FORNI ELETTRICI
90 cm

CE

Istruzioni per l'uso - Consigli per l'installazione

CONSERVARE IN UN POSTO SICURO

Prima di utilizzare il forno,
leggere attentamente le istruzioni

Gentile Cliente

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

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

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

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

– 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:

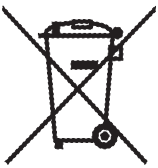
- Requisiti di sicurezza della Direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE;
- Requisiti di protezione della Direttiva “EMC” 2004/108/CE;
- Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

CE

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

(solo per i paesi dell'Unione Europea)

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.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

– Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchio.

– Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.

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

– Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.

– 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.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

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

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

– Allestire l'interno del forno montando i telai laterali come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

– Accendere il forno vuoto alla massima potenza per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.

– Disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

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 spento "**0**", "**O**" o "●").
- 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 tracimazioni 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.**
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.

1 FRONTALE COMANDI

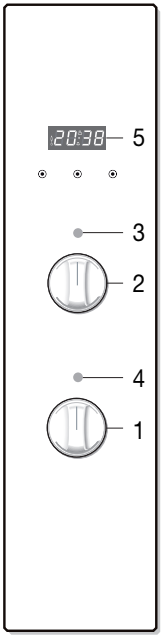


Fig. 1.1

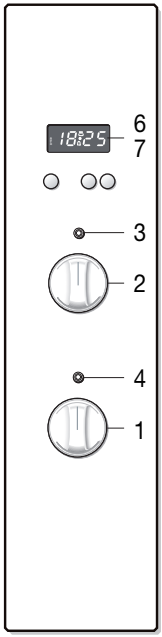


Fig. 1.2

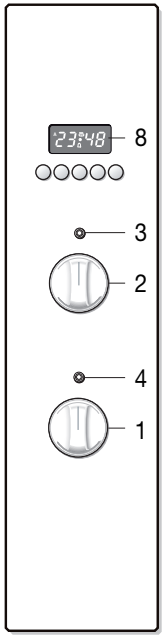


Fig. 1.3

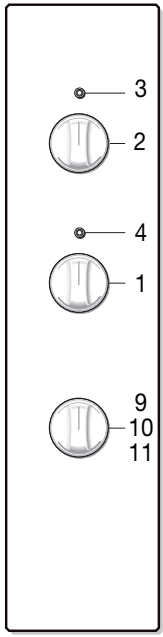


Fig. 1.4

DESCRIZIONE DEI COMANDI

1. Manopola termostato
2. Manopola selettore funzioni
3. Spia di linea
4. Spia di temperatura
5. Orologio e timer con comandi “Touch-Control”
6. Programmatore fine cottura
7. Orologio digitale con contaminuti
8. Programmatore elettronico
9. Manopola contaminuti 60’
10. Manopola contaminuti 120’
11. Manopola temporizzatore 120’

2 VERSIONI DI FORNO

FORNI A CONVEZIONE NATURALE

Manopola selettore funzioni *Fig. 2.1a*

Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le 2 funzioni di cottura, a controllo termostatico, sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza superiore 1200 W
- Resistenza inferiore 1750 W
- Resistenza grill 2400 W

NOTA:
Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nella posizione ⊟ 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" ed "USO DEL GRILL".

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel **forno a convezione naturale** sono ottenuti nei seguenti modi:

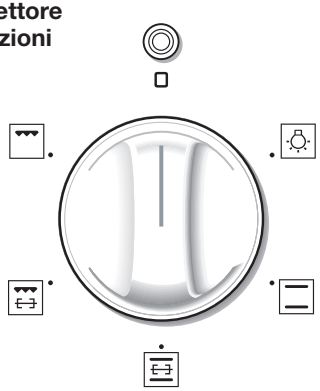
a. per convezione naturale
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Manopola selettore funzioni *Fig. 2.1b*



Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

- Resistenza superiore 1200 W
- Resistenza inferiore 1750 W
- Resistenza grill 2400 W

NOTA:
Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nella posizione ⊟ 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" ed "USO DEL GRILL".

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel **forno a convezione naturale** sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Manopola selettore funzioni *Fig. 2.1c*

Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le 5 funzioni di cottura, a controllo termostatico, sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza superiore 1200 W
- Resistenza inferiore 1750 W
- Resistenza grill 2400 W

NOTA:
Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nella posizione ⎓ 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" ed "USO DEL GRILL".

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel **forno a convezione naturale** sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Manopola selettore funzioni *Fig. 2.1d*

Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Il riscaldamento e la cottura, nei forni elettrici ad aria calda, avvengono per convenzione forzata.

I due elementi che danno luogo a questo processo sono:

- Resistenza grill, 2400 W
- Resistenza circolare, 2500 W

NOTA:
Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nella posizione ⊛ 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" ed "USO DEL GRILL".

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

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

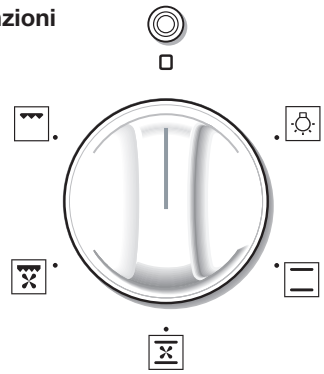
b. per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

c. per ventilazione
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Manopola selettore funzioni *Fig. 2.1e*



Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. É infatti possibile inserire 4 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

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

- Resistenza superiore 1200 W
- Resistenza inferiore 1750 W
- Resistenza grill 2400 W

NOTA:
Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nella posizione ⊠ 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" ed "USO DEL GRILL".

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.

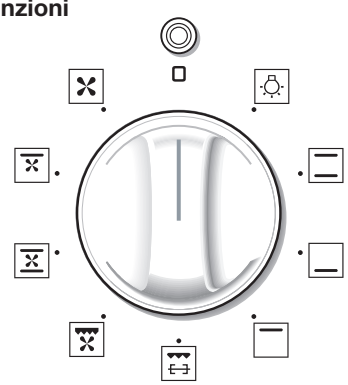
e. per ventilazione
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Manopola selettore funzioni

Fig. 2.1f



Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. É infatti possibile inserire 8 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.
Le 8 funzioni a controllo termostatico sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza superiore 1200 W
- Resistenza inferiore 1750 W
- Resistenza grill 2400 W

NOTA:
Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nella posizione et 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" ed "USO DEL GRILL".

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.

Nella funzione il calore è prodotto soltanto dalla resistenza superiore.

c. per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

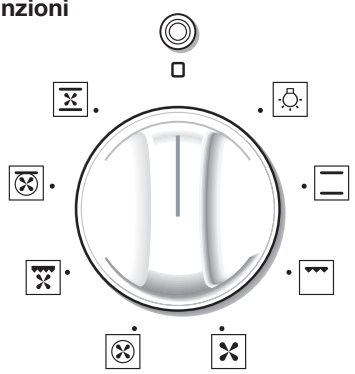
d. per irraggiamento e ventilazione
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

e. per ventilazione
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Manopola selettore funzioni *Fig. 2.1g*



Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. É infatti possibile inserire 7 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

Le 7 funzioni a controllo termostatico sono ottenute per mezzo di 4 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza superiore 1200 W
- Resistenza inferiore 1750 W
- Resistenza grill 2400 W
- Resistenza circolare 2500 W

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nelle posizioni e 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" ed "USO DEL GRILL".

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

a. per convezione naturale
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

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

c. per convezione semi-forzata
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

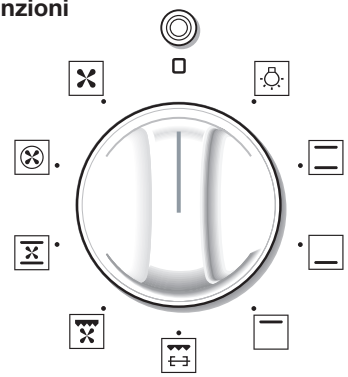
e. per irraggiamento e ventilazione
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

f. per ventilazione
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Manopola selettore funzioni *Fig. 2.1h*



Nota: Le funzioni del forno possono essere rappresentate da simboli diversi ma simili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. É infatti possibile inserire 8 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

Le 8 funzioni a controllo termostatico sono ottenute per mezzo di 4 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza superiore 1200 W
- Resistenza inferiore 1750 W
- Resistenza grill 2400 W
- Resistenza circolare 2500 W

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima temperatura per circa 60 minuti nelle posizioni e 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" ed "USO DEL GRILL".

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

a. per convezione naturale
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

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

c. per convezione semi-forzata
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

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

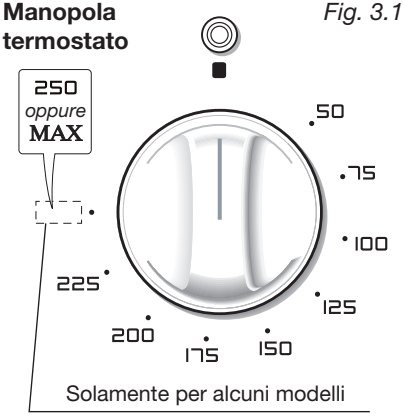
f. per ventilazione
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

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

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

Manopola termostato *Fig. 3.1*



MANOPOLA DEL TERMOSTATO

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.
Per selezionare la temperatura è necessario fare corrispondere l'indice della manopola con il numero scelto.
Le resistenze si accenderanno o si spegneranno automaticamente secondo il bisogno di energia determinato dal termostato.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI

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

Funzioni forno	Modelli con forno a convezione naturale	Modelli con forno a convezione naturale (con girarrosto) - tipo 1	Modelli con forno a convezione naturale (con girarrosto) - tipo 2	Modelli con forno ventilato (con grill)	Modelli con forno plurifunzione	Modelli con forno plurifunzione (con girarrosto)	Modelli con forno multifunzione	Modelli con forno multifunzione (avec grilloir)
	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
	✔	✔	✔		✔	✔	✔	✔
		✔						
			✔			✔		✔
			✔			✔		✔
	✔	✔	✔	✔	✔	(#)	✔	(#)
		✔	✔			✔		✔
					✔	✔	✔	✔
					✔	✔	✔	✔
						✔		
				✔			✔	✔
				✔	(##)	✔	✔	✔
							✔	

(#) Funzione senza uso del girarrosto.

(##) Funzione con manopola del termostato impostata su "•".

NOTA:

A SECONDA DEL VOSTRO MODELLO, IL VOSTRO FORNO PUO AVERE SOLTANTO ALCUNE DI QUESTE FUNZIONI (VEDERE CAPITOLO 2 E TABELLA A PAGINA 15).

ILLUMINAZIONE DEL FORNO

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

COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

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

Solamente per alcuni modelli:

Nella funzione si mette in funzione anche il motore girarrosto per la cottura allo spiedo.

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

COTTURA TRADIZIONALE CON CALORE DAL BASSO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante inferiore. 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.

Consigliata per:
Per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.

COTTURA TRADIZIONALE CON CALORE DALL'ALTO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante 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.

Consigliata per:
Per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte superiore.

COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.
Da usare con a 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".

Solamente per alcuni modelli:

Nella funzione si mette in funzione anche il motore girarrosto per la cottura allo spiedo.

Per consigli d'uso vedere i capitoli "COTTURA ALLA GRIGLIA" e "COTTURA AL GIRARROSTO".

Consigliato per:
Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, 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**.
È necessario preriscaldare il forno per circa 5 minuti.
Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

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

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: arrosti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

COTTURA CON CALORE DALL'ALTO E VENTILAZIONE

Si accendono l'elemento riscaldante superiore ed il ventilatore.

Il calore proveniente dall'alto viene diffuso per convezione con ventilazione.

La temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra **50°** e **150 °C**.

Consigliata per:
Per mantenere cibi caldi dopo la cottura.
Per riscaldare cibi già cotti.

COTTURA AD ARIA CALDA

Si accendono la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata tra **50°C e la posizione massima** con la manopola del termostato.

Non è necessario preriscaldare il forno.

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

SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Si accende soltanto il ventilatore del forno.
Da usare con la manopola del termostato in posizione "●" anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto.
Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Modelli con forno plurifunzione:
Impostare la funzione con la manopola del selettore funzioni.
Con la manopola del termostato in posizione spento "●" si accende soltanto il ventilatore del forno.

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

MANTENIMENTO IN TEMPERATURA DOPO COTTURA O RISCALDAMENTO LENTO DI CIBI

Si accendono: la resistenza superiore, la resistenza circolare ed il ventilatore.
Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore.
La temperatura può essere regolata tra 50° e 140° C con la manopola del termostato.

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

CONSIGLI DI COTTURA

NOTA:

A SECONDA DEL VOSTRO MODELLO, IL VOSTRO FORNO PUO AVERE SOLTANTO ALCUNE DI QUESTE FUNZIONI (VEDERE CAPITOLO 2 E TABELLA A PAGINA 15).

STERILIZZAZIONE

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

a. Portare il commutatore nelle posizioni o .
b. Portare la manopola del termostato nella posizione 185°C e preriscaldare il forno
c. Riempire la leccarda di acqua calda.
d. 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 135 °C.

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

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno nella posizione ⊠ o ⊛ del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.
Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

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

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, é necessario ricordare:

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

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.

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 SEMPRE CON LA PORTA DEL FORNO CHIUSA.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

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

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

COTTURA AL GIRARROSTO

(SOLTANTO PER MODELLI CON GIRARROSTO)

1. **Preparare il supporto girarrosto** (fig. 3.2).
   - Mettere il vassoio su un tavolo.
   - Inserire i supporti nelle bussole di fissaggio.
   - Premere sui supporti per farli entrare completamente nelle bussole.

2. **Bloccare la carne da cuocere** (fig. 3.3).
   Importante! Fare attenzione, le forchette sono taglienti!
   Dopo avere bloccato la carne assicurarsi che:
   - L'asta di acciaio deve attraversare il centro del pezzo di carne.
   - Le forchette mantengano ben bloccato il pezzo di carne.
   - Le viti delle forchette siano bloccate.
   - Non ci siano parti di carne allentate o sporgenti. Il pollame dovrà essere legato.

   Nota: il girarrosto può ruotare fino a 6 kg di carne.

3. **Porre l'asta di acciaio inox sul supporto** (fig. 3.4).
   - Porre l'asta di acciaio inox sul supporto facendo attenzione che il pezzo di carne non tocchi il vassoio.
   - Togliere l'impugnatura svitandola. Non lasciarla nel forno.

4. **Mettere il girarrosto nel forno** (fig. 3.5).
   - Inserire il vassoio nel forno (sull'ultima guida dal basso dei telai laterali).
     NOTA IMPORTANTE (SOLTANTO PER MODELLI CORREDATI DI SLITTE SCORREVOLI TELESCOPICHE).
     NON porre il vassoio con girarrosto sulle slitte scorrevoli (se queste fossero montate).
   - Introdurre l'asta in acciaio inox nel foro del motore (che si trova nella parete destra del forno) spostando la lamella di protezione. Inserire a fondo l'asta nel foro del motore.

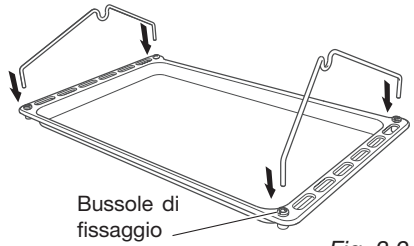


Fig. 3.2

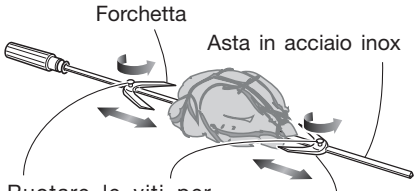


Fig. 3.3

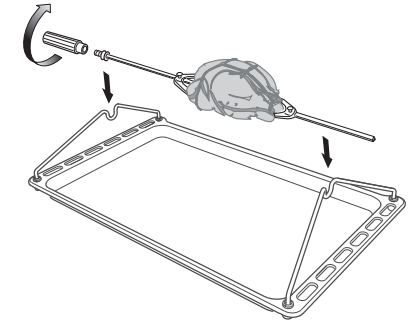


Fig. 3.4

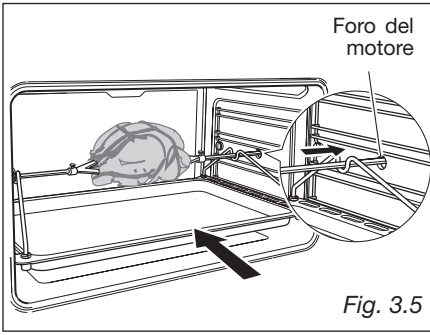


Fig. 3.5

4 OROLOGIO e TIMER con comandi "TOUCH CONTROL"

Pulsanti:	
⩓ e ⩔ oppure + e − oppure altri simboli equivalenti	**Premuti contemporaneamente** (per più di 2 secondi): • regolazione dell'ora; • impostazione del volume del timer (selezionando una volta il tasto "**MODE**"); • cancellazione dei programmi di cottura automatica.
MODE oppure altre parole o simboli equivalenti	**Selezione delle funzioni** (premuto per più di 2 secondi): • 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.

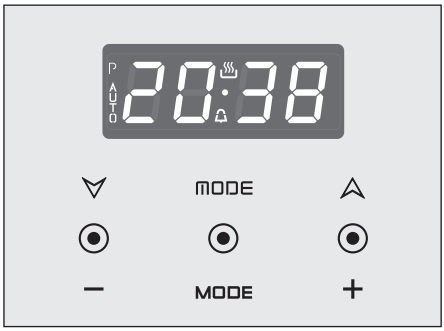


Fig. 4.1

Simboli illuminati:		
AUTO	*lampeggiante*	Cottura automatica completata, forno nella posizione automatica ma non programmato.
AUTO	*illuminazione fissa*	Forno impostato sulla cottura automatica, cottura non in corso.
🔔	*lampeggiante*	Timer in regolazione.
🔔	*illuminazione fissa*	Timer impostato.
♨	*illuminazione fissa*	Forno impostato nella posizione manuale.
♨ e **AUTO**	*AUTO lampeggiante*	Cottura automatica in regolazione.
♨ e **AUTO**	*illuminazione fissa*	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.
- Spegnere 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.

5 PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:
- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti)
- Programma per cottura automatica al forno
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

Descrizione dei pulsanti:

Contaminuti.

Tempo di cottura.

Ora di fine cottura.

( ) ( ) contemporaneamente: Commutazione in manuale ed annullamento dei programmi inseriti.

Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni

Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.

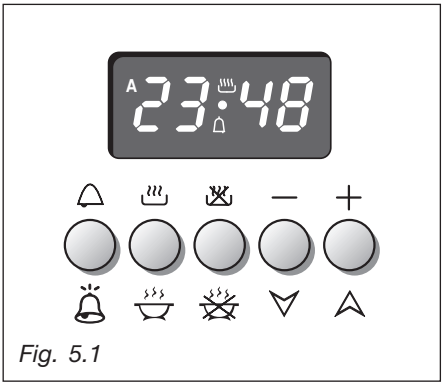


Fig. 5.1

Descrizione dei simboli luminosi:

A *lampeggiante*:
Programmatore in automatico ma non programmato (non si può accendere il forno)

A *acceso non lampeggiante*:
Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito

Programmatore in manuale o cottura automatica in corso

Contaminuti in funzione

e **A** 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 azzera ad ogni interruzione di energia elettrica.

Attenzione: L'interruzione di energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e l'annullamento di tutti i programmi impostati.
Questa interruzione è segnalata dalle cifre lampeggianti.

OROLOGIO DIGITALE (Fig. 5.2)

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 premere premere contemporaneamente i due pulsanti ( ), rilasciarli e, entro 5 secondi, premere il pulsante (+) o (−) fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 5.2).

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 annullare la lettera **A** lampeggiante premendo contemporaneamente i due pulsanti ( ) (la scritta **A** si spegnerà e si accenderà il simbolo).

Attenzione: Se la lettera **A** è accesa (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo contemporaneamente i due pulsanti ( ) si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale.
Attenzione: Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

Fig. 5.2

Fig. 5.3

CONTAMINUTI ELETTRONICO (Fig. 5.4)

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 lettera **A** lampeggia premere contemporaneamente i due pulsanti ( ).

Per regolare il tempo, premere il pulsante ( ) e poi il pulsante ( ) o ( ) fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 5.4).

Si accende il simbolo .
Il conteggio alla rovescia inizia 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.

SEGNALE ACUSTICO

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

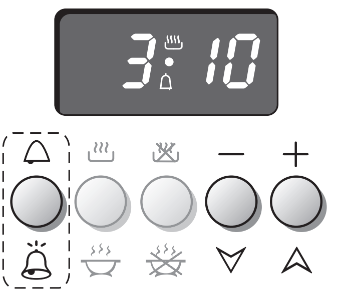


Fig. 5.4

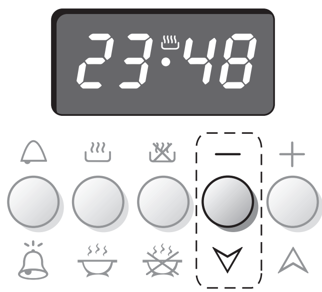


Fig. 5.5

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. 5.6)

– Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante () e poi il pulsante () per avanzare, o () per tornare indietro se si e sorpassato il tempo desiderato.

La scritta **A** ed il simbolo, si accendono.

2° METODO: Programmazione dell’ora di fine cottura (Fig. 5.7)

– Impostare l’ora di fine cottura premendo il pulsante () e poi il pulsante () per avanzare, o () per tornare indietro se si e sorpassato il tempo desiderato.

La scritta A ed il simbolo, si accendono.

Effettuato 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 accende immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell’ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.
Durante la cottura la scritta **A** ed il simbolo, rimangono accesi.
In qualsiasi momento si può visualizzare il tempo mancante o l’ora di fine cottura premendo rispettivamente il pulsante () o il pulsante ().

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i due pulsanti ().
Attenzione: Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.

Al termine della cottura il forno e il simbolo si spengono, la scritta A lampeggia e si attiva un segnale acustico che può essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in “manuale” il programmatore premendo contemporaneamente i due pulsanti ().

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.

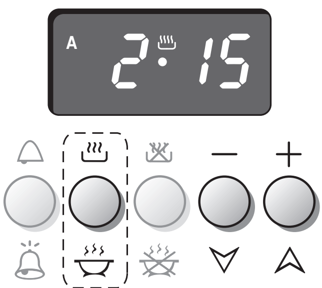


Fig. 5.6

Fig. 5.7

COTTURA AUTOMATICA

(Figg. 5.8 - 5.9)

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 (fig. 5.8).
La scritta **A** ed il simbolo si accendono.

2. Premere il pulsante (⏲); appare 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 (−).

Il simbolo si spegne e resta accesa la scritta **A**.

Se durante questa regolazione, il simbolo A lampeggia nel quadrante e si attiva il segnale acustico, significa che e stato commesso un errore di programmazione, e cioé che il ciclo di cottura e 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.

Quando inizia la cottura il simbolo si accende e rimarrà acceso per tutta la durata della cottura.
In qualsiasi momento si può visualizzare il tempo mancante o l'ora di fine cottura premendo rispettivamente il pulsante (⏲) o il pulsante (⏲).
Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i due pulsanti (⏲⏲).

Al termine della cottura il forno e il simbolo si spengono, la scritta **A** lampeggia e si attiva un segnale acustico che può essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.
Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo contemporaneamente i due pulsanti (⏲⏲).

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.

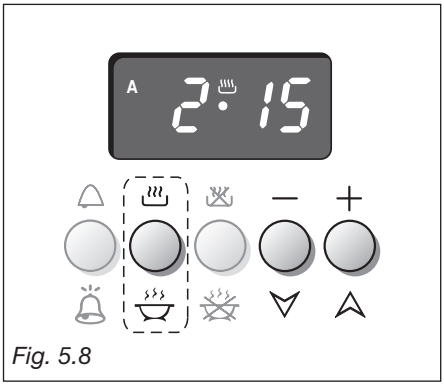


Fig. 5.8

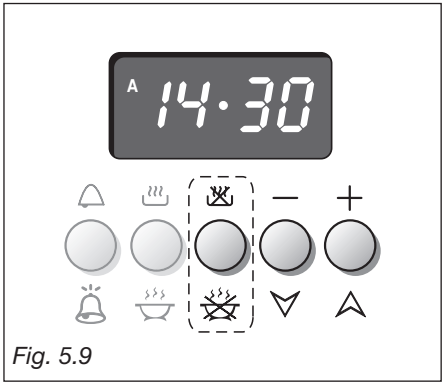


Fig. 5.9

6 PROGRAMMATORE FINE COTTURA

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 ⏲ e poi, entro 7 secondi, il pulsante ⏶(⊕) o ⏷(⊖) fino alla regolazione dell'ora esatta.

L'orologio si azzera 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.

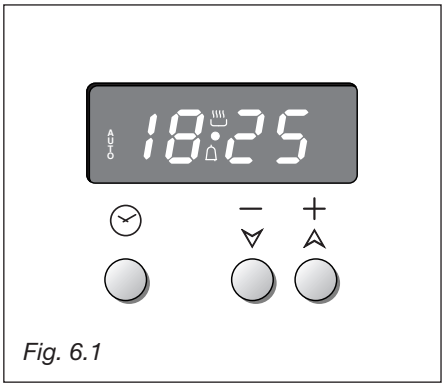


Fig. 6.1

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 ⏶(⊕) o ⏷(⊖) 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 ⏲. 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 ⏶(⊕).

Spegnere manualmente il forno azzerarando le manopole del commutatore e del termostato**.**
Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i pulsanti ⏶(⊕) e ⏷(⊖), e rilasciando per primo il pulsante ⏶(⊕).

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 ⏶(⊕) o ⏷(⊖)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 ⏶(⊕). Per azzerare il contaminuti in funzione, premere contemporaneamente i pulsanti ⏶(⊕) e ⏷(⊖), poi rilasciare per primo il pulsante ⏶(⊕).

7 OROLOGIO DIGITALE CON CONTAMINUTI

OROLOGIO DIGITALE (fig. 7.1)

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 ⏲ e poi, entro 7 secondi, il pulsante ⏶(+) o ⏷(−) fino alla regolazione dell'ora esatta.

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

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 ⏶(+) o ⏷(−) fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato.

Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà il simbolo 🔔 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 ⏶(+).

Per azzerare il contaminuti in funzione, premere contemporaneamente i pulsanti ⏶(+) e ⏷(−), poi rilasciare per primo il pulsante ⏶(+).

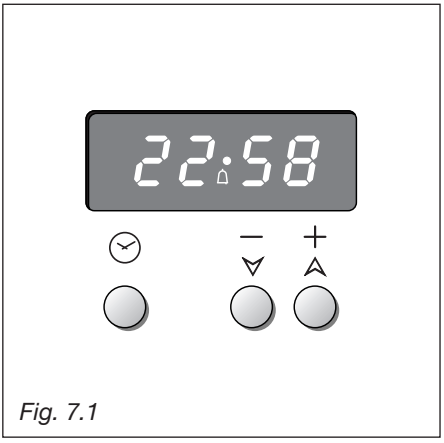


Fig. 7.1

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante ⏷(−) si otterranno in sequenza tre tonalità di suono.
L'ultimo segnale udito rimane impostato.

8 TEMPORIZZATORE 120' • CONTAMINUTI 60' -120'

TEMPORIZZATORE 120' (fig. 8.1)

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 ✋.

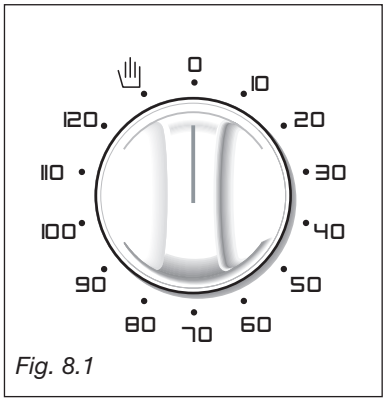


Fig. 8.1

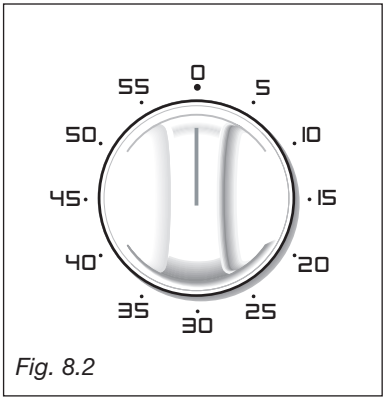


Fig. 8.2

CONTAMINUTI 60' (Fig. 8.2)

Il contaminuti è un 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' (Fig. 8.3)

Il contaminuti è un 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.

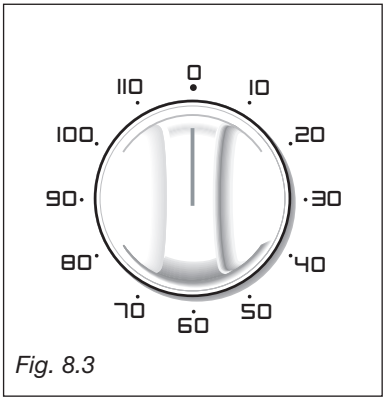


Fig. 8.3

9 PULIZIA E MANUTENZIONE

CONSIGLI GENERALI

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

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

Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.).
Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
Il forno deve essere sempre pulito dopo ogni uso utilizzando prodotti idonei.

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 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 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 infiammabili nel forno.

PARTI SMALTATE

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

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 evitare graffi ed abrasioni.
Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX CON VERNICE ANTI-IMPRONTA (Soltanto 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 provocare la frantumazione del vetro.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire 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 9.1.

Per l'estrazione operare a ritroso.

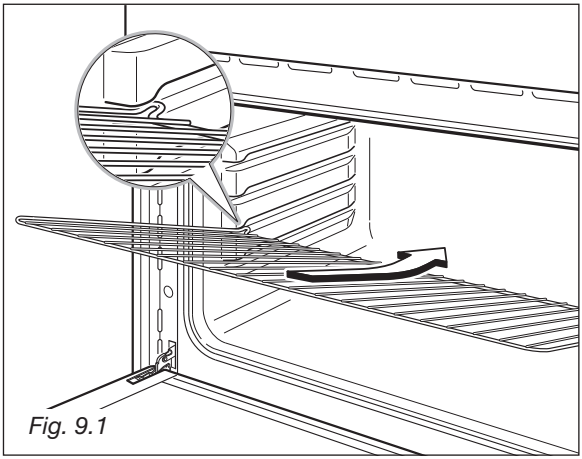


Fig. 9.1

MODELLI CON TELAI LATERALI

- Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (Fig. 9.2).

  Nei modelli che ne sono provvisti, interporre i pannelli autopulenti "**A**" con la freccia rivolta verso l'alto (Fig. 9.3).

  Modelli con girarrosto: 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 figura (fig. 9.2).

  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.

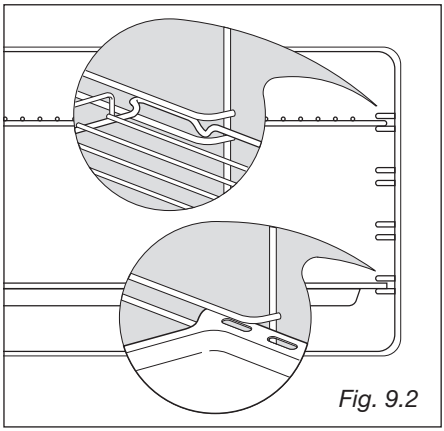


Fig. 9.2

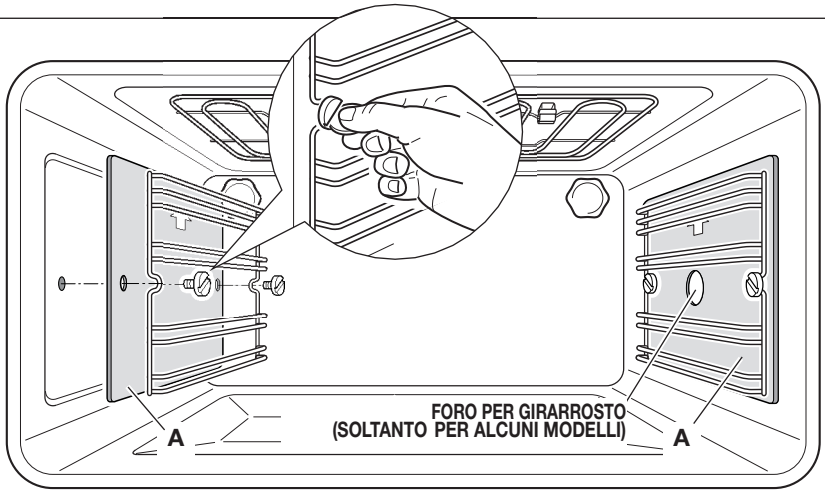


Fig. 9.3

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.

PER AGGANCIARE LE SLITTE SCORREVOLI AI TELAI LATERALI:

– Avvitare i telai laterali alle pareti del forno (e i pannelli autopulenti se forniti - fig. 9.3).
– Posizionare correttamente le slitte scorrevoli sul rebbo superiore dei telai laterali e premere (Fig. 9.4); si avvertirà lo scatto di aggancio delle clips al rebbo.

NOTA IMPORTANTE: Nella cottura al girarrosto non porre il vassoio con girarrosto sulle slitte scorrevoli telescopiche.

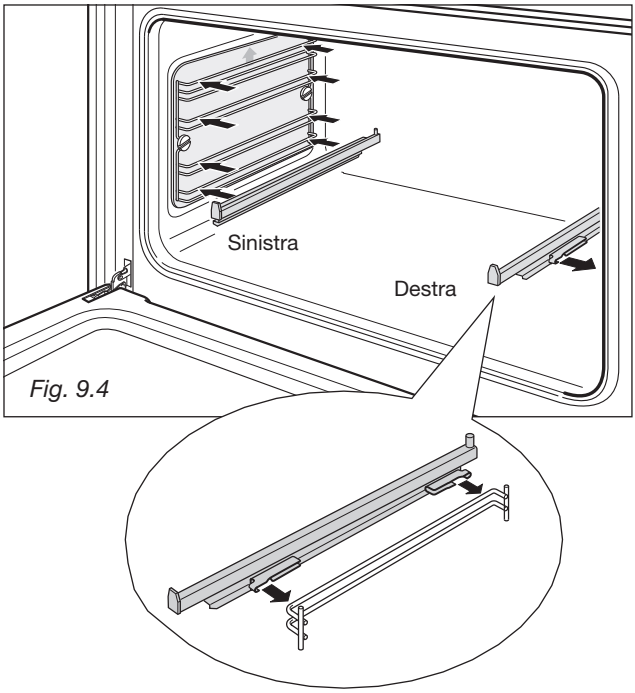


Fig. 9.4

PER SMONTARE LE SLITTE SCORREVOLI:

– Smontare i telai laterali svitando le viti che li fissano (Fig. 9.5).

– 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. 9.6).

– 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. 9.6).

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 detergenti per forni.

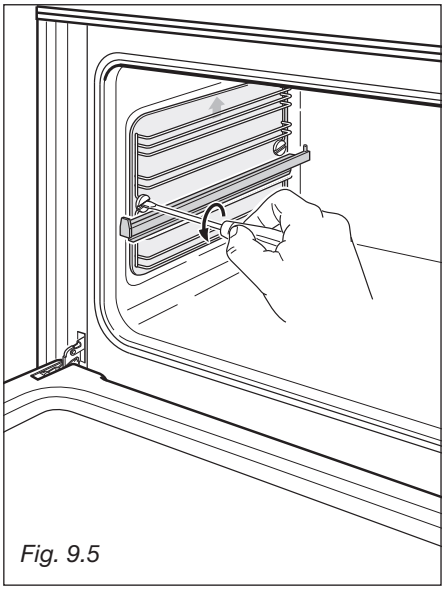


Fig. 9.5

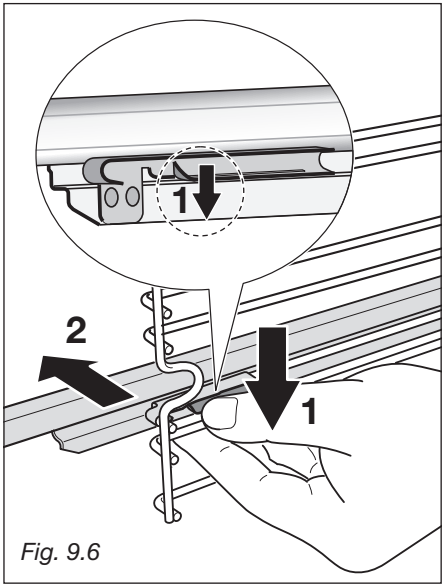


Fig. 9.6

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)

- Uno speciale filtro è previsto nella parte posteriore del forno per catturare particelle di grasso che si sviluppano soprattutto quando si arrostisce della carne (fig. 9.7). Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in figura 9.7.
- Questo filtro deve essere tolto quando si cuociono dolci, torte, ecc.
- **Pulire il filtro dopo ogni cottura!**

  Il filtro deve essere rimosso per la pulizia e può essere lavato regolarmente con acqua calda e sapone.
  Pulire sempre il filtro dopo ogni cottura perchè residui solidi che si depositano potrebbero compromettere le prestazioni del forno.
- Asciugare perfettamente il filtro prima di rimontarlo.

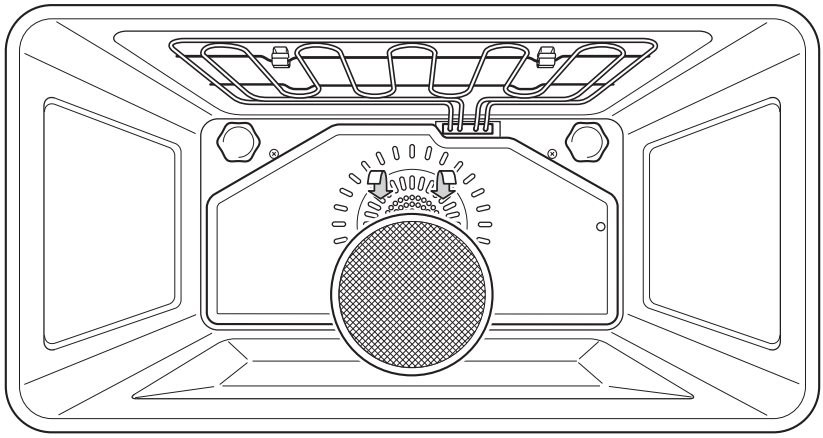


Fig. 9.7

MODELLI CON GRILL INCERNIERATO (fig. 9.8a)

– La resistenza grill è incernierata sulla parete posteriore del forno e può essere abbassata per permettere la pulizia della volta del forno (fig. 9.8a).
– La resistenza grill è fissata alla volta del forno con gli agganci **A** e **B**.

Sgancio del grill incernierato (fig. 9.8b)

1. Aprire gli agganci **A** e **B**.
2. Abbassare dolcemente la resistenza grill come illustrato in figura 9.8a.

Aggancio del grill incernierato (fig. 9.8c)

1. Sollevare dolcemente la resistenza grill verso l'alto.
2. Chiudere gli agganci **A** e **B** sul traverso della resistenza grill.

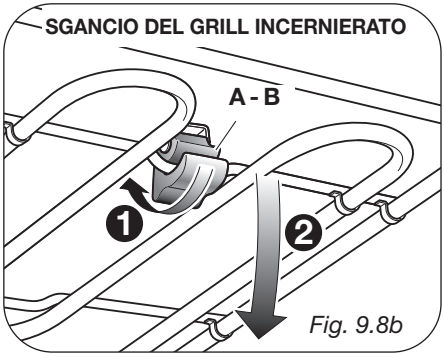


Fig. 9.8b

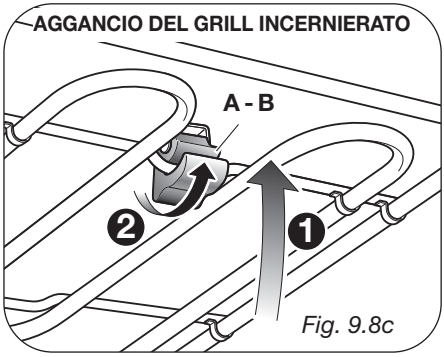


Fig. 9.8c

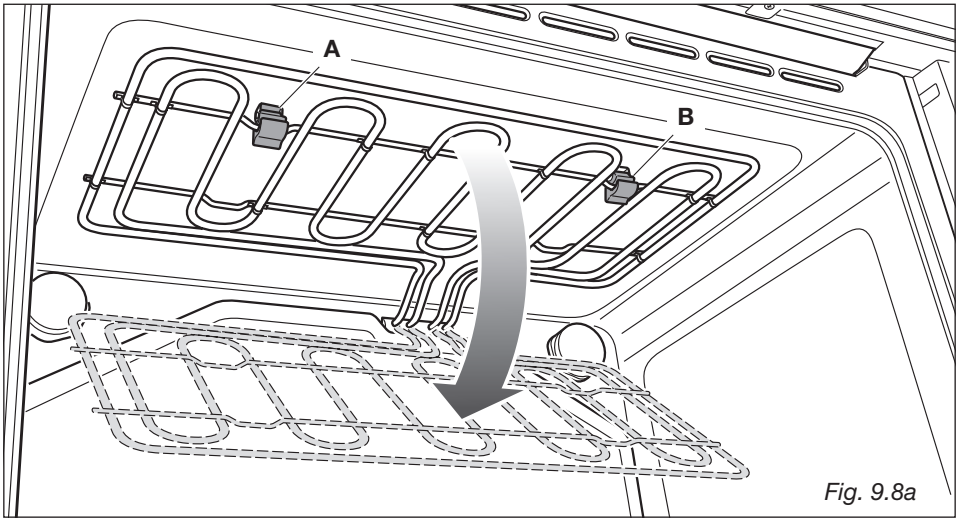


Fig. 9.8a

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;
- Svitare la calotta protettiva **A** (fig. 9.9a - 9.9b).
- Svitare e sostituire la lampada **B** con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 220-240V, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).
- Rimontare la calotta di protezione **A**.

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

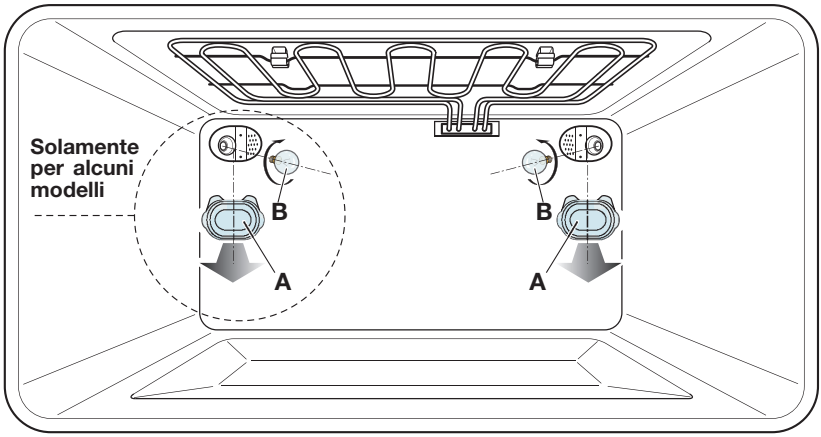


Fig. 9.9a

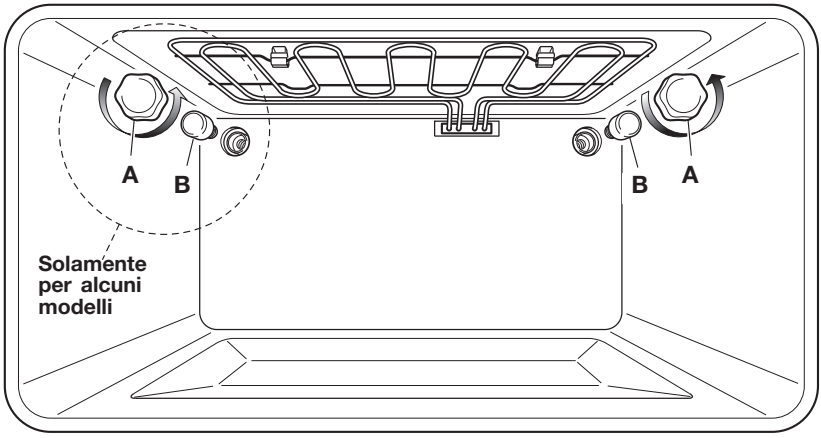


Fig. 9.9b

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA DEL FORNO PER LA PULIZIA

Per pulire i vetri della porta del forno da ambo i lati è necessario smontare la porta del forno e smontare il vetro interno seguendo scrupolosamente le istruzioni.

Un rimontaggio errato del vetro e della porta possono danneggiare il forno e annullare la garanzia.

IMPORTANTE!

- Attenzione, la porta del forno è pesante. Se avete qualche dubbio nel sostenere il peso, non tentate di smontare la porta.
- Assucurarsi che il forno e i suoi componenti siano freddi. Non tentare di manipolare parti del forno quando sono ancora calde.
- Prestare particolare attenzione durante la manipolazione del vetro. Non urtare con gli angoli del vetro contro superfici o oggetti.
- Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.
- Se si nota qualche rigatura o incrinatura nei vetri della porta, non utilizzare il forno e chiamare il Centro Assistenza.
- Accertarsi di rimontare correttamente il vetro della porta del forno. Non utilizzare il forno se il vetro non è montato correttamente.
- Se si incontrano difficoltà nel rimontare il vetro, non forzarlo ma chiamare il Servizio Assistenza.

  Nota: I servizi di assistenza per l'uso o la manutenzione dell'apparecchio non sono coperti dalla garanzia

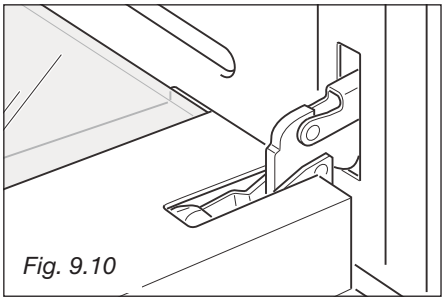


Fig. 9.10

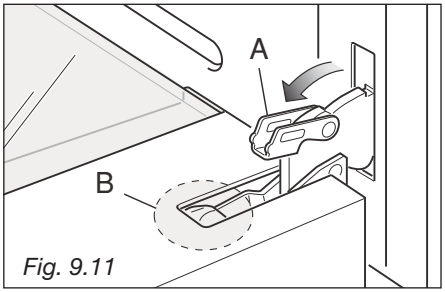


Fig. 9.11

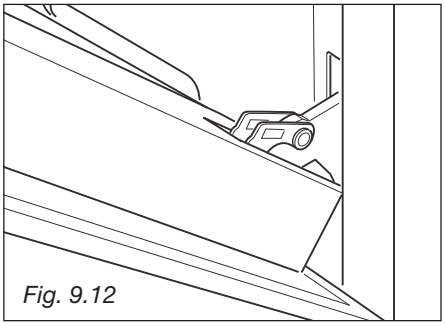


Fig. 9.12

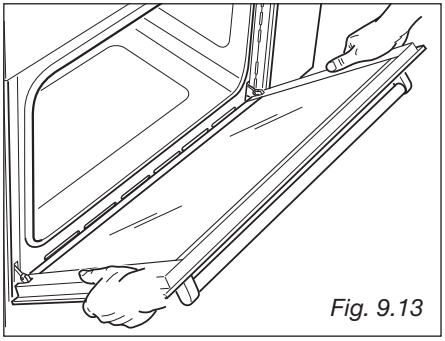


Fig. 9.13

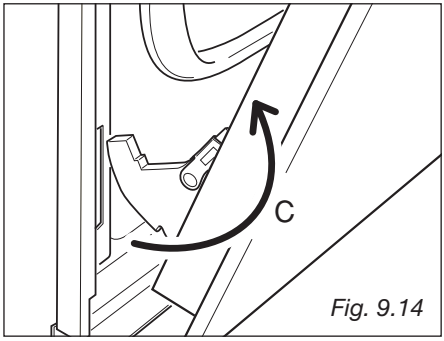


Fig. 9.14

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

– Aprire completamente la porta del forno (Fig. 9.10).

– Aprire completamente la leva **A** delle cerniere destra e sinistra (9.11).

– Impugnare la porta come illustrato in Fig. 9.13.

– Socchiudere dolcemente la porta (Fig. 9.12) fino a quando le leve **A** delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte **B** della porta (Fig. 9.12).

– Estrarre i ganci delle cerniere (destra e sinistra) dal loro alloggiamento (freccia **C** - Fig. 9.14).

– Appoggiare la porta su una superficie morbida.

SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

La porta del forno ha due vetri:

- 1 vetro esterno;
- 1 vetro interno smontabile;

Per pulire i vetri della porta del forno da ambo i lati operare come segue:

1. Smontare la porta del forno e appoggiarla su una superficie morbida.
   IMPORTANTE: La porta del forno deve essere appoggiata in posizione orizzontale come illustrato in fig. 9.15.

2. Premere sulle due alette per sganciare il profilo inferiore.

3. Togliere il supporto inferiore.

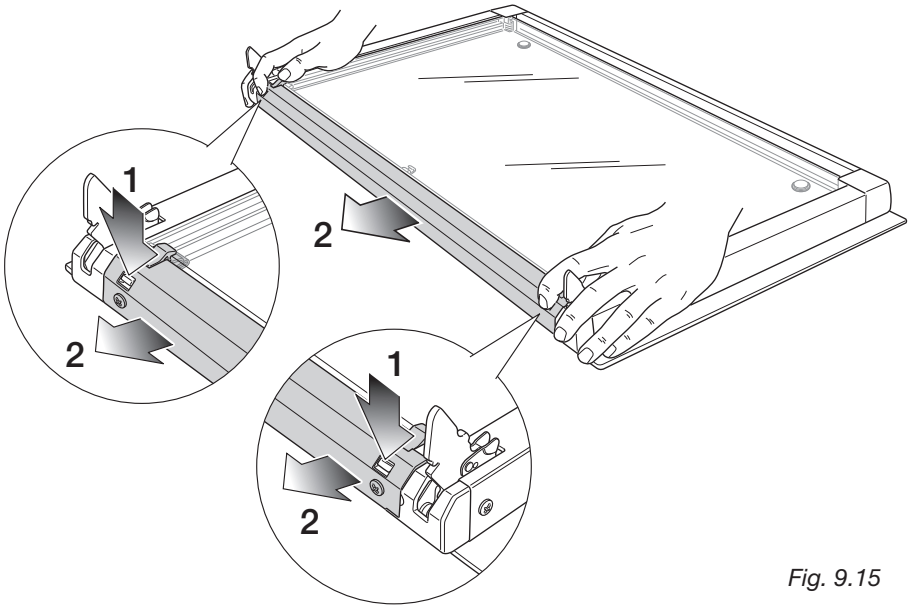


Fig. 9.15

SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

Sollevare leggermente e togliere il vetro interno operando come indicato in figura 9.16.

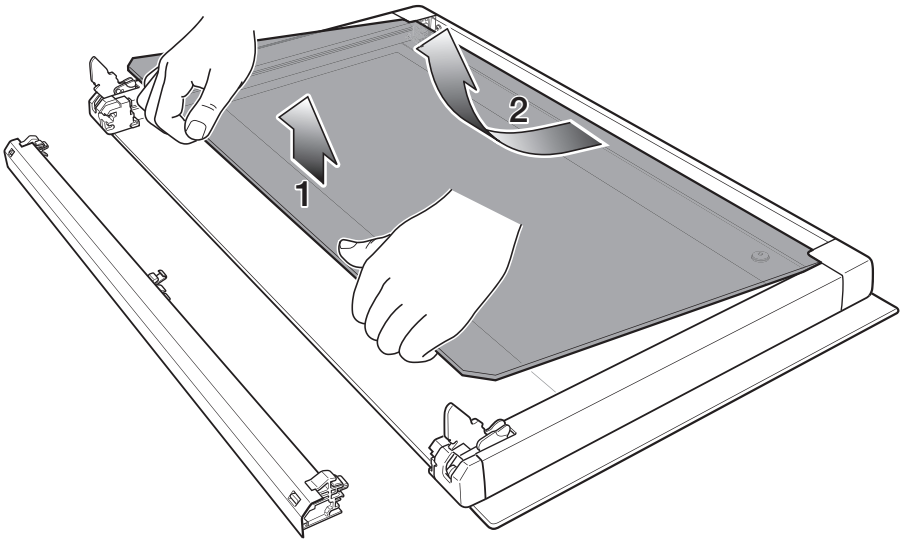


Fig. 9.16

RIMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DOPO LA PULIZIA

Nel rimontare il vetro interno fare attenzione a:

- Rimontare correttamente il vetro che deve essere inserito nella porta come illustrato nella figura qui sotto per garantire un corretto e sicuro funzionamento dell'apparecchio.
- Fare molta attenzione a non urtare con gli spigoli del vetro contro oggetti o superfici; questo potrebbe causare la rottura del vetro.
- Non forzare il vetro nel rimetterlo nella propria sede. Se l'operazione risulta difficile, toglierlo e ripetere l'operazione. Se ci sono difficoltà chiamare il Servizio Assistenza.

1. Inserire il vetro interno nel livello superiore degli incavi (freccia 1 di figura 9.17).
2. Posizionare il vetro abbassandolo dolcemente (freccia 2 di figura 9.17).

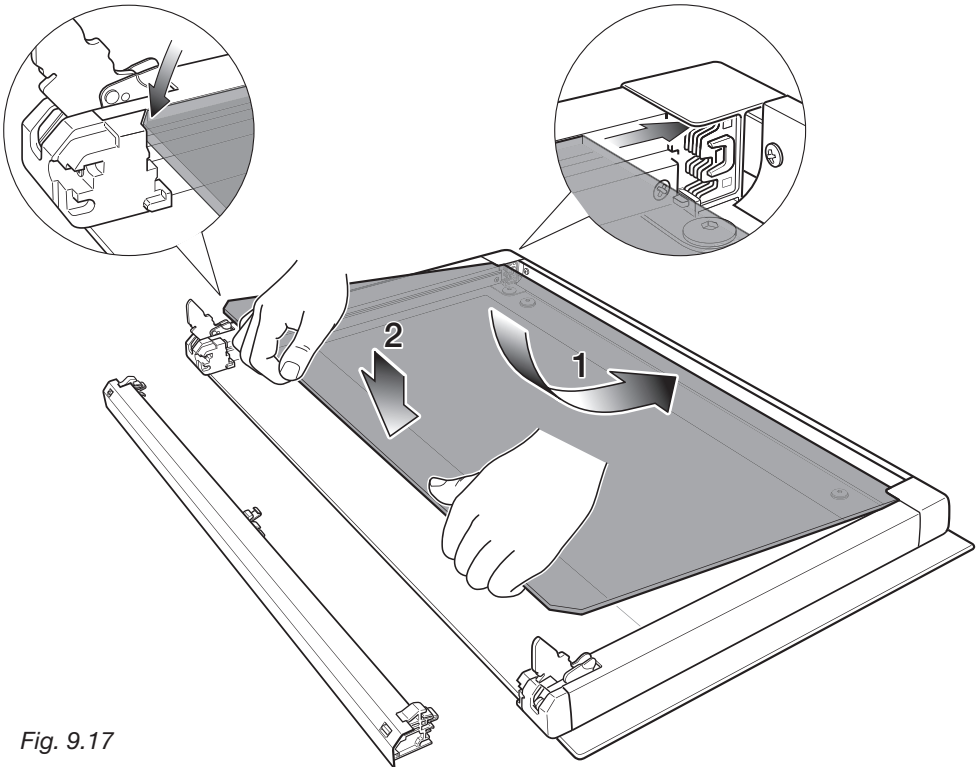


Fig. 9.17

RIMONTAGGIO DEL PROFILO INFERIORE DELLA PORTA

1. Posizionare il profilo inferiore come indicato in figura 9.18. Deve appoggiarsi sul bordo inferiore del vetro esterno.
   Verificare che le alette **M** non siano piegate o danneggiate.
2. Premere leggermente il profilo inferiore verso la porta per agganciarlo in posizione. Si dovrà udire il click di aggancio delle alette **M**.

Importante!
Accertarsi che il profilo inferiore della porta del forno sia correttamente e saldamente posizionato e che il vetro interno sia bloccato.

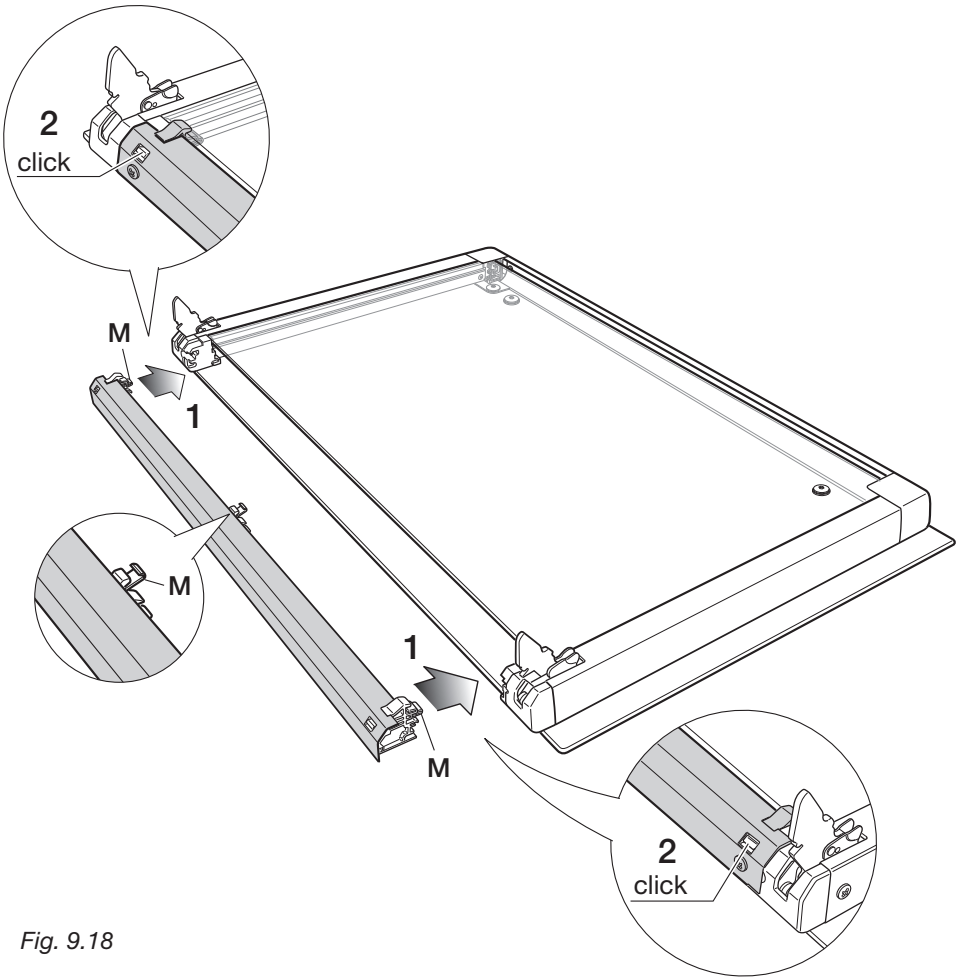


Fig. 9.18

RIMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Afferrare saldamente la porta (fig. 9.19).
2. Inserire i ganci delle cerniere (destra e sinistra) nel loro alloggiamento; assicurarsi che l'incavo entri nell'apposito alloggiamento (fig. 9.20).
3. Aprire completamente la porta del forno.
4. Chiudere le leve **A** delle cerniere destra e sinistra (fig. 9.21).
5. Chiudere dolcemente la porta del forno e verificare che si apra e chiuda perfettamente.

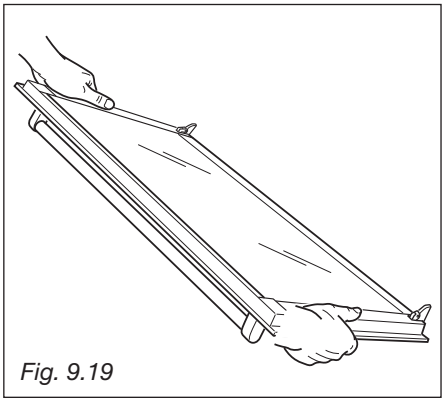


Fig. 9.19

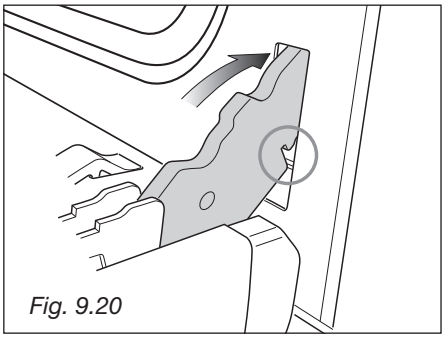


Fig. 9.20

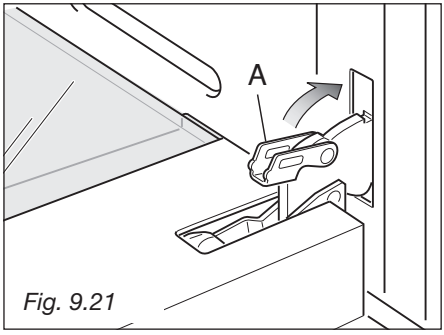


Fig. 9.21

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 tracimazioni 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 arrostire.

✓ 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

10 INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

– L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato conformemente alle norme locali in vigore. L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.

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

ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia.

Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza di 90 cm e profondità di 60 cm.
Per l'installazione é necessario creare un vano come illustrato nelle figure 10.1 e 10.2.
La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso.

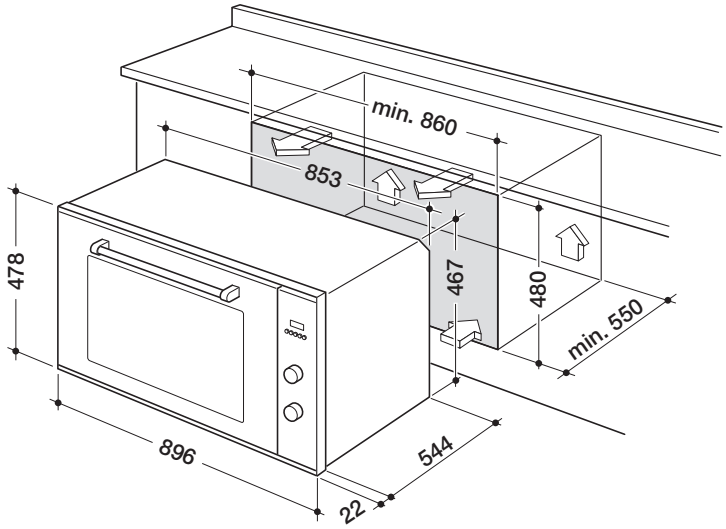


Fig. 10.1

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.

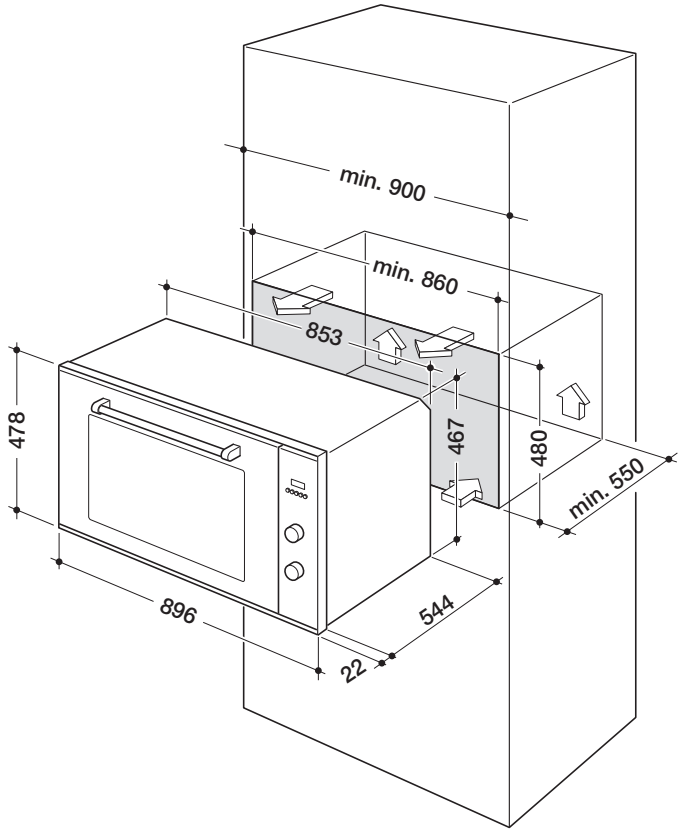


Fig. 10.2

FISSAGGIO DEL FORNO

Inserire il forno nell'apertura del mobile e fissarlo con le 4 viti (non fornite) come illustrato in figura 10.3.
È essenziale che il forno appoggi su una superficie che ne supporti il peso; le viti servono soltanto per bloccarlo al mobile.

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.

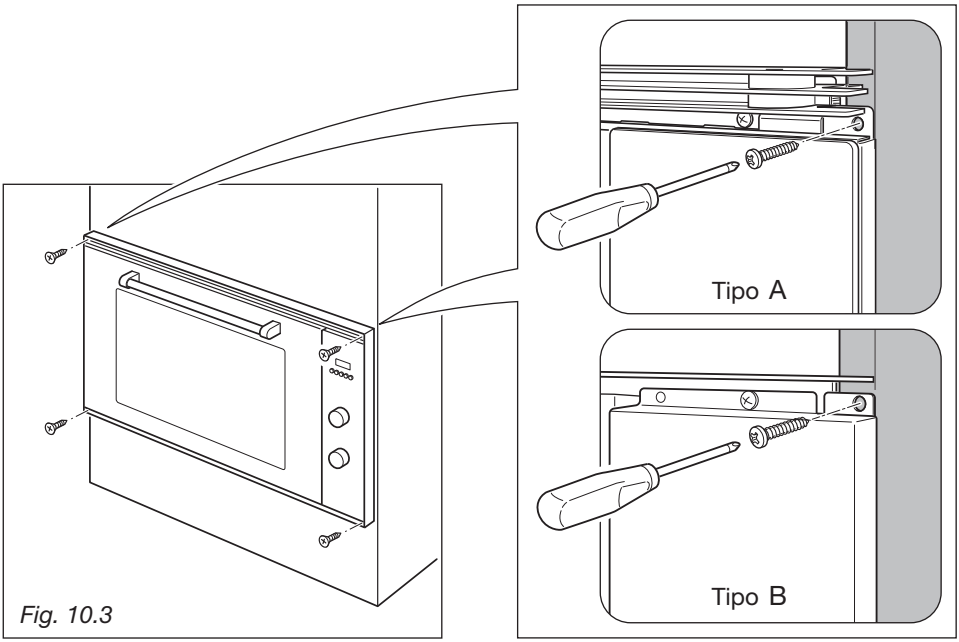


Fig. 10.3

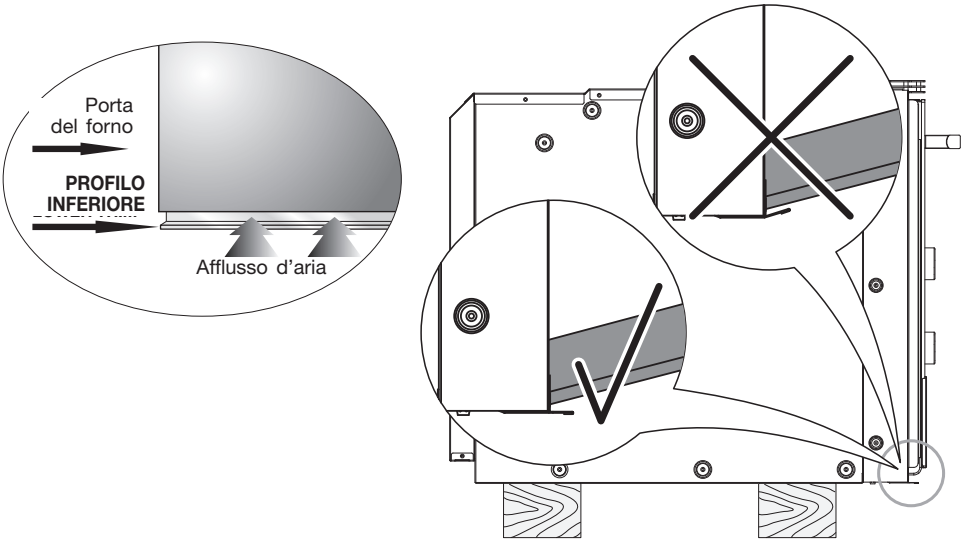


Fig. 10.4

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 sul pavimento, 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.

11 PARTE ELETTRICA

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, far intervenire personale professionalmente qualificato.
Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

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

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Sganciare il coperchio della morsettiera inserendo un cacciavite nei due agganci "**A**" (fig. 11.1).

Aprire il fissacavo svitando la vite "**F**" (fig. 11.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.

Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguate, va allacciato alla morsettiera secondo lo schema di figura 11.3.

ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal Servizio Assistenza per evitare pericoli.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO H05RR-F"

220-240 V ~ 3 x 1,5 mm^2

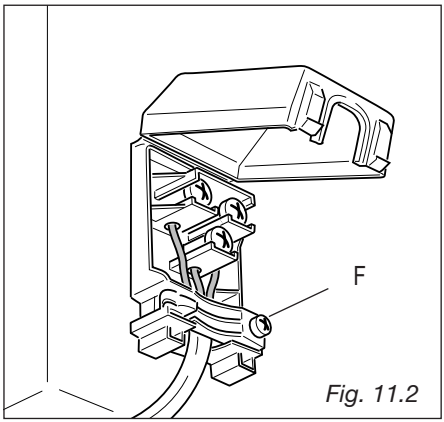


Fig. 11.2

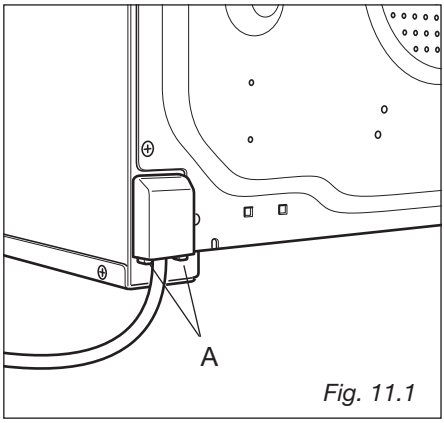


Fig. 11.1

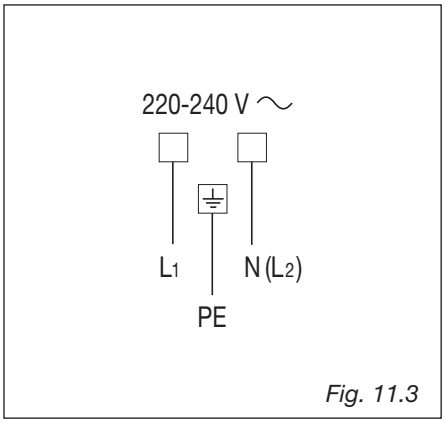


Fig. 11.3

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.

Cod. 1103647/IT- ß2