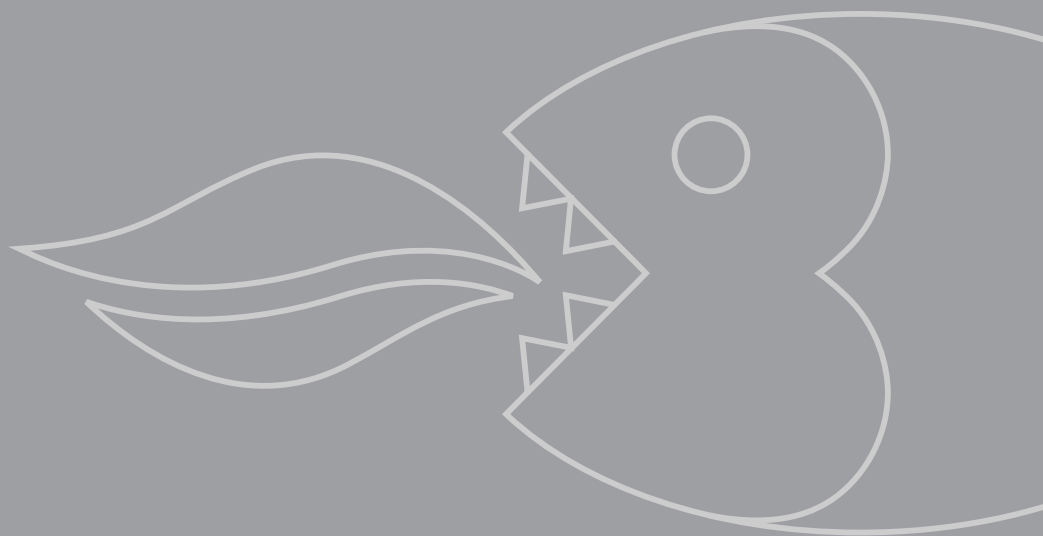


INSTRUCTION MANUAL



BO616SS forno ventilato 60cm
BO628SS forno multifunzione 60cm
BO636SS forno multifunzione 60cm




Baumatic®

Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni.

**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
Conservare con cura questo libretto per ogni eventuale successiva consultazione.**

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri apparecchi modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:
93/68/CEE : Norme Generali e successive modificazioni
2006/95/CE : Bassa tensione e successive modificazioni
2004/108/CEE : Compatibilità elettromagnetica e successive modificazioni

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'adeguato ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso cui il prodotto è stato acquistato.

AVVERTENZE GENERALI

- QUESTO PRODOTTO È STATO PROGETTATO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento). Tenere le parti dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Si raccomanda di conservarlo per l'intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all'installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.
- Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo alimentazione, dopo aver staccato la spina della presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costruire un pericolo, specialmente per i propri giochi.
- Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla Direttiva CEE 89/109 del 21/12/1988.

AVVERTENZE GENERALI - INSTALLAZIONE / RIPARAZIONE

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE, DA UN USO IMPROPRIO, ERRONEO, ASSURDO.

- **Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge**
- **ALLACCIAMENTO:** controllare che le specifiche della targhetta dei dati di funzionamento corrispondono a quelle della Vostra alimentazione.
- Il forno deve essere collegato con un cavo di sezione minima di 1,5 mm nel retro, prevedendo un interruttore onnipolare conforme alle norme in vigore, avente una distanza di apertura dei contatti di uguale o superiore almeno 3mm.
- Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.
- Se il forno presenta danni visibili o problemi di funzionamento, non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.
- E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se non è possibile farne a meno, ricordarsi sempre di utilizzare soltanto prolunghe e adattatori singoli o multipli che siano conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza e non superare mai la capacità massima indicata sulla prolunga o sull'adattatore singolo e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo.
- In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti.
- Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.
- Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l'equipaggiamento, nonché provocare disturbi nel funzionamento.
- Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine, in particolare la prova di continuità del circuito di terra.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.
- Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

AVVERTENZE GENERALI – PRIMO UTILIZZO -

- Attenzione: il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- Prima di usare il forno, pulire accuratamente l'interno, le griglie e la leccarda con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.
- Una volta completata l'operazione, collegare il forno alla rete elettrica e portarlo alla temperatura massima per 30 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui grassi, olio, resine di fabbricazione che possono causare cattivi odori durante la cottura; arieggiare il locale.
- Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto ad effettuare la prima cottura.

AVVERTENZE GENERALI – FUNZIONAMENTO / PULIZIA -

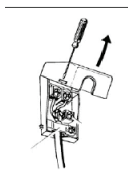
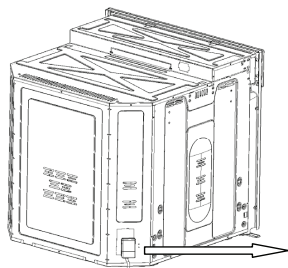
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso.

- I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi all'uso dell'apparecchio. Durante il funzionamento del forno fare attenzione e tenerli a distanza.
- Assicurarci che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- I portatori di handicap devono essere assistiti da persone adulte idonee.
- Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili, come per es. detersivi, spray per il forno, ecc.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Durante il funzionamento il forno diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
- Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua calda; fare attenzione.
- Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.
- Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.
- Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.
- Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Fare attenzione. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.
- La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.
- **ATTENZIONE: IN CASO DI SMONTAGGIO, MANUTENZIONE E PULIZIA DELL'APPARECCHIO, SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI ADEGUATI STRUMENTI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.**
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.
- Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite.
- Evitare di effettuare pulizie sulle parti ancora calde dell'apparecchiatura.
- Le parti smaltate, cromate ed in vetro vanno lavate con acqua tiepida.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso con l'acqua calda e detersivo, risciacquando e asciugando poi accuratamente.
- Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti.
- Per lo sporco difficile è consentito l'uso di alcool denaturato.
- L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Alla fine della pulizia, risciacquare abbondantemente e asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Evitare di lasciare sulle parti smaltate o verniciate dei liquidi acidi (aceto, succo di limone, detersivi aggressivi, ecc.)
- Non utilizzare per la pulizia pagliette o lane di acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare, o provocare la frantumazione del vetro della porta.

COLLEGAMENTO ELETTRICO MONOFASE

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsetteria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio, tirare e aprire il coperchio(vedi figura).
2. Mettere in opera il cavo di alimentazione, svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu(N), Marrone (L), Giallo-Verde (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito ferma cavo.
4. Chiudere il coperchio della morsetteria.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche. In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
 - la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza del forno, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
 - la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
 - la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio.
- In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.
- Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
- Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Tensione e frequenza di alimentazione:

220-240 V~ 50/60 Hz

Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

adatti al carico e alla temperatura di esercizio.

Il cavo di terra giallo-verde deve essere più lungo rispetto agli altri due conduttori di circa 2 cm

INSTALLAZIONE

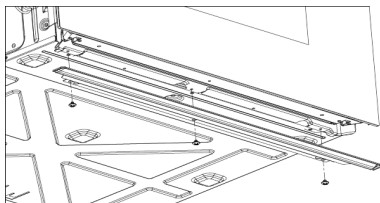
Importante:

qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;

Prima di incassare il prodotto, è necessario montare il profilo inferiore "salvagocce" (inserito nell'imballaggio). Lo stesso si fissa alla parte inferiore per mezzo delle 3 viti anch'esse in dotazione (vedere figura seguente).



Il forno deve essere alloggiato in una apertura standard di 600 mm, come da fig. 1, sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna.

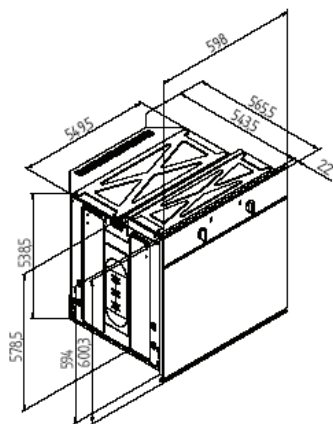
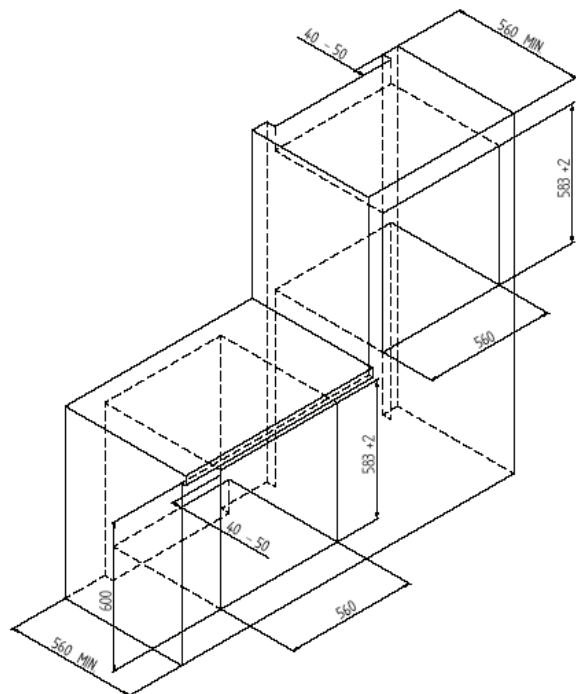
Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, praticare aperture come indicato in figura.

Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti "A", poste negli appositi fori della cornice.

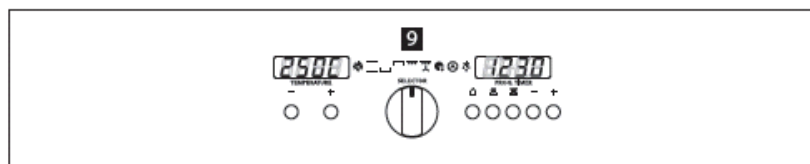
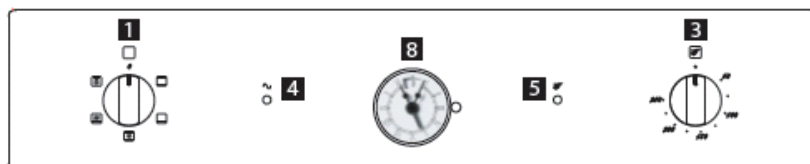
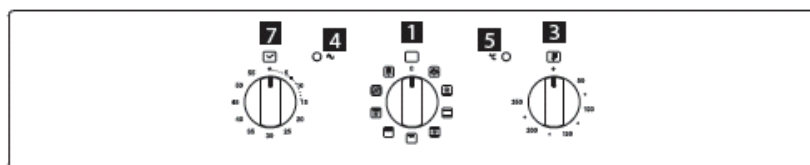
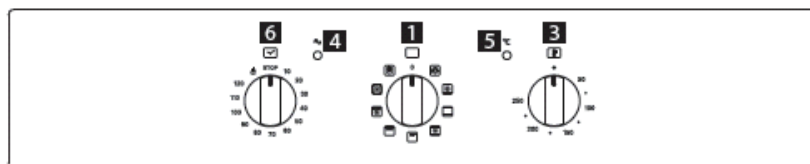
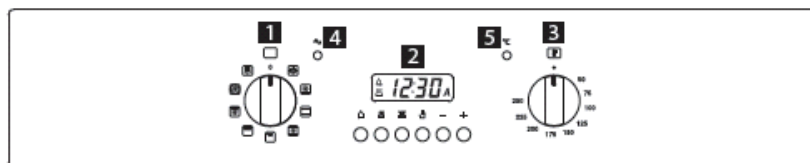
Fare attenzione nell'inserimento del forno nel foro a non fare leva con la porta; inoltre non sottoporre ad eccessive pressioni la porta quando è aperta.

Nb.: se il mobile in colonna non è prevista nessuna apertura nella zona superiore, svolgere un foro largo 560mm alto 40-50mm nella zona inferiore.

SCHEMA INCASSO



PROGRAMMATORI E FUNZIONI DI COTTURA



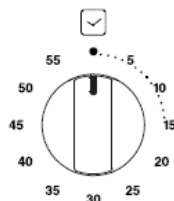
1. Selettore funzioni forno
2. Programmatore elettronico
3. Termostato temperatura centro forno
4. Spia alimentazione forno (spia verde)
5. Spia raggiungimento temperatura centro forno (spia arancio)
6. Contaminuti
7. Fine cottura
8. Programmatore analogico e orologio analogico
9. Programmatore con scheda EL-1100

CONTAMINUTI /FINE COTTURA MECCANICO IL PROGRAMMATORE ANALOGICO/ELETTRONICO

Contaminuti meccanico 60 minuti

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionarla ruotandola in senso antiorario sino al tempo desiderato.

Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.



Fine cottura meccanico 120 minuti

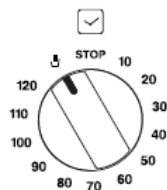
La funzione dell'orologio è di predisporre la cottura per un tempo predeterminato.

1) FUNZIONAMENTO

Dopo aver selezionato la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotare la manopola dell'orologio in senso orario fino al tempo desiderato (max 120 minuti). Quando l'orologio ritornerà alla posizione "0", un segnale acustico Vi comunicherà lo spegnimento automatico del forno.

2) POSIZIONE MANUALE

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se desiderate usare il forno manualmente, ruotare la manopola dell'orologio nella posizione manuale.



Programmatore analogico

OROLOGIO

Per regolare l'ora corrente, premere e girare il pulsante in senso orario.

Posizionare le lancette **A** e **B** sull'ora esatta.

COME IMPOSTARE LA DURATA DELLA COTTURA

Questa funzione consente l'inizio immediato della cottura, mentre la fine della cottura viene impostata in automatico. Tempo massimo regolabile: 180 minuti in doppia scala (3 ore).

Per impostare la durata della cottura, girare il pulsante in senso orario e posizionare la graduazione del disco **E** sull'indice **D** del riquadro.

La fine del tempo di cottura è segnalata da una suoneria che si interrompe automaticamente dopo circa 3 minuti, mentre sul disco **E** compare il simbolo « O » oppure « » (posizione off).

La suoneria si può interrompere anche manualmente, girando il pulsante in senso orario fino a far coincidere il simbolo « O » oppure « » del disco **E** sull'indice **D**.

POSIZIONE MANUALE

La posizione manuale « I » oppure «

» deve essere inserita manualmente dall'utente del forno, dato

che non è programmabile. Per impostare la posizione manuale, girare il pulsante in senso orario fino a far coincidere la posizione « I » oppure «

» sull'indice **D**. Per ritornare in posizione « O » oppure

« » (posizione off), girare il pulsante in senso antiorario.

COME IMPOSTARE L' INIZIO AUTOMATICO DELLA COTTURA

Questa funzione consente di impostare una cottura completamente automatica con avvio ritardato e arresto automatico della cottura.

Tempo massimo regolabile per l'inizio della cottura: 11 ore. Prima di impostare il tempo d'inizio cottura, assicurarsi che il simbolo « O » oppure « » del disco **E** sia ben allineato sull'indice **D** del riquadro.

Per regolare il tempo d'inizio della cottura, tirare e poi girare il pulsante in senso orario e posizionare la lancetta dell'inizio cottura **F** sopra all'orario desiderato. Una volta fatto questo, impostare il tempo di durata della cottura come indicato nei paragrafi precedenti.

A Lancetta dei minuti

B Lancetta delle ore

C Indice

E Tempo di cottura

F Inizio della cottura

G Per regolare l'ora:

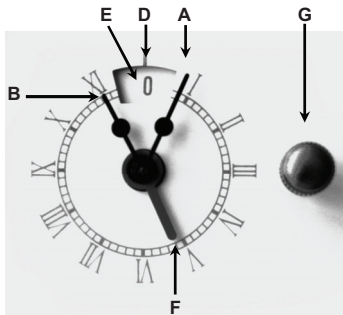
premere leggermente e girare in senso orario.

Per impostare la durata della cottura:

girare in senso orario.

Per impostare l'inizio della cottura:

tirare leggermente e girare in senso orario.



Orologio analogico - Fig. 6

Regolazione dell'orologio : per la messa a punto dell'ora esatta, premere e ruotare in senso orario o antiorario la manopola "A".



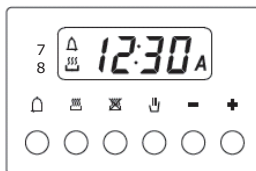
Fig.6

Programmatore elettronico - Fig. 7

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

- Orologio 24 ore con display illuminato
- Timer (fino a 23 ore 59 minuti)
- Programma per inizio e fine cottura automatica
- Programma per cottura semiautomatica (possibilità di programmare soltanto l'inizio o la fine)

Descrizione dei pulsanti



- 1 "TIMER"
- 2 "TEMPO DI COTTURA"
- 3 "FINE TEMPO DI COTTURA"
- 4 "POSIZIONE MANUALE"
- 5 "SCORRIMENTO AVANTI DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI"
- 6 "SCORRIMENTO A RITROSO DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI "

Fig. 7

Descrizione dei simboli illuminati

« AUTO » - (lampeggiante) - Programmatore sulla posizione automatica, ma non programmato.

« AUTO » - (sempre acceso) - Programmatore sulla posizione automatica, con programma inserito.

8 Funzionamento cottura automatica

7 Timer in funzione

8 ed « AUTO » (entrambi lampeggianti) - Errore programma

Nessun simbolo acceso eccetto i numeri dell'orologio: programmatore impostato in modalità manuale.

Orologio digitale

Indica le ore (0-24) e i minuti. Subito dopo il collegamento (come pure dopo un'eventuale interruzione di corrente) compaiono sul pannello tre cifre intermitteni.

Per inserire l'ora esatta è necessario premere simultaneamente 2 + 3 e nello stesso tempo uno dei pulsanti [+] o [-] fino ad ottenere l'ora esatta.

Le velocità di cambio delle cifre sul display aumenterà notevolmente alcuni secondi dopo che sarà iniziata la pressione sui pulsanti [+] e [-].

Cottura manuale (senza programmatore)

Per usare il forno senza l'ausilio del programmatore è necessario annullare l'indicazione «AUTO» intermittente. Per fare questo basta premere sul pulsante 4.

Se l'indicazione «AUTO» è fissa, indicando così che il forno è programmato, si deve prima provvedere a cancellare il programma premendo 4 e portando il display a zero.

Cottura automatica (inizio e fine cottura)

- 1) Programmare il tempo di durata della cottura con 2.
- 2) Programmare l'ora di termine cottura con 3.
- 3) Selezionare temperatura e funzione desiderate mediante i comandi del termostato e del commutatore costantemente sul display il simbolo «AUTO», indicando che il forno è stato programmato.

Esempio pratico:

Vogliamo fare una cottura di 45 minuti, che termini alle ore 14.00.

- Premendo 2 fissiamo sul display 0.45.
- Premendo 3 fissiamo sul display 14.00.

Dopo queste operazioni riappariranno sul display l'ora attuale e il simbolo «AUTO», per indicare che la nostra programmazione è stata compresa e memorizzata.

Alle ore 13.15 (ore 14.00 meno 45 minuti) il forno si metterà automaticamente in funzione, e durante la cottura appariranno i simboli 2 e «AUTO».

Alle ore 14.00 la cottura si ferma automaticamente, suonando un segnale acustico, che faremo cessare premendo 1.

Cottura semiautomatica

A. *Programmazione del tempo di cottura.*

B. *Programmazione dell'ora di fine cottura.*

A) Fissare il tempo di cottura desiderato con il pulsante 2.

La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display appariranno i simboli «AUTO» e 2. Trascorso il tempo programmato la cottura terminerà, mentre suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale acustico come indicato sopra.

B) Fissare l'ora di fine cottura desiderata premendo il pulsante 3.

La cottura inizierà subito e sul display appariranno i simboli «AUTO» e 2. Giunta l'ora fissata, la cottura terminerà e suonerà il segnale acustico intermittente.

Interrompere il segnale come indicato sopra. È possibile visualizzare lo stato della programmazione in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente. Si può anche annullare in qualsiasi momento la programmazione premendo il pulsante 2 e portando il display a zero.

Premendo poi 4 si disporrà il forno per il funzionamento manuale.

Avvisatore elettronico

La funzione del «timer» consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Per regolare il timer premere sul pulsante 1 e nello stesso tempo [+] o [-] fino ad ottenere sul display il tempo desiderato.

Terminata la regolazione, riapparirà sul display l'ora dell'orologio unitamente al simbolo 1.

Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente e potrà essere visualizzato sul display in qualsiasi momento, con una semplice pressione sul pulsante 1.

Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo 1 e si attiverà un segnale acustico, che potrà essere interrotto premendo il pulsante 1.

ATTENZIONE!

L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso. Una volta ripristinata la corrente, appariranno tre zeri intermittenti, e si dovrà programmare nuovamente.

FUNZIONI DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO 3 TASTI TOUCH CONTROL

N.B. Per il corretto funzionamento del programmatore e l'elettrodomestico, attraverso il cavo di alimentazione deve essere collegato a terra.


Prima accensione

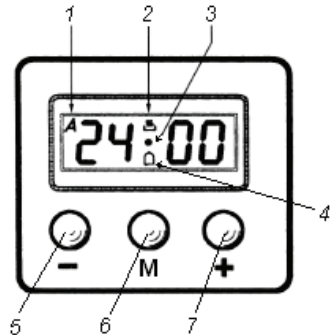
Quando il forno viene connesso alla rete elettrica o dopo un'eventuale black-out le cifre a display e la lettera A vengono visualizzate in modalità lampeggiante.

In queste condizioni il forno non può essere acceso.



Per impostare l'ora corrente e/o abilitare il forno al funzionamento premere e mantenere premuto, per 2 sec., il tasto M. La lettera A si spegne e le cifre visualizzate a display diventano a luce fissa. Con puntino (3) in modalità lampeggiante, premere il tasto - o il tasto + per correggere l'ora visualizzata.

Il dato impostato viene accettato dal programmatore dopo un breve periodo dal rilascio del tasto


N.B. Il forno può esercitare le sue funzioni di cottura solo quando a display del programmatore risulterà acceso il simbolo 




Significato dei simboli a display:

1	A	Programma Automatico in funzione
2		Se visualizzato il forno è abilitato al funzionamento. Se risulta spento il forno risulta disconnesso dalla rete elettrica e non può funzionare.
3	•	Se lampeggiante indica che il programmatore risulta in attesa di input da tastiera.
4		Se acceso indica che è in funzione un timer di avviso.
5	-	Tasto per decrementare le cifre durante le impostazioni temporali dei/del timer. Serve anche per selezionare il livello desiderato della suoneria (3 livelli).
6	M	Tasto "Mode" per accedere alle opzioni di programmazione previste dal programmatore.
7	+	Tasto di incremento delle cifre durante le modifiche temporali dei/del timer.


Timer di avviso

La funzione del "timer" consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti. Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo  e si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti oppure premendo un tasto qualsiasi.


Per regolare il timer premere il tasto M per almeno 2 sec. o comunque fino a che il simbolo  inizierà a lampeggiare. Impostare fra quante ore e/o minuti la suoneria deve attivarsi usando il tasto + o il tasto - per incrementare o decrementare le cifre a display. Rilasciare il tasto + o - al raggiungimento del tempo desiderato. Dopo alcuni secondi verrà visualizzata l'ora corrente unitamente al simbolo). Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente .

Cottura semiautomatica

DURATA Cottura:

Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto M per almeno 2 sec. Il simbolo  si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto M. Sul display inizia a lampeggiare il simbolo A e appare la dicitura : " dur ". Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0* 00.

Impostare il tempo di durata cottura desiderato premendo i tasti - o +. (tempo massimo impostabile 10 ore)

Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente. I simboli A e  risulteranno accesi.

Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente. Vedi cap. successivi disattivazione suoneria e riabilitazione forno

FINE Cottura:


Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto M per almeno 2 sec. Il simbolo  si accende.

Rilasciare e premere nuovamente il tasto M.

Sul display inizia a lampeggiare il simbolo A e appare la dicitura: "dur". Premere nuovamente il tasto M. Sul display verrà visualizzata la dicitura: " End ". Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0* 00.

Impostare l'ora prevista di fine cottura premendo i tasti - o +. (Tempo massimo impostabile 10 ore)


Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente.

La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display del programmatore dopo alcuni secondi ritornerà ad essere visualizzata l'ora corrente. I simboli A e  risulteranno accesi.

Al raggiungimento dell'ora di fine cottura prevista verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente. Vedi cap. successivi disattivazione suoneria e riabilitazione forno

Cottura automatica

Impostare un tempo di DURATA cottura secondo le indicazioni esaminate al capitolo DURATA cottura e successivamente immettere l'ora di termine della cottura secondo le indicazioni viste al capitolo precedente. (Tempo massimo impostabile di fine cottura 24 ore). Il forno si accenderà automaticamente ad un determinato orario che corrisponderà alla differenza tra l'ora prevista di fine cottura e il tempo di durata cottura.

Durante il periodo di attesa, dell'avvio del forno al riscaldamento, sul display risulterà visualizzato il simbolo A ad indicare che è in atto una programma automatico e l'ora corrente. Mentre l'accensione del forno sarà segnalata con l'illuminazione del simbolo .


Al raggiungimento dell'ora di fine cottura programmato verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente. Vedi cap. successivi disattivazione suoneria e riabilitazione forno

Disattivazione suoneria

Per disattivare manualmente il segnale acustico premere un tasto qualsiasi.

Riabilitazione forno


Al termine di una cottura semiautomatica o automatica sul display, oltre all'ora corrente, viene visualizzato in modalità lampeggiante il simbolo A. In queste condizioni l'alimentazione elettrica verso gli elementi riscaldanti del forno, compreso la luce risulterà sconnessa.

Per riabilitare il forno al funzionamento premere e tenere premuto il tasto M fino all'accensione del simbolo  e allo spegnimento della lettera A .

ALTRE FUNZIONI DEL PROGRAMMATORE:

Annullamento di un programma di cottura


Semiautomatico o Automatico

Per annullare un programma di cottura semiautomatica o automatica, simbolo A acceso, premere contemporaneamente i tasti – e + per almeno 2 sec. o comunque fino all'accensione del simbolo  e allo spegnimento della lettera A

Cancellazione del timer di avviso


Per annullare il conteggio del timer di avviso, simbolo) acceso, premere il tasto M per almeno di 2 sec. o comunque fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo) . Premere contemporaneamente i tasti – e + .

Controllo dello stato delle funzioni

Il tempo impostato o restante di ogni funzione offerta dal programmatore può essere richiamata a display entrando in modalità programmazione con tasto M. Premere e mantenere premuto il tasto M per almeno 2 sec. o comunque fino all'accensione del simbolo  Sul display verrà visualizzato il tempo restante oppure una serie di zeri se il timer risulta disabilitato. Premere nuovamente il tasto M. Sul display verrà visualizzato la scritta " dur " e successivamente in modalità alternata il tempo restante oppure una serie di zeri (timer disattivato)

Premendo ancora il tasto M verrà visualizzato il tempo di fine cottura programmato con la scritta "End".

Correzione dell'ora corrente o variazione del volume della suoneria

Con il programmatore in modalità standard, simbolo  acceso, premere contemporaneamente i tasti – e + per almeno 2 sec. o comunque fino al lampeggio del puntino (3).

Per aggiornare l'ora a display premere il tasto + oppure il tasto –

Per variare il volume della suoneria premere il tasto M. Verrà visualizzato a display la scritta :
to n... seguita da un numero.

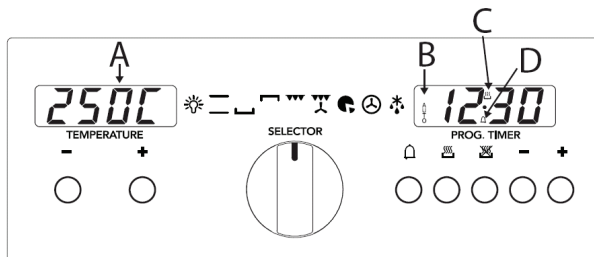
Selezionare con il tasto – il volume desiderato.

N.b. a numero 1 corrisponde il volume maggiore. Numero livelli selezionabili: 3.

ATTENZIONE:

L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso. Una volta ripristinata la corrente, il programmatore dovrà essere riprogrammato.

Uso del programmatore elettronico



A Temperatura

B Programmatore automatico

C Durata e modalità manuale

D Indicatore minuti

E  Timer

F  Tempo di cottura

G  Fine tempo di cottura

H  Scorrimento in avanti

I  Scorrimento indietro

Regolazione dell' orologio


Quando si accende il forno, sul display compaiono i caratteri 00.00 in modo intermittente. Per regolare l'orologio, digitare assieme i tasti del tempo di cottura "F" e di fine tempo cottura "G". Utilizzando i tasti +/- di scorrimento, impostare l'ora attuale. Con il tasto "+" il valore aumenta, con il tasto "-" il valore diminuisce a una velocità direttamente proporzionale alla durata della pressione sui tasti. Dopo aver impostato l'ora, il puntino tra le ore e i minuti continua a lampeggiare per 7 secondi. Per modificare l'ora ripetere l'operazione.

Modalità manuale

Premere contemporaneamente i tasti tempo di cottura "F" e fine tempo cottura "G".

Se era stato impostato un programma di cottura, il simbolo "AUTO" - "B" si spegne e il simbolo "C" si accende. Ogni programma impostato precedentemente viene cancellato.

Funzionamento semi-automatico con tempo di cottura

Selezionare la funzione tempo di cottura  e programmare il tempo desiderato usando i tasti +/- di destra. Il simbolo "AUTO" - "B" e la pentola "C" si accendono sul display. Quando l'ora attuale coincide con il tempo finale di cottura, la cottura ha termine e il simbolo della pentola "C" si spegne. Il forno emette un segnale acustico; il simbolo "AUTO" - "B" lampeggia. La cottura è terminata.

Funzionamento semi-automatico con fine cottura

Selezionare la funzione di fine tempo cottura "G" e impostare il tempo di fine cottura desiderato, usando i tasti +/- di scorrimento. Il simbolo "AUTO" - "B" e la pentola "C" si accendono sul display.

Girare la manopola del commutatore sulla funzione desiderata e quella del termostato sulla temperatura desiderata. Quando l'ora attuale coincide con il tempo di fine cottura, il forno interrompe la cottura e il simbolo della pentola "C" si spegne. Il forno emette un segnale acustico e il simbolo "AUTO" - "B" lampeggia.

Funzionamento automatico

1) Impostare la durata della cottura digitando il tasto "F" e i tasti +/- di scorrimento.

2) Impostare il tempo finale di cottura digitando il tasto "G" e i tasti +/- di scorrimento.

3) Impostare la temperatura e il programma di cottura con le manopole del termostato e del commutatore.

Dopo questa programmazione, il simbolo "AUTO" - "B" si accende: questo significa che il forno è stato programmato. Quando l'ora attuale corrisponde al tempo di inizio cottura, il simbolo della pentola "C" si accende e il forno entra in funzione. Tempo di inizio cottura = Tempo finale di cottura - Durata della cottura.

Esempio: la cottura dura 45 minuti e deve terminare alle 14.00.

- Digitare "F" e "+" fino a raggiungere: 0.45.
- Digitare "G" e "+" fino a raggiungere: 14.00.

Terminata la programmazione, l'orario compare sul display e il simbolo "AUTO" – "B" lampeggia continuamente. Questo significa che il programma di cottura è stato memorizzato.

Alle 13.15 (14.00 meno 45 minuti) il forno si accende automaticamente. Durante la cottura, il simbolo della pentola "C" e il simbolo "AUTO" – "B" rimangono accesi. Alle 14.00 il forno si spegne automaticamente, mentre "AUTO" – "B" lampeggia. Il simbolo della pentola "C" si spegne e il forno emette un segnale acustico che non si arresta finché non viene interrotto.

Timer

Selezionare la funzione timer "E". Il tempo è preimpostato a 5 minuti; per modificarlo, digitare i tasti +/- di scorrimento. Quando il puntino fra le ore e i minuti e il simbolo "E" cominciano a lampeggiare, significa che è iniziato il conto alla rovescia. Il display indica l'ora e i minuti del conto alla rovescia, ma digitando il simbolo □ è possibile scegliere se visualizzare il conto alla rovescia o l'orario attuale.

Segnale acustico

Il segnale acustico si attiva al termine di un tempo impostato "E" oppure al termine di un programma di cottura "F" per una durata di 7 minuti. Per spegnerlo, digitare uno qualsiasi dei tasti di introduzione di programma (i primi tre a sinistra). Si può anche regolare il volume del segnale acustico: per farlo, tenere premuto il tasto "-" di destra per circa 2 secondi quando l'orario compare sul display.

Inizio programma e comandi

Digitare il tasto del tempo di cottura "F" oppure di fine cottura "G" per sapere il tempo restante.

Segnale di errore di inserimento dati Quando si introduce un dato erroneamente, il segnale acustico si attiva e il simbolo "AUTO" – "B" lampeggia.

Cancellazione di un programma

Si può cancellare un programma premendo contemporaneamente i tasti "F" e "G".

Sceita delle funzioni

Per scegliere le seguenti funzioni girare la manopola del selettore.



Luce



165°C



190°C



165°C



50°C



165°C



190°C



Scongelamento



250°C

PROGRAMMATORE E FUNZIONI COTTURA

La temperatura visualizzata sul display può essere cambiata mediante i tasti +/- di sinistra, con variazioni di 5°C, da un minimo di 40°C fino a un massimo di 250°C. Il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

FUNZIONI DI COTTURA



LUCE FORNO

Funzione di attivazione solo luce in camera cottura. Ideale per una rapida ispezione della camera senza attivare cicli di cottura.



SCONGELAMENTO

La luce del forno e la spia verde si accendono come per tutte le altre funzioni del forno. Entra in funzione la ventola, ma senza propagazione di calore (il termostato non è operante). La porta del forno deve essere chiusa.

Questo tipo di funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.



COTTURA TRADIZIONALE

Cottura tradizionale: mediante resistenze superiore e inferiore, è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse. Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.



COTTURA VENTILATA

La ventola e la resistenza circolare, permettono una distribuzione ottimale e rapida del calore, questo viene diffuso in maniera regolare ed omogenea in tutte le parti del forno.

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

Non è necessario preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.

È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando ovviamente i diversi tempi di cottura.



GRILL CENTRALE

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso.

Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C.

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo toast, panini caldi, ecc.



DOPPIO GRILL

Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50 °C e i 200 °C, tenendo la porta del forno chiusa.

In quest'ultimo caso è necessario l'uso del deflettore. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per pietanze consistenti che richiedono l'azione del grill su tutta la superficie.



VENTOLA + GRILL

Regolare il termostato alla temperatura desiderata tra i 50°C ed i 200°C, tenendo la porta del forno chiusa.

L'azione della ventola, combinata all'azione grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.

Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.



VENTOLA + DOPPIO GRILL

Il calore viene diretto sulle pietanze dagli elementi riscaldanti superiori verso il basso. L'azione della ventola, combinata all'azione doppio grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.

Ciclo ideale per rosolare e mantenere sughi e sapori nel cibo es. bistecche, hamburger, verdure ecc.

Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C.

Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.



VENTOLA + SUOLA

Questa cottura è particolarmente delicata e lenta.

È indicata per piatti delicati oppure per riscaldare piatti precotti.

Indicata, inoltre, per piatti di pasticceria e in genere per pietanze che richiedono una concentrazione di calore dal basso.

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.



COTTURA TRADIZIONALE + VENTOLA

Questo tipo di cottura è l'integrazione tra convenzionale e ventilato.

È indicata per pane, focacce, lasagne.

Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce).

Invertire la posizione degli alimenti all'interno del forno per alcuni minuti prima della fine della cottura.

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.



RESISTENZA SUOLA

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze. Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per



RESISTENZA CIELO

Selezionare il termostato tra i 50°C ed i 250°C.

Tipo di cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.



FUNZIONE PIZZA

Questo tipo di cottura è indicato per la pizza e per piatti con verdure.

Entrano in funzione contemporaneamente la resistenza inferiore, la resistenza circolare e la ventola. Viene così ricreata una condizione che si verifica nei forni a legna.

Selezionare la temperatura idonea tra i 50°C ed i 250°C.

PRH

FUNZIONE PRERISCALDAMENTO

Questa funzione consente un rapido riscaldamento della camera cottura.

L'uso di questa funzione è indicata prima di passare alla cottura di cibi lievitati.

Temperatura preimpostata sul forno è T210°C.

ATTENZIONE:


Nelle cotture con funzioni "GRILL" la porta del forno deve essere tenuta CHIUSA e la temperatura impostata non deve superare i 200°C.

Come si usa il grill

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi. La griglia va posta nel gradino più alto possibile, mentre la leccarda per la raccolta dei grassi, dovrà occupare il gradino sottostante. Inserire la resistenza grill nel seguente modo:

A. Con forno ventilato Pos.  del selettore





B. Con forno multifunzione/ventilato Pos.  del selettore

C. Con forno multifunzionale Pos.    , del selettore

In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc...) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati alla cottura ai raggi infrarossi.

Consigli per la cottura forno a pareti stampate :

Per la posizione tempi e temperature di cottura dei diversi alimenti, consultate l'apposita tabella RICETTE

Assieme	Nome Pietanza	Funzione di Cottura	Temperatura di Cottura	Durata Cottura	Livello
Sformati: 	Cannelloni	VENTILATO	180°	00h.45'	2
	Lasagne	STATICO VENTILATO	160°	00h.50'	2
	Quiches	Ventilato	180°	00h.50'	2
	Sformati di patate	Ventilato	180	01h.00'	2
	Sformati di zucchine	VENTILATO	180°	00h.50'	2
Pesce: 	Dentici	DOPPIO GRILL	180°	00h.25'	3
	Salmone (filetto)	Statico	180°	00h.30'	2
	Tonno (filetto)	Statico	180°	00h.35'	2
	Trote (filetto)	Statico	180°	00h.25'	2
	Cefali	DOPPIO GRILL	180°	00h.25'	3
Pane / Pizza / Dolci: 	Focaccia Salata	VENTILATO	220°	00h.20'	2
	Pane	STATICO VENTILATO	220°	00h.20'	2
	Pizza	Suola Ventilata	230°	00h.20'	2
	Torta salata	Ventilato	200°	00h.40'	2
	Panzerotti	VENTILATO	200°	00h.20'	2
	Crostata con Marmellata	VENTILATO	170°	00h.20'	2
	Torta di Mele	STATICO VENTILATO	170°	00h.35'	1
	Torta Margherita	Statico ventilato	170°	00h.40'	2
	Muffins	Statico ventilato	190°	00h.15'	2
	Plum Cake	Statico ventilato	170°	01h.00'	2
	Biscotti allo Jogurt	Statico ventilato	170°	00h.15'	2
Carne: 	Arrosti di Maiale	STATICO VENTILATO	170°	01h.35'	2
	Arrosti di Vitello	STATICO VENTILATO	190°	01h.40'	2
	Pollo Arrosto	Statico ventilato	190°	01h.00'	2
	Polpettone	Ventilato	180°	01h.10'	2
	Filetto di Manzo	STATICO VENTILATO	200°	00h.35'	2
	COSTICINE	DOPPIO GRILL VENTILATO	200°	00h.40'	4

COME COMPORTARSI IN CASO DI...

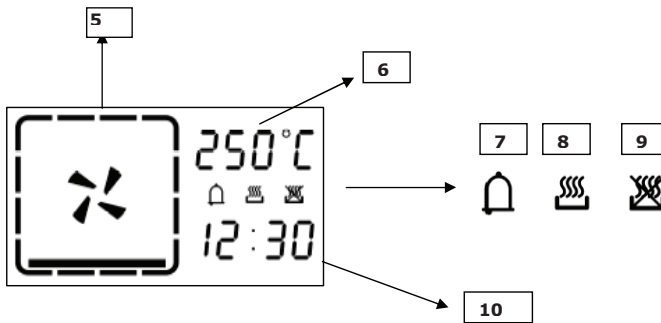
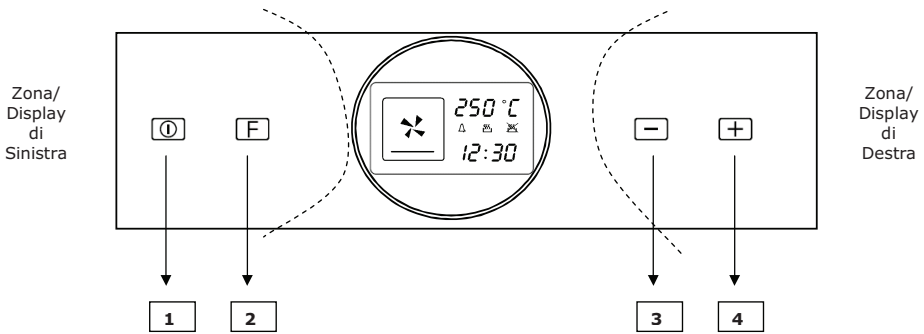
Anomalia

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il forno non funziona	Controllare se l'interruttore onnipolare o eventuali interruttori differenziali (salvavita) dell'impianto elettrico risultano disinseriti. In caso di guasto sull'impianto elettrico consultare un'eletttricista qualificato. Se dopo il reinserimento dell'interruttore onnipolare e/o differenziale il forno non dovesse ancora mettersi in funzione contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Non si accende la luce posta all'interno della camera cottura	Sostituire la lampadina.
Sul display viene visualizzata l'indicazione Er associato ad un numero (valido per programmatore EL-1100)	Vedere tavola codici Errore.
Le cifre dell'ora corrente lampeggiano (valido per programmatore elettrici e per scheda EL-1100)	Probabile interruzione della rete elettrica (Black-out). Impostare l'ora corrente.

In caso di un black out

- Nel caso di un'interruzione dell'alimentazione elettrica al ripristino di quest'ultima potrebbe rendersi necessario re-impostare l'ora corrente.
- Le impostazioni memorizzate non vengono perse.
- Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica dovesse verificarsi durante una cottura, questa non può proseguire.

IL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (SUN LINE)



1. Accensione e Spegnimento forno.
2. Tasto funzioni
3. Tasto (-) di programmazione tempi e/o funzioni
4. Tasto (+) di programmazione tempi e/o funzioni
5. Visualizzazione cicli cottura scelto.
6. Visualizzazione temperatura centro forno (min. 50°C – max. 250°C).
7. Visualizzazione campanella, funzione timer durata cottura.
8. Visualizzazione pentolina, funzione timer durata cottura.
9. Visualizzazione pentolina/sbarrata, funzione timer fine cottura.
10. Visualizzazione timer o ora corrente

PARTICOLARITA' DEL FORNO

Tastiera Touch-Control

E' un particolare tipo di tastiera sensibile al tatto. Quando si desidera dare un comando al forno, basta indicare e fare una leggera pressione sul punto della tastiera in cui è riportato il simbolo dell'ordine.

Inattività comandi tastiera

Dopo un periodo di 5 minuti di mancata conferma di attivazione ciclo cottura o mancata conferma di un'opzione il forno si spegne automaticamente.

Segnale 'Beep'

Tutte le volte che si preme e si rilascia la manopola viene emesso un breve segnale acustico.

Ventilatore di raffreddamento

Per il corretto funzionamento e per ridurre la temperatura delle superficie esterne del forno quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento.

Durante la cottura il ventilatore parte in ritardo dopo 15 minuti dall'avvio oppure prima se la temperatura rilevata dal sensore in camera cottura è maggiore di 130°C. È quindi possibile sentire un getto d'aria che esce tra il frontalino e la porta del forno con ventilatore avviato

Auto-spegnimento della luce nel forno

La luce del forno si spegne automaticamente dopo 2 min. dall'avvio di un ciclo di cottura. Per riaccenderla, è sufficiente toccare uno dei seguenti tasti sensore (+), (-), (F).

La luce si riaccenderà per altri 2 minuti.

Modalità notturna

Nelle ore notturne l'ora corrente viene visualizzata con una intensità luminosa dimezzata. Se il forno viene acceso l'intensità del display torna al livello massimo.

NB. La conferma di ogni impostazione avviene in automatico dopo 5 sec. di inattività su tastiera oppure manualmente toccando e rilasciando il tasto sensore (F)

PROGRAMMATORE

La prima accensione:

Primo utilizzo o in caso di mancanza di corrente (black-out)

Quando il forno viene allacciato alla rete elettrica, per circa 3 sec. si illuminano tutti i segmenti che compongono il display.

n.b. NON TOCCARE I TASTI SENSORE IN QUESTO FRANGENTE DI TEMPO.

Successivamente sul display appaiono le cifre "00.00" in modalità lampeggiante.

La scritta St, in alto indica che il vostro forno è un modello standard.

Impostazione dell'ora corrente

Per il funzionamento del forno si rende necessario impostare l'orologio sull'ora corrente.

Questa operazione è necessaria tutte le volte che il forno viene connesso alla rete elettrica dopo un'eventuale scollegamento o nel caso di un black-out prolungato.

- a) Toccare e rilasciare il tasto sensore (+)/(-) per fare incrementare/decrementare in modo automatico le cifre minuti / ore.
- b) Per fermare il conteggio toccare e rilasciare il tasto (+)/(-). Usare sempre il medesimo tasto per incrementare/decrementare i minuti/ore in modo manuale.

Al raggiungimento dell'ora corrente, confermare l'operazione toccando il tasto F oppure dopo 5 sec. di inattività sui tasti l'impostazione viene accettata automaticamente.

n.b. Alla conferma, si sentirà un doppio "BEEP".

Come accendere il forno

Toccare e rilasciare il tasto sensore ①

Sul display vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

- On
- Simbolo lampada
- Ora corrente.

La luce del forno si accende.

Come spegnere il forno

Toccare e rilasciare il tasto sensore ①

Sul display, di sinistra, appare la scritta <<OFF>>, seguita da un breve suono (BEEP).

Come accendere solamente la luce del forno con forno acceso

Toccare uno dei tasti sensori (F), (+), (-)

La luce del forno si accende. Successivamente si spegne, automaticamente, dopo 5 minuti.

Come selezionare una funzione di cottura

Dopo l'accensione del forno toccare e rilasciare il tasto sensore (F) per entrare nella modalità selezione funzioni di cottura.

La cornice attorno al simbolo lampadina o di altro ciclo inizia a lampeggiare.

Premere e rilasciare ripetutamente il tasto sensore (+) o (-) fino alla visualizzazione della funzione desiderata.

N.B. ESC e cornice lampeggiante = funzione nulla, utile per uscire dal menù funzioni cottura.

Come aumentare o diminuire la temperatura di cottura

Dopo l'accensione del forno e avere impostato una funzione di cottura toccare e rilasciare il tasto sensore (F). L'indicazione di default della temperatura inizia a lampeggiare.

Premere e rilasciare ripetutamente il tasto sensore (+) o (-) fino alla visualizzazione della temperatura desiderata.

Valore di temperatura massima impostabile 250°C, valore minimo impostabile 50°C

Periodo di preriscaldamento

n.b. Durante il periodo di preriscaldamento del forno, la lettera C dei gradi ed il simbolo "°" lampeggiano.

Non lampeggiano in tutti gli altri casi, ad esempio: quando il forno sta mantenendo la temperatura già raggiunta oppure quando il forno deve raggiungere una temperatura impostata più bassa del valore di partenza.

Preriscaldamento veloce del forno

Nel caso sia necessario preriscaldare il forno velocemente selezionare la funzione automatica :



Il programmatore attiverà un particolare ciclo di riscaldamento che consente di raggiungere una temperatura di circa 210°C in un breve tempo.

Al raggiungimento della temperatura il programmatore disattiva il riscaldamento.

Introdurre nel forno la pietanza da cuocere ed impostare il ciclo di cottura e la temperatura desiderata.

Funzione scongelamento

Scongelamento normale

Dopo avere acceso il forno, selezionare dal menù il ciclo raffigurato a destra e successivamente attivare la funzione premendo e rilasciando la manopola. Il ventilatore in camera cottura inizierà a girare.



Scongelamento rapido (Attivazione - disattivazione)

Questa funzione è particolarmente indicata per scongelare velocemente carni bianche o rosse, pane, ecc.

Per attivare la funzione, seguire le indicazioni riportate sopra (scongelamento normale), successivamente toccare e rilasciare il tasto sensore (F) fino a fare lampeggiare la scritta "dEF". Toccare e rilasciare il tasto sensore (+) per attivare la funzione scongelamento rapido.

Il valore proposto di 80°C non è modificabile



Per disattivare lo scongelamento rapido toccare e rilasciare il tasto sensore (F) fino a fare lampeggiare il valore di temperatura "80°C". Toccare e rilasciare il tasto sensore (-). Sul display tornerà ad essere visualizzata la scritta "dEF" (scongelamento normale)



Funzione TIMER

Il menù timer è composto dalle seguenti voci:

- SVEGLIA simbolo: 

Questo timer emette un segnale sonoro allo scadere del tempo impostato.

Questa funzione non ha alcuna influenza sul funzionamento del forno.

La programmazione di questo timer può essere eseguita con forno spento o acceso (tempo massimo programmabile 23 ore 59 min.).

- DURATA COTTURA simbolo: 

Questo dà la possibilità di programmare un periodo temporale di funzionamento del forno. Allo scadere del tempo impostato, il forno automaticamente si spegne.

Un segnale acustico e la seguente visualizzazione grafica sul display di destra segneranno il termine della cottura.

OFF



OO:OO

(tempo massimo programmabile 10 ore)

- ATTENZIONE: funzione disponibile solo se risulta attiva o in corso una funzione di cottura o una ricetta.

Il segnale acustico termina automaticamente dopo 5 min. dal suo avvio oppure girare la manopola per uscire da questa condizione di avviso.


- FINE COTTURA simbolo: 

La programmazione di questa funzione è abbinata alla funzione di DURATA COTTURA, questa consente di accendere automaticamente il forno ad un determinato orario, e di spegnerlo sempre automaticamente all'ora programmata di fine cottura.

L'ora di accensione del forno sarà la differenza dell'ora di fine cottura e del tempo di durata cottura prevista per una determinata ricetta.


- ATTENZIONE: funzione disponibile solo se risulta attiva o in corso una funzione di cottura o una ricetta.

Come impostare la funzione SVEGLIA o vedere il tempo restante con forno acceso o spento.

1. Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo  e delle cifre OO:OO.
 2. Impostare l'ora usando i tasti (+) o (-)
- **ATTENZIONE:** La funzione "sveglia" ha solo una funzione di avviso, utile per controllare un procedimento di lievitazione o per ricordarvi qualsiasi altra cosa. NON interagisce con le funzioni del forno es. spegnimento.

Come impostare il timer DURATA COTTURA


Dopo avere acceso il forno selezionato e attivato una funzione di cottura

1. Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo  e le cifre OO:OO.
2. Impostare l'ora di durata cottura usando i tasti (+) o (-)

Come impostare il timer FINE COTTURA

La programmazione dell'orario in cui la cottura automaticamente si avvia e dopo un determinato tempo si spegne può essere eseguita solo se precedentemente è stato programmato il tempo di durata cottura.

Dopo avere acceso il forno selezionato e attivato una funzione di cottura, impostato un tempo di durata cottura

1. Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo  e un tempo di fine cottura (dato dall'ora corrente più il tempo di durata cottura)
2. Impostare l'ora di termine cottura usando i tasti (+) o (-)

RESET di una funzione: Campanella, Durata Cottura, Fine cottura o Avvio termine automatico

- 1) Premere e rilasciare il tasto 

Blocco tastiera

Premere contemporaneamente i tasti sensore (F) e (-)



n-0

0n

indicazione blocco tastiera attivo

Per disattivare il blocco della tastiera premere contemporaneamente i tasti sensore (F) e (-)



n-0

OFF

indicazione blocco tastiera disattivato.

Segnale acustico

Permette di scegliere tra 3 livelli (basso (L1), medio (L2), alto (L3)) l'intensità del segnale acustico emesso durante uno stato di avviso. Impostazione di default Livello 2

Come cambiare il livello del segnale acustico:

Operazione da svolgere con forno spento.



Toccare e rilasciare tante volte il tasto sensore (F) finché sul display compare l'indicazione del livello della suoneria. Livello base = L2

Un segnale acustico inizia ad essere emesso.

Toccare il tasto sensore (+) o (-) per impostare il livello desiderato.

Come AGGIORNARE L'ORA CORRENTE:

Operazione da svolgere con forno acceso.

- a) Toccare e rilasciare il tasto sensore (F). Si accende il simbolo  e delle cifre 00:00
- b) Toccare e rilasciare il tasto sensore (F). Il simbolo  si spegne. Le cifre indicanti l'ora corrente da aggiornare iniziano a lampeggiare.
- c) Toccare e rilasciare il tasto sensore (+)/(-) per fare incrementare/decrementare in modo automatico le cifre minuti / ore.
- d) Per fermare il conteggio toccare e rilasciare il tasto (+)/(-). Usare sempre il medesimo tasto per incrementare/decrementare i minuti/ore in modo manuale.

Al raggiungimento dell'ora corrente, confermare l'operazione toccando il tasto F oppure dopo 5 sec. di inattività sui tasti l'impostazione viene accettata automaticamente.

FUNZIONI DI COTTURA



LUCE FORNO

Funzione di attivazione solo luce in camera cottura. Ideale per una rapida ispezione della camera senza attivare cicli di cottura.



SCONGELAMENTO

La luce del forno e la spia verde si accendono come per tutte le altre funzioni del forno. Entra in funzione la ventola, ma senza propagazione di calore (il termostato non è operante). La porta del forno deve essere chiusa.

Questo tipo di funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.



Per un più rapido scongelamento della vivande è possibile attivare una funzione automatica che riscalda e mantiene la temperatura del forno a 80°C.



COTTURA TRADIZIONALE

Cottura tradizionale: mediante resistenze superiore e inferiore, è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse.

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

Temperatura preimpostata sul forno è T190°C.

Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.



COTTURA VENTILATA

La ventola e la resistenza circolare, permettono una distribuzione ottimale e rapida del calore, questo viene diffuso in maniera regolare ed omogenea in tutte le parti del forno.

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

Temperatura preimpostata sul forno è T165°C.

Non è necessario preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.

È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando ovviamente i diversi tempi di cottura.



GRILL CENTRALE

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso.

Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C.

La Temperatura preimpostata sul forno è T200°C.

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo toast, panini caldi, ecc.



VENTOLA + DOPPIO GRILL

Il calore viene diretto sulle pietanze dagli elementi riscaldanti superiori verso il basso.

L'azione della ventola, combinata all'azione doppio grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.

Ciclo ideale per rosolare e mantenere sughi e sapori nel cibo es. bistecche, hamburger, verdure ecc.

Grigliatura con porta chiusa impostare una temperatura tra i 50°C ed i 200°C.

Temperatura preimpostata sul forno è T165°C.

Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.



VENTOLA + SUOLA

Questa cottura è particolarmente delicata e lenta.

È indicata per piatti delicati oppure per riscaldare piatti precotti.

Indicata, inoltre, per piatti di pasticceria e in genere per pietanze che richiedono una concentrazione di calore dal basso.

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

Temperatura preimpostata sul forno è T165°C.



COTTURA TRADIZIONALE + VENTOLA

Questo tipo di cottura è l'integrazione tra convenzionale e ventilato.

È indicata per pane, focacce, lasagne.

Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce).

Invertire la posizione degli alimenti all'interno del forno per alcuni minuti prima della fine della cottura.

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

Temperatura preimpostata sul forno è T200°C.



RESISTENZA SUOLA

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze. Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per cotture lente.

Selezionare la temperatura idonea tra i 50°C ed i 250°C.

Temperatura preimpostata sul forno è T80°C.



FUNZIONE PIZZA

Questo tipo di cottura è indicato per la pizza e per piatti con verdure.

Entrano in funzione contemporaneamente la resistenza inferiore, la resistenza circolare e la ventola. Viene così ricreata una condizione che si verifica nei forni a legna.

Selezionare la temperatura idonea tra i 50°C ed i 250°C.

Temperatura preimpostata sul forno è T165°C.



PRH

FUNZIONE PRERISCALDAMENTO

Questa funzione consente un rapido riscaldamento della camera cottura.

L'uso di questa funzione è indicata prima di passare alla cottura di cibi lievitati.

Temperatura preimpostata sul forno è T210°C.



ETC

FUNZIONE PULIZIA

Questa funzione consente di facilitare la pulizia interna del forno. Estrarre gli accessori dal forno, griglia e leccarda. Versare direttamente sul fondo 0.2-0.3 litri di acqua saponata. Abilitare la funzione. La temperatura preimpostata sul forno è 80°C mentre la

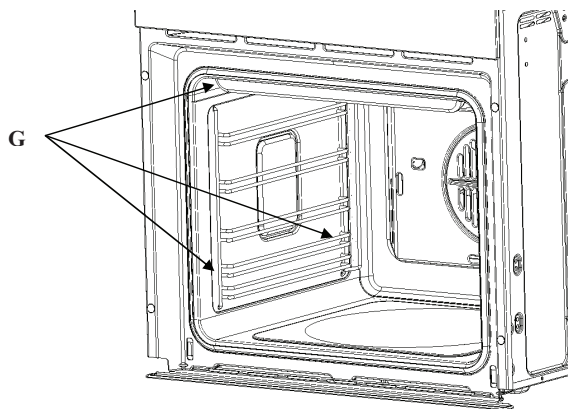
durata del ciclo è di 20minuti. Trascorso il tempo di default si può pulire il forno con una spugna non abrasiva (lo sporco risulta facile da asportare perché ha raggiunto un certo grado di rammollimento).

ATTENZIONE:

Nelle cotture con funzioni "GRILL" la porta del forno deve essere tenuta CHIUSA e la temperatura impostata non deve superare i 200°C.

SMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI SU FORNI A PARETI LISCE

Estrarre, una alla volta, le griglie laterali G dai rispettivi fori.



RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

Inserire una alla volta le griglie.

Prestare attenzione all'incisione ricavata sulla griglia. Quest'ultima deve inserirsi correttamente nei rispettivi fori, all'interno del forno.

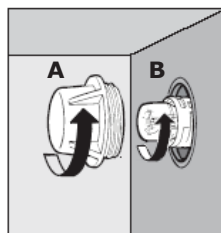
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

Si possono avere due tipi di lampada, rotonda e rettangolare. Entrambe hanno le seguenti caratteristiche:

- tensione di alimentazione 220-240 V (50/60Hz)
- potenza 25 W.
- Attacco tipo: E-14
- Temperatura massima di esercizio 300°C

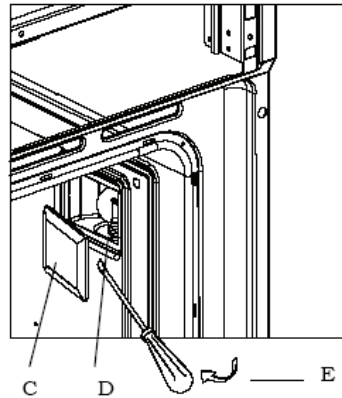
Per la sostituzione della lampada rotonda procedere come segue:

- 1. Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.**
2. Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.
3. Togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario.
4. Togliere la lampada **B** svitandola in senso antiorario.
5. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **A**.



Per la sostituzione della lampada rettangolare procedere come segue:

1. Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.
2. Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.
3. Togliere la griglia laterale.
4. Rimuovere il vetro **C**, aiutandosi con un cacciavite **E**.
5. Togliere la lampada **D** svitandola in senso antiorario.
6. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **C**
7. Inserire la griglia laterale.



SOSTITUIRE LA GUARNIZIONE DEL FORNO

La guarnizione posta attorno al vano camera cottura se presenta crepe deve essere sostituita. Per motivi di sicurezza la guarnizione deve essere cambiata da un tecnico di un Centro Assistenza Autorizzato.

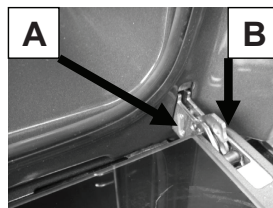
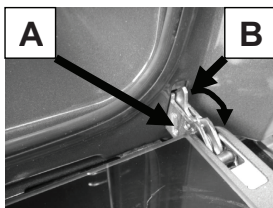
SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

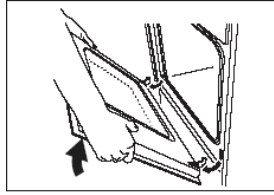
Si possono avere due tipi di porta:

1. porta con vetro interno fisso (Vedere foto riportata di seguito)
2. porta con montanti. (Vedere foto riportata di seguito)

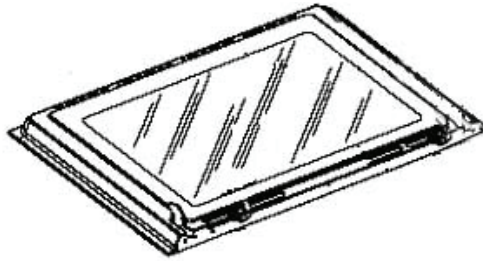
Per entrambe le tipologie, è possibile togliere la porta del forno agendo sulle cerniere in questo modo:

- Le cerniere A sono dotate di due levette mobili B.
- Se la levetta B viene sollevata, la cerniera si libera dalla sua sede.
- Si può allora sollevare la porta verso l'alto ed estrarla facendola scivolare verso l'esterno; per effettuare questa operazione, afferrare la porta per i lati vicino alle cerniere.
- Per reinstallare la porta, prima inserire le cerniere nelle loro sedi.
- Prima di richiudere la porta, non dimenticare di riposizionare le due levette mobili B utilizzate per agganciare le cerniere.

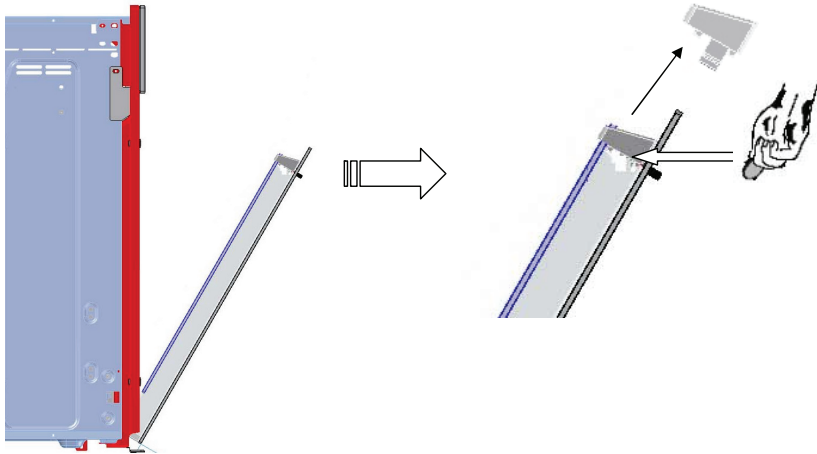




Con la porta, con vetro interno fisso, si può solamente pulire il vetro verso la parte interna del forno.

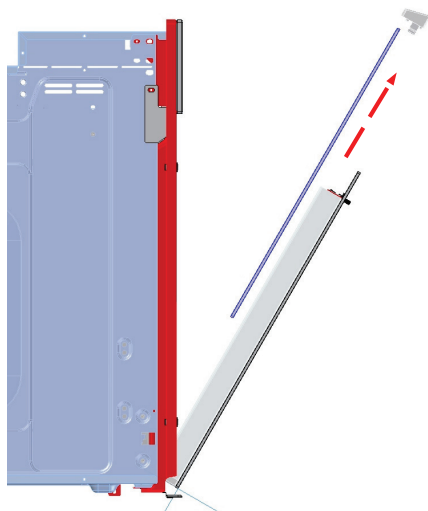


La porta a "montanti" è disassemblabile per permettere la pulizia dei vetri, è possibile togliere la parte superiore utilizzando un monetina vedere figura sotto riportata.



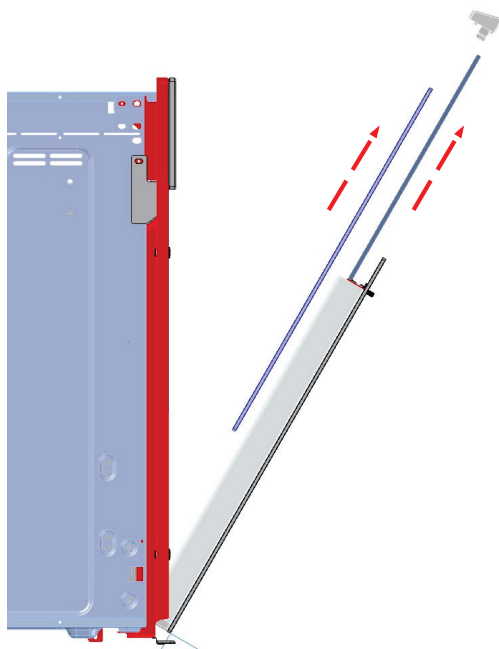
- versione 2 Vetri

Dopo aver estratto la parte superiore sfilare il vetro, vedere figura sotto riportata, per rimontarlo eseguire la procedura inversa.

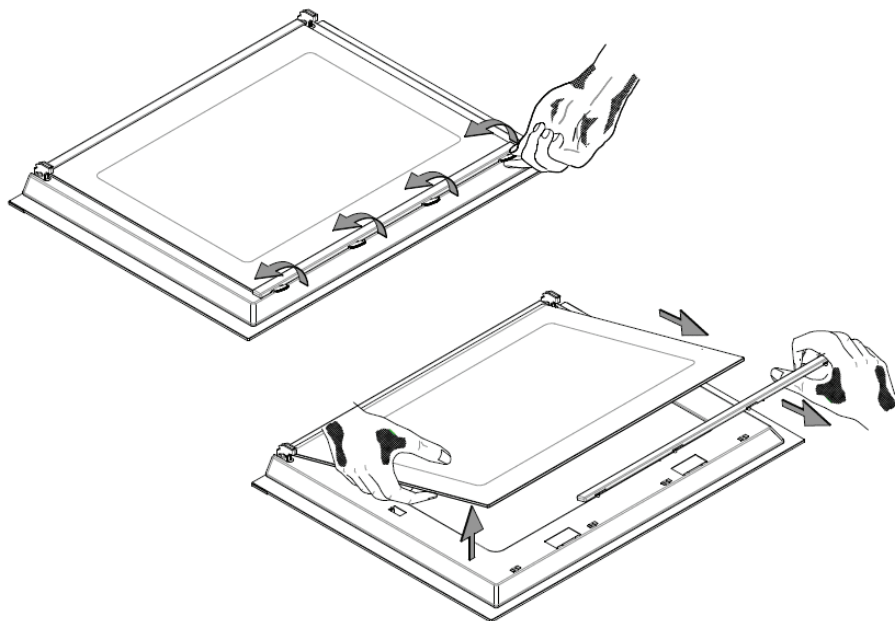


- versione 3 Vetri

Dopo aver estratto la parte superiore sfilare il vetro più esterno e poi quello interno, vedere figura sotto riportata, per rimontarlo eseguire la procedura inversa.



-versione con vetro interno estraibile



ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Se le verifiche suggerite non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura e il numero di fabbricazione che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.

La targhetta è collocata sulla parte esterna del forno ed è visibile, aprendo la porta.

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

