

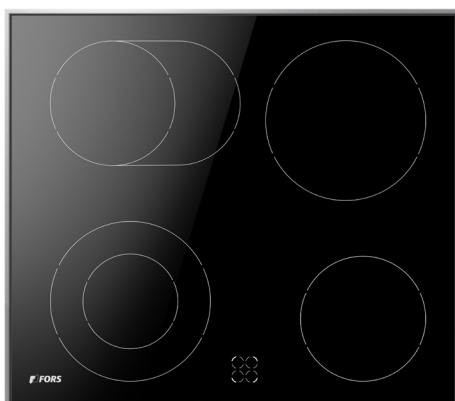


FORNO DA INCASSO

FCHD6042ES

FCHD6042N

IT Manuale d'uso



EGREGIO CLIENTE,

Il forno costituisce una combinazione di eccezionale facilità d'uso ed eccellente efficienza. Dopo la lettura di questo manuale, l'utilizzo non sarà più problematico.

Prima di lasciare la fabbrica e prima di essere imballato, l'apparecchio è stato sottoposto ad accurati controlli di sicurezza e funzionalità.

Vi chiediamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'osservanza delle indicazioni contenute nel manuale, Vi proteggerà dall'uso scorretto.

Il manuale deve essere conservato in un posto di facile accesso.

Per evitare infortuni, devono essere accuratamente rispettate le indicazioni del presente manuale.

Attenzione!

Utilizzare l'apparecchio solamente dopo la lettura del presente manuale.

Il forno è stato concepito solo per uso domestico.

Il produttore si riserva la possibilità di apportare delle modifiche che non influiscono sul funzionamento dell'apparecchio.

INDICE

Informazioni principali	2
Indicazioni relative alla sicurezza	4
Descrizione del prodotto	9
Caratteristiche del prodotto	10
Installazione	11
Uso	18
Cottura nel forno – consigli pratici	27
Pietanze di prova	30
Pulizia e manutenzione della cucina	32
Risoluzione dei problemi	37
Specifica tecnica	38

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

Attenzione. L'apparecchio e i suoi elementi accessibili diventano caldi durante il funzionamento. Porre una particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini dall'età inferiore a 8 anni dovrebbero essere tenuti ad una distanza adeguata o sotto stretta sorveglianza.

Il presente apparecchio può essere usato dai bambini dall'età superiore agli 8 anni e dalle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o prive d'esperienza in caso che siano supervisionati o istruiti sul funzionamento e le modalità di utilizzo dalle persone responsabili per la loro sicurezza. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Attenzione. La cottura incustodita con grassi e oli può essere pericolosa e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere la fiamma/incendio con l'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Attenzione. Pericolo di incendio: non appoggiare gli oggetti sulla superficie di cottura. Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Prestare attenzione a non toccare le parti calde all'interno del forno.

Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti a distanza.

Attenzione. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

Attenzione. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Attenzione. Se la superficie di vetroceramica è incrinata, staccare l'alimentazione elettrica per evitare la possibilità di scossa.

Durante la pulizia pirolitica il forno può raggiungere temperature molto elevate; perciò, le superfici esterne del forno possono scaldarsi più del solito, e per questo motivo si deve provvedere affinché i bambini non si trovino in prossimità del forno durante la pulizia.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio. Per evitare il surriscaldamento, non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa.

Rischio di ustioni! Quando si apre lo sportello del forno può fuoriuscire il vapore bollente. Aprire con cautela lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Non chinarsi durante l'apertura dello sportello. Occorre ricordare che il vapore, a seconda della temperatura, può non essere visibile.

Attenzione. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Il processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Attenzione. Utilizzare solo dispositivi di protezione progettati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'uso. L'uso di dispositivi di protezione non idonei può causare incidenti.

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

- Sorvegliare i bambini presenti nelle immediate vicinanze del forno. Il contatto diretto con il forno durante la cottura può causare ustioni!
- Prestare attenzione affinché i piccoli elettrodomestici compreso i cavi non vengano a contatto diretto con il forno o zone di cottura calde, perché l'isolamento di questi apparecchi non è resistente alle alte temperature.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la frittura. L'olio e i grassi possono prendere fuoco in seguito al surriscaldamento.
- Non sporcare il piano di cottura e non permettere che le fuoriuscite del contenuto delle pentole sporchino il piano. Evitare di rovesciare lo zucchero sul piano di vetroceramica, in quanto può reagire con il calore e provocare alterazioni irreversibili della superficie. Rimuovere subito eventuali residui.
- Non collocare le pentole bagnate sulle zone di cottura calde, perché possono provocare alterazioni irreversibili della superficie (macchie indelebili).
- Si devono usare pentole indicate dal produttore idonee al piano di cottura in vetroceramica.
- Se la superficie è screpolata, scollegare l'alimentazione per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- È vietato usare pentole con il fondo irregolare in quanto può danneggiare il piano di vetroceramica.
- Non appoggiare mai sullo sportello aperto del forno recipienti dalla massa superiore a 15 kg, e sul piano di cottura - 25 kg.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, raschietti metallici e neppure oggetti appuntiti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, perché possono graffiare la superficie e causare di conseguenza la rottura del vetro.
- È vietato usare il forno guasto. Tutte le riparazioni devono essere effettuate da un personale competente in possesso delle adeguate autorizzazioni.
- In ogni situazione causata da un guasto tecnico, si deve staccare l'alimentazione elettrica del forno e segnalare il guasto per la riparazione.
- È assolutamente necessario attenersi alle norme e disposizioni contenute nel presente manuale. Non consentire l'accesso a persone che non hanno familiarità con il contenuto del manuale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per il quale è stato concepito. Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento dell'ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

COME RISPARMIARE ENERGIA



Chi utilizza l'energia in modo responsabile, protegge non solo il budget domestico, ma agisce anche con consapevolezza a favore dell'ambiente naturale. Per cui sosteniamolo, risparmiamo l'energia elettrica! Il che si ottiene, procedendo nel seguente modo:

- **Utilizzo di stoviglie appropriate per cucinare.**

I tegami con il fondo piatto permettono di risparmiare fino all'1/3 di energia elettrica. Bisogna ricordarsi del coperchio, altrimenti il consumo dell'energia elettrica aumenta di quattro volte!

- **Adeguare le stoviglie alla superficie della zona di cottura.**

La stoviglia per cucinare non deve essere mai più piccola della zona di cottura.

- **Pulizia delle zone di cottura e dei fondi delle pentole.**

Le superfici sporche compromettono la trasmissione del calore – le parti sporche fortemente bruciate, spesso possono essere pulite solo con prodotti che inquinano notevolmente l'ambiente naturale.

- **Evitare di “guardare inutilmente dentro le pentole”.**

Non aprire più spesso del necessario lo sportello del forno.

- **Spegnere nel momento giusto e sfruttare il calore residuo.**

In caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5 - 10 minuti prima della fine prevista per la cottura. In tal caso si risparmia fino al 20% dell'energia elettrica.

- **Utilizzare il forno per cuocere grandi quantità di alimenti.**

La carne fino a 1kg di peso può essere preparata in un modo più economico nella pentola sul piano cottura.

- **Sfruttamento del calore residuo del forno.**

In caso di tempi di cottura prolungati oltre ai 40 minuti, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Attenzione! In caso di utilizzo del programmatore, impostare tempi di cottura più brevi.

- **Arrostimento in forno con termocircolazione e sportello chiuso.**

● **Chiusura accurata dello sportello del forno.** Il calore esce dalle superfici sporche delle guarnizioni dello sportello. Rimuovere subito lo sporco.

- **Non collocare la cucina in prossimità diretta di frigoriferi/congelatori.**

In questo caso, il consumo dell'energia elettrica aumenta inutilmente

DISIMBALLAGGIO



Per il trasporto l'apparecchio è stato protetto contro eventuali danni. Dopo il disimballaggio dell'apparecchio, si prega di eliminare gli elementi dell'imballo in un modo sicuro per l'ambiente.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio non sono nocivi all'ambiente naturale e sono adatti al recupero al 100%, il che è segnalato dai relativi simboli.

Attenzione! Alcuni materiali dell'imballaggio (ad es. sacchetti di polietilene, pezzi di polistirolo, ecc.), durante il disimballaggio vanno tenuti lontano dalla portata dei bambini.

ELIMINAZIONE DEGLI APPARECCHI USATI



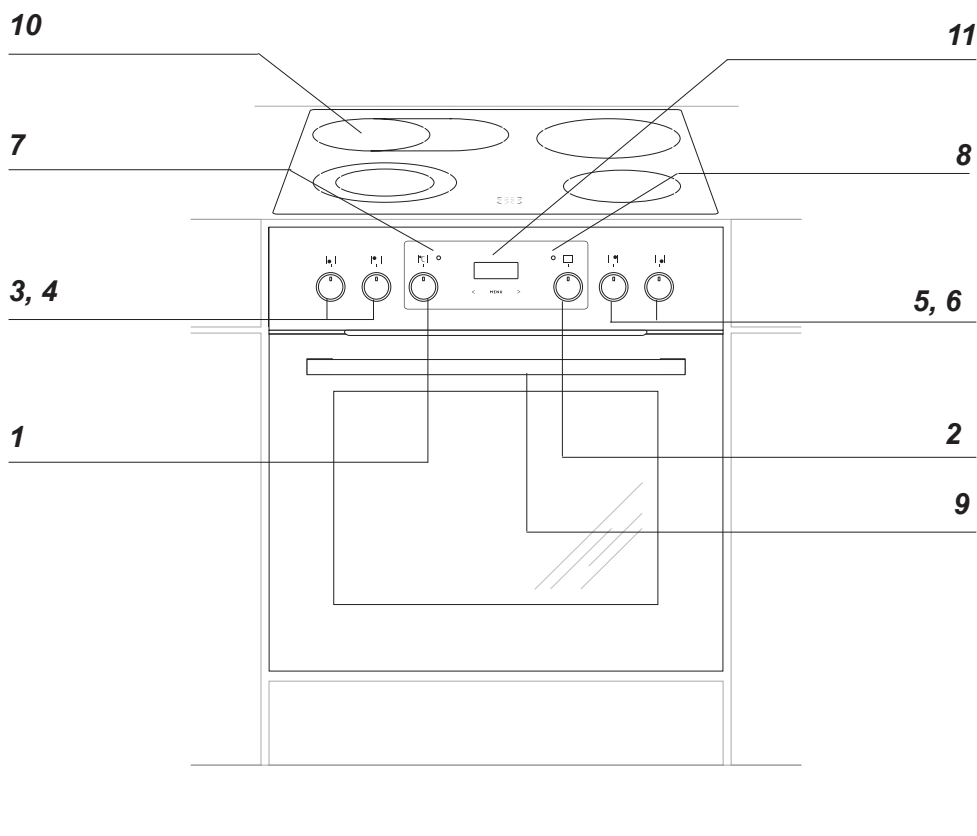
Questo elettrodomestico è marchiato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/CE e alla Legge polacca sull'apparecchiatura elettrica ed elettronica usata con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato.

Tale marchio informa sul fatto che l'apparecchio giunto alla fine vita non può essere eliminato insieme agli altri rifiuti domestici.

L'utente deve consegnarlo nel luogo destinato per la raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. I responsabili della raccolta dell'apparecchiatura di questo tipo, comprese le unità di raccolta locali, i negozi e le unità comunali creano un sistema che consente lo smaltimento di attrezzatura del genere.

Il comportamento corretto con l'attrezzatura elettrica ed elettronica usata consente di evitare le conseguenze dannose alla salute della gente e dell'ambiente naturale, derivanti dalla presenza di componenti pericolosi, dalla scorretta raccolta e trasformazione di tale apparecchiatura.

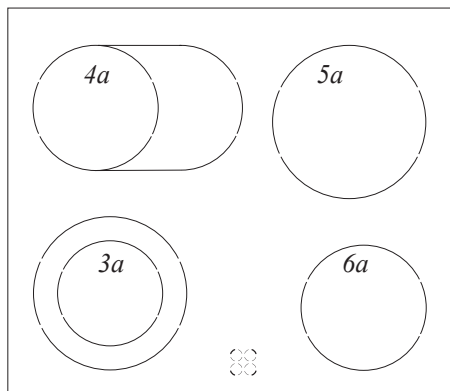
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1** Manopola per la regolazione della temperatura
2 Manopola della scelta della modalità di funzionamento del forno
3, 4, 5, 6 Manopole di controllo delle zone di cottura
7 Spia di controllo di regolazione della temperatura **L**
8 Spia di controllo del funzionamento del forno **R**
9 Manopola dello sportello del forno
10 Piano cottura in vitroceramica
11 Programmatore elettronico

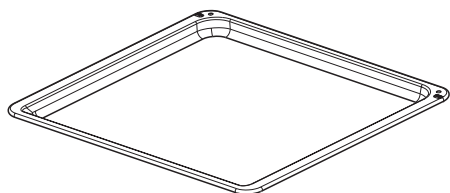
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Piano cottura in vetroceramica

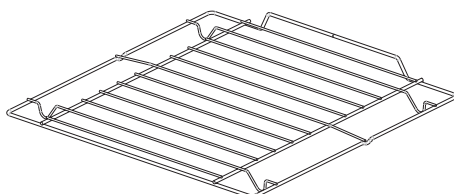


- 3a** \varnothing 18 / \varnothing 12 cm
- 4a** \varnothing 14 x 25 cm
- 5a** \varnothing 18 cm
- 6a** \varnothing 14,5 cm

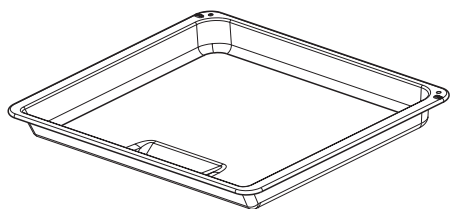
Accessori



Teglia per il pane



Grata per la griglia
(scala dell'essiccatore)

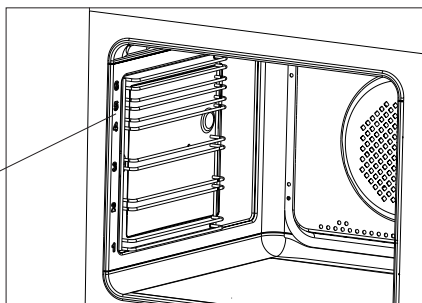


Teglia per l'arrosto



Termosonda

Guide metalliche



INSTALLAZIONE

Posizionamento della cucina

- L'apparecchio può essere installato in un ambiente asciutto e ben ventilato, il posizionamento dell'elettrodomestico deve garantire una buona accessibilità a tutti gli elementi di comando.
- Il forno appartiene alla classe Y, ovvero da un lato può essere accostato a un mobile alto o alla parete. I mobili da incasso devono avere un rivestimento e adesivi per il rivestimento che possano resistere alla temperatura di 100 ° C. In caso contrario, si possono deformare le superfici o può verificarsi il distacco del rivestimento.
- Le cappe devono essere montate in conformità alle istruzioni allegate.

1. Montaggio del piano in vetroceramica

- Lo spessore del piano del mobile deve essere da 28 a 40 mm, la profondità minima deve essere di 600 mm. Il piano del mobile deve essere piatto e ben livellato. Si deve proteggerlo bene dal lato accostato alla parete contro l'umidità e l'acqua.
- La distanza tra il bordo del foro e il bordo del piano del mobile dalla parte frontale deve essere almeno di 60 mm, e dal di dietro di minimo 50 mm.
- I mobili da incasso devono avere un rivestimento e adesivi per il rivestimento che possano resistere alla temperatura di 100 ° C. In caso contrario, si possono deformare le superfici o può verificarsi il distacco del rivestimento.
- I bordi del foro devono essere protetti con un materiale resistente all'assorbimento dell'umidità.
- Sotto il piano cottura si devono lasciare almeno 80 mm di spazio libero per consentire una corretta circolazione d'aria ed evitare il surriscaldamento della superficie in prossimità del piano.

* in alcuni modelli la guarnizione è incollata al piano di cottura

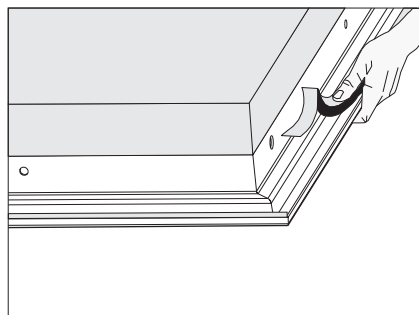
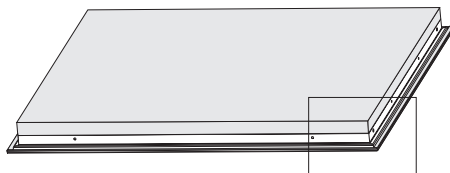
Montaggio della guarnizione in schiuma*

Prima di installare l'apparecchio sul piano di lavoro della cucina, sotto il telaio del piano di cottura, applicare la guarnizione in schiuma attaccata all'apparecchio.

È vietata l'installazione del dispositivo senza la guarnizione.

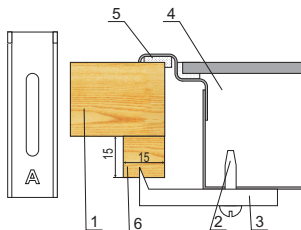
Posizionare la guarnizione sul dispositivo come segue:

- la pellicola protettiva deve essere rimossa dalla guarnizione,
- la guarnizione deve quindi essere incollata sul fondo del telaio (dis.)



INSTALLAZIONE

- Nel caso del piano di spessore di 28 mm oltre alle maniglie "A" si devono usare aggiuntivamente 4 blocchi di legno di dimensioni 15x15x50 mm. Le modalità di assemblaggio sono mostrate in Fig.
- Verificare se la guarnizione è aderente al piano.
- Avvitare leggermente dalla parte inferiore del piano.
- Pulire il piano, collocare il pannello nel foro e spingerlo al piano.
- Collocare la maniglia perpendicolarmente al bordo del pannello e avvitare al massimo.

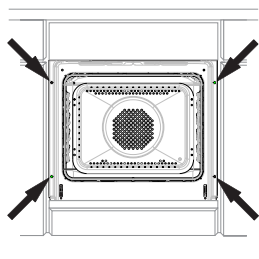


- 1 - piano
- 2 - vite
- 3 - maniglia di fissaggio
- 4 - piano di cottura in vetroceramica
- 5 - guarnizione del pannello
- 6 - blocco

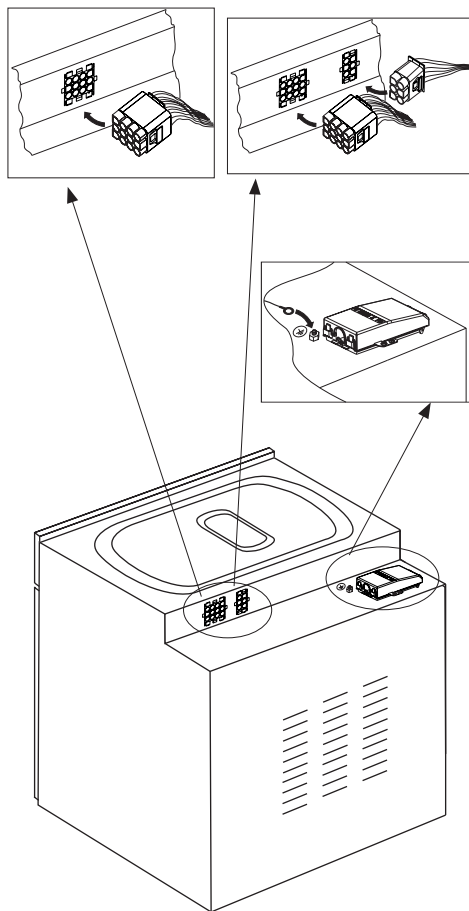
INSTALLAZIONE

2. Montaggio del forno:

- preparare un foro nel mobile per montare il forno
- allacciare il forno alla rete elettrica con l'alimentazione staccata,
- Introdurre il forno nel foro eseguito nel mobile e allacciare il forno al piano cottura. I connettori che costituiscono l'estremità finale della fascia dei cavi che escono dal piano di cottura, introdurre nelle prese nel pannello di controllo del forno, dis. B
- eseguire scrupolosamente la connessione del cavo di azzeramento del piano cottura (giallo-verde) con il morsetto di azzeramento del forno (contrassegno \oplus) collocato in prossimità della connessione, dis. B
- introdurre il forno totalmente nel foro proteggendolo contro la rimozione con quattro viti indicate sul dis. A



dis. A

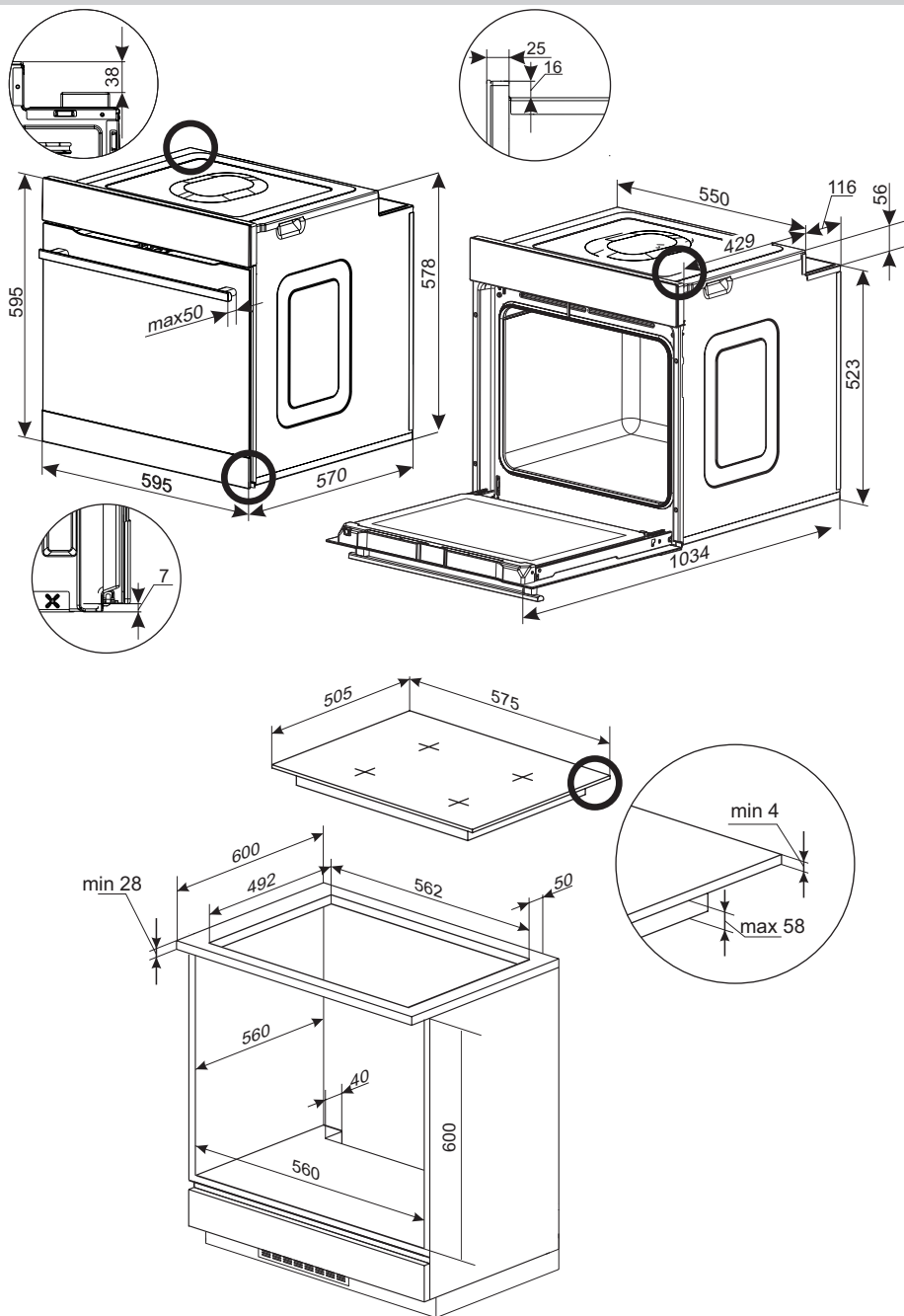


dis. B

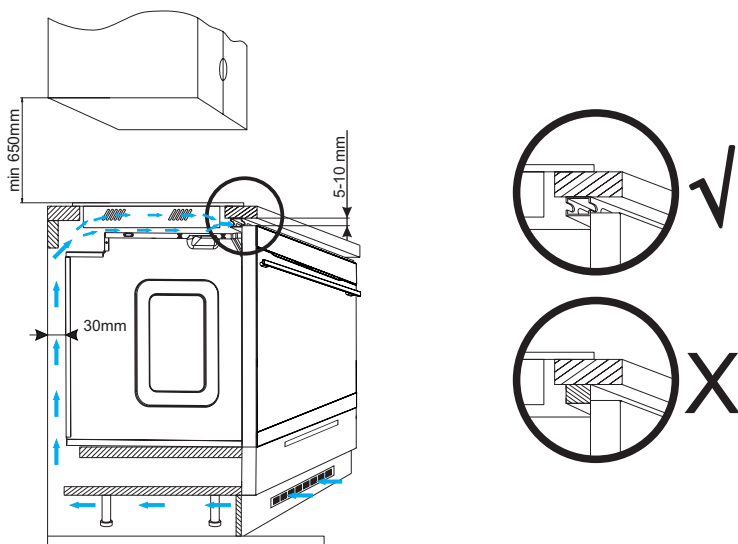
Attenzione!

Eseguire il montaggio con la corrente elettrica staccata.

INSTALLAZIONE



INSTALLAZIONE



INSTALLAZIONE

Allacciamento all'impianto elettrico

Attenzione!

L'allacciamento alla rete va effettuato solo da un personale qualificato in possesso delle opportune autorizzazioni. È vietato apportare autonomamente modifiche all'impianto elettrico.

Indicazioni per l'installatore

Il forno è predisposto in fabbrica per corrente alternata trifase (400V 3N~50Hz). La tensione nominale degli elementi riscaldanti della cucina è di 230 V. L'adattamento del forno ad un'alimentazione monofase (230V) è possibile ponticellando opportunamente i morsetti sulla morsettiera secondo lo schema elettrico. Lo schema dei collegamenti si trova in prossimità del punto di allacciamento del forno. L'accesso al listello è possibile in seguito alla rimozione del tappo del punto di allacciamento tramite lo sblocco dei ganci con un cacciavite piatto. Occorre ricordarsi della scelta appropriata del cavo di allacciamento, prendendo in considerazione il tipo di allacciamento e la potenza nominale della cucina. Il cavo di allacciamento deve essere fissato con un morsetto dell'allacciamento della cucina.

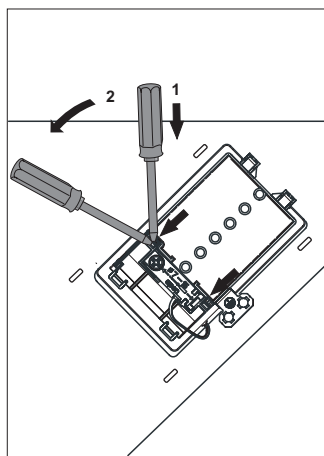
Attenzione!

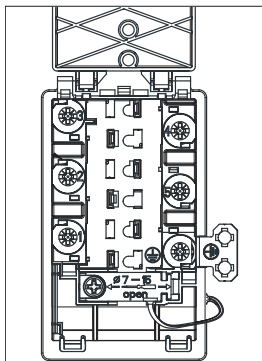
Ricordarsi di collegare il circuito di protezione al morsetto di collegamento della cucina contrassegnato da \oplus . Impianto elettrico che alimenta la cucina e dovrebbe avere un interruttore di sicurezza che consenta di interrompere l'alimentazione elettrica in caso di emergenza. La distanza minima tra i connettori dell'interruttore di sicurezza deve ammontare a 3 mm.

Prima di allacciare il forno all'impianto elettrico, bisogna prendere conoscenza delle informazioni contenute sulla targhetta nominale e sullo schema dei collegamenti.

Attenzione! L'installatore è tenuto consegnare all'utente "Il certificato di allacciamento della cucina all'impianto elettrico" (posto nel libretto di garanzia).

Un diverso allacciamento da quello illustrato sullo schema può causare il suo danneggiamento.





SCHEMA DEI COLLEGAMENTI POSSIBILI

Attenzione! Tensione degli elementi riscaldanti 230V.

Attenzione! In tutti i collegamenti il cavo di sicurezza deve essere collegato con il morsetto \perp PE.



Tipo di cavo di allacciamento raccomandato

1	Sulla rete di 230 V collegamento monofase con cavo neutro, i ponti collegano i morsetti 1-2-3 e 4-5, il cavo di sicurezza con \perp	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Sulla rete di 400/230 V il collegamento bifase con cavo neutro, i ponti collegano i morsetti 2-3 e 4-5, cavo di sicurezza con \perp	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Sulla rete di 400/230 V il collegamento trifase con cavo neutro, i ponti collegano i morsetti 4-5, i cavi di fase collegati a 1, 2 e 3, cavo neutro al 4-5, cavo di sicurezza con \perp	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²

Cavi di fase - L1=R, L2=S, L3=T; N – cavo neutro; PE – cavo di sicurezza

USO

Prima della prima attivazione del forno

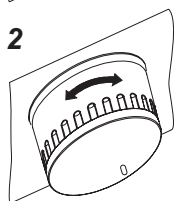
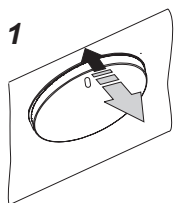
- rimuovere gli elementi dell'imballo, pulire l'interno del forno dagli imballi protettivi di fabbrica,
- estrarre gli accessori del forno e lavarli con acqua calda con un detersivo per i piatti,
- attivare la ventola o aprire la finestra,
- ruotare la manopola funzioni forno in posizione  o  (vedi capitolo: *Funzionamento del programmatore e controllo del forno*),
- preriscaldare il forno (a 250°C, per circa 30 minuti), rimuovere lo sporco e lavare accuratamente.

Attenzione! Rimuovere la pellicola di protezione dalle guide telescopiche prima di attivare il forno.

Le manopole sono „nascoste” nel pannello di comando, per selezionare la funzione si deve:

1. premere delicatamente la manopola e poi lasciarla,
2. impostare sulla funzione scelta.

I segni sulla circonferenza della manopola corrispondono alle diverse funzioni del forno.



Attenzione!

Nei forni dotati del programmatore elettronico, dopo l'allacciamento alla rete sul display sarà visualizzato l'orario lampeggiante „0.00”.

Impostare l'ora corrente sul programmatore (vedi *uso del programmatore*). La mancata impostazione dell'orario attuale impedisce il funzionamento del forno.

Importante!

IL programmatore elettronico è dotato di sensori, funzionano toccandoli con il dito sulla superficie contrassegnata. Ogni modifica del sensore viene confermata da un segnale acustico. La superficie dei sensori deve essere pulita.

Importante!

La cavità del forno deve essere lavata solo con l'acqua calda con una piccola quantità di detersivo liquido per i piatti.

USO

Uso del piano di cottura

Scelta delle stoviglie

Il diametro e la forma del fondo delle pentole e dei tegami scelti correttamente devono corrispondere al diametro e alla forma della zona di cottura. Per i tegami a forma di teglia è predisposta una speciale zona di cottura allargata dalle dimensioni 14x25 cm. **Non si devono usare le pentole con il fondo concavo o convesso.** Occorre ricordarsi che le pentole devono essere sempre munite del relativo coperchio. Si raccomanda di usare pentole con un fondo spesso.

Le superfici sporche delle zone di cottura e delle pentole impediscono il pieno utilizzo del calore.



Scelta della potenza di riscaldamento

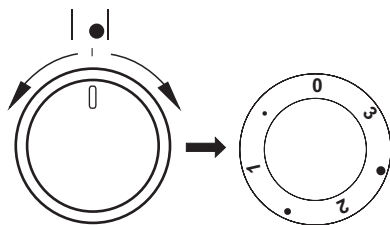
Le zone di cottura sono dotate di una diversa potenza di riscaldamento. La potenza di riscaldamento può essere regolata gradualmente, girando la manopola verso destra o verso sinistra. La manopola è „nascosta” nel pannello di comando, per scegliere la funzione della potenza di riscaldamento si deve:

- premere delicatamente e poi lasciare la manopola,
- impostare sulla posizione desiderata.

Le tacche sulla circonferenza della manopola corrispondono alle successive posizioni realizzate del campo di cottura.

Le successive posizioni sulla manopola

- 0 Disattivazione
- Minimo, scaldamento
- 1 Stufatura delle verdure, cottura lenta
- Cottura delle minestre, di grande quantità di alimenti
- 2 Frittura lenta
- Arrostitimento della carne, pesci
- 3 Massimo, scaldamento veloce, cottura veloce, frittura veloce

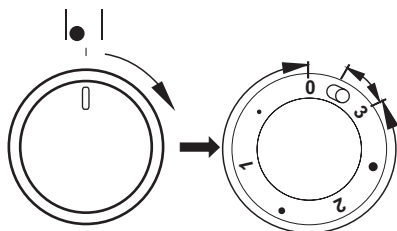


USO

Attivazione e disattivazione della doppia zona di cottura

Importante!

È consentita l'attivazione della zona di cottura esclusivamente girando la manopola in senso orario. L'attivazione in senso antiorario può danneggiare l'interruttore.

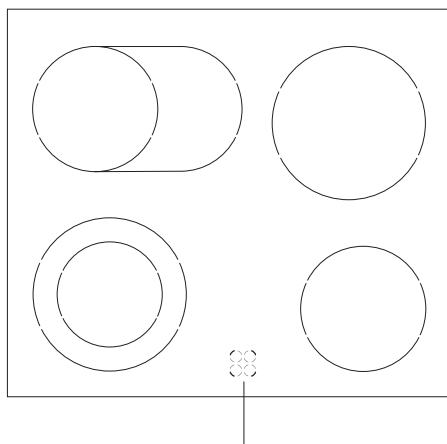


Nell'ambito „0 • 1 • 2 • 3” della manopola funziona la zona di cottura interna ed è possibile una regolazione scorrevole della quantità di calore fornito alla pentola. Un giramento momentaneo della manopola alla posizione segnalata - ∞, causa l'attivazione della zona di cottura esterna. Da quel momento è possibile regolare scorrevolmente la quantità di calore fornita alla pentola da ambedue le zone di cottura (interna ed esterna) perché l'interruttore interno disattiverà queste zone solamente dopo l'impostazione della manopola sulla posizione 0.

Indicatore del riscaldamento della zona di cottura

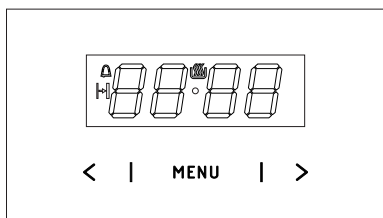
L'indicatore della zona di cottura si accende quando la temperatura della relativa zona di cottura supera e 50°C .

L'illuminazione dell'indicatore di riscaldamento della zona di cottura avverte le persone dal casuale contatto della zona di cottura calda. Dopo la disattivazione del riscaldamento della zona di cottura, per altri 5-10 minuti è ancora in possesso dell'energia termica, che può essere opportunamente sfruttata ad esempio per riscaldare o mantenere calde le pietanze senza dover attivare la zona di cottura.



Indicatore del riscaldamento della zona di cottura

Orologio elettronico



MENU - sensore per selezionare la modalità di funzionamento

> - sensore Più

< - sensore Meno

🕒 - simbolo di prontezza al lavoro

🔔 - simbolo del contaminuti

🕒 - simbolo del tempo di funzionamento

Impostazione e correzione dell'orario corrente

- In seguito, all'allacciamento del forno alla rete elettrica (o ricollegamento a causa di un'interruzione di corrente), il display lampeggerà 0•00.
- Tocca e tieni premuto il sensore MENU fino a quando viene emesso un segnale acustico, sul display viene inoltre visualizzato il simbolo 🕒. Il punto sotto il simbolo inizierà a lampeggiare.
- Impostare l'orario corrente utilizzando i sensori entro 7 secondi < / >.

Dopo circa 7 secondi, l'ora impostata verrà salvata e il punto sottostante 🕒 smetterà di lampeggiare.

Se si desidera modificare il tempo impostato, toccare e tenere premuti entrambi i sensori < / > fino a quando viene emesso un segnale acustico. Inoltre, il punto sotto il simbolo 🕒 inizierà a lampeggiare, a questo punto sarà possibile apportare modifiche all'orario impostato.

Attenzione: Il forno può essere attivato quando sul display appare il simbolo 🕒.

Contaminuti

È possibile attivare la funzione di contaminuti indipendentemente dallo stato di altre funzioni del programmatore. L'intervallo che è possibile impostare è compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.


- Tocca e tieni premuto il sensore MENU finché si sente un segnale acustico. Sul display lampeggerà il simbolo 🔔.
- Imposta l'ora del contaminuti con i sensori < / >, dopo l'impostazione corretta, dopo circa 7 secondi di accensione il simbolo sul programmatore 🔔 diventerà fisso. Trascorso il tempo dichiarato, verrà emesso un segnale acustico e il simbolo del contaminuti 🔔 inizierà a lampeggiare.
- Per disattivare il segnale sonoro toccare e tenere premuto il sensore MENU oppure toccare e tenere premuti contemporaneamente i sensori < / >, il simbolo, 🔔 si spegnerà e il display visualizzerà l'ora corrente.


Attenzione: Se il segnale audio non viene disattivato manualmente, si spegnerà automaticamente dopo circa 7 minuti.


Durata del funzionamento

Con questa funzione è possibile impostare il tempo dopo il quale il forno dovrebbe terminare il suo funzionamento.

- Per attivare la funzione di funzionamento semiautomatico, impostare la funzione delle funzioni del forno sulla funzione desiderata e la funzione della temperatura desiderata.
- Tocca e tieni premuto il sensore MENU finché appare brevemente un messaggio sul display *dur*, simbolo 🕒 lampeggerà.
- Impostare l'orario di funzionamento con i sensori < / >, l'intervallo di tempo di funzionamento va da 1 minuto a 10 ore.

Dopo circa 7 secondi il display visualizzerà nuovamente l'ora corrente e sul display comparirà il simbolo . Ciò indicherà che le impostazioni sono state eseguite correttamente e il forno inizierà a funzionare.

Trascorso il tempo impostato, il forno si spegnerà automaticamente, verrà emesso un segnale acustico, e il simbolo  lampeggerà.

- Impostare la manopola delle funzioni in posizione 0 e la manopola di controllo della temperatura in posizione di disattivazione.
- Per disattivare il segnale acustico, tocca e tieni premuto il sensore MENU oppure toccare e tenere premuti contemporaneamente i sensori $</>$,
- simbolo  si spegnerà e il display visualizzerà l'ora corrente.

Annullamento delle impostazioni

È possibile reimpostare il timer o la durata di funzionamento in qualsiasi momento.

- Per cancellare le impostazioni di durata, toccare contemporaneamente i sensori $</>$.
- Per annullare l'impostazione del contaminuti, selezionare con il sensore MENU funzione del contaminuti, quindi toccare contemporaneamente sensori $</>$.

Cambiamento della tonalità del segnale acustico.

Il programmatore è dotato della possibilità di modificare il tono del segnale sonoro.

- Per modificare il tono del segnale acustico, toccare e tenere premuti contemporaneamente i sensori $</>$ finché viene emesso un segnale acustico.
- Toccare il sensore MENU, per selezionare la funzione cambio tono, sul display lampeggerà un messaggio *ton 1*.

- Selezionare il tono appropriato con il sensore $>$ nell'intervallo 1-3, con il sensore $<$ da 3- a 1.

Modifica della luminosità del display

Il programmatore ha la possibilità di modificare la luminosità del display nell'intervallo da 1 a 9, dove 1 indica l'impostazione più scura e 9 la più luminosa. Il valore inserito si applica quando l'orologio è inattivo (ovvero l'utente non ha toccato nessuno dei sensori per almeno 7 secondi).

- Per modificare la luminosità del display, toccare e tenere premuti contemporaneamente i sensori $</>$ finché si sente un segnale acustico.
- Toccare il sensore MENU, per selezionare la funzione *bri 9* (primo tocco causerà passaggio alla funzione *tono 1*, secondo alla *bri 9*).
- Selezionare la luminosità desiderata con il sensore $>$ nell'intervallo da 1- a 9, se con sensore $<$ nell'intervallo da 9-a 1.

Attenzione: Quando l'orologio è attivo (ovvero l'utente ha toccato uno dei sensori durante gli ultimi 7 secondi) la luminosità del display è massima.

Modalità notturna

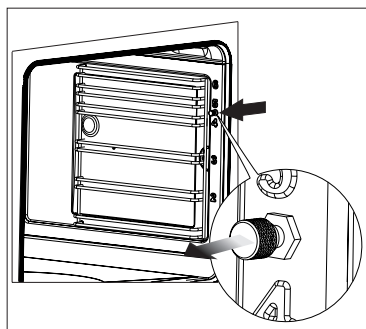
Nelle ore da 22.00 alle 6.00 l'orologio riduce automaticamente la luminosità del display.

USO

Sonda di temperatura della carne

La sonda di temperature della carne può essere utilizzata collegandola alla presa della sonda del forno. Regolazione e portata del display: da 30°C a 99°C, Precisione: 1 grado, Valore predisposto: 80°C.

Nota: La presa della sonda è protetta da un cappuccio. Il cappuccio deve essere rimosso prima di utilizzare la sonda.



Quando la temperatura della sonda supera 0°C, la sonda viene riconosciuta automaticamente.

Se la sonda è collegata, le due cifre a sinistra indicano la temperatura effettiva della sonda di carne e le due cifre a destra indicano la temperatura impostata.

Se la temperatura della sonda è inferiore alla temperatura minima impostabile di 30°C, il display visualizza "30". Se la temperatura della sonda è superiore alla temperatura massima impostabile di 99°C, il display visualizza la temperatura massima impostabile. Non appena viene collegato il connettore della sonda per misurare la temperatura della carne, il programma si avvia e la temperatura nominale viene impostata a 80°C. Il valore di temperatura impostato può essere modificato finché i valori di temperatura sono visualizzati, ma non mentre l'orologio è in modalità di avviamento. L'allarme

della sonda per misurare la temperatura della carne può essere annullato premendo un tasto qualsiasi.

Un programma della sonda attivo o un allarme impostato può essere cancellato scollegando la sonda e premendo un tasto qualsiasi.

Si consiglia di usare la sonda di temperatura durante la cottura di grandi porzioni di carne (1 kg o maggiori).

Si sconsiglia di usare la sonda di temperatura per la frittura di carne con l'osso e pollame.

Se non si fa uso della sonda di temperatura occorre rimuoverla dalla presa e inserirla al di fuori del vano del forno.

Attenzione: Utilizzare solo la sonda fornita con il forno.

Temperatura della termosonda

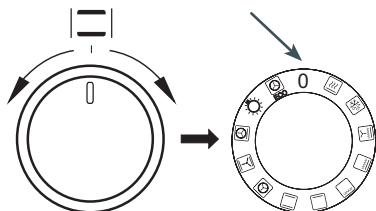
Tipi di carne	Temperatura (°C)
Maiale	85 - 90
Manzo	80 - 85
Vitello	75 - 80
Agnello	80 - 85
Selvaggina	80 - 85

Manopole del forno

Il forno può essere riscaldato mediante una resistenza inferiore, una resistenza superiore, una resistenza della circolazione dell'aria calda o del grill. È possibile utilizzare la manopola di funzionamento per selezionare la funzione desiderata.

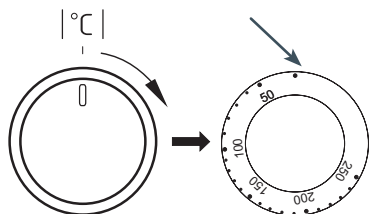
La figura seguente illustra le funzioni (in un ordine specifico) poste sulla manopola:

Posizione off



È possibile impostare la temperatura utilizzando la manopola di controllo della temperatura. I valori di temperatura si trovano sulla manopola come di seguito:

Posizione off



Attenzione: L'avvio del funzionamento del forno è possibile solo dopo aver impostato l'apposita funzione e selezionato la temperatura di esercizio.

Funzione del forno

Di seguito troverete una descrizione di ciascuna delle funzioni di cui è dotato il vostro forno

0

Modalità forno spento

Riscaldamento veloce

Termocircuito e grill attivi. Per il preriscaldamento del forno.



Scongelatura

Funzione utile durante lo scongelamento degli alimenti. Solo il ventilatore è acceso, senza riscaldamento



Ventilatore, grill e resistenza superiore

L'impiego di questa funzione abbrevia il tempo di grigliatura ed esalta il sapore finale dei cibi.



Arrostitore rinforzato (Super grill)

L'abilitazione della funzione "super grill" consente di tostare mentre la resistenza superiore è accesa. La funzione consente di ottenere una temperatura più elevata nello spazio superiore della cavità del forno, il che permette una migliore rosolatura delle vivande e di cuocere porzioni maggiori.



Tostatura

La "grigliatura" superficiale si utilizza per l'arrostimento di piccole porzioni di carne: bistecche, cotolette, pesci, toast, salsicce, sfornati (lo spessore della pietanza arrostita non deve essere maggiore di 2-3 cm, durante la cottura essere voltata).



Resistenza inferiore

Quando la manopola si trova in questa posizione il forno si riscalda solamente con la resistenza inferiore. La cottura finale delle torte dal basso (ad esempio le torte umide e farcite con frutta).



Resistenza superiore e inferiore (modalità convenzionale)

L'impostazione della manopola su questa posizione consente di riscaldare il forno in modo convenzionale. È perfetto per cuocere dolci, carne, pesce o pane (necessario preriscaldare il forno e utilizzare una teglia scura). La cottura avviene su un unico livello.



Circolazione dell'aria calda

Posizionando la manopola in questo modo si ottiene il riscaldamento forzato del forno tramite un termoventilatore posto al centro della parete posteriore del vano del forno. In confronto al forno convenzionale si usano temperature inferiori per la cottura. L'impiego di questo metodo di riscaldamento permette di ottenere una circolazione uniforme del calore intorno alle pietanze in cottura.



Ventola, resistenza inferiore e resistenza superiore

Funzione simile alla modalità convenzionale, ma la distribuzione del calore è uniforme in tutto il vano del forno.



Circolazione dell'aria calda e resistenza inferiore

Questa posizione della manopola realizza la funzione di termo circolazione e di resistenza inferiore attiva ottenendo una temperatura più elevata nello spazio inferiore della cavità del forno. Grande quantità di calore dal basso, torte umide, pizza.



Illuminazione del forno

Impostando questa funzione si accende l'illuminazione all'interno del vano del forno



Termocircuito eco

Con questa funzione, viene attivato il riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la preparazione dei pasti. In questa posizione della manopola, l'illuminazione del forno è spenta.






Spie di controllo

L'accensione del forno è segnalata dall'accensione della spia di controllo del termoregolatore - L. Lo spegnimento della spia di controllo L è un segnale che indica che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Se le ricette di cottura consigliano di inserire la pietanza nel forno preriscaldato, è opportuno farlo non prima dello spegnimento della prima spia L. Durante la cottura la spia L si accenderà e spegnerà periodicamente (mantenendo la temperatura all'interno del vano del forno). L'attivazione del forno è segnalata anche dall'accensione della spia di funzionamento R.

Uso del grill

La tostatura dei cibi è il risultato dell'impatto dei raggi infrarossi emessi dalla resistenza incandescente.

Per attivare la tostatura, impostare la manopola delle funzioni sulla posizione  oppure  oppure .

Preriscaldare il forno per circa 5 minuti (lo sportello del forno deve essere chiuso)

Posizionare la teglia con il cibo nel forno al livello opportuno. Se si grigliano cibi sulla griglia, posizionare sotto una leccarda per raccogliere il grasso che cola.

Per i programmi „grill” e ”super grill” occorre impostare la temperatura massima a 220 °C, mentre nel caso del programma “grill ventilato” al massimo a 190 °C.

Attenzione: Le parti accessibili (ad es. lo sportello del forno) diventano calde quando il forno è in funzione. Il funzionamento del forno deve essere costantemente sorvegliato, i bambini non devono stare vicino al dispositivo di funzionamento, in quanto possono ustionarsi.

COTTURA NEL FORNO - CONSIGLI PRATICI

Cibo da cucinare

- si raccomanda di introdurre nel forno gli impasti sulle teglie che sono in dotazione standard del forno,
- le torte possono essere preparate sulle teglie e forme trovabili in commercio, che devono essere appoggiate sulla griglia, per la cottura nel forno si raccomanda di utilizzare preferibilmente stampi di colore nero, **che trasmettono meglio il calore e accorciano il tempo di cottura**,
- non raccomandiamo l'uso di stampi o teglie dalla superficie chiara e lucida in caso di riscaldamento convenzionale del forno (resistenza superiore + inferiore) l'uso di teglie di questo tipo possono far sì che la parte inferiore delle torte resti cruda,
- durante il funzionamento del termocircuito non è necessario il riscaldamento preliminare della cavità del forno, per altri tipi di riscaldamento, prima di introdurre la pietanza nel forno, la cavità del forno deve essere preriscaldata,
- prima di togliere la torta dal forno verificare la qualità di cottura usando uno stuzzicadenti di legno (se, nell'estrarlo, si presenta asciutto e pulito, significa che la cottura è terminata),
- si consiglia di lasciare la pietanza nel forno dopo la sua disattivazione per altri circa 5 minuti,
- le temperature della cottura effettuata con la funzione di termocircuito sono di solito inferiori di circa 20 – 30 gradi rispetto alla cottura convenzionale (con l'uso della resistenza superiore ed inferiore),
- i parametri dei dolci riportati nella tabella sono indicativi e possono essere corretti a seconda delle proprie esperienze e preferenze culinarie,
- se le informazioni riportate nei libri da cucina sono molto diverse dai valori riportati sul manuale d'uso siete pregati di applicare quelle del manuale.

Cottura delle carni

- cuocere nel forno pezzi di carne superiori a 1 kg, si raccomanda di cucinare i pezzi più piccoli sul piano di cottura
- per la cottura nel forno si raccomanda l'uso di stampi resistenti al calore con le maniglie resistenti alle alte temperature,
- in caso di cottura sulla griglia o girarrosto si consiglia di collocare sotto una teglia con un po' d'acqua,
- almeno una volta, a metà cottura, si raccomanda di voltare la carne, durante la cottura si raccomanda inoltre di aggiungere il sugo o dell'acqua calda salata, la carne non può essere bagnata con l'acqua fredda.

COTTURA NEL FORNO - CONSIGLI PRATICI

Funzione di riscaldamento ECO

- Utilizzando la funzione di riscaldamento ECO, viene attivato un metodo di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la preparazione delle pietanze,
- non si può ridurre il tempo di cottura attraverso l'impostazione di temperature superiori, si sconsiglia inoltre il preriscaldamento del forno prima della cottura,
- non si devono modificare le impostazioni della temperatura durante la cottura né aprire la porta durante la cottura.

Parametri raccomandati quando si utilizza la funzione di riscaldamento ECO

Tipo di cottura della pietanza	Funzione del forno	Temperatura (°C)	Livello	Tempo: (min.)
Pan di Spagna	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Torta lievitata/ torta con fecola di patate	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Pesce	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Manzo	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Maiale	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

COTTURA NEL FORNO - CONSIGLI PRATICI

Forno a circolazione forzata (resistenza + ventola)

Tipo di cottura della pietanza	Funzione del forno	Temperatura [°C]	Livello	Tempo [min.]
Pan di Spagna		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Torta lievitata/ torta con fecola di patate		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Torta lievitata/ torta con fecola di patate		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pesce		210 - 220	2	45 - 60
Pesce		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pesce		190	2 - 3	60 - 70
Salsicce		220	4	14 - 18
Manzo		225 - 250	2	120 - 150
Manzo		160 - 180	2	120 - 160
Maiale		160 - 230	2	90 - 120
Maiale		160 - 190	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Pollo		175 - 190	2	60 - 70
Verdure		190 - 210	2	40 - 50
Verdure		170 - 190	3	40 - 50

I tempi sono validi, se non diversamente indicato, per il forno non riscaldato. Per il forno preriscaldato, i tempi indicati devono essere ridotti di circa 5-10 minuti.











¹⁾ Riscaldare il forno vuoto

²⁾ Il tempo riportato si riferisce alle pietanze in stampi piccoli

Attenzione: I parametri riportati nella tabella sono orientativi e possono essere corretti in funzione delle proprie esperienze e preferenze culinarie.

PIETANZE DI PROVA. In conformità alla norma EN 60350-1.


Cottura dei dolci

Tipo della pie- tanza	Accessori	Livello	Funzione di riscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Dolci piccoli	Teglia per il pane	4		160 ¹⁾	28 - 32
	Teglia per il pane	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Teglia per il pane	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Teglia per il pane Teglia per l'arrosto	2 + 4 2 – teglia per il pane o per l'arrosto 4 - teglia per il pane		150 ¹⁾	27 - 30
Pasta frolla (strisce)	Teglia per il pane	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Teglia per il pane	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Teglia per il pane	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Teglia per il pane Teglia per l'arrosto	2 + 4 2 – teglia per il pane o per l'arrosto 4 - teglia per il pane		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Torta di spugna priva di grassi	Griglia + teglia per dolci con il rivestimento nero Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Torta Charlotte di mele	Griglia + 2 teglie per dolci con il rivestimento nero Ø 20 cm	2 Le teglie vengono posizionate sulla griglia diagonalmente dalla parte posteriore destra, sulla parte anteriore sinistra		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾Preriscaldare il forno vuoto, non utilizzare la funzione di riscaldamento rapido. .

PIETANZE DI PROVA. In conformità alla norma EN 60350-1.

Grigliate

Tipo della pietanza	Accessori	Livello	Funzione di riscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Toast con il pane bianco	Griglia	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hamburger di manzo	Griglia + teglia per l'arrosto (raccogli gocce)	4 - griglia 3 – teglia per l'arrosto		220 ¹⁾	1 pagina 13 - 18 2 pagina 10 - 15

¹⁾ Riscaldare il forno vuoto attivandolo per 8 minuti, non usare la funzione di riscaldamento rapido.

Cottura al forno

Tipo della pietanza	Accessori	Livello	Funzione di riscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero	Griglia + teglia per l'arrosto (raccogli gocce)	2 - griglia 1 – teglia per l'arrosto		180 - 190	70 - 90
	Griglia + teglia per l'arrosto (raccogli gocce)	2 - griglia 1 – teglia per l'arrosto		180 - 190	80 - 100

I tempi sono validi, se non diversamente indicato, per il forno non riscaldato. Per il forno preriscaldato, i tempi indicati devono essere ridotti di circa 5-10 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

L'attenzione nella pulizia e manutenzione influiscono sul rendimento e sulla durata della cucina.

Prima di iniziare la pulizia, spegnere il forno, assicurandosi che tutte le manopole siano in posizione *spenta*. Raffreddare il forno prima di procedere alla pulizia.

Piano cottura in vetroceramica


- Il piano di cottura deve essere regolarmente pulito dopo ogni utilizzo. Per quanto è possibile si raccomanda il lavaggio del piano cottura quando è caldo (dopo lo spegnimento dell'indicatore del riscaldamento della zona di cottura. Impedire l'accumulo dello sporco sul piano di cottura e non permettere che le fuoriuscite del contenuto delle pentole sporchino il piano e lo brucino.
- Non si devono usare detergenti abrasivi come polveri abrasive, paste abrasive, pietre abrasive, pomici, pagliette metalliche ecc. Possono graffiare la superficie del piano cottura, causando danni irreversibili.
- Si consiglia di utilizzare detergenti delicati, come tutti i tipi di liquidi o emulsioni che rimuovono i grassi. In particolare, si raccomanda l'uso dei prodotti speciali per la pulizia e manutenzione degli elettrodomestici (descrizione sulle successive pagine del manuale). In caso di mancata disponibilità dei prodotti raccomandati, consigliamo di usare la soluzione di acqua calda con aggiunta del detersivo per piatti.
- Per pulire la superficie di cottura usare il panno morbido e delicato, ben assorbente.
Il piano in vetroceramica dopo il lavaggio deve essere accuratamente asciugato.
- Si deve prestare una particolare attenzione affinché il piano di cottura in vetroceramica non subisca danni, non venga graffiato o crepato a causa degli urti dei coperchi metallici delle pentole o altri oggetti con bordi appuntiti.



Attenzione! La lama affilata deve essere protetta spostando il rivestimento (basta premere con il pollice). Usandolo prestare attenzione - rischio di ferite – tenere lontano dalla portata dei bambini.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

Forno

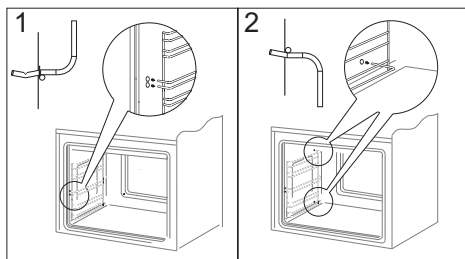
- Il forno deve essere pulito dopo ogni uso. Per la pulizia del forno accendere l'illuminazione, il che garantisce una migliore visibilità dello spazio da pulire.
- La cavità del forno deve essere pulita utilizzando l'acqua calda con una piccola quantità di detersivo liquido per i piatti.
- **Pulizia a vapore -Steam Clean:**
 - versare 0,25 l d'acqua (1 bicchiere), sulla teglia collocata nel forno al primo livello dal basso,
 - chiudere lo sportello del forno,
 - impostare la manopola del regolatore di temperatura in posizione 50°C, e la manopola delle funzioni sulla posizione della resistenza inferiore ,
 - riscaldare la cavità del forno per circa 30 minuti,
 - al termine del processo di pulizia, aprire la porta del forno, pulire l'interno del vano con una spugnetta o un panno, dopo di che lavare usando l'acqua calda con il detersivo da stoviglie.
- Dopo il lavaggio della cavità del forno asciugarla.
- Gli elementi verniciati del forno devono essere lavati con l'acqua calda un con detersivo liquido per i piatti.
- Non devono essere usati liquidi contenenti gli acidi organici (ad esempio acido citrico), che possono causare la comparsa di macchie indelebili oppure l'opacità della vernice ceramica.

Importante!

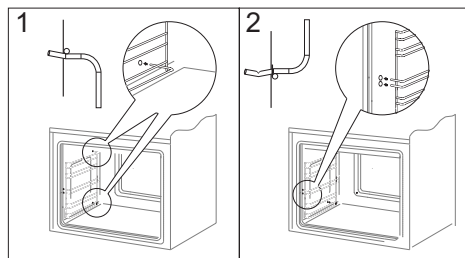
Per la pulizia e la manutenzione non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette metalliche o oggetti appuntiti.

Per pulire la facciata dell'apparecchio usare solamente l'acqua calda con piccola quantità di detersivo per piatti o vetri. Non usare alcun detersivo.

- I fori contrassegnati dalla lettera **D** sono dotati delle guide di filo di ferro facilmente estraibili che consentono di introdurre ed estrarre i contenitori nel forno. Per la loro pulizia tirare il gancio a scatto posto sulla parte anteriore poi inclinare la guida ed estrarla dal gancio posteriore.



Rimozione delle griglie



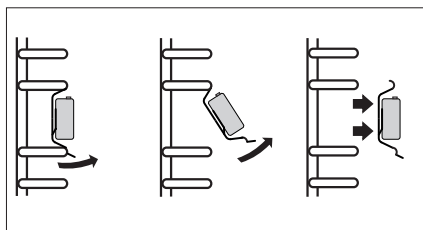
Collocazione delle griglie

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

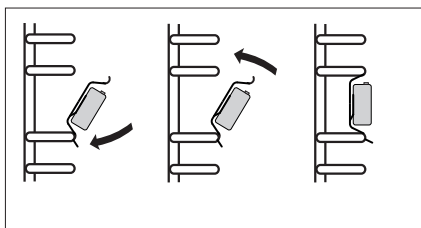
- I forni contrassegnati dalle lettere **Dp** sono dotati delle guide telescopiche inossidabili fissate alle guide di filo di ferro. Le guide devono essere rimosse e lavate insieme alle guide di filo di ferro. Prima di collocare le teglie sulle guide le si devono estrarre (se il forno è caldo le guide devono essere estratte agganciando il bordo posteriore della teglia al paraurti collocato sulla parte anteriore delle guide telescopiche) e successivamente spingerle nel forno insieme alla teglia.

Attenzione!

Le guide telescopiche non devono essere lavate in lavastoviglie.



Rimozione delle guide telescopiche



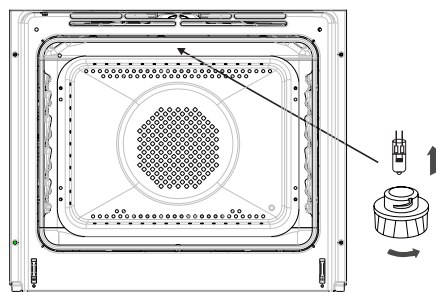
Collocazione delle guide telescopiche

Sostituzione della lampadina di illuminazione del forno

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Attenzione: Fare attenzione a non toccare la lampadina alogena direttamente con le dita!

1. Togliere l'alimentazione del forno
2. Rimuovere gli inserti del forno.
3. Svitare e lavare il paralume, ricordandosi di asciugarlo.
4. Rimuovere la lampada alogena usando un panno o la carta. Se necessario sostituire la lampada alogena con una nova G9 -tensione 230V -potenza 25W
5. Collocare la lampada in modo preciso nella presa.
6. Avvitare il rivestimento della lampadina.



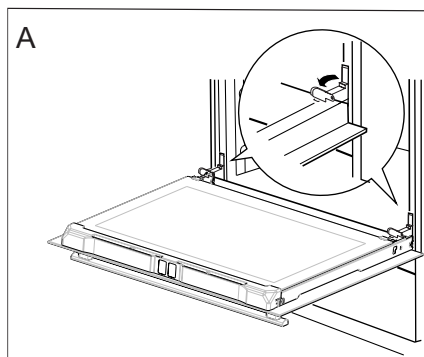
Illuminazione del forno

Attenzione: Prestare attenzione a non toccare la lampada alogena con le dita!

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

Rimozione dello sportello

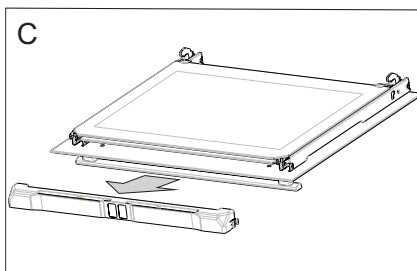
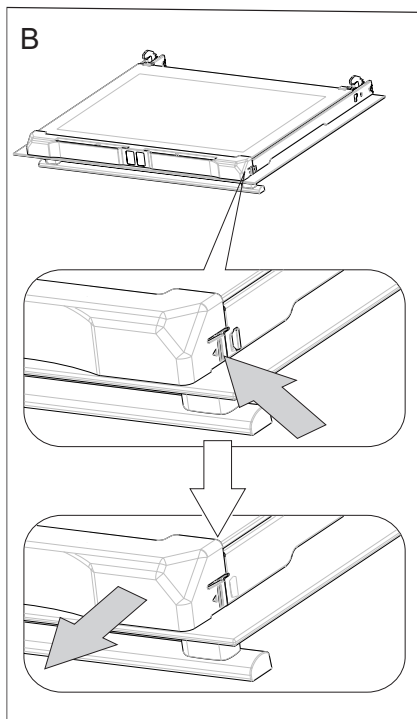
Per facilitare l'accesso alla cavità del forno e per facilitare la pulizia si può rimuovere lo sportello. Per questo motivo aprire lo sportello, inclinare verso l'alto l'elemento di sicurezza collocato sulla cerniera (dis. A). Chiudere leggermente lo sportello, sollevare e rimuovere in avanti. Per montare lo sportello procedere all'inverso. Nel montaggio prestare attenzione all'incisione della cerniera e collocarla correttamente sulla sporgenza della cerniera. Dopo la collocazione dello sportello nel forno si deve abbassare l'elemento protettivo e **spingerlo accuratamente**. L'impostazione corretta dell'elemento di sicurezza può causare il danneggiamento della cerniera al tentativo di chiusura dello sportello.



Sollevamento degli elementi di protezione delle cerniere

Rimozione del vetro interno

1. Rimuovere il listello superiore dello sportello. (dis. B, C)



PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

2. Rimuovere il vetro interno (nella parte inferiore dello sportello).

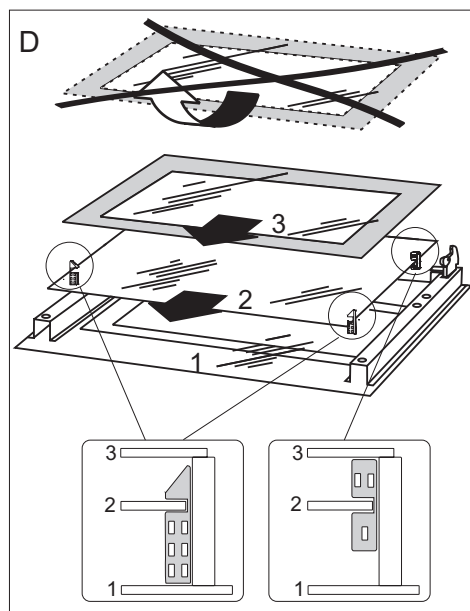
Attenzione! Rischio di danno agli elementi di fissaggio dei vetri. Il vetro deve essere rimosso, non sollevarlo in alto.

Rimuovere il vetro centrale,(dis.D).

3. Pulire i vetri con acqua calda e una piccola quantità di detergente.

Per fissare di nuovo il vetro si deve procedere all'inverso. La parte liscia del vetro deve trovarsi in alto, angoli smussati in basso.

Attenzione! Non si deve spingere il listello superiore contemporaneamente dai due lati dello sportello. Per collocare correttamente il listello superiore dello sportello, si deve prima collocare l'estremità sinistra del listello sullo sportello e spingere l'estremità destra fino allo scatto. Successivamente spingere il listello da sinistra fino allo scatto.



Rimozione dei vetri interni.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In ogni situazione di emergenza occorre:

- disattivare i gruppi di lavoro della cucina
- staccare l'alimentazione elettrica
- l'utente può eliminare da solo certi guasti minori, osservando le indicazioni riportate nella tabella sottostante, prima di rivolgersi al servizio di assistenza verificare i punti indicati nella tabella.




PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
1. L'apparecchio non funziona	mancata alimentazione della corrente	controllare il salvavita dell'impianto di casa, se bruciato sostituirlo
2. Il display del programmatore mostra "0:00"	l'apparecchio era staccato dalla rete o si è verificata l'interruzione dell'alimentazione elettrica	impostare l'orario attuale (vedi <i>istruzioni d'uso programmatore</i>)
3. Non funziona l'illuminazione del forno	lampadina svitata o guasta	avvitare o sostituire la lampadina difettosa (vedere il capitolo <i>Pulizia e manutenzione</i>)

SPECIFICA TECNICA

Tensione nominale	230/400V ~ 50 Hz
Potenza nominale del forno	max. 10,3 kW
Dimensioni del forno (altezza/larghezza/profondità)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Il prodotto soddisfa i requisiti delle norme EN 60335-1, EN 60335-2-6, in vigore nell'Unione Europea. I dati sull'etichettatura energetica dei forni elettrici sono conformi alla norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori vengono determinati al carico standard con le funzioni attive di: resistenza inferiore e superiore (modalità convenzionale) e supporto della resistenza del ventilatore (se disponibile).

La classe di efficienza energetica è stata determinata in base alla funzione disponibile nel prodotto secondo la seguente priorità:

Circuito dell'aria forzato ECO (resistenza del circuito dell'aria + ventola)	 ECO
Circuito dell'aria forzato ECO (resistenza inferiore + superiore + grill + ventola)	 ECO
Modalità a convenzione ECO (resistenza inferiore + superiore)	 ECO

Durante la definizione del consumo energetico, rimuovere le guide telescopiche (se disponibili).

Dichiarazione del produttore

Il produttore dichiara con la presente, che il prodotto adempie i requisiti principali delle seguenti direttive europee:

- Direttiva di bassa tensione 2014/35/UE,
- direttiva di compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE,
- direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/EC,

E per questo motivo il prodotto è marchiato **CE** ed è munito di dichiarazione di conformità accessibile agli organi di controllo del mercato.

IO-CBI-2919
(07.2023 / v1)

Fors
Schaftenholzweg 8,
2557 Studen
<https://fors.ch/>