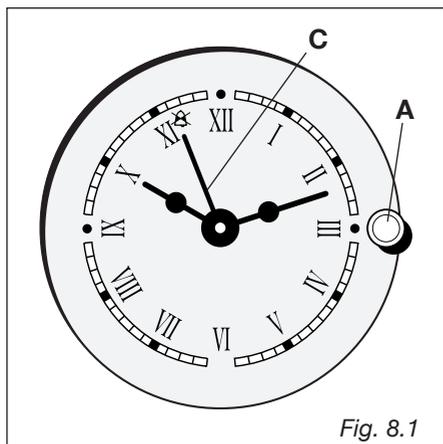
Per impostare il contaminuti ruotare la
manopola piccola (A) in senso orario o
antiorario (senza premerla), fino a fare
coincidere la lancetta (C) con il tempo
desiderato (max. 55 minuti) (fig. 8.1).

Il conteggio alla rovescia inizierà imme-
diatamente e la lancetta (C) inizierà a
ruotare in senso antiorario indicando
sempre il tempo mancante allo scadere
Trascorso il tempo prestabilito si metterà
in funzione la suoneria che rimarrà atti-
va finchè la lancetta (C) non verrà posi-
zionata sul simbolo  ruotando la
manopola (A) in senso antiorario.

OROLOGIO (Fig. 8.2)

Per regolare l'ora, premere la manopoli-
na "A" e ruotarla in senso orario fino ad
ottenere l'ora esatta.

Attenzione: La manopoli-
na "A" si svita
se ruotata in senso antiorario.



Temporizzatore - Contaminuti 60' e 120' 9

TEMPORIZZATORE (Fig. 9.1)

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

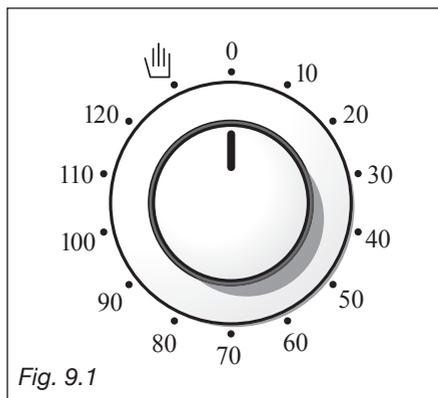
1) Messa in funzione.

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 .

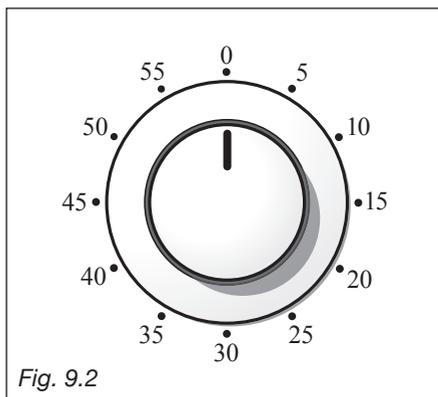


CONTAMINUTI 60 MINUTI (Fig. 9.2)

(Fig. 9.2)

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.

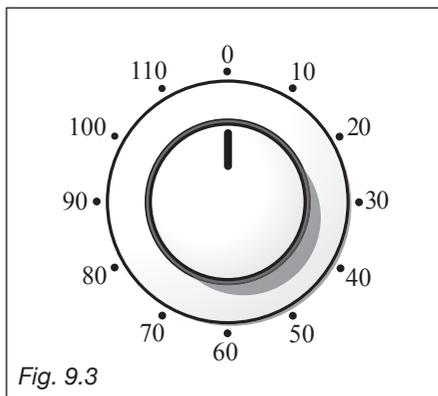


CONTAMINUTI 120 MINUTI (Fig. 9.3)

(Fig. 9.3)

Il contaminuti è avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 120 minuti.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 120 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.



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.

ATTENZIONE. Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

INTERNO DEL FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.

La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.

Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno.

Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno.

PARTI SMALTATE

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

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX (MODELLI SENZA VERNICE ANTI-IMPRONTA), PARTI IN ALLUMINIO, VERNICIATE O SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

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

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX CON VERNICE ANTI-IMPRONTA (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

ATTENZIONE

Le superfici frontali in acciaio inossidabile utilizzate in alcuni forni 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.**

FRONTALE COMANDI IN VETRO (MODELLI CON FRONTALE COMANDI IN VETRO)

Pulire con un prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro
del frontale comandi perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe pro-
vocare la frantumazione del vetro.

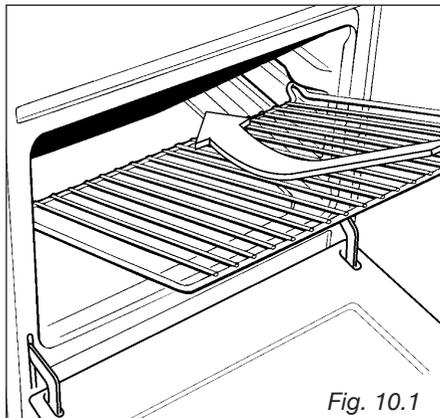
**Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per puli-
re il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e
questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.**

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI DEL FORNO

MODELLI CON MUFFOLA BUGNATA

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 10.1.

Per l'estrazione operare a ritroso.

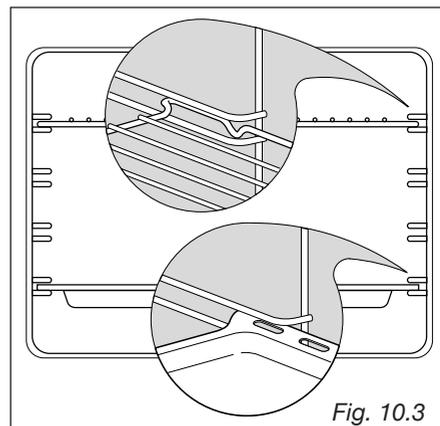
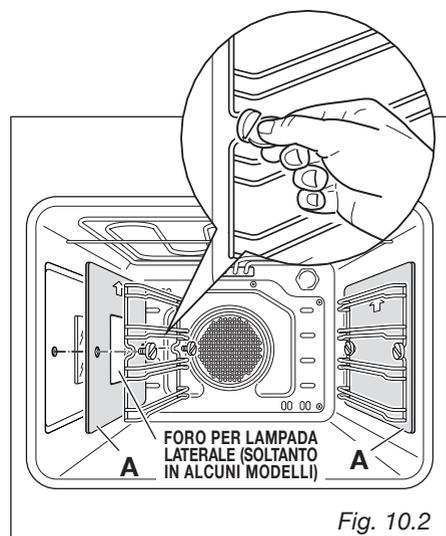


MODELLI CON TELAI LATERALI

- Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (Fig. 10.2).
Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "A" con la freccia rivolta verso l'alto (Fig. 10.2).

Modelli con lampada laterale: Il pannello catalitico con il foro laterale deve essere posizionato sulla parete sinistra del forno. **NON INTERPORRE IL PANNELLO CATALITICO SENZA FORO SULLA PARETE SINISTRA DEL FORNO.**

- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 10.3. 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 GRILL INCERNIERATO E TELAI LATERALI

Operare come segue:

- Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (Fig. 10.4).
- Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "A" con la freccia rivolta verso l'alto (Fig. 10.4).

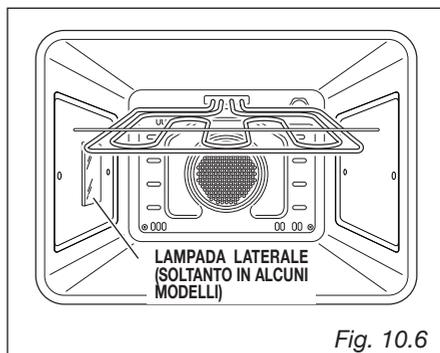
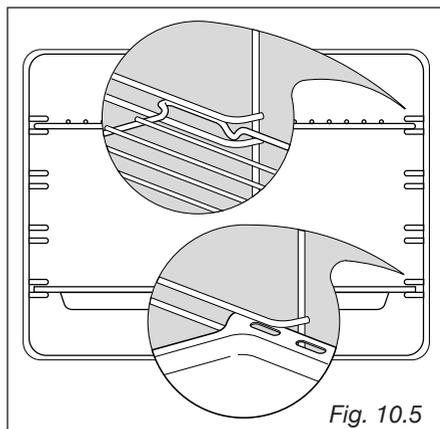
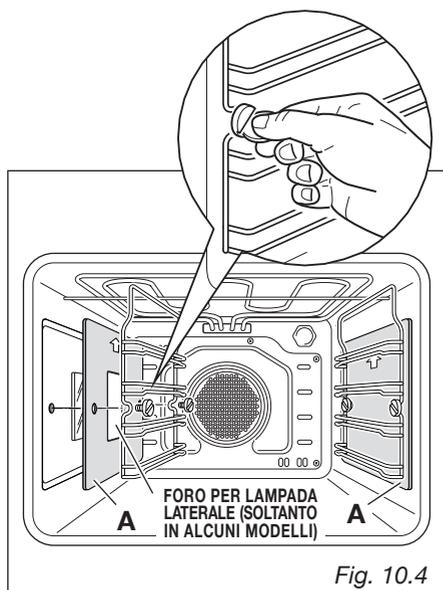
Modelli con lampada laterale: Il pannello catalitico con il foro laterale deve essere posizionato sulla parete sinistra del forno. **NON INTERPORRE IL PANNELLO CATALITICO SENZA FORO SULLA PARETE SINISTRA DEL FORNO.**

- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 10.5. La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.

Per lo smontaggio operare come segue:

- Svitare le viti di fissaggio e togliere dalle pareti del forno i telai laterali ed i pannelli autopulenti, se forniti (fig. 10.4).

La resistenza grill è incernierata sulla parete posteriore interna del forno e si abbassa per permettere la pulizia del cielo del forno (fig. 10.6).



SLITTE SCORREVOLI TELESCOPICHE (Fornito solamente per alcuni modelli)

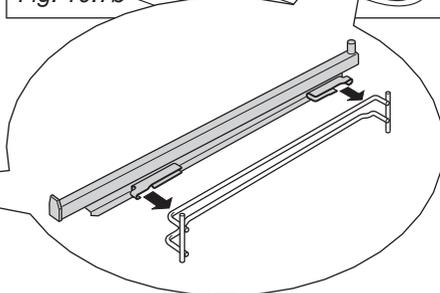
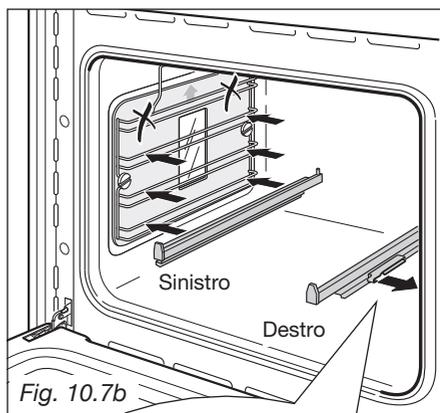
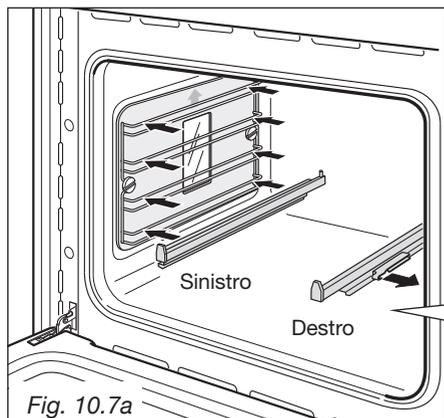
Le slitte scorrevoli rendono sicuro e facile l'inserimento e l'estrazione delle griglie del forno e della leccarda. Si bloccano quando sono estratte alla massima posizione.

Importante! Le slitte scorrevoli vanno agganciate ai telai laterali del forno facendo attenzione a:

- Agganciare le slitte ai rebbi superiori dei telai laterali. Non possono essere agganciate ai rebbi inferiori.
- Le slitte devono scorrere verso la porta del forno.
- Ogni coppia di slitte va montata su ambedue i lati del forno; una slitta sul telaio destro e l'altra sul telaio sinistro.
- Da ambo i lati le slitte devono essere sullo stesso livello.
- **NOTA: Nei modelli di forno con grill incernierato non è possibile montare le slitte scorrevoli nel gradino più alto dei telai laterali (fig. 10.7b).**

Per agganciare le slitte scorrevoli ai telai laterali:

- Avvitare i telai laterali alle pareti del forno (Figg. 10.2 - 10.4).
- Posizionare correttamente le slitte scorrevoli sul rebbo superiore dei telai laterali e premere (Figg. 10.7a - 10.7b); si avverterà lo scatto di aggancio delle clips al rebbo.

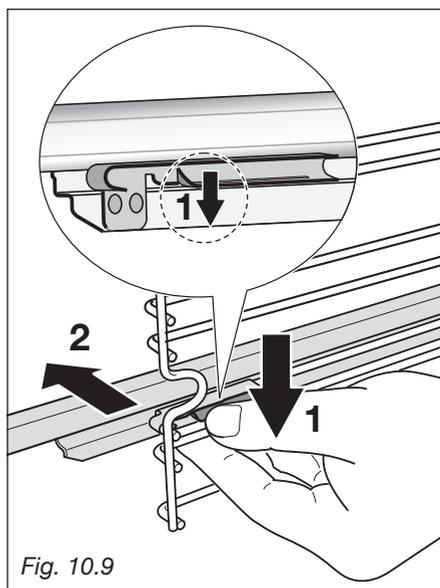
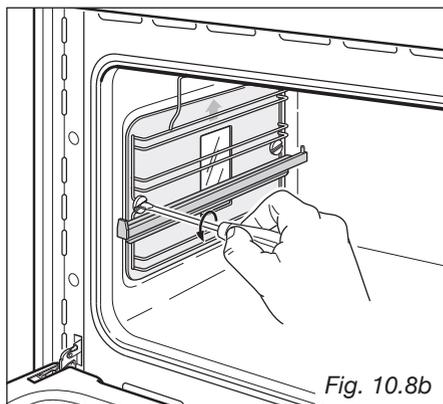
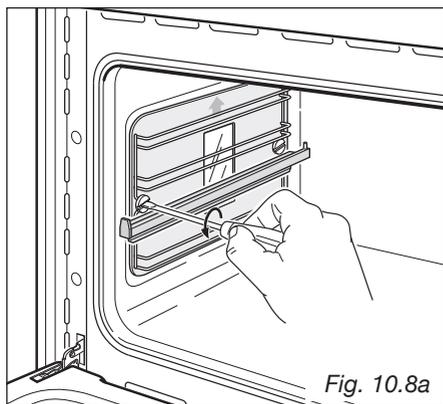


PER SMONTARE LE SLITTE SCORREVOLI:

- Smontare i telai laterali svitando le viti che li fissano (Figg. 10.8a - 10.8b).
- Girare i telai laterali in modo che le slitte siano rivolte verso il basso.
- Individuare le clips di aggancio delle slitte scorrevoli; sono quelle alette che sono agganciate ai rebbi dei telai laterali (freccia 1 di fig. 10.9).
- Premere le clips di aggancio verso il basso (freccia 1 di fig.10.9) e sganciarle dal rebbo dei telai laterali (freccia 2 di fig. 10.9).

PULIZIA DELLE SLITTE SCORREVOLI

- Pulire le slitte scorrevoli telescopiche con un panno umido pulito e un liquido detergente neutro.
- Non lavarle nella lavastoviglie, non immergerle in acqua saponosa e neppure usare detersivi per forni.



TELAI LATERALI CON SLITTE SCORREVOLI (soltanto su alcuni modelli)

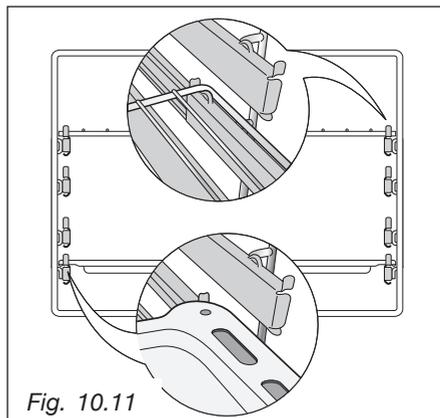
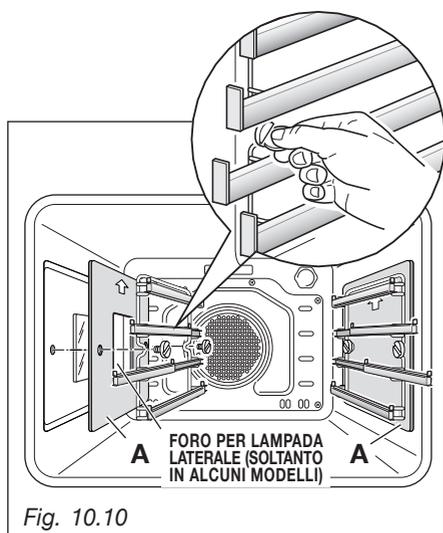
- Montare i telai laterali con slitte scorrevoli fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (Fig. 10.10).

Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "A" con la freccia rivolta verso l'alto (Fig. 10.10).

Modelli con lampada laterale: Il pannello catalitico con il foro laterale deve essere posizionato sulla parete sinistra del forno. **NON INTERPORRE IL PANNELLO CATALITICO SENZA FORO SULLA PARETE SINISTRA DEL FORNO.**

Le slitte scorrevoli facilitano l'inserimento e l'estrazione di griglie e vassoi durante la cottura; queste slitte si bloccano alla massima estrazione. Queste slitte sono idonee a supportare griglie e vassoi e sono lavabili in lavastoviglie.

- Posizionare griglia e leccarda come indicato in fig.10.11.
- Lo smontaggio dei telai laterali con guide scorrevoli si effettua operando in ordine inverso del montaggio.



MODELLI CON GRILL INCERNIERATO E SLITTE SCORREVOLI

Operare come segue:

- Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (fig. 10.12).
Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "A" con la freccia rivolta verso l'alto (fig. 10.12).

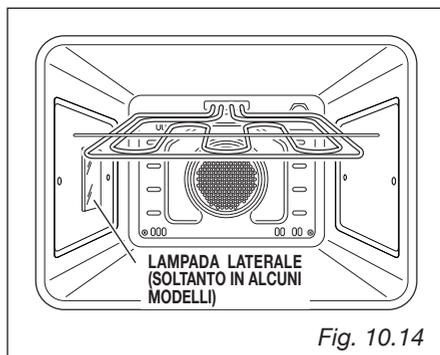
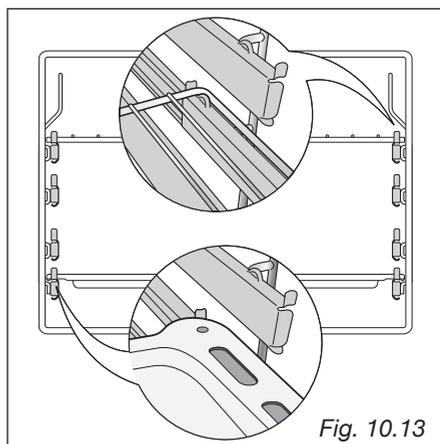
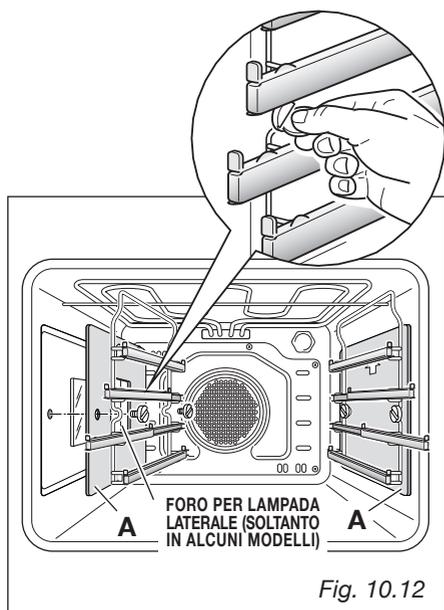
Modelli con lampada laterale: Il pannello catalitico con il foro laterale deve essere posizionato sulla parete sinistra del forno. **NON INTERPORRE IL PANNELLO CATALITICO SENZA FORO SULLA PARETE SINISTRA DEL FORNO.**

- Posizionare griglia e leccarda come indicato in fig.10.13.

Per lo smontaggio operare come segue:

- Svitare le viti di fissaggio e togliere dalle pareti del forno i telai laterali ed i pannelli autopulenti, se forniti (fig. 10.12).

La resistenza grill è incernierata sulla parete posteriore interna del forno e si abbassa per permettere la pulizia del cielo del forno (fig. 10.14).



CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI (soltanto su alcuni modelli)

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.

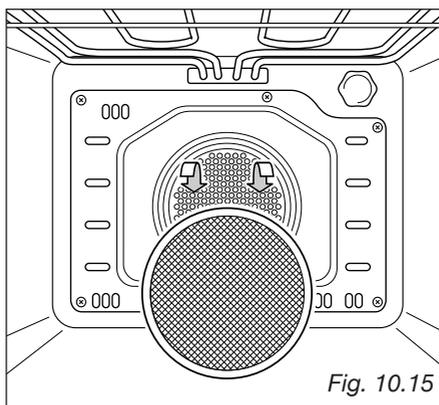
Questi pannelli non necessitano di pulizia, tuttavia periodicamente é buona norma estrarli dal forno e spolverarli con un panno morbido e umido.

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

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

FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

- Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in figura 10.15.
- **Pulire il filtro dopo ogni cottura!**
Toglierlo dal forno e lavarlo con acqua calda e detersivo (fig. 10.15).
- Asciugare perfettamente il filtro prima di rimontarlo nel forno.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

ATTENZIONE: 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;

LAMPADA IN ALTO A DESTRA:

- Svitare la calotta protettiva **C** (fig. 10.16).
- 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, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).
- Rimontare la calotta di protezione.

LAMPADA SULLA PARETE SINISTRA (soltanto su alcuni modelli):

- Smontare il telaio laterale sinistro (ed il pannello catalitico autopulente, se presente) svitando le viti di fissaggio.
- Premere verso il basso la parte superiore della calotta di protezione **A** (fig. 10.16) e rimuoverla ruotandola sul lato inferiore. **IMPORTANTE:** non utilizzare mai cacciaviti o altri utensili per rimuovere la copertura **A**. Operare soltanto con le mani.
- 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, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).
- Rimontare la calotta di protezione **A** operando all'inverso. **ATTENZIONE:** l'apertura nel bordo interno della calotta deve essere orientata verso la lampada.
- Rimontare correttamente il telaio laterale (e, nei modelli che ne sono provvisti, il pannello catalitico autopulente con la freccia rivolta verso l'alto).

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

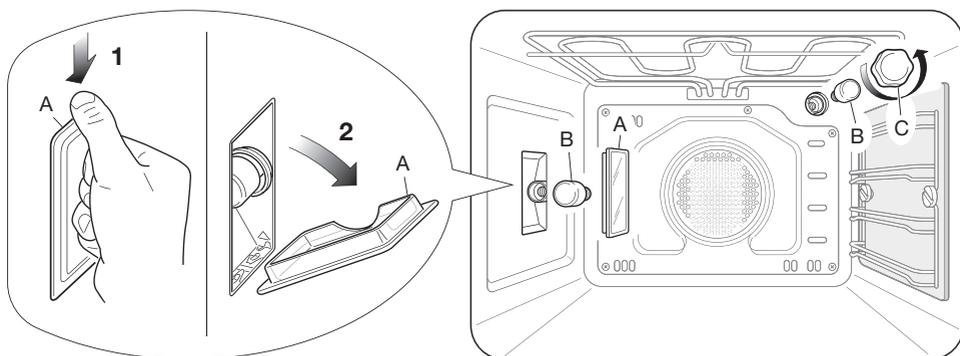
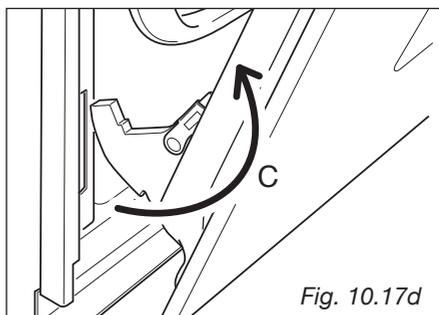
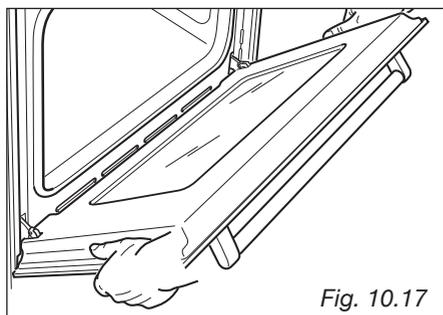
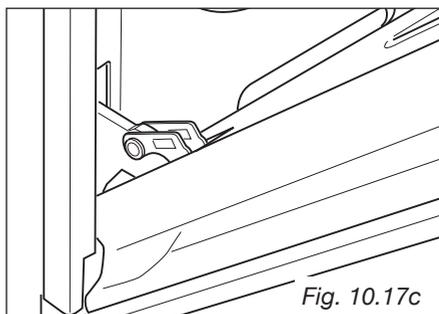
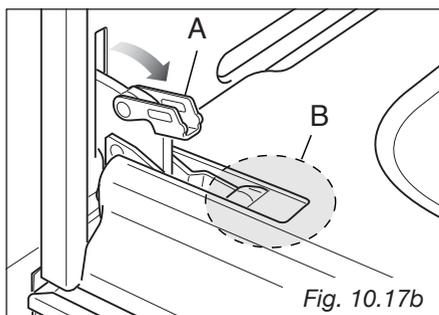
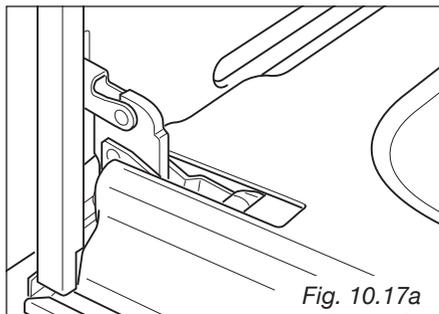


Fig. 10.16

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 10.17a).
- Aprire completamente la leva **A** delle cerniere destra e sinistra (fig. 10.17b).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 10.17.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 10.17c) fino a quando le leve **A** delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte **B** della porta (fig. 10.17c).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (freccia **C** - fig. 10.17d).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.

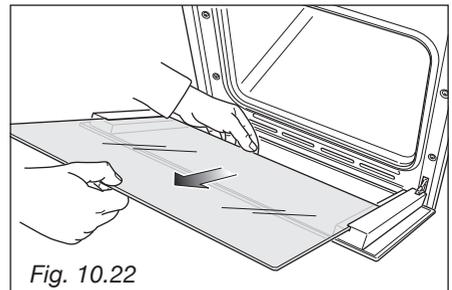
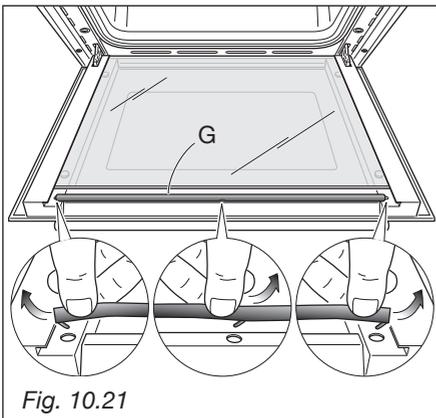
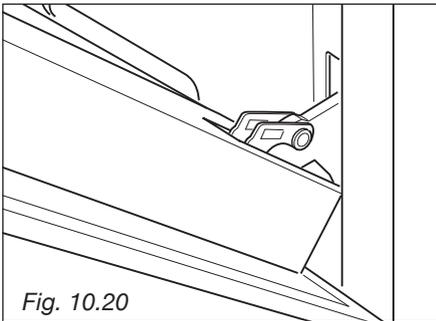
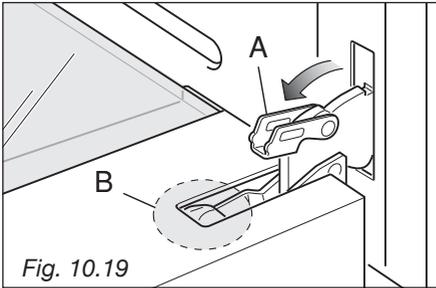
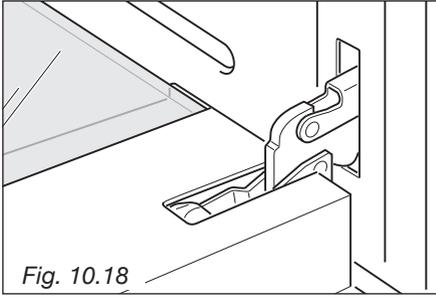


MODELLI CON VETRO INTERNO SMONTABILE

SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

Per poter pulire il vetro da ambo i lati è necessario toglierlo operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 10.18).
- Aprire completamente la leva **A** delle cerniere destra e sinistra (fig. 10.19).
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 10.20) fino a quando le leve **A** delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte **B** della porta (fig. 10.19).
- Togliere la guarnizione **G** sganciando i 3 uncini (fig. 10.21).
- Sfilare delicatamente il vetro interno (fig. 10.22) e pulirlo con prodotti idonei. Asciugarlo sempre accuratamente.



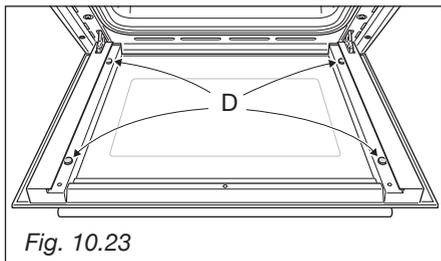


Fig. 10.23

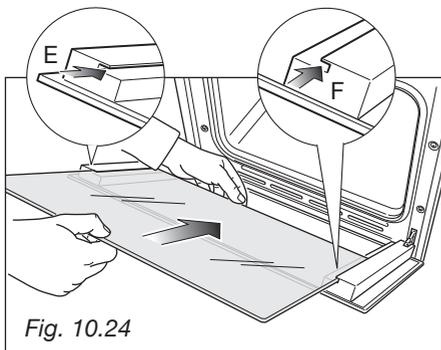


Fig. 10.24

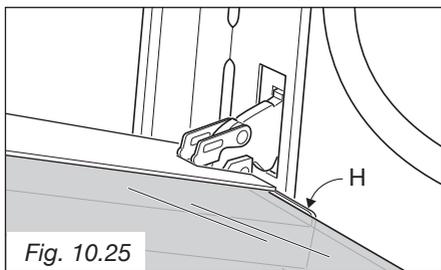


Fig. 10.25

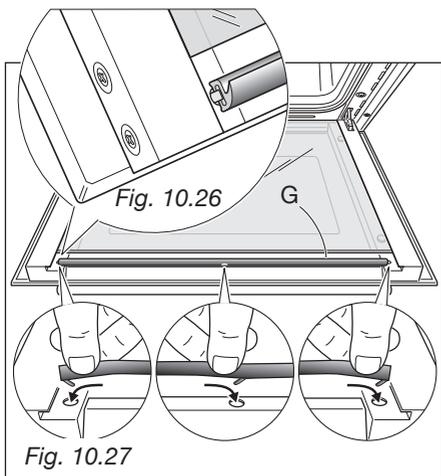


Fig. 10.27

MONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

Per rimontare il vetro della porta procedere come segue:

- Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (vedere Fig. 10.20).
- Verificare che i 4 distanziatori **D** siano nella loro posizione (fig. 10.23).
- Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto. Guardandolo si devono leggere le parole stampigliate.
- Inserire il vetro nelle guide **E** ed **F** (fig. 10.24) e farlo scorrere dolcemente fino ai fermi **H** (fig. 10.25).
- Montare la guarnizione **G** nel giusto verso (fig. 10.26) agganciando i 3 uncini negli appositi fori (fig. 10.27).
- Aprire completamente la porta e richiudere la leva **A** delle cerniere destra e sinistra (fig. 10.28).

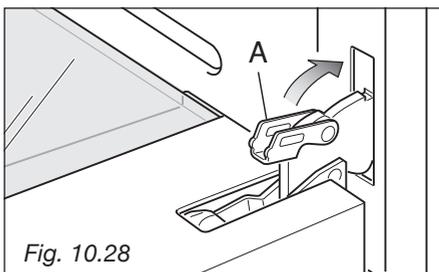
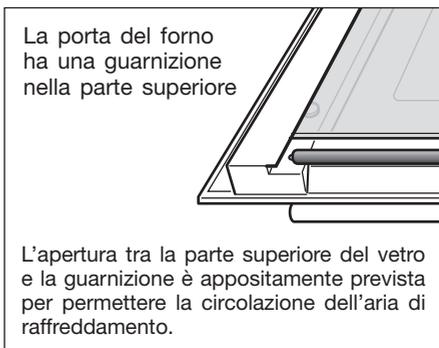


Fig. 10.28

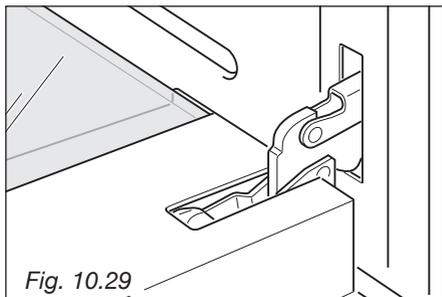


Fig. 10.29

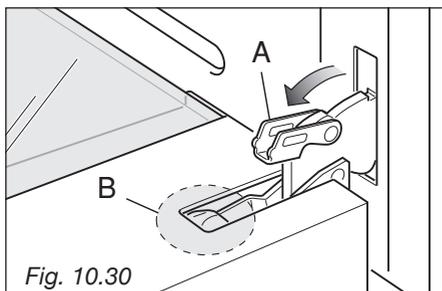


Fig. 10.30

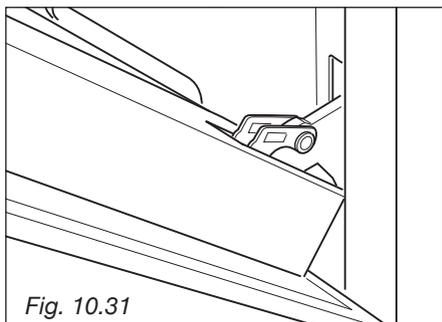


Fig. 10.31

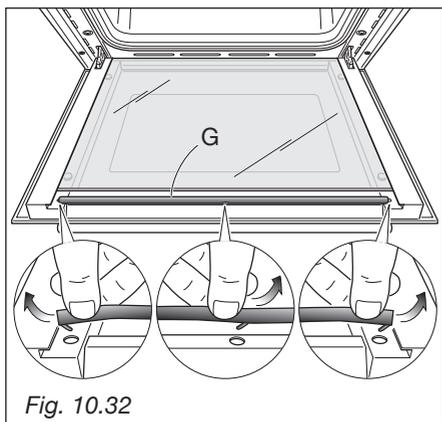


Fig. 10.32

MODELLI CON VETRO INTERNO E VETRO INTERMEDIO SMONTABILI (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

La porta del forno ha 3 vetri:

- 1 esterno;
- 1 interno;
- 1 nel mezzo.

Per pulirli è necessario smontare il vetro interno e il vetro intermedio.

SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO E DEL VETRO INTERMEDIO

1. Bloccare la porta in posizione aperta:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 10.29).
- Aprire completamente la leva **A** delle cerniere destra e sinistra (fig. 10.30).
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 10.31) fino a quando le leve **A** delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte **B** della porta (fig. 10.30).

2. Smontare il vetro interno:

- Togliere la guarnizione **G** sganciando i 3 uncini (fig. 10.32).
- Sfilare delicatamente il vetro interno (fig. 10.33).
- Pulire il vetro con un detergente apposito. Asciugarlo bene e posizionarlo su una superficie morbida..

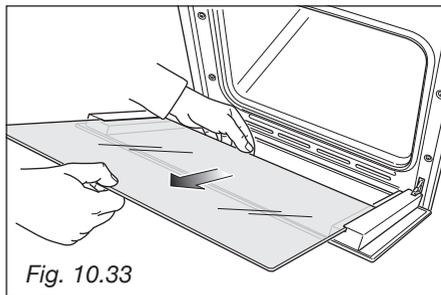


Fig. 10.33

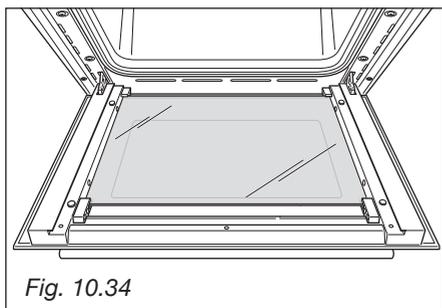


Fig. 10.34

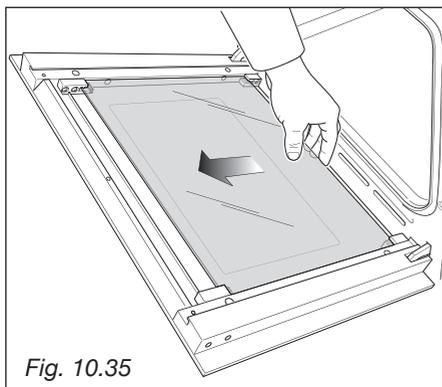


Fig. 10.35

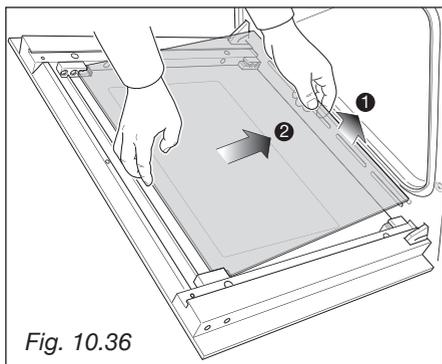
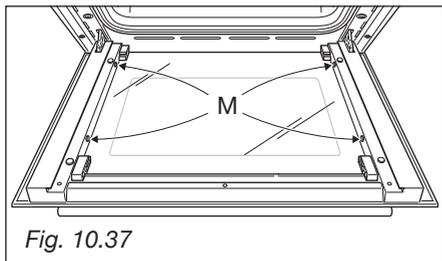


Fig. 10.36

3. Smontare il vetro intermedio:

- Sganciare il vetro intermedio dai morsetti inferiori spingendolo nel senso della freccia (fig. 10.35).
- Sollevare delicatamente la parte inferiore del vetro (operazione 1 di figura 10.36), poi sfilarlo delicatamente dai morsetti superiori (operazione 2 di figura 10.36).
- Pulire il vetro con un detergente apposito. Asciugarlo bene e posizionarlo su una superficie morbida.

Ora è possibile pulire il lato interno del vetro esterno.

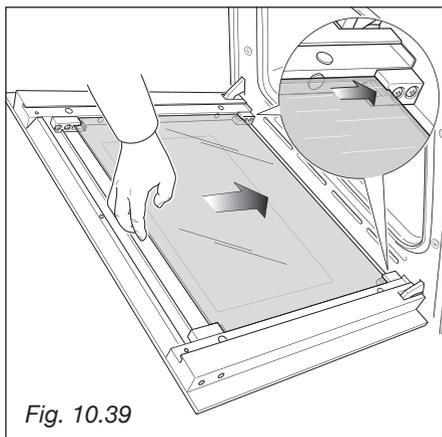
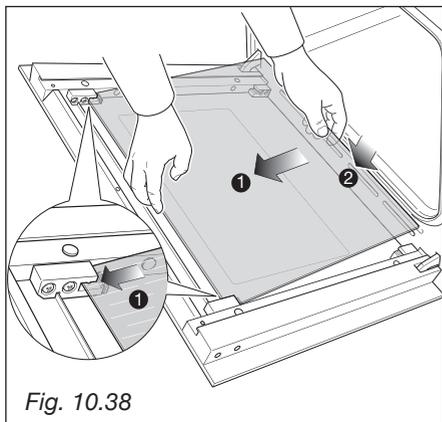


MONTAGGIO DEL VETRO INTERNO E DEL VETRO INTERMEDIO

1. Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (vedere figura 10.31).

2. Montaggio del vetro intermedio:

- Verificare che i 4 distanziatori **M** siano nella loro posizione (fig. 10.37).
- Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto. Guardandolo si devono leggere le parole stampigliate.
- Inserire delicatamente il vetro intermedio nelle guide dei morsetti superiori (operazione 1 di figura 10.38), poi abbassare la parte inferiore fino a farlo appoggiare all'interno dei morsetti inferiori (operazione 2 di figura 10.38). Poi farlo scorrere in posizione (fig. 10.39).



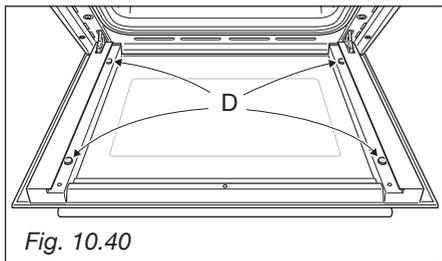


Fig. 10.40

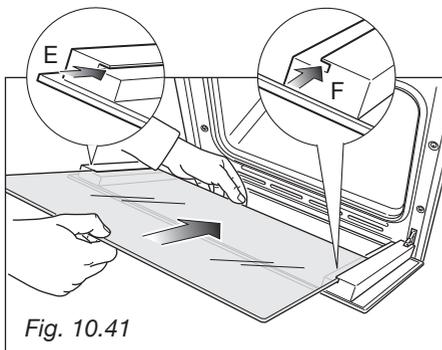


Fig. 10.41

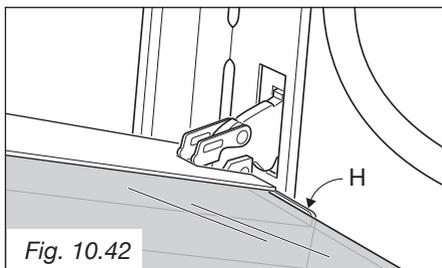


Fig. 10.42

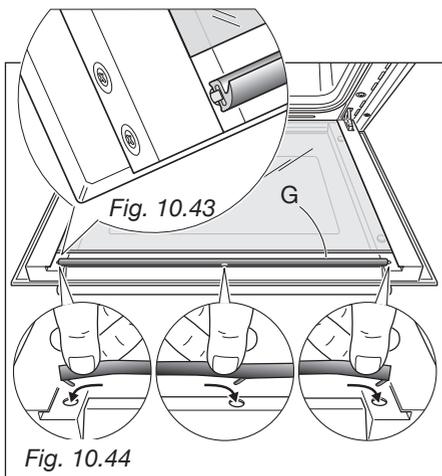


Fig. 10.43

Fig. 10.44

3. Montaggio del vetro interno:

- Verificare che i 4 distanziatori **D** siano nella loro posizione (fig. 10.40).
- Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto. Guardandolo si devono leggere le parole stampigliate.
- Inserire il vetro nelle guide **E** ed **F** (fig. 10.41) e farlo scorrere dolcemente fino ai fermi **H** (fig. 10.42).
- Rimontare la guarnizione **G** nel giusto verso (fig. 10.43) agganciando i 3 uncini negli appositi fori (fig. 10.44).
- Sbloccare la porta del forno aprendola completamente e chiudendo la levetta **A** delle cerniere destra e sinistra (fig. 10.45).

La porta del forno ha una guarnizione nella parte superiore



L'apertura tra la parte superiore del vetro e la guarnizione è appositamente prevista per permettere la circolazione dell'aria di raffreddamento.

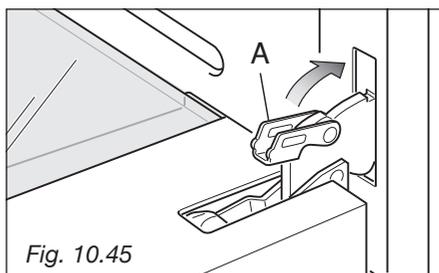


Fig. 10.45

COSA FARE E COSA NON FARE

- ✓ Grigliare sempre con la porta del forno chiusa.
- ✓ Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il forno per la prima volta.
- ✓ Prima di utilizzarlo per la prima volta, accendere il forno vuoto alla massima temperatura per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.
- ✓ Pulire il forno regolarmente.
- ✓ Rimuovere appena possibile traccime o schizzi.
- ✓ Utilizzare sempre guanti da forno quando si estraggono dal forno caldo piatti, griglie e leccarda.
- ✓ Non permettere ai bambini di stare vicino al forno quando è acceso.
- ✓ Evitare che residui di olio e grasso si accumulino su vassoi o sulla base del forno.
- ✓ Non appoggiare pentole, piatti o altro nella base del forno.
- ✓ Non grigliare cibi contenenti grassi senza utilizzare la griglia.
- ✓ Non coprire la griglia per la grigliatura con fogli di alluminio.
- ✓ Non utilizzare la leccarda per arrostitire.
- ✓ Pulire il forno solo dopo averlo disconnesso dalla rete di alimentazione elettrica ed aver atteso che si sia raffreddato.
- ✓ Non immergere in acqua parti smaltate calde; lasciarle prima raffreddare.
- ✓ Evitare che aceto, caffè, latte, acqua salata, succo di limone e di pomodoro rimangano a lungo a contatto con le superfici smaltate.
- ✓ Non utilizzare detersivi o polveri abrasive perchè possono graffiare lo smalto.
- ✓ Non tentare di riparare parti funzionali del forno se danneggiate.
- ✓ Non grigliare con la porta del forno aperta per non danneggiare il frontale comandi.
- ✓ Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio. Non appoggiare leccarda o vassoi nella base del forno.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Questo prodotto può essere utilizzato soltanto per l'uso per cui è stato concepito: la cottura domestica di cibi.

Non rimuovere mai le protezioni esterne del forno per interventi di riparazione o manutenzione; questo può essere fatto soltanto da personale qualificato.

Consigli per l'installatore

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 11.1 e 11.2.

La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso.

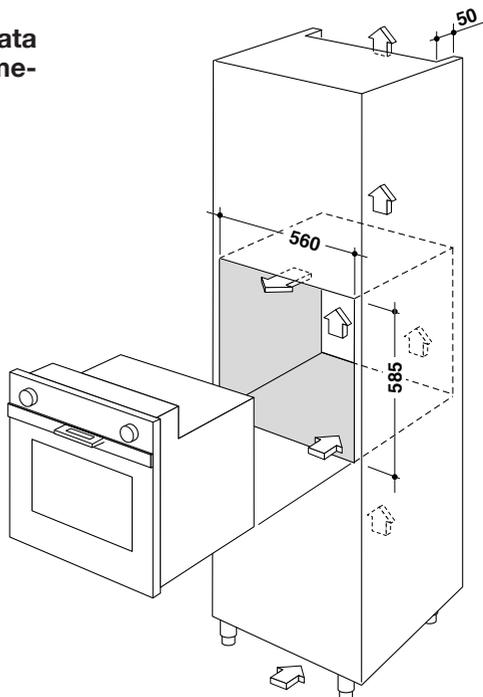


Fig. 11.1

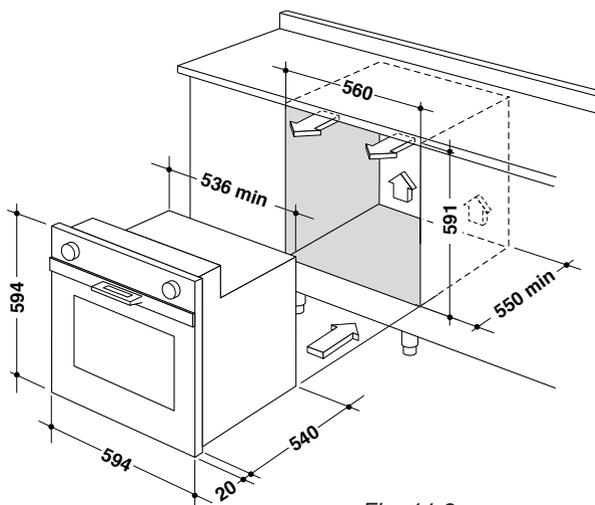


Fig. 11.2

ATTENZIONE.

Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

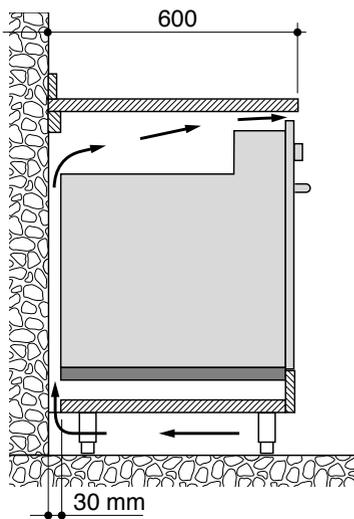


Fig. 11.3

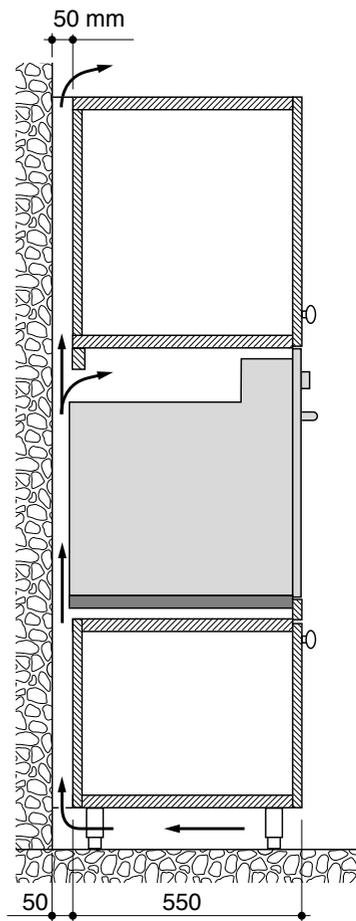


Fig. 11.4

Nota

È molto importante assicurare la necessaria ventilazione interna, creando dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 11.3 e 11.4.

Una insufficiente circolazione di aria può alterare notevolmente le prestazioni del vostro forno e può causare un aumento di temperatura dei mobili adiacenti.

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

ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia

FISSAGGIO DEL FORNO

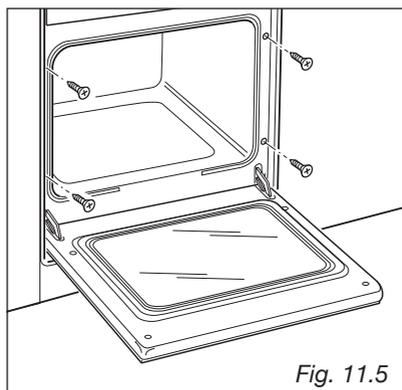
Inserire il forno nell'apertura del mobile e fissarlo con le viti (non fornite) come illustrato in figura 11.5. È essenziale che il forno appoggi su una superficie che ne sopporti il peso; le viti servono soltanto per bloccarlo al mobile.

Nota

È essenziale che sia garantita una adeguata circolazione d'aria quando il forno è montato. Una circolazione d'aria insufficiente può compromettere le prestazioni del forno e può causare surriscaldamenti ai mobili adiacenti.

Attenzione! Non sollevare il forno per la maniglia.

Registrare le cerniere delle antine dei mobili adiacenti al forno in modo da lasciare uno spazio di 4-5 mm tra il forno e le antine.



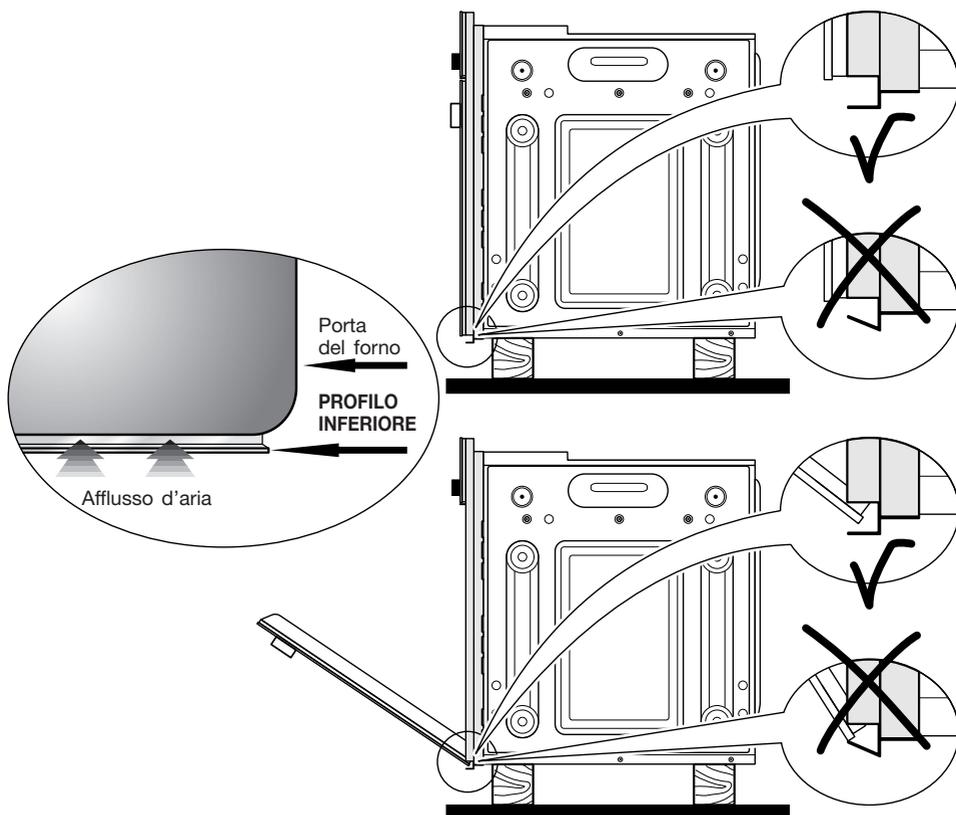


Fig. 11.6

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.
- 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.
- Poichè 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.

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.

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.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Sganciare il coperchio della morsetteria inserendo un cacciavite nei due agganci "A" (fig. 12.1).

Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 12.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.

Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguata, va allacciato alla morsetteria secondo lo schema di figura 12.3.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO HO5RR-F"

230 V ~

3 x 1,5 mm²

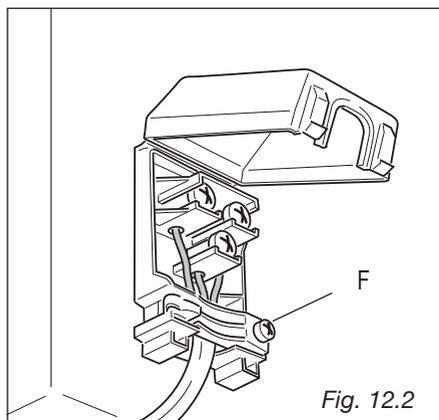


Fig. 12.2

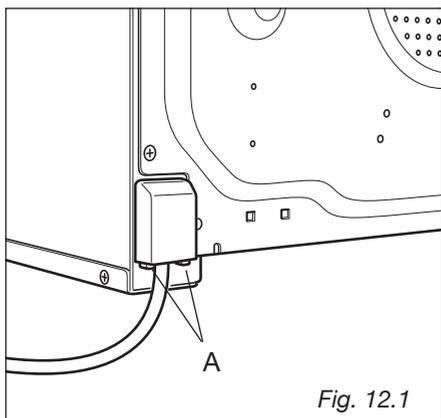


Fig. 12.1

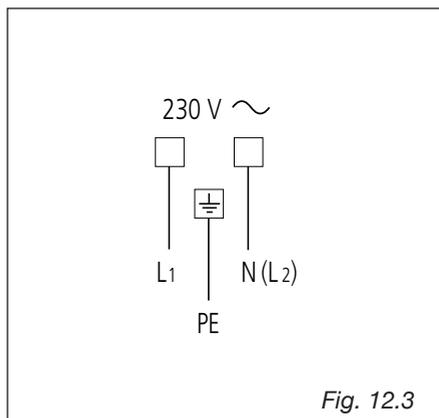


Fig. 12.3

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.