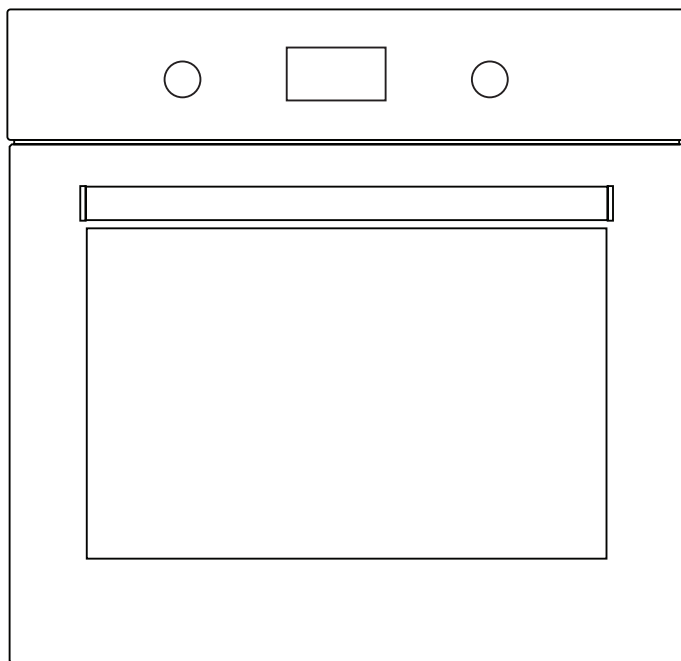




FORNO AD INCASSO

Elettrico



MANUALE D'USO **IT**

Attenzione: non tutto quanto specificato nel presente manuale generale è riferibile al Vostro prodotto.

Gentile utente

questo manuale è riferito a più modelli con caratteristiche differenti: per questo motivo alcune delle funzionalità in esso elencate possono non essere disponibili sul vostro specifico modello.

Le immagini e i disegni riportati su questo manuale sono schematici, da consultare come riferimento, in quanto possono differire dal prodotto reale, le indicazioni riportate restano altresì valide.

Le caratteristiche o accessori segnati con (*) sono opzionali.

INDICE

Avvertenze importanti.....	4
Descrizione dell'apparecchio	9
Specifiche tecniche	10
Installazione dell'apparecchio.....	10
Pannello di controllo	17
Tipi di programma	19
Raccomandazioni di cottura	20
Tabella di cottura	20
Uso del forno	22
Sostituire la lampadina	22
Pulizia del vetro del forno	23
Pulizia e montaggio dello sportello del forno	24
Manutenzione e pulizia	25
Pulizia a vapore	25
Accessori.....	26
Risoluzione dei problemi	27
Smaltimento ecologico.....	27
Informazioni sulla confezione.....	27

AVVERTENZE IMPORTANTI

- 1.** Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni: contiene informazioni importanti sul montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni contenute nel presente documento e/o da un suo uso improprio e/o irragionevole.
- 2.** Questo apparecchio non deve essere maneggiato e/o utilizzato da bambini di età inferiore ad 8 anni e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e cognitive, a meno che non siano supervisionati e/o adeguatamente istruiti, in merito alle modalità d'uso, da una persona responsabile per la loro sicurezza e consapevoli di tutti i possibili rischi inerenti. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore ad 8 anni ed evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ed essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- 3.** Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, punti metallici ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto possibili fonti di pericolo.

- 4.** Questo apparecchio è predisposto per l'impiego domestico, non per uso professionale e/o commerciale e non è destinato all'impiego in ambienti esterni. Evitare in ogni caso l'esposizione ad agenti atmosferici.
- 5.** Prima di utilizzare l'apparecchio verificarne visivamente l'integrità. In caso di dubbi rivolgersi a personale qualificato per eventuali riparazioni.
- 6.** Se il cavo di alimentazione (se incluso) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- 7.** Prima di alimentare l'apparecchio accertarsi che la rete elettrica sia conforme ai dati di targa dell'apparecchio.
- 8.** Non alimentare l'apparecchio tramite prese multiple, adattatori o prolunghe e non accenderlo mediante temporizzatori esterni e/o altri dispositivi di controllo remoto, se non espressamente previsti dal presente manuale.
- 9.** Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione che ne impedisca il corretto funzionamento.
- 10.** Evitare che l'apparecchio entri in contatto diretto con acqua, altri liquidi o spray; in caso di contatto accidentale, scollegarlo immediatamente dalla presa di alimentazione.
- 11.** Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide o bagnate, indossare comunque calzature con suola elettricamente isolante.

12. L'apparecchio deve essere tenuto a distanza di sicurezza da qualsiasi oggetto e/o sostanza infiammabile e/o potenzialmente esplosiva.

13. Non ostruire né totalmente né parzialmente prese d'aria o fessure né inserirvi oggetti all'interno.

14. In caso di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione e rivolgersi ad un tecnico qualificato per le opportune riparazioni. In qualsiasi caso non effettuare operazioni non previste dal presente manuale d'uso (come smontare l'apparecchio, deformato e/o manometterlo).

15. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia soggetto a schiacciamento o surriscaldamento da parti di sorgenti di calore esterne, in quanto potrebbe risultarne danneggiato e compromettere la sicurezza: Pericolo di shock elettrico.

16. Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica per periodi di inutilizzo prolungati, prima di riporlo e/o prima di effettuarvi qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

17. Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di rendere innocue quelle parti che possono costituire un pericolo per le persone o di smaltirle compatibilmente con le normative vigenti.

18. Questo apparecchio è stato progettato per la cottura di cibo in ambito domestico, e non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente. Tale comportamento può risultare pericoloso. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivati da un uso improprio, erroneo o irragionevole.

19. Attenzione! Durante e dopo l'uso, le parti accessibili possono diventare calde. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

20. Non utilizzare la cavità del forno per conservare alimenti.

21. Non appoggiare sullo sportello tegami o altri contenitori.

22. Cibi e bevande non devono essere scaldati all'interno di contenitori ermeticamente chiusi perché potrebbero esplodere.

23. Non riempire eccessivamente il forno di cibi e non lasciare all'interno posate o altri utensili di metallo, per evitare rischio di surriscaldamento.

24. Durante il funzionamento lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

25. Non coprire gli elementi riscaldanti o una qualsiasi parte del forno con fogli metallici.

26. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione e non lasciarlo incustodito.

27. Qualora si sviluppino fumo e fiamme all'interno del forno, non aprirne lo sportello, scollegare l'alimentazione e lasciare che si autoestingua spontaneamente.

28. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare sempre l'alimentazione ed accertarsi che le parti interessate siano a temperatura ambiente onde evitare il pericolo di ustioni.

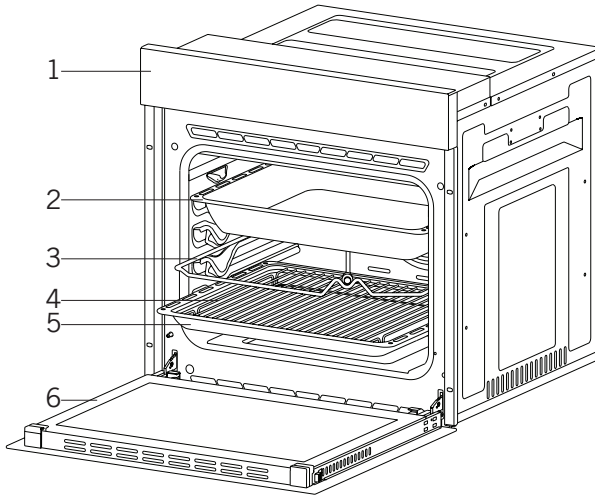
29. Pulire regolarmente l'apparecchio, in particolare da residui di grasso (si incendiano facilmente).

30. Attenzione! Prima di sostituire la lampada interna, se presente, accertarsi che l'apparecchio sia spento e/o scollegarlo dall'alimentazione, per evitare possibili scosse elettriche.

31. Non utilizzare detergenti fortemente abrasivi o raschietti metallici taglienti, né dispositivi di pulizia con vapore per pulire l'apparecchio. Graffi sul vetro della porta possono causarne la rottura.

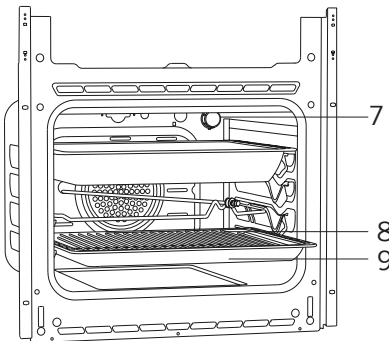
32. Si raccomanda di non appoggiare mai direttamente i cibi da cuocere sul vassoio e/o griglia forniti in dotazione all'apparecchio. Utilizzare sempre apposita carta da forno.

IDESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



- 1. Pannello di controllo
- 2. Vassoio profondo*
- 3. Kit girarrosto*

- 4. Ripiano grigliato
- 5. Vassoio standard
- 6. Sportello del forno



- 7. Lampadina
- 8. Grill interno al vassoio
- 9. Vassoio standard

SPECIFICHE TECNICHE

Specifiche	Forno integrato da 60 cm (MFA1-6.....)			
Lampadina	15-25 W			
Termostato	40-240 / Max °C			
Riscaldatore inferiore	1200 W			
Riscaldatore superiore	1000 W			
Riscaldatore turbo	1800 W			
Riscaldatore grill	Grill piccolo	1000 W	Grill grande	2000 W
Tensione di alimentazione	220-240 V 50/60 Hz.			

Specifiche	Forno integrato da 60 cm (MFA1-8.....)			
Lampadina	15-25 W			
Termostato	40-240 / Max °C			
Riscaldatore inferiore	1200 W			
Riscaldatore superiore	1200 W			
Riscaldatore turbo	1800 W			
Riscaldatore grill	Grill piccolo	1200 W	Grill grande	2400 W
Tensione di alimentazione	220-240 V 50/60 Hz.			

Le funzioni con asterisco possono essere non disponibili sul vostro apparecchio, verificare la loro presenza in base al pannello di controllo. Le specifiche tecniche possono essere modificate senza previa notifica al fine di migliorare la qualità del prodotto. I valori forniti con l'apparecchio o i documenti dell'apparecchio sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono differire a seconda dell'uso e delle condizioni ambientali.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Accertarsi che l'impianto elettrico sia adatto all'apparecchio. In caso contrario, chiamare un elettricista e idraulico per svolgere le operazioni necessarie. La ditta produttrice non può essere ritenuta responsabile di danni dovuti a operazioni di persone non autorizzate e invalidano la garanzia del prodotto.

AVVERTENZA: rientrano nelle responsabilità dell'acquirente la preparazione dell'ubicazione del prodotto e gli allacciamenti necessari.

AVVERTENZA: si raccomanda di rispettare le norme vigenti in materia di collegamento elettrico.

AVVERTENZA: Controllare la presenza di danni al prodotto prima dell'installazione. Non installare prodotti danneggiati. I prodotti danneggiati causano pericolo per la sicurezza.

Avvertenze importanti per l'installazione:

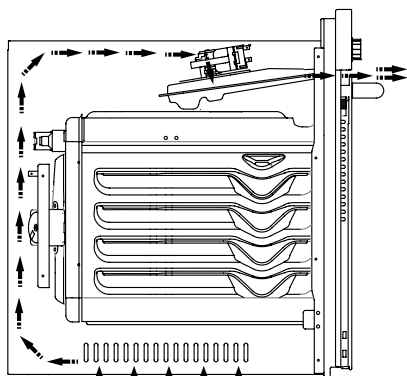


Figura 1

La ventola di raffreddamento permette la fuoriuscita del calore extra e impedisce alle superfici esterne dell'apparecchio di surriscaldarsi durante il funzionamento del forno. Questa è una condizione necessaria per un migliore funzionamento dell'apparecchio e una migliore cottura. La ventola di raffreddamento continua il funzionamento dopo il termine della cottura. La ventola si ferma automaticamente al termine del raffreddamento.

Dietro l'alloggiamento è necessario lasciare una certa distanza al fine di ottenere un funzionamento efficiente.

Posizione corretta per l'installazione

Il prodotto è stato progettato per essere installato su piani di lavoro standard in commercio. Lasciare una distanza di sicurezza fra l'apparecchio e le pareti dell'alloggiamento: le distanze minime sono come riportate sul disegno alla pagina seguente (valori in mm).

Indicazioni sulle superfici da utilizzare per l'alloggiamento:

- i laminati sintetici e adesivi devono essere resistenti al calore. (minimo 100°C).
- I mobili da cucina devono essere a livello con il prodotto e sicuri.
- Se sotto il forno vi è un cassetto, si deve posizionare un ripiano termoresistente fra il forno ed il cassetto.

AVVERTENZA: Non installare il prodotto vicino al frigorifero o ai congelatori. Il calore emesso dal prodotto aumenta il consumo energetico dei dispositivi di raffreddamento.

AVVERTENZA: Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare il prodotto.

Installazione e montaggio del forno

Il luogo di utilizzo del prodotto deve essere individuato prima dell'installazione.

Il prodotto non deve essere installato in luoghi con un forte flusso di correnti d'aria.

Il prodotto deve essere trasportato da un minimo di due persone. Non trascinare il prodotto, può danneggiare il pavimento.

Rimuovere tutti i materiali di trasporto dall'interno e dall'esterno del prodotto. Rimuovere tutti i materiali e i documenti nel prodotto.

Installazione sotto piano cucina

L'alloggiamento deve corrispondere alle dimensioni fornite in Figura 2. Si deve prevedere una distanza minima, dalla parte posteriore dell'incasso, indicata in Figura 5 con "A", in modo che sia possibile la ventilazione necessaria. Tale interstizio è previsto per la ventilazione e non deve in nessun caso essere coperto o ostruito.

Installazione in una alloggiamento sollevato.

L'alloggiamento deve corrispondere alle dimensioni fornite in Figura 4. Le distanze, indicate nella figura, devono essere rispettate in modo da ottenere una ventilazione adeguata.

Requisiti di installazione

Le dimensioni del prodotto sono fornite in Figura 3. Le superfici degli arredi e i materiali di montaggio devono avere una resistenza alla temperatura minima di 100 °C. Il vano di alloggiamento deve essere fissato ed il pavimento deve essere piano affinché il prodotto non si ribalti. Il pavimento del vano deve essere sufficientemente robusto da sostenere il peso dell'apparecchio60.

Posizionamento e fissaggio del forno

Per posizionare il forno occorrono almeno due persone. Il cavo di alimentazione non deve essere posizionato sotto il forno, non deve essere schiacciato o piegato tra il forno e l'arredo.

Fissare il forno all'arredo utilizzando le viti fornite con il prodotto. Le viti devono essere montate come mostrato in Figura 5, passandole attraverso la plastica collegata al telaio del prodotto. Le viti non devono essere strette eccessivamente, altrimenti le loro sedi possono usurarsi. Verificare la stabilità del forno dopo l'installazione, se non è stabile è a rischio di ribaltamento durante il funzionamento.

Collegamento elettrico

Il luogo di installazione del prodotto deve essere fornito di impianto elettrico adeguato.

La tensione di rete deve essere compatibile con i valori forniti sull'etichetta identificativa del prodotto.

Il collegamento del prodotto deve essere realizzato secondo i requisiti elettrici locali e nazionali.

Prima di iniziare il montaggio, scollegare l'alimentazione. Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché il montaggio non è completo.

Installazione

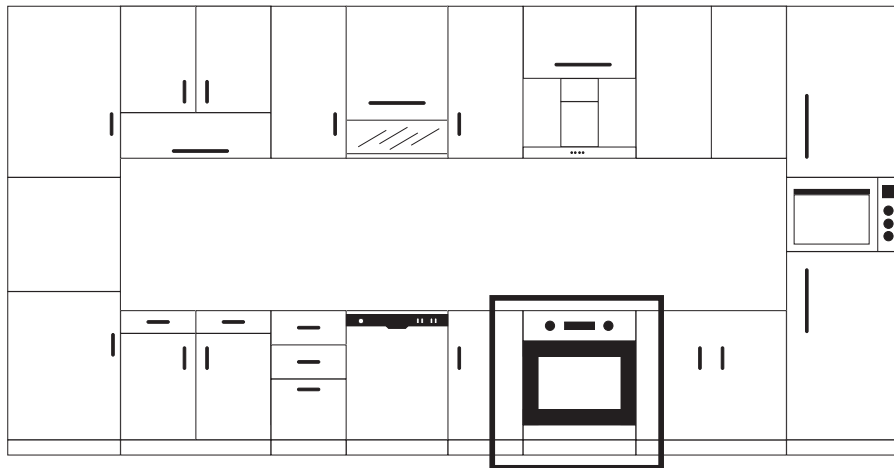


Figura 2

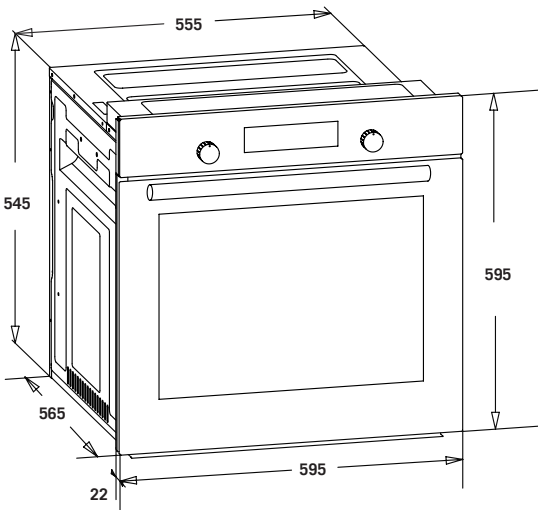
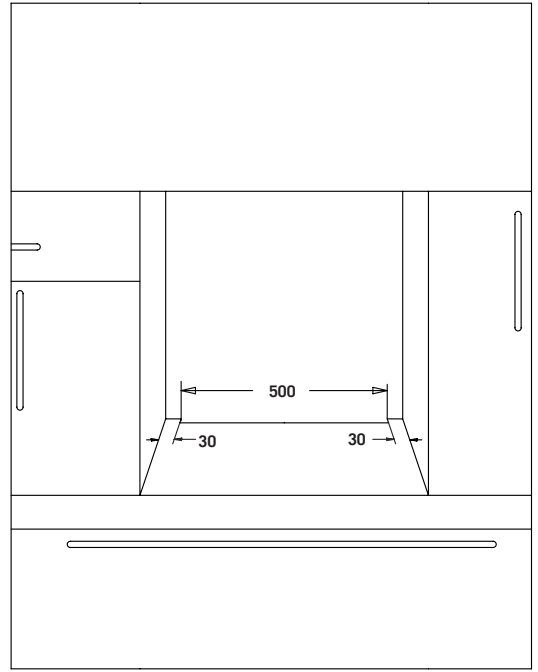
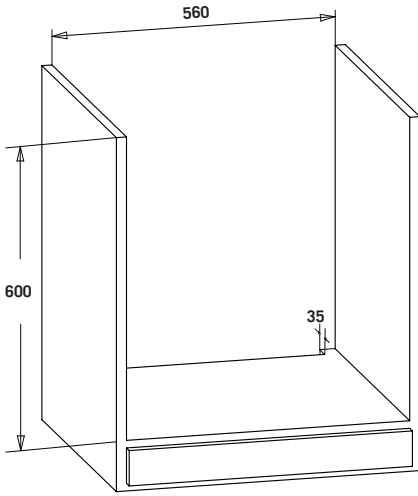


Figura 3

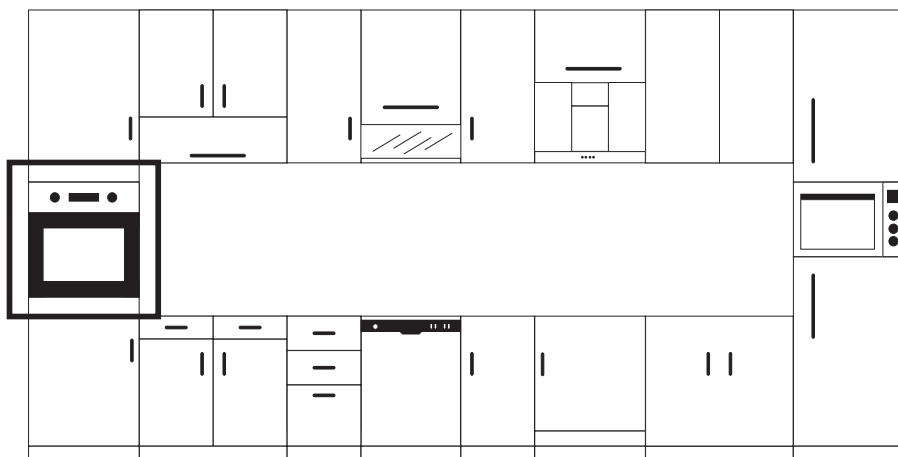
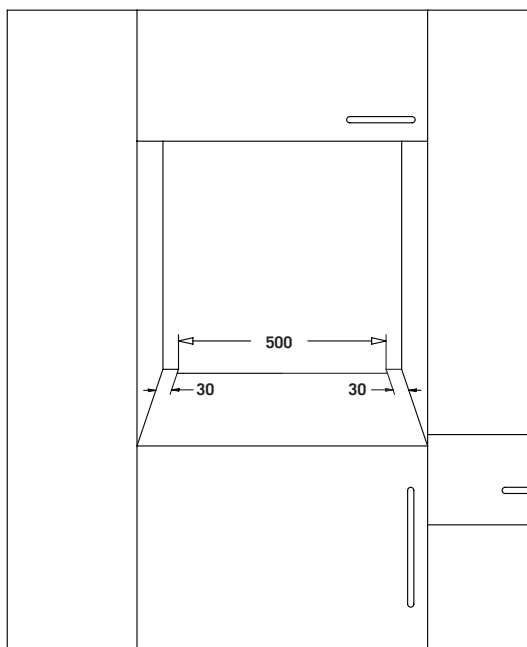
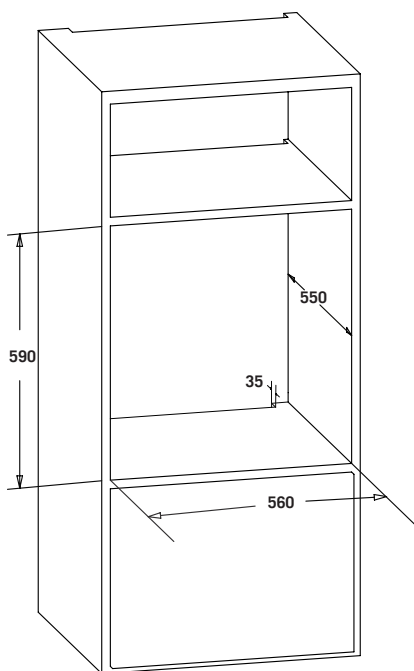


Figura 4



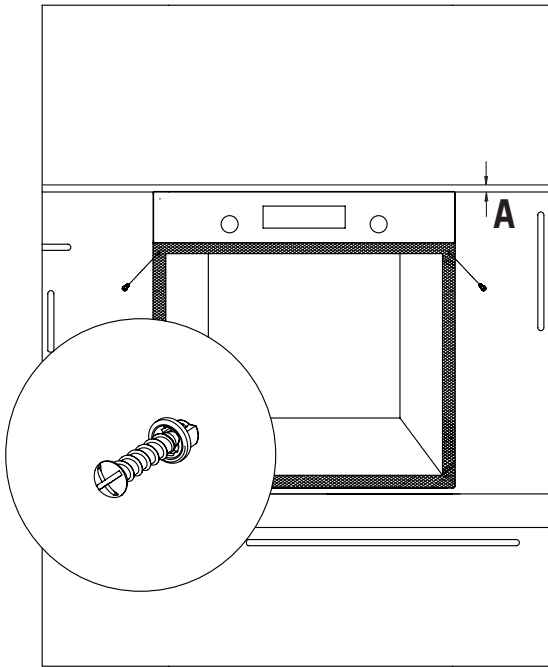


Figura 5

AVVERTENZE IMPORTANTI

Collegamento elettrico e sicurezza

L'apparecchio deve essere installato in un alloggiamento per forno, dotato di buona ventilazione.

I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere realizzati solo tramite prese con sistema di messa a terra in conformità con le norme. Contattare un elettricista autorizzato se non vi è una presa conforme con sistema di messa a terra nel luogo di posizionamento del forno. La casa produttrice non è responsabile in nessun caso dei danni risultanti da un collegamento di prese non messe a terra in modo conforme.

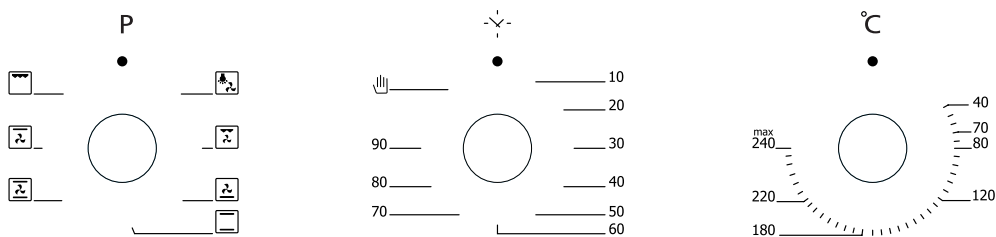
La spina del forno deve essere messa a terra; accertarsi che la presa per la spina sia messa a terra. La presa deve essere situata in un posto accessibile dopo l'installazione.

L'alimentazione elettrica CA richiede un fusibile da 16 A. Se è necessario sostituire il fusibile elettrico, accertarsi che il collegamento elettrico sia effettuato come segue:

- cavo marrone di fase (al morsetto sotto tensione);
- cavo blu al morsetto neutro;
- cavo giallo-verde al terminale messo a terra;

Gli interruttori di sezionamento del forno devono essere posizionati in un luogo accessibile per l'utente finale mentre il forno è in posizione. Il cavo di alimentazione (cavo con presa) non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

PANNELLO DI CONTROLLO



La regolazione può essere svolta solo se la manopola a comparsa è sollevata.

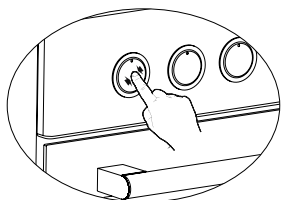


Figura 6 *

Accertarsi che la manopola sia sollevata premendola come mostrato nella figura sul lato sinistro.

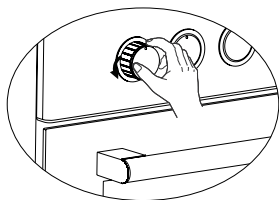


Figura 7*

Si possono apportare le modifiche necessarie ruotando a sinistra o destra quando la manopola è completamente sollevata.

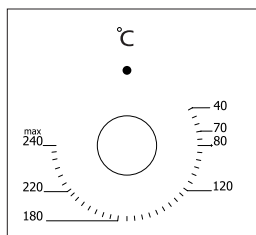


Figura 8

Manopola termostato: permette di impostare la temperatura di cottura del cibo da cuocere in forno. Si può impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola, dopo aver collocato il cibo nel forno. Controllare la tabella di cottura per consigli sulle temperature di cottura dei diversi cibi.

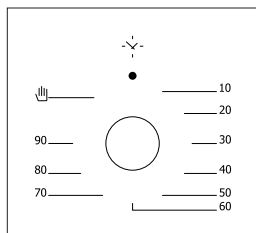


Figura 9

Manopola timer meccanico: permette di impostare il tempo di cottura del cibo. Il timer disattiva il riscaldatore al termine del tempo impostato e avverte mediante un segnale acustico. Vedere la tabella di cottura per i tempi di cottura.

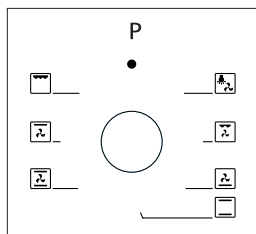


Figura 10

Manopola programmi: permette di impostare il programma di cottura a scelta fra quelli disponibili, fra quelli indicati e spiegati di seguito. Non tutti i modelli sono dotati dei medesimi programmi.

TIPI DI PROGRAMMA

Di seguito sono riportati i programmi disponibili, fare riferimento al proprio pannello di controllo per individuare quelli di cui il vostro apparecchio è dotato.

	Elementi riscaldanti inferiori e superiori		Ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola		Riscaldatore turbo e ventola
	Grill e girarrosto		Elemento riscaldante inferiore, superiore e ventola
	Elemento riscaldante superiore e ventola:		Grill grande e ventola
	Cottura multifunzionale (turbo, ventola e riscaldatori)		Grill grande
	Elemento riscaldante inferiore		Elemento riscaldante superiore
	Grill piccolo e ventola		Pulizia a vapore

Elemento riscaldante inferiore: selezionare questo programma verso la fine del tempo di cottura, se la parte inferiore del cibo cotto deve essere arrostita.

Elemento riscaldante superiore: utilizzato per riscaldare cibi precotti successivo o per cuocere piccoli pezzi di cibo.

Elementi riscaldanti inferiori e superiori: utilizzato per la cottura di cibi come torte, pizza, biscotti e paste.

Elemento riscaldante inferiore e ventola: utilizzato principalmente per la cottura di cibi come le torte di frutta.

Elemento riscaldante inferiore, superiore e ventola: adatto per la cottura di cibi come le torte, le crostate, le lasagne. Adatto anche per la cottura di piatti di carne.

Grill grande: viene utilizzato per la carne come bistecche, salsicce e pesce. Durante l'uso del grill, il vassoio deve essere posizionato nel ripiano inferiore e si deve collocare dell'acqua in esso.

Riscaldatore turbo e ventola: adatto per arrostiti. Tenere un impostazione di temperatura inferiore al programma "riscaldatore inferiore e superiore" poiché il calore viene diffuso più velocemente mediante un flusso d'aria forzato sul prodotto.

Grill grande (o piccolo) e ventola: adatto alla cottura di cibo come la carne. Non dimenticare di collocare un vassoio di cottura in una ripiano inferiore all'interno del forno, con un po' d'acqua all'interno.

Cottura multifunzionale: adatto per arrostiti. I riscaldatori inferiore e superiore sono in funzioni insieme alla funzione turbo. Adatto per la cottura di cibo in un singolo vassoio con calore molto concentrato.

RACCOMANDAZIONI DI COTTURA

Nella seguente tabella sono riportate le informazioni dei tipi di cibo che abbiamo testato e di cui abbiamo identificato i valori di cottura nei nostri laboratori. I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione della rete elettrica, della qualità del materiale da cucinare, quantità e temperatura. I piatti cucinati utilizzando questi valori potrebbero non essere conformi ai propri gusti. Si possono impostare valori diversi per ottenere gusti e risultati diversi in base ai propri gusti svolgendo delle prove.

AVVERTENZA: Il forno deve essere preriscaldato per 7-10 minuti prima di collocarci del cibo.

TABELLE DI COTTURA (MFA1-6....)

Cibo	Tipo di cottura	Temperatura di cottura (°C)	Altezza piano cottura	Tempo (min.)
Torta	Statica / Statica+Ventola	170-180	2-3	35-45
Torta piccola	Statica / Turbo+Ventola	170-180	2	25-30
Dolce	Statica / Statico+Ventola	180-200	2	35-45
Pasticceria	Statica	180-190	2	20-25
Biscotti	Statica	170-180	2	20-25
Torta Di Mele	Statica / Turbo+Ventola	180-190	1	50-70
Pandispagna	Statica	200/150*	2	20-25
Pizza	Ventola / Statica	180-200	3	20-30
Lasagne	Statica	180-200	2-3	25-40
Meringhe	Statica	100	2	50
Pollo arrostito**	Grill+Ventola	200-220	3	25-35
Pesce arrostito**	Grill+Ventola	200-220	3	25-35
Bistecca di vitello**	Grill+Ventola	Max	4	15-20
Polpette al forno**	Grill+Ventola	Max	4	20-25

La regolazione dell'altezza del piano di cottura varia da 1 a 4 ove 1 è l'altezza minima, 4 la massima.

* Non preriscaldare. La prima metà del tempo di cottura è consigliata a 200°C mentre la seconda metà a 150°C.

** Il cibo deve essere girato a metà del tempo di cottura.

(MFA1-8.....)

Cibo	Cottura funzione	Cottura temperatura (°C)	Ripiano di cottura	Cottura tempo (min.)
Torta	Statico / Statico+ventola	170-180	2-3	30-35
Torta piccola	Statico / Turbo+ventola	170-180	2-3	25-30
Dolce	Statico / Statico+ventola	180-200	2-3	30-35
Pasticceria	Statico	180-190	2	25-30
Biscotti	Statico / Turbo+ventola	170-180	2-3	20-30
Torta di mele	Statico / Turbo+ventola	180-190	2-3	40-50
Pandispagna	Statico / Turbo+ventola	200/150*	2-3	25-30
Pizza	Statico / Turbo+inferiore	180-200	3	20-30
Lasagne	Statico	180-200	2-3	20-25
Meringhe	Statico / Inferiore-superiore+ventola	100	2-3	60-70
Pollo arrostito **	Grill / Inferiore-superiore+ventola	200-220	2-3	25-30
Pesce arrostito **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Bistecca di vitello **	Grill	230	5	25-30
Polpette al forno **	Grill	230	5	20-35

* Non preriscaldare. La prima metà del tempo di cottura è consigliata a 200 °C mentre la seconda metà a 150 °C.

** Il cibo deve essere girato a metà del tempo di cottura.

USO DEL FORNO

Uso iniziale del forno

Ecco alcune operazioni da svolgere al primo uso del forno dopo aver realizzato i collegamenti necessari come da istruzioni:

1. Rimuovere le etichette o gli accessori collegati all'interno del forno. Se presenti, togliere pellicole protettive dall'interno dell'apparecchio.
2. Rimuovere la polvere e residui di imballaggio, strofinando l'interno del forno con un panno umido. L'interno del forno deve essere vuoto. Inserire il cavo dell'apparecchio nella presa elettrica.
3. Impostare la manopola del termostato alla temperatura massima e attivare il forno per 30 minuti con lo sportello chiuso. Nel frattempo si può verificare un leggero fumo e odore, è una situazione normale.
4. Strofinare l'interno del forno con dell'acqua leggermente calda e un detergente, dopo che si è raffreddato, quindi asciugare con un panno pulito. Ora è possibile utilizzare il forno.

Uso normale del forno

1. Regolare la temperatura a cui si desidera cucinare per iniziare la cottura.
2. Si può impostare il tempo di cottura utilizzando la manopola (per modelli con timer meccanico) o i pulsanti sul display (per modelli con timer digitale). Il timer disattiva i riscaldatori, al termine del tempo impostato si ode un segnale acustico.
4. Il sistema di raffreddamento continua a funzionare dopo il completamento della cottura. Non staccare l'alimentazione dell'apparecchio in questa situazione, poiché l'apparecchio deve raffreddarsi. Il sistema si spegne autonomamente dopo il completamento del raffreddamento.

SOSTITUIRE LA LAMPADINA

AVVERTENZA: Per evitare scosse elettriche, accertarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima della sostituzione della lampadina (aprire il circuito significa staccare l'alimentazione).

Per prima cosa scollegare l'alimentazione dell'apparecchio e accertarsi che l'apparecchio sia freddo.

Rimuovere la protezione di vetro ruotandola come indicato nella figura sul lato sinistro. Se si ha difficoltà a girarla, utilizzare guanti di plastica. Rimuovere la lampadina ruotandola e installando quella nuova con le stesse specifiche (vedere indicazioni di seguito (Figura 11 o 12).

Reinstallare la protezione di vetro, collegare l'alimentazione a completamento dell'operazione. Ora è possibile utilizzare il forno.

Tipo G9 Lampadina



220-240 V, AC
15-25 W

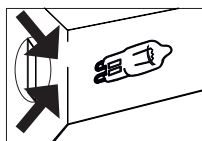


Figura 11

Tipo E14 Lampadina



220-240 V, AC
15 W



Figura 12

PULIZIA DEL VETRO DEL FORNO

Sollevare premendo le tacche di plastica sul lato sinistro e destro come mostrato in Figura 13 tirando il profilo verso di sé, come in Figura 14. Il vetro viene rilasciato dopo che il profilo è stato rimosso come mostrato in Figura 15. Rimuovere il vetro rilasciato tirandolo verso di sé con attenzione. Il vetro esterno è fissato al profilo dello sportello del forno. La pulizia del vetro è semplice dopo aver rimosso i vetri. Si possono rimontare i vetri eseguendo le operazioni in sequenza inversa dopo il completamento della pulizia e della manutenzione. Accertarsi che il profilo sia situato correttamente in posizione.

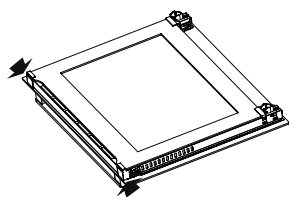


Figura 13

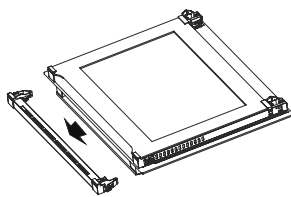


Figura 14

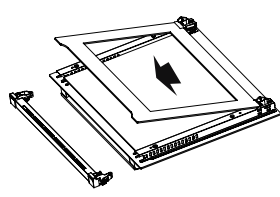


Figura 15

PULIZIA E MONTAGGIO DELLO SPORTELLO DEL FORNO

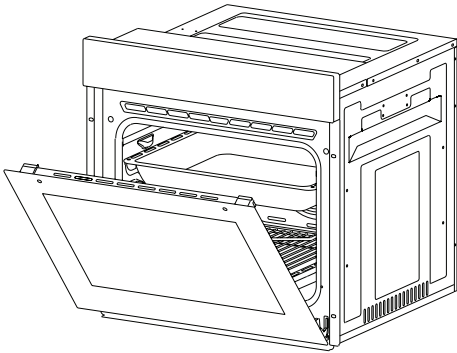


Figura 16

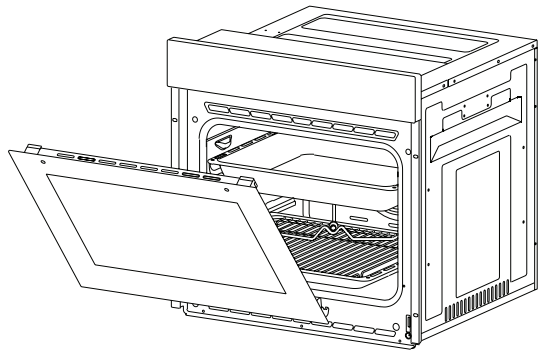


Figura 17

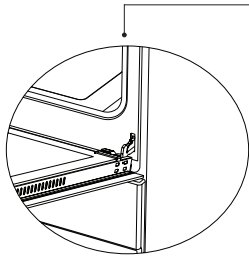


Figura 16.1

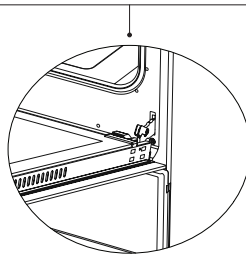


Figura 16.2

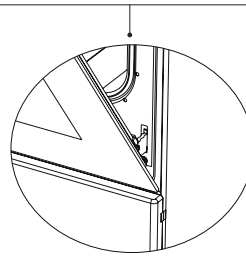


Figura 17.1

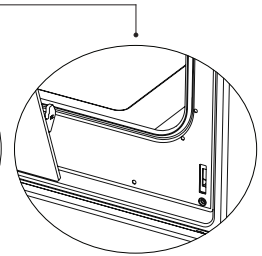


Figura 17.2

Aprire lo sportello completamente, tirandolo verso di sé. Quindi eseguire l'operazione di sblocco tirando il blocco della cerniera verso l'alto con l'ausilio del cacciavite, come indicato in **Figura 16.1**.

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato nella **Figura 16.2**. Regolare entrambe le cerniere, che collegano lo sportello del forno al forno, nella stessa posizione.

Successivamente, chiudere lo sportello del forno aperto in modo che sia in posizione tale da entrare in contatto con il blocco della cerniera come in **Figura 17.1**.

Per una rimozione più semplice dello sportello del forno, quando arriva alla posizione chiusa, trattenere la copertura con due mani come in **Figura 17.2** e tirare verso l'alto.

Eseguire le operazioni in sequenza per reinstallare lo sportello del forno.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Rimuovere la spina dalla presa elettrica.
2. Non pulire le parti interne, il pannello, i vassoi e altre parti del prodotto con strumenti duri come spazzole, pagliette metallica o coltelli. Non utilizzare materiali abrasivi, graffianti o detergenti acidi.
3. Sciacquare, dopo aver strofinato, le parti interne con un panno con sapone, quindi asciugare interamente con un panno morbido.
4. Pulire le superfici di vetro prodotti specifici per il vetro.
5. Non pulire il prodotto con apparecchi a vapore.
6. Non utilizzare liquidi a base acida, diluenti e/o gas durante la pulizia del prodotto.
7. Non lavare parti del prodotto in lavastoviglie.
8. Utilizzare stearato di potassio (sapone morbido) per lo sporco e le macchie.
9. Si può eseguire la pulizia con un panno in tessuto morbido.

PULIZIA A VAPORE*

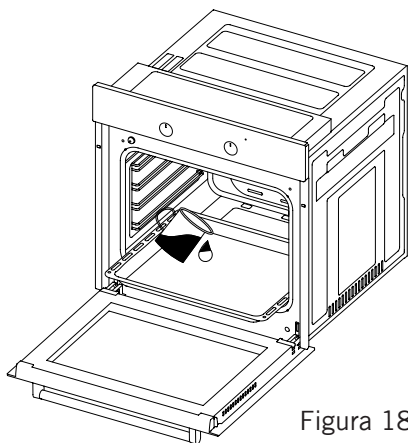
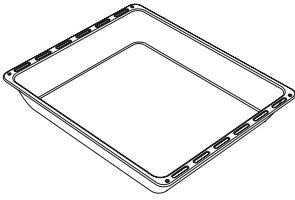


Figura 18

Consente la pulizia dello sporco ammorbidito grazie al vapore generato nel forno.

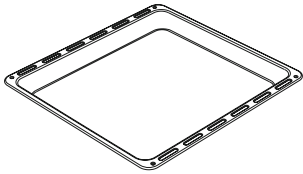
1. Rimuovere tutti gli accessori nel forno.
2. Versare mezzo litro di acqua nel vassoio e collocarlo sul fondo del bollitore.
3. Impostare l'interruttore in modalità di pulizia a vapore.
4. Impostare il termostato a 70° C e mettere in funzione il forno per 30 minuti.
5. Dopo aver messo in funzione il forno per 30 minuti, aprire lo sportello e strofinare le superfici interne con un panno umido.
6. Utilizzare il liquido detergente, acqua calda e un panno morbido per lo sporco persistente, quindi asciugare l'area che si è appena pulita con un panno asciutto.

ACCESSORI (opzionali)



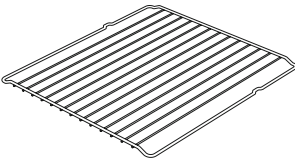
Vassoio profondo *

Utilizzato per le paste, gli arrostiti più grandi, i cibi acquosi. Può anche essere utilizzato come contenitore di raccolta dell'olio, se si arrostitisce direttamente sul grill, con torte, cibi congelati e piatti di carne.



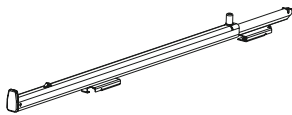
Vassoio

Utilizzato per prodotti di pasticceria (biscotti, paste, ecc.), cibi congelati.



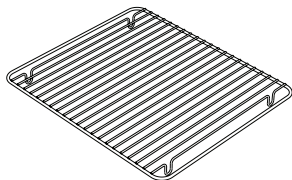
Griglia

Utilizzata per posizionare e/o arrostire i cibi da cuocere, posizionare la griglia all'altezza desiderata.



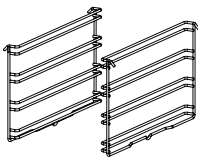
Binari telescopici*

I vassoi e i ripiani a griglia possono essere rimossi e installati facilmente grazie ai binari telescopici.



Griglia Interna al vassoio *

Questa griglia è prevista per essere posizionata in appoggio sul vassoio. Si evita così il contatto con il vassoio e che il cibo si attacchi.



Rastrelliere*

Servono per posizionare vassoio o griglia a diversi livelli (solo per prodotti non dotati delle apposite scanalature).

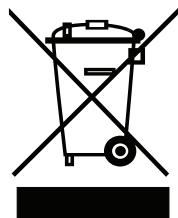
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si possono risolvere i problemi con il prodotto controllando i seguenti punti prima di chiamare il servizio tecnico.

Se il forno non funziona;

- Controllare se il cavo elettrico del forno è collegato o danneggiato.
- Verificare se vi è alimentazione dalla rete elettrica (in maniera sicura ad esempio accendendo altri dispositivi in casa).
- Controllare l'integrità dei fusibili.

• SMALTIMENTO ECOLOGICO



Smaltire gli imballaggi in modo ecologico. Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchi usati, come applicabile in tutta la UE.

INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

A causa della continua evoluzione tecnologica dei prodotti, i dati contenuti nel presente manuale possono subire lievi variazioni senza obbligo di preavviso da parte del Produttore.