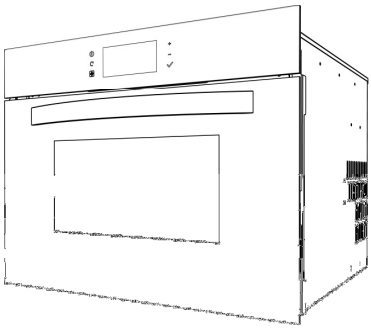
IT

FORNO ELETTRICO A VAPORE DA INCASSO SERIE 45
ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE



MODELLO

- **SERIE 45 MULTIFUNZIONE VAPORE (MV 45 FULL)**

(MV) **MULTIFUNZIONE VAPORE**
(FULL) **CONTROLLO FULL TOUCH**

ETICHETTA PRODOTTO

CE

IT

INDICE **pagina**

GUIDA ALL'UTILIZZO **4**
- Presentazione 4
- Avvertenze generali 4

GUIDA ALL'USO DEL FORNO **7**
- Pannello comandi 7
- Funzioni di cottura tradizionali selezionabili 9
- Funzioni specifiche cottura a vapore 10
- Descrizione del forno e degli accessori 11

ACCENSIONE DEL FORNO **12**
- Prima accensione 12
- Regolazione dell'ora 13
- Funzione ON/OFF 13
- Forno acceso : attesa dei comandi 14

MENU FUNZIONI COTTURA **15**
- Funzioni di cottura tradizionale 15
- Funzioni di cottura a vapore 16
- Cottura a vapore statico 100°-130°C 17
- Cottura a vapore ventilato 100°-130°C 18
- Funzione adduzione vapore 19

GESTIONE FUNZIONI VAPORE **20**
- Mancanza acqua nel serbatoio 20
- Scarico dell'acqua dal boiler 20

DISPLAY TEMPERATURE **22**
- Visualizzazioni 22
- Calore residuo HOT 22
- Impostazioni/modifiche temperatura 23
- Preriscaldamento 23

FUNZIONI SPECIALI **24**
- Start / Pausa 24
- Luce forno 25
- Funzione Chiave – sicurezza bambini 25
- Funzione Scaldavivande 26
- Funzione Defrost 26
- Funzione sonda cibo (nei modelli dove prevista) 26
- Corretto utilizzo sonda cibo 27

FUNZIONI PROGRAMMAZIONE TEMPO **29**
- Impostazione Contaminuti 29
- Impostazione Sveglia 30
- Impostazione Contaminuti e Sveglia 31
- Programmazione del tempo di cottura 32
- Durata Cottura 33
- Ora fine Cottura 34
- Cottura Automatica 34
- Cancellazione / Modifica programmazione tempo 36

INDICAZIONI PER LA COTTURA **37**
- Posizione griglie interne 37
- Utilizzo del Grill 38
- Ventilatore tangenziale 38

MANUTENZIONE E PULIZIA **39**
- Manutenzione periodica 39
- Pulizia delle superfici 40
- Sanificazione 40
- Decalcificazione 41
- Rimozione porta forno 42
- Reinserimento porta forno 42
- Estrazione cristalli interni 43
- Rimozione / rimontaggio guide laterali 44
- Sostituzione lampada forno 47

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE **48**
- Dati tecnici 48
- Dimensione del forno singolo 48
- Dimensione del forno con scaldavivande 49
- Misure mobili da incasso singolo 49
- Misure mobili da incasso con scaldavivande 50
- Inserimento del forno nel mobile 50
- Caratteristiche del mobile 51

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DEL FORNO **52**
- Montaggio / Sostituzione del cavo di alimentazione 52
- Collegamento a terra 52

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI **53**
- Errori touch 53
- Parametri software modificabili dall'utente 53
- Ricambi 54
- Assistenza tecnica 54

TABELLE DI RIFERIMENTO **55**

➢ PRESENTAZIONE

Forno combinato elettrico-vapore idoneo alla cottura di cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. Tale apparecchio è in grado di coniugare perfettamente la cottura tradizionale con i vantaggi della cottura a vapore mantenendo intatti il gusto, gli aromi, la freschezza, le proprietà organolettiche per quanto riguarda le pietanze come carne, pesce, verdure, dolci.. Non idoneo ad altri scopi.

➢ AVVERTENZE GENERALI

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EEC.
Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita nelle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sullo smaltimento rifiuti
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale in caso di cattiva o impropria installazione dell'apparecchio.
Il produttore si riserva altresì il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun obbligo di preavviso.

Non disperdere le diverse componenti dell'imballaggio, ma smaltirle in conformità alle norme locali per lo smaltimento rifiuti.
Prima dell'installazione o dell'utilizzo di questa apparecchiatura è necessario leggere attentamente questo manuale di istruzioni al fine di disporre di tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione, manutenzione ed uso della stessa.
E' molto importante che questo libretto d'istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per tutta la sua durata di vita, anche in caso di trasferimento ad altre persone.
Questo apparecchio è stato concepito per il solo uso domestico di cottura e riscaldamento cibi. Ogni altro uso, diverso da quanto indicato nel presente libretto è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
Il prodotto è conforme alla Direttiva Europea 89/109/CEE in quanto destinato a venire in contatto con prodotti alimentari.

Questo elettrodomestico è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie europee:
- DIRETTIVA BASSA TENSIONE – 2006/95/CE
- DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 2004/108/CE

I dati identificativi del prodotto sono riportati nell'apposita targhetta applicata nella facciata interna del forno. **La targhetta non deve essere mai rimossa.**

L'installazione deve essere eseguita solamente da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti e seguendo quanto indicato in questo manuale.
Importante: non sollevare o tirare il forno per la maniglia.
Nel caso di malfunzionamento, provvedere a scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina) ed interpellare il Centro di Assistenza Tecnica, autorizzato ad esigere ricambi originali.

Non provare in nessun caso a riparare da voi stessi l'apparecchio.

<u>Uso corretto del forno</u>
- L'uso dell'apparecchio è destinato solo a persone adulte, tenere lontani i bambini.
- L'apparecchio produce calore sia in fase di funzionamento che, per inerzia, anche appena spento. Non toccare le parti interne del forno durante queste fasi e limitare il contatto con le parti esterne. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde.
- Per inserire o estrarre i recipienti o gli accessori del forno, usare sempre dei guanti protettivi idonei.
- Usare solo recipienti in grado di resistere alle alte temperature.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli che potrebbero incendiarsi.
- Non rivestire ne appoggiare mai alle pareti o alla parte inferiore del forno, fogli di alluminio o altri oggetti come teglie o vassoi che potrebbero danneggiare il prodotto.
- Non utilizzare il forno come portaoggetti quando non è in uso, nel caso vengano dimenticati all'interno dopo la sua accensione possono essere causa di danni al forno e agli stessi oggetti.
- Non sedersi e non appoggiare pesi sulla porta aperta e nemmeno appenderli alla maniglia, potrebbero danneggiare il prodotto creando malfunzionamenti.
- Prima della manutenzione o della pulizia, scollegare elettricamente il forno e, se appena utilizzato, attendere che si raffreddi.
- Fare attenzione al flusso d'aria che fuoriesce dal forno al momento dell'apertura della porta quando questo è caldo.
- Non utilizzare per la pulizia, getti di vapore che potrebbero raggiungere e danneggiare le parti elettriche.
- Nel caso in cui il cavo di allacciamento fosse danneggiato, contattare immediatamente il centro di Assistenza Tecnica che provvederà a sostituirlo.

Attenzione questo apparecchio deve essere collegato a terra in conformità con le norme locali vigenti.
Per l'installazione del forno vedi il capitolo " istruzioni per l'installazione".

Uso consapevole del forno

- Preriscaldare il forno per il tempo strettamente necessario;
- Aprire la porta solo quando è necessario per evitare inutili fuoriuscite di calore;
- Mantenere pulite ed efficienti le guarnizioni per evitare dannose dispersioni di calore;
- Al termine dell'utilizzo, spegnere sempre il forno;
- Per ridurre la formazione di condensa dovuta all'umidità contenuta nei cibi è sempre necessario preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti. In ogni caso un'eventuale formazione di condensa sul vetro della porta o sulle pareti del forno non compromette il suo funzionamento e con il proseguimento della cottura essa tenderà a scomparire.

Primo utilizzo del forno, cosa fare?

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Togliere tutti gli imballaggi interni e gli accessori del forno. Pulire la superficie interna con acqua calda o detergente neutro **(vedi al paragrafo "manutenzione e pulizia")** Risciacquare accuratamente con un panno umido. Lavare allo stesso modo gli accessori del forno e asciugare tutto con cura.

Farlo funzionare, a vuoto ed al massimo per circa 1 ora, con una funzione di cottura ventilata. Ventilare bene il locale, possibilmente aprendo le finestre. Questo permetterà l'evacuazione dei fumi di combustione dei residui di produzione quali grassi, oli e resine da lavorazione.

Attenzione:
- Non usare mai questo apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non ostruire il passaggio dell'aria di raffreddamento bloccando i fori di ventilazione del locale e i condotti sull'apparecchiatura.
- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale della rete elettrica siano compatibili con i dati indicati nell'etichetta del prodotto.
- Durante l'uso, prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso, è opportuno tenere i bambini lontani.

■ GUIDA ALL' USO DEL FORNO ■

➢ PANNELLO COMANDI STANDARD

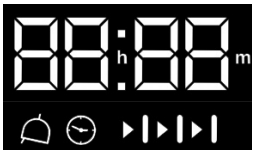
TASTO 1 : on/off/risveglio
TASTO 2 : selezione menù
TASTO 3 : start/pausa

TASTO 4 : + / temperatura
TASTO 5 : **-** / sbuffo vapore
TASTO 6 : conferma / reset / luce forno / ora di sistema

Ogni qualvolta si preme un pulsante si ha un segnale acustico **"Beep"**.

DETTAGLIO AREE DISPLAY

Area visualizzazione/impostazione orologio di sistema.
(posizione sul display: in alto centrale)



Area modalità di programmazione tempo e visualizzazione tempo di cottura progressivo.
(posizione sul display: in alto a sx)

contaminuti

sveglia

tempo progressivo cottura manuale

tempo durata cottura

tempo di fine cottura

cottura automatica

Area visualizzazione modalità di cottura
(posizione sul display: centrale)
- AUTO = programmazione AUTOMATICA
- MAN = programmazione MANUALE

Area visualizzazione/impostazione temperatura centro camera e grafico temperatura.
(posizione sul display: in alto a dx)

BLOCCO TASTI (funzione speciale di sicurezza)

indicatore selezione temperatura

incremento/decremento di temperatura

grafico di stato della temperatura interna

(posizione sul display : centrale a dx)

indicatore modalità attesa cottura / cottura non attiva

indicatore modalità cottura attiva

INDICATORI FUNZIONI SPECIALI

indicatore modalità “LUCE FORNO” (posizione sul display: centrale)

indicatore modalità “PAUSA” (posizione sul display: in basso a sx)

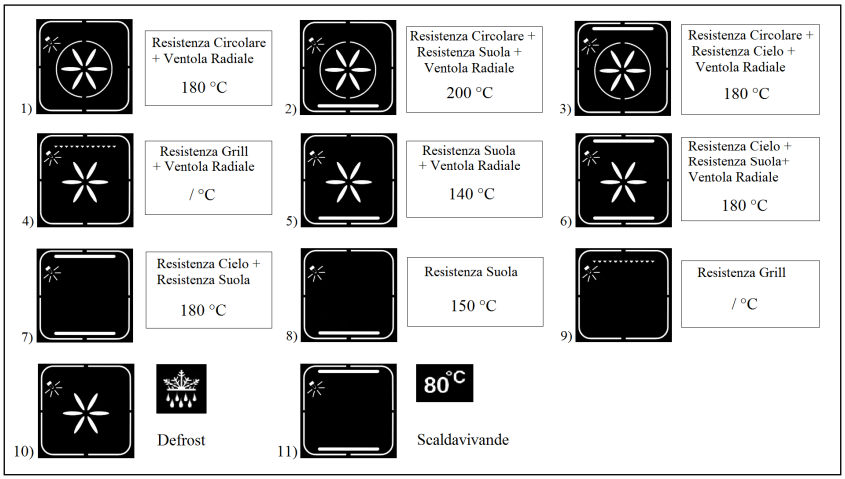
indicatore per funzione “DEFROST” (posizione sul display: in basso a sx)

indicatore modalità “SCALDAVIVANDE” (posizione sul display: in basso a dx)

indicatore modalità “SONDA CIBO” nei modelli dove prevista (posizione display: centrale a sx)

indicatore modalità “MANCANZA ACQUA NEL SERBATOIO” se lampeggia solo parte interna oppure “SCARICO ACQUA DAL BOILER” se lampeggia l’icona completa (posizione display: in basso a sx).

- **FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALE SELEZIONABILI:**

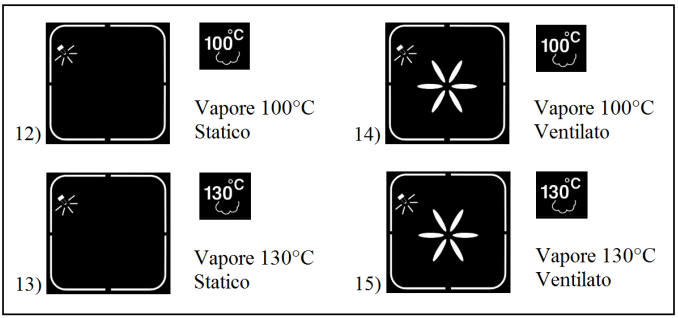


RANGE DI TEMPERATURA POSSIBILE: DA 50 A 250 °C.

Ad eccezione di:

- Da 50 a 160 °C (Resistenza Suola);
- Da 50 a 150 °C (Resistenza Suola + Ventola Radiale);

FUNZIONI SPECIFICHE COTTURA A VAPORE



FUNZIONE "SBUFFO" (ADDUZIONE) VAPORE NELLE COTTURE TRADIZIONALI

indicatore modalità "SBUFFO VAPORE" (posizione sul display: centrale a dx)

indicatore modalità "SBUFFO VAPORE IN FUNZIONAMENTO"

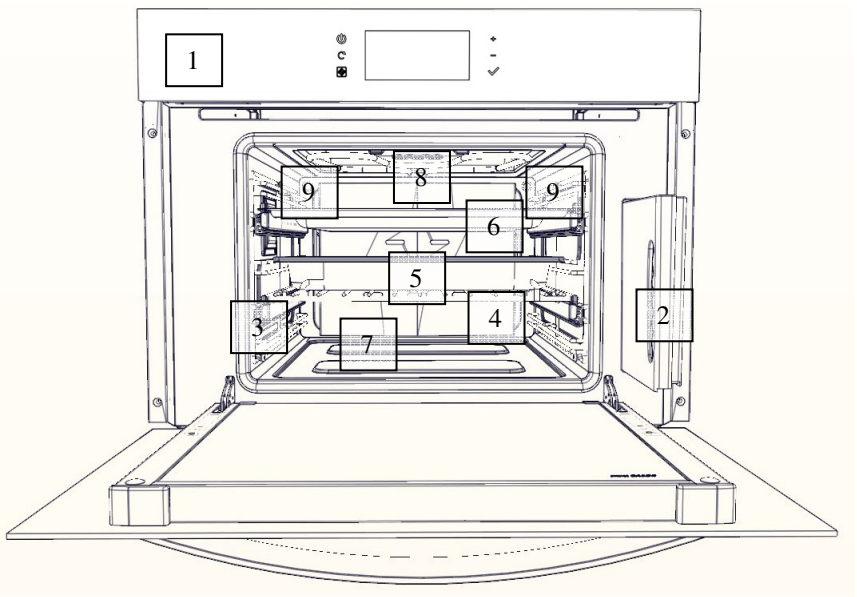
FUNZIONI PULIZIA FORNO

indicatore modalità "SANIFICAZIONE" (posizione sul display: in basso a dx)

indicatore modalità "DECALCIFICAZIONE" (posiz. sul display: in basso a dx)

NOTA IMPORTANTE: Tutte le funzioni sono accompagnate dall'attivazione della lampada interna . La luce rimane accesa per 3 min e poi si spegne automaticamente.

➢ DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI



1) Pannello comandi;
2) Vaschetta acqua per cotture vapore;
3) Guide ad estrazione totale (dove previste);
4) Griglia appoggio;
5) Teglia per cottura a vapore;
6) Teglia raccogli sugo;
7) Copriventola cottura ventilata;
8) Resistenza cottura grill;
9) Ugelli distribuzione vapore;

■ ACCENSIONE DEL FORNO ■

➢ PRIMA ACCENSIONE / RIPRISTINO DA MANCATA TENSIONE

Tutte le icone restano accese 2 sec per verificare il funzionamento del forno.

Sia che si tratti di primo allacciamento di rete o di riprestino da mancata tensione, l'ora di sistema si presenta come da figura con digit lampeggianti.
Per proseguire è necessario impostare l'ora di sistema (vedi paragrafo di riferimento).

Nel caso in cui si fosse interrotta la modalità cottura per una mancata tensione, il forno mantiene tutte le informazioni sulla cottura (modalità blackout).
Infatti, al successivo ripristino della tensione un segnale acustico intermittente avviserà che il forno è stato bloccato e comparirà la scritta :

Una volta reimpostata l'ora di sistema il forno, il segnale acustico si blocca e si pone in modalità PAUSA (vedi paragrafo di riferimento).

- **REGOLAZIONE DELL'ORA DI SISTEMA**

L'ora di sistema (orologio) è basato sulla tipologia di alimentazione di rete (50Hz o 60Hz). La regolazione dell'ora avviene da forno spento OFF:

1) Tenere premuto il tasto 6 ✓ per almeno 3 sec: i digit delle ore sul display lampeggiano, agire sui tasti 4 e 5 +/− per impostare il valore.
2) Per l'acquisizione dell'ora impostata è necessario confermare con il tasto 6 ✓ .
3) Eseguire la stessa procedura per impostare i minuti.

Se il forno è spento OFF, il controllo poi visualizza solo l'ora di sistema attenuando la luminosità dopo 1 min.
Nel caso in cui il forno è in modalità blackout per mancata tensione, i digit dell'ora già lampeggiano: agire sui tasti 4 e 5 +/− per impostare l'ora come specificato sopra.

- **FUNZIONE ON/OFF** ⏻

Il forno si attiva tenendo premuto il tasto 1 ON/OFF ⏻ almeno per 2 sec e si spegne con un singolo tocco dello stesso tasto.
Se dopo l'accensione non viene premuto alcun tasto, il forno si disattiva automaticamente dopo 1 min (controllo accensioni accidentali).

Forno acceso ON: singolo segnale acustico.
Forno spento OFF: doppio segnale acustico.

NOTA: lo spegnimento del forno annulla tutte le programmazioni di cottura e di tempo impostate.

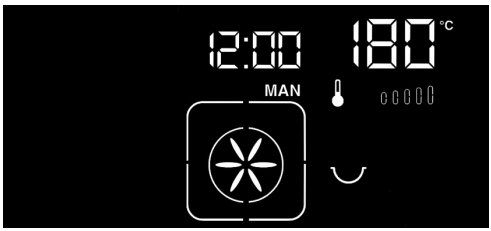
Se il forno è spento in modalità basso consumo (luminosità display attenuata), al primo tocco di un tasto si ha la funzione di RISVEGLIO (la luminosità del display aumenta). La modalità basso consumo si riabilita automaticamente dopo 1 min.

CONTROLLO ACCENSIONI ACCIDENTALI

E' una funzione di spegnimento automatico del forno.
Avviene dopo l'accensione del forno con il tasto 1 ON/OFF ⏻ e 1 min di inattività dei comandi, cioè nessuna funzione selezionata ed attivata.
Trascorso 1 min un doppio segnale acustico avviserà dell'avvenuto spegnimento.

- **FORNO ACCESO: attesa dei comandi**

Premendo il tasto 1 ON/OFF ⏻ il forno si accende, in attesa di ricevere impostazioni sulla funzione di cottura desiderata.
La funzione di default è la cottura ventilata (Resistenza Circolare + Ventola Radiale) con temperatura di preset pari a180°C.
Il display si presenta come da figura:



Attraverso il tasto 2 menù ↻ si effettua lo scorrimento (scrolling) delle funzioni in quest'ordine di visualizzazione:

1- menù funzioni cottura;
2- temperatura forno;
3- programmazione tempo cottura;
4- contaminuti;
5- sveglia;
6- funzione DECALCIFICAZIONE ;
7- funzione SANIFICAZIONE ;

(Vedere paragrafo di riferimento per le funzioni di pulizia del forno.)

ATTENZIONE:
- nello scorrimento delle funzioni, le relative icone lampeggiano. Se non viene confermata o modificata la funzione entro 7 sec, la selezione viene disattivata.
- da forno "acceso in attesa di comandi", se si verifica inattività dei comandi per un tempo superiore a 5 min, il forno si spegne automaticamente.

NOTA: è possibile passare da forno "in modalità cottura" allo stato di forno "acceso in attesa di comandi" premendo tasto 1 ON/OFF ⏻ . Un'ulteriore pressione sul tasto, spegne definitivamente il forno.

■ MENU FUNZIONI COTTURA ■

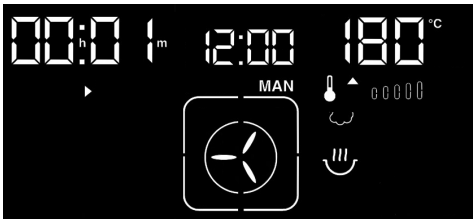
➢ FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALE

Dopo l'accensione del forno con il tasto 1 ON/OFF, è possibile accedere direttamente alla scelta delle funzioni di cottura premendo subito il tasto 2 menù. L'icona centrale e le funzioni cottura all'interno iniziano a lampeggiare.

Utilizzando tasti 4 e 5 + / − si può eseguire lo scrolling delle funzioni cottura disponibili (vedi "FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALE SELEZIONABILI"): i relativi segmenti si attivano.
Una volta evidenziata la funzione desiderata, confermare con il tasto 6 ✓.
In ogni caso dopo 7 sec di inattività dei comandi la funzione scelta viene confermata automaticamente (auto-conferma).

A questo punto, per iniziare la cottura, confermare il tutto con il tasto 3 START (vedi paragrafo di riferimento).

Il forno inizia la fase di preriscaldamento. Si accende la luce interna del forno. L'icona pentola cottura si attiva ed inizia a lampeggiare. In base alla funzione di cottura selezionata compare la temperatura impostata di default e l'icona incremento di temperatura inizia a lampeggiare. Viene visualizzato il tempo progressivo di cottura manuale. La rispettiva icona inizia a lampeggiare (vedi figura).



Alla fine della cottura premere il tasto 1 ON/OFF e il forno rimane in modalità "acceso in attesa di comandi". Un'ulteriore pressione sul tasto, spegne definitivamente il forno.

N.B. : nell'utilizzo del forno con funzioni tradizionali, la brocca può rimanere nell'apposita sede senza per questo pregiudicare la cottura stessa.

➢ FUNZIONI DI COTTURA A VAPORE

PREPARAZIONE

L'uso delle funzioni per la cottura a vapore prevede le seguenti operazioni:

- Riempire il serbatoio (brocca) con acqua potabile e/o del rubinetto.
- Il livello massimo riempimento è pari a 1,5 L.
- L'inserimento della brocca nell'apposita sede deve avvenire in modo che ci sia una perfetta tenuta tra il tubicino della brocca e il circuito idraulico del forno. Quindi assicurarsi di aver spinto bene in fondo la brocca.
- Porre sempre una leccarda NON forata sotto alla leccarda perforata per la cottura a vapore. In tal modo si raccolgono i sughi e la condensa derivante dalla cottura senza sporcare il fondo del forno.

Attenzione:
- non riempire mai la brocca totalmente soprattutto se fatto verso fine della cottura in quanto a fine ciclo, l'acqua derivante dallo scarico del boiler, potrebbe far traboccare.
- non utilizzare altri liquidi al di fuori dell'acqua potabile e/o del rubinetto.
- nel caso in cui il forno fosse appena stato utilizzato per una cottura tradizionale, per avere una cottura a vapore con tutte le sue caratteristiche, aspettare che il forno sia sufficientemente raffreddato.

ESECUZIONE

Come per la scelta delle funzioni di cottura tradizionale, dopo l'accensione del forno con il tasto 1 ON/OFF, è possibile accedere direttamente al menù delle funzioni di cottura a vapore premendo il tasto 2 menù ed eseguendo lo scrolling con i tasti 4 e 5 /.
Si possono selezionare le 4 funzioni cottura a vapore:

- VAPORE 130°C VENTILATO
- VAPORE 100°C VENTILATO
- VAPORE 130°C STATICO
- VAPORE 100°C STATICO

Una volta evidenziata la funzione desiderata, confermare con il tasto 6 ✓.
In ogni caso dopo 7 sec di inattività dei comandi la funzione scelta viene confermata automaticamente (auto-conferma).

Per dare il via alla cottura premere il tasto 3 START .

NOTA: Se la porta non è chiusa, la cottura a vapore non inizia.

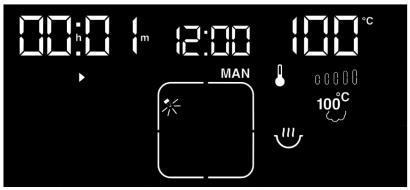
➢ COTTURA A VAPORE STATICO 100°C - 130°C

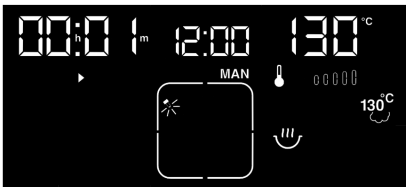
Durante la cottura a vapore STATICO, il vapore affluisce in modo naturale nella camera attraverso due orifizi posti nel parte posteriore del forno. L'acqua trasformata in vapore dal boiler svolge la funzione di preservare il colore, il sapore, la freschezza e le proprietà organolettiche delle pietanze durante la loro cottura.

La cottura a vapore STATICO è particolarmente indicata per cucinare VERDURE e PESCE. I due livelli di temperatura permettono di effettuare una cottura più delicata nel caso si selezioni la temperatura 100°C oppure più veloce nel caso si scelga la temperatura 130°C.

Una volta scelta la funzione vapore, la temperatura impostata non è modificabile.
Per iniziare la cottura premere il tasto 3 START (vedi paragrafo "ESECUZIONE").
L'icona vapore sotto l'indicazione temperatura inizia a lampeggiare.
Raggiunta la temperatura, un segnale acustico continuo avviserà la fine del preriscaldamento e l'icona vapore smette di lampeggiare.

Il display si presenta così:





Alla fine della cottura premere il tasto 1 ON/OFF e il forno rimane in modalità "acceso in attesa di comandi". Un'ulteriore pressione sul tasto, spegne il forno.

Se non si dà il via ad un'ulteriore cottura, il forno non si spegne definitivamente e verrà segnalato il processo di scarico dell'acqua dal boiler (vedi paragrafo di riferimento).

Anche con le funzioni vapore sono possibili tutte le programmazioni tempo cottura e l'utilizzo della sonda cibo (vedi paragrafi di riferimento).

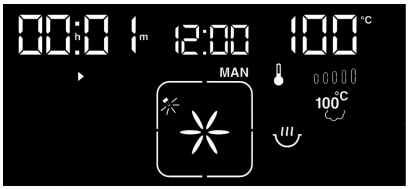
➢ COTTURA A VAPORE VENTILATO 100°C - 130°C

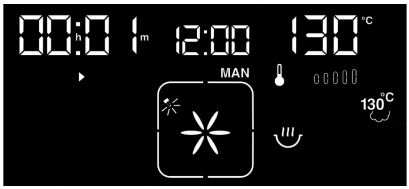
Durante la cottura a vapore VENTILATO, il vapore affluisce in modo naturale nella camera attraverso due orifizi posti nel parte posteriore del forno e viene distribuito uniformemente dalla VENTOLA RADIALE.

Tale funzione concilia tutte le proprietà della cottura a vapore con la distribuzione uniforme del calore ed è particolarmente adatta alla cottura di CIBI PRECOTTI, SURGELATI o CIBI COTTI PRECEDENTEMENTE (resti).

Una volta scelta la funzione vapore, la temperatura impostata non è modificabile.
Per iniziare la cottura premere il tasto 3 START (vedi paragrafo "ESECUZIONE").
L'icona vapore sotto l'indicazione temperatura inizia a lampeggiare.
Raggiunta la temperatura, un segnale acustico continuo avviserà la fine del preriscaldamento e l'icona vapore smette di lampeggiare.

Il display si presenta così:





Alla fine della cottura premere il tasto 1 ON/OFF e il forno rimane in modalità "acceso in attesa di comandi". Un'ulteriore pressione sul tasto, spegne il forno.

Se non si dà il via ad un'ulteriore cottura, il forno non si spegne definitivamente e verrà segnalato il processo di scarico dell'acqua dal boiler (vedi paragrafo di riferimento).

Anche con le funzioni vapore sono possibili tutte le programmazioni tempo cottura e l'utilizzo della sonda cibo (vedi paragrafi di riferimento).

Attenzione: per evitare condensa alle pareti del forno, nella cottura a vapore ventilata, la ventola radiale rimane ferma fino al raggiungimento dei 100°C.

- **FUNZIONE ADDUZIONE VAPORE ("SBUFFO")**

Tale funzione permette all'utente di addurre vapore in qualsiasi momento durante una cottura tradizionale, coniugando così le cotture che necessitano di più alte temperature con i benefici della cottura a vapore e cioè di ottenere cibi morbidi e gustosi.
Particolarmente utile per la cottura di ARROSTI e CARNE.
Attivare una funzione di cottura tradizionale (tranne Defrost e Scaldavivande).

Per attivare e disattivare la funzione "sbuffo" di vapore premere il tasto 5 per almeno 3 sec.

Ad evidenziare l'inizio del ciclo sarà l'animazione dell'icona corrispondente :

Lo sbuffo di vapore è un ciclo manuale di vapore con durata limitata nel tempo. Sta alla discrezione ed all'esperienza dell'utente usufruire di tale funzione per la quantità di cicli necessari alla cottura.

Terminato il ciclo sbuffo vapore l'animazione si blocca.

Alla fine della cottura premere il tasto 1 ON/OFF e il forno rimane in modalità "acceso in attesa di comandi". Un'ulteriore pressione sul tasto, spegne il forno.

Se non si dà il via ad un'ulteriore cottura, il forno non si spegne definitivamente e verrà segnalato il processo di scarico dell'acqua dal boiler (vedi paragrafo di riferimento).

■ GESTIONE FUNZIONI VAPORE ■

➢ MANCANZA D'ACQUA NEL SERBATOIO

Solitamente se il serbatoio è riempito con 1,5 L. d'acqua, questa dovrebbe bastare per l'intera cottura a vapore.
Nel caso, il sistema elettronico avverte quando l'acqua è terminata attraverso un segnale acustico intermittente e l'icona corrispondente all'acqua lampeggia .
Il forno va automaticamente in pausa .

Aprire la porta, estrarre il serbatoio dalla sede e rimboccare con acqua potabile.
Richiudere la porta e disattivare la pausa premendo il tasto 3 START .
Il forno riprende la cottura da dove si era bloccato.

NOTA: nel caso in cui avessimo attivato la funzione sbuffo vapore, il sistema dà 5 min di tempo per effettuare il procedimento di rimbocco dell'acqua. Trascorsi i 5 min, il sistema riprende automaticamente la cottura tradizionale selezionata disattivando così la funzione sbuffo vapore.

➢ SCARICO DELL'ACQUA DAL BOILER

Al termine di qualsiasi cottura a vapore o ciclo di pulizia, il sistema richiede sempre lo scarico dell'acqua dal boiler ovvero dal circuito. Questo per tenere pulito il sistema ed evitare incrostazioni da calcare.
E' un'operazione semplice e veloce e serve per tenere sempre pronto il circuito per una nuova cottura a vapore.

Dopo aver terminato la cottura, dalla modalità forno "acceso in attesa di comandi", premere il tasto 1 ON/OFF per spegnere il forno.

Un segnale acustico intermittente e l'icona serbatoio+acqua iniziano a lampeggiare .

Il forno non si spegne definitivamente fino a che non viene svuotato il circuito del boiler.

Aprire la porta, ESTRARRE IL SERBATOIO DI QUALCHE CENTIMETRO IN MODO DA SGANCIARE IL TUBICINO DELLA BROCCA DAL CIRCUITO IDRAULICO DEL FORNO, premere poi il tasto 3 START .

La fuoriuscita dell'acqua dal circuito viene segnalata dalla seguente indicazione:

Dopo circa 15-20 sec il segnale acustico si interrompe, l'indicazione "H2o out" e l'icona corrispondente smettono di lampeggiare.

Svuotare il serbatoio dall'acqua e poi riporlo in sede. Chiudere la porta.
Il processo così è concluso. Il forno è ora spento e pronto per uno utilizzo.

■ DISPLAY TEMPERATURE ■

➢ VISUALIZZAZIONI

Si attiva in seguito all'accensione del forno tasto 1 ON/OFF assieme alla funzione 'cottura ventilata' di default.
Se si dà il via alla cottura il display visualizza le seguenti informazioni:

- temperatura di preset (default);
- icone: termometro, freccia in salita e grafico di temperatura progressivo;
- icona "pentola di cottura" si illumina;

NOTA: il controllo dispone di limiti di tempo al funzionamento continuo, con i seguenti limiti di sicurezza:

- 250°C: max 3h;
- 200-245°C: max 5h;
- 120-195°C: max 8h;
- fino a 120°C: max 11h;

➢ CALORE RESIDUO

Se sul display temperature compare la dicitura HOT in alto a dx, significa che è necessario fare attenzione e non toccare le parti interne del forno, anche se quest'ultimo risulta spento.
L'indicazione HOT viene visualizzata dopo lo spegnimento del forno e rimane attiva fino a che la temperatura della camera non è scesa sotto i 50°C.

➢ IMPOSTAZIONI E MODIFICHE

La modifica della temperatura è possibile in ogni momento, dopo la scelta di una funzione cottura, semplicemente utilizzando il tasto 4 .

Sul display, la temperatura e l'icona corrispondente lampeggiano.

Utilizzare i tasti 4 e 5 per impostare la temperatura desiderata e confermare con il tasto 6 .
In ogni caso dopo 7 sec di inattività dei comandi la temperatura scelta viene confermata automaticamente (auto-conferma).

In alternativa è possibile accedere alla modifica della temperatura utilizzando tasto 2 menù .
Posizionarsi sulla funzione temperatura : il passaggio è evidenziato tramite il lampeggiare dell'icona temperatura .
Per selezionare la temperatura desiderata, utilizzare i tasti 4 e 5 e poi confermare con il tasto 6 oppure dopo 7 sec avverrà l'auto-conferma del valore.

TEMPERATURA DI PRESET

E' possibile modificare la temperatura di preset assegnata per ogni funzione.
Attraverso il tasto 4 (oppure attraverso il tasto 2 menù), porsi in modalità modifica temperatura e impostare la nuova temperatura di preset.
Mentre il display lampeggia (quindi entro 7 sec) confermare il valore mantenendo premuto il tasto 6 per almeno 3 sec. Alla successiva riaccensione del forno si avrà così la nuova temperatura di preset.

➢ PRERISCALDAMENTO DEL FORNO

Una volta scelta la funzione di cottura e la temperatura, con il tasto 3 START si entra in modalità cottura e il forno inizia la fase di preriscaldamento.

L'icona temperatura in salita inizia a lampeggiare e il grafico di stato evidenzia la temperatura raggiunta dalla cavità del forno. Una volta riempite tutte le barrette del grafico, un segnale acustico prolungato avvisa che si ha raggiunto all'interno del forno la temperatura impostata e l'icona di temperatura in salita non lampeggia più.

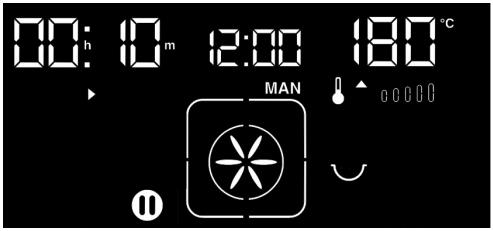
Al suo posto compare l'icona di temperatura stabilizzata .
A questo punto il forno mantiene costante, all'interno della cavità, la temperatura impostata.
Se vengono eseguite modifiche di temperatura del forno le rispettive icone temperatura in salita e temperatura in discesa vengono attivate.

■ FUNZIONI SPECIALI ■

➢ FUNZIONI START/PAUSA

Il tasto 3 START come già descritto è attivo dopo aver selezionato una funzione di cottura e permette di confermare tutte le impostazioni di cottura e le programmazioni automatiche, in pratica dà il via alla cottura (funzione di START).

La funzione PAUSA, rappresentata dall'icona , si attiva sempre con il tasto 3 START ed è possibile farlo con il forno in modalità cottura.
L'icona è fissa e i carichi vengono spenti ma non azzerate altre impostazioni.



Dopo aver confermato le eventuali modifiche ai parametri cottura e/o visualizzato lo stato di cottura, per proseguire è necessario disattivare la pausa.
Quindi premere nuovamente il tasto 3 START per uscire dalla pausa.
L'icona viene disattivata, riprende così la cottura e tutte le programmazioni automatiche, il tempo progressivo di cottura e le visualizzazioni vengono attivate.

NOTA: La funzione PAUSA non inibisce le funzioni CONTAMINUTI e SVEGLIA mentre blocca la programmazione automatica del tempo (funzioni AUTO).

Inoltre la funzione pausa si attiva automaticamente nei seguenti casi:
- cambio della funzione cottura precedentemente confermata ;
- ripristino mancata tensione con forno in modalità cottura;
- mancanza acqua nel serbatoio nelle cotture con vapore;

- **CONTROLLO LUCE FORNO**

L'accensione della luce forno è considerata una funzione speciale: non viene selezionata tra le funzioni di cottura.
E'possibile accendere e spegnere la luce in qualsiasi momento anche a forno spento tramite il tasto 6 ✓ (eccetto quando si è in fase di programmazione e/o di modifica di una funzione).

In ogni caso la luce si spegne automaticamente dopo 3 min. di funzionamento.

La luce del forno inoltre è controllata da un microinterruttore sulla porta che ne rileva l'apertura e la chiusura.
L'apertura della porta è segnalata dalla dicitura sul display orologio e dall'accensione della luce. Ciò avviene anche a forno spento OFF.

Se il forno è in modalità cottura, l'apertura della porta disattiva la Ventola Radiale e la Resistenza Circolare dove previste, evitando così che il vapore prodotto vada direttamente sull'utente e che ci sia notevole dispersione di calore.

- **FUNZIONE CHIAVE (sicurezza bambini)**

La funzione chiave inibisce/congela la funzionalità dei tasti del touch. Ciò ad evitare modifiche dei programmi di cottura e/o accensioni accidentali (sicurezza bambini).

La funzione chiave si attiva e disattiva in qualsiasi momento premendo assieme per almeno 3 sec il tasto 5 – ed il tasto 6 ✓.

Nel caso di attivazione, l'icona inizia a lampeggiare per 3 sec e poi rimane attiva. La funzione risulta a questo punto confermata.

Ad ogni azione successiva all'attivazione della funzione, l'icona lampeggia per 3 sec a ricordare lo stato di sicurezza. Per continuare disattivare la funzione chiave.

La funzione chiave è attivabile/disattivabile anche a forno spento.

➢ FUNZIONE SCALDAVIVANDE 80°C

E' una funzione che mantiene i cibi riscaldati ad una temperatura consigliata di 80°C:

- si seleziona tramite il tasto 2 menù nelle funzioni cottura tradizionali;
- posizionarsi sulla funzione indicata dall'icona 80°C;
- confermare con il tasto 6 ✓ oppure la conferma sarà automatica dopo 7 sec;
- per attivare la funzione premere il tasto 3 START;
- è possibile modificare leggermente la temperatura all'interno del range 60°-90°C;
- le funzioni timer e programmazione automatica sono attivabili;

➢ FUNZIONE DEFROST

E' una funzione che non prevede l'utilizzo degli elementi resistivi ma solo della ventola radiale interna:

- si seleziona tramite il tasto 2 menù nelle funzioni cottura tradizionali;
- posizionarsi sulla funzione indicata dall'icona;
- confermare con il tasto 6 ✓ oppure la conferma sarà automatica dopo 7 sec;
- per attivare la funzione premere il tasto 3 START;
- non è prevista la possibilità di cambiare la temperatura e il relativo display è spento;
- le funzioni timer e programmazione automatica sono attivabili;

➢ SONDA CIBO (NEI MODELLI DOVE PREVISTA)

Nei modelli dove previsto è possibile l'utilizzo della sonda cibo.
Trattasi di uno strumento che comunica con l'elettronica del forno e permette un controllo preciso e costante della cottura e ciò avviene attraverso una sonda che rileva la temperatura all'interno del cibo. Ha lo scopo di garantire con precisione che il cibo abbia una cottura completa al suo interno.

Collegare la sonda all'apposita presa (jack) all'interno del forno e infilare lo spillo orizzontalmente e al centro del cibo, evitando di toccare ossa e parti grasse (vedi paragrafo di riferimento).
Si avranno le seguenti visualizzazioni:

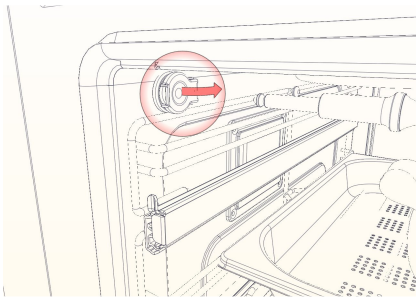
- si attiva l'icona di riferimento ;
- sul display programmazione tempo (vedi figura) si ha:
  - a sx viene visualizzata la temperatura di set (65°C di default);
  - a dx viene visualizzata la temperatura reale del cibo cioè quella misurata dalla sonda (per esempio 20°C);

La temperatura di set può essere modificata tramite il tasto 2 menù all'interno del range 65°C - 85°C. Posizionarsi sul valore di set e con i tasti 4 e 5 modificare la temperatura.
Confermare con il tasto 6 oppure la conferma sarà automatica dopo 7 sec.

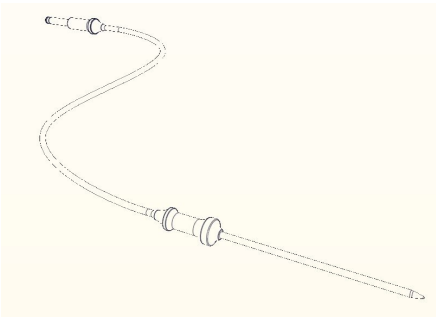
Una volta che la temperatura reale del cibo raggiunge la temperatura di set, il forno si spegne automaticamente. Un segnale acustico intermittente avviserà dell'avvenuta cottura.
Con tale funzione non sono possibili le programmazioni AUTO di cottura a tempo.
Mentre è sempre possibile impostare i timer .

NOTA: utilizzare sempre la sonda in dotazione con il forno.

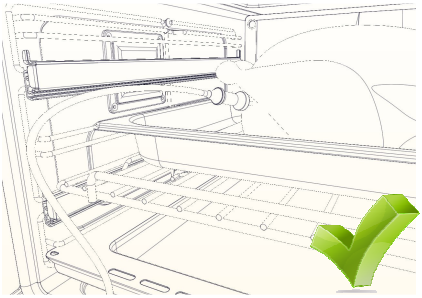
- **CORRETTO UTILIZZO DELLA SONDA CIBO (NEI MODELLI DOVE PREVISTA)**

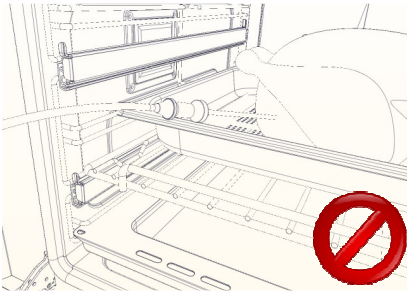


La sonda carne è composta da uno spillone con impugnatura che rileva la temperatura e da un attacco, tipo jack, che va inserito nell'apposito connettore per dialogare con il controllo elettronico.



Inserire lo spillone a fondo, fino a raggiungere il centro del prodotto da cucinare : il sensore dovrebbe rilevare la temperatura raggiunta dal cuore del prodotto.
La cottura sarà tanto più precisa e riuscita quanto migliore sarà posizionato lo spillone.





NOTA BENE: durante la cottura o al termine di questa il tappo è caldo.
Se si desidera inserire o togliere la sonda usare appositi guanti o aspettare che il forno si raffreddi.

■ FUNZIONI PROGRAMMAZIONE TEMPO ■

➢ IMPOSTAZIONE CONTAMINUTI

La funzione CONTAMINUTI è indipendente dalle funzioni di cottura e non effettua programmazioni del forno.

La funzione è attivabile in qualsiasi momento attraverso il tasto 2 menù :
- da forno spento (OFF);
- da forno in modalità acceso (ON) in attesa comandi;
- da forno in modalità cottura (ON), senza influire sul suo funzionamento;

Ad esempio a forno spento, tramite il tasto 2 menù , posizionarsi sull'icona del contaminuti .

Agire sui tasti 4 e 5 per impostare il valore desiderato (tempo max impostabile 12h).

Confermare con il tasto 6 oppure dopo 7 sec avverrà l'auto-conferma del valore (parte il conto alla rovescia).

Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico intermittente vi avviserà.
Premere un tasto qualsiasi per fermare il segnale e per uscire dalla funzione CONTAMINUTI.
In ogni caso il segnale acustico si spegnerà automaticamente trascorsi 3 min.
Il forno successivamente (dopo 1 min) ritorna in modalità basso consumo.

A forno acceso o in modalità cottura, per accedere alla funzione si procede allo stesso modo tramite il tasto 2 menù , effettuando lo scorrimento delle funzioni e posizionandosi sull'icona di riferimento. Poi procedere come sopra.

➢ IMPOSTAZIONE SVEGLIA

La funzione SVEGLIA (come visto per la funzione CONTAMINUTI) è indipendente dalle funzioni di cottura e non effettua programmazioni del forno.

La funzione è attivabile in qualsiasi momento attraverso il tasto 2 menù :
- da forno spento (OFF);
- da forno in modalità acceso (ON) in attesa comandi;
- da forno in modalità cottura (ON), senza influire sul suo funzionamento;

Ad esempio a forno spento, tramite il tasto 2 menù , posizionarsi sull'icona della sveglia .

Agire sui tasti 4 e 5 per impostare il valore desiderato (tempo max impostabile 12h).

Confermare con il tasto 6 oppure dopo 7 sec avverrà l'auto-conferma del valore (parte il conto alla rovescia).

Trascorso il tempo un segnale acustico intermittente vi avviserà; premere un tasto qualunque per fermare il segnale e per uscire dalla funzione SVEGLIA.
In ogni caso il segnale acustico si spegnerà automaticamente trascorsi 3 min.
Il forno successivamente (dopo 1 min) ritorna in modalità basso consumo.

A forno acceso o in modalità cottura, per accedere alla funzione si procede allo stesso modo tramite il tasto 2 menù , effettuando lo scorrimento delle funzioni e posizionandosi sull'icona di riferimento. Poi procedere come sopra.

- **IMPOSTAZIONE CONTAMINUTI E SVEGLIA**

E' possibile impostare contemporaneamente le due funzioni in qualsiasi momento.
In pratica è come avere due timer e per fare questo basta seguire la stessa procedura di impostazione attraverso il tasto 2 menù , prima per il CONTAMINUTI e poi per la SVEGLIA (o viceversa).

Ad esempio a forno spento:

Le due icone vengono attivate assieme.
Sul display sarà visualizzato il valore del timer che per primo finirà il conto alla rovescia.

I rispettivi segnali acustici avviseranno del tempo trascorso.
Poi procedere come sopra (vedi paragrafi di riferimento).

A forno acceso o in modalità cottura, per accedere alla funzione si procede allo stesso modo tramite il tasto 2 menù , effettuando lo scorrimento delle funzioni e posizionandosi sull'icona di riferimento. Poi procedere come sopra.

➢ PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA AUTO

Le funzioni di programmazione del tempo di cottura sono:

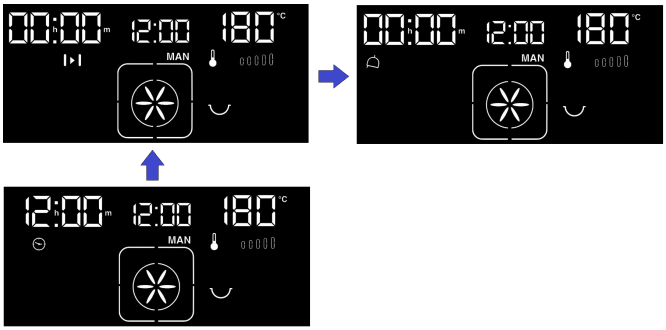
- durata cottura ;
- cottura automatica : combinazione tra ora di fine cottura e durata cottura ;

Tali funzioni si possono attivare:

- da forno in modalità acceso (ON) in attesa comandi;
- da forno in modalità cottura;

Le funzioni programmazione a tempo sono subordinate all'accensione del forno ed hanno il loro effetto con il forno in funzionamento.

Da forno accesso in modalità attesa comandi si entra in modalità programmazione tempo tramite il tasto 2 menù che permette di posizionarsi sulle icone di riferimento: il posizionamento è evidenziato anche in questo caso dal lampeggiare delle icone.
Per le modalità di programmazione vedere i paragrafi di riferimento.



NOTA: se si vogliono impostare contemporaneamente le funzioni TIMER e le funzioni programmazione tempo AUTO e , la priorità di visualizzazione sul display tempo sarà:
- programmazioni tempo AUTO;
- tempo progressivo di cottura;
- funzioni TIMER;

Per visualizzare i TIMER e/o il tempo progressivo di cottura "nascosti", posizionarsi sull'icona di riferimento tramite il tasto 2 menù .

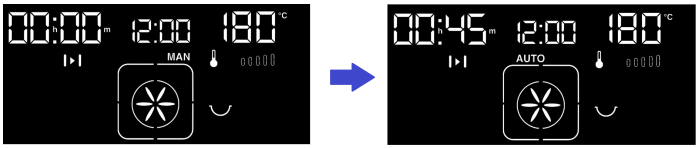
➢ DURATA COTTURA

E' una funzione che permette di bloccare in modo automatico la cottura del forno dopo un tempo determinato.

A forno acceso in attesa di comandi, tramite il tasto 2 menù , posizionarsi sull'icona lampeggiante.
Agire sui tasti 4 e 5 per impostare il valore desiderato (tempo max impostabile 12h).

Confermare con il tasto 6 oppure dopo 7 sec avverrà l'auto-conferma del valore.

Il display evidenzia così il passaggio dalla dicitura **MAN** a quella **AUTO** .



Definita la funzione di cottura, per poter dare il via al conto alla rovescia e necessario premere il tasto 3 START .
In questo modo si dà un tempo definito e limitato alla cottura.

Trascorso il tempo un segnale acustico intermittente avviserà l'utente, il forno si spegne e il display sarà attivo e lampeggiante.
Il segnale acustico si disattiva tramite un tasto qualsiasi oppure automaticamente trascorsi 3 min.

La programmazione della durata di cottura è possibile anche con il forno in modalità cottura. In questo caso non è necessario premere il tasto 3 START per dare il via alla programmazione.

➢ ORA DI FINE COTTURA

E' possibile impostare l'ora di fine cottura solamente dopo aver attivato la funzione durata cottura. La combinazione delle due funzioni effettua una programmazione di cottura automatica (vedi paragrafo di riferimento).

L'ora di fine cottura è vincolata ad un massimo di 12h di posticipazione.

Tramite il tasto 2 menù posizionarsi sull'icona lampeggiante.
Eseguire l'impostazione dell'ora agendo sui tasti 4 e 5 +/−.

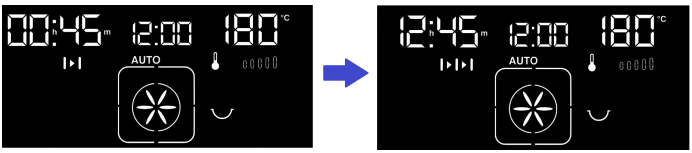
Confermare con il tasto 6 ✓ oppure dopo 7 sec avverrà l'auto-conferma del valore.

A questo punto si è confermato la programmazione di cottura automatica (vedi paragrafo di riferimento).

➢ COTTURA AUTOMATICA

E' una modalità di cottura ritardata nel tempo. Si usa qualora si ha la necessità di avere la pietanza pronta e disponibile ad una determinata ora del giorno.
Si devono così impostare contemporaneamente le due modalità: durata cottura e l'ora di fine cottura in questo specifico ordine.

Quindi impostare la durata cottura (vedi paragrafo di riferimento).
Quando si va ad impostare l'ora di fine cottura, il controllo determina e propone l'ora coerente da inserire, calcolato in base all'ora attuale e al valore della durata cottura desiderata. Per esempio impostare 45 min di durata cottura.

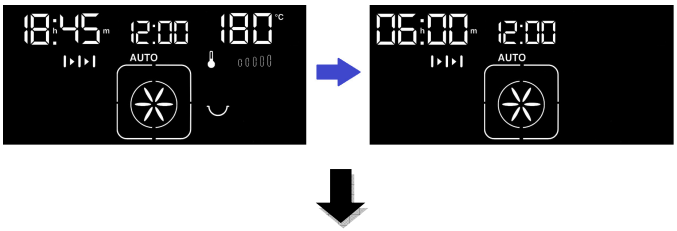


Se non viene impostato l'ora di fine cottura con un tempo maggiore della durata di cottura, il display propone solamente la programmazione di durata cottura.

Impostare quindi un'ora di fine cottura che comprende un tempo maggiore della durata cottura e si ha così la programmazione automatica evidenziata dalla sola icona .

Alla fine premere il tasto 6 oppure dopo 7 sec avverrà l'auto-conferma del valore.

Per esempio impostare una cottura posticipata di 6 ore e durata cottura di 45 min.



A questo punto:
- il forno si pone in modalità basso consumo;
- display funzioni visualizza la funzione di cottura selezionata;
- il display tempo visualizza l'icona programmazione e il tempo mancante all'inizio della cottura;
- l'icona AUTO segnala la programmazione attiva;

Al via del programma automatico, un segnale acustico vi avviserà della partenza della cottura.
Il forno si accende (l'icona modalità cottura si attiva) e la programmazione tempo si comporta allo stesso modo della funzione durata cottura con la differenza che è stata posticipata la partenza del forno.
Infatti comparirà l'icona durata cottura al posto di quella di fine cottura e il display mostrerà la durata di cottura desiderata.

Trascorso il tempo un segnale acustico intermittente avviserà l'utente, il forno si spegne e il display sarà attivo e lampeggiante.
Il segnale acustico si disattiva tramite un tasto qualsiasi oppure automaticamente trascorsi 3 min.

➢ CANCELLAZIONE/MODIFICA PROGR. TEMPO E TIMER

Per cancellare o reimpostare le programmazioni a tempo :

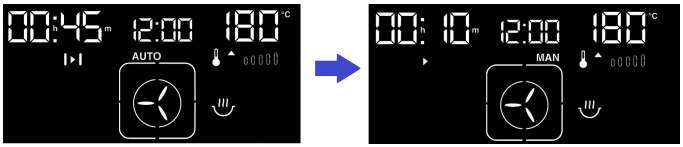
- AUTO : e ;
- TIMER : e ;

Selezionare con il tasto 2 menù l'icona di riferimento della funzione che si vuole cancellare, mentre l'icona lampeggia premere per almeno 3 sec il tasto 6 .

Se il forno è spento (solo per le funzioni timer) il display si spegne.

Se il forno è acceso in modalità durata cottura :

- dalla modalità **AUTO** si ritorna in modalità manuale. L'icona **MAN** si attiva;
- il display timer e l'icona di riferimento cottura programmata si disattivano;
- il display timer commuta e mostra ora il tempo progressivo di cottura fino a quel momento (nell'esempio in figura pari a 10 min);



Nel caso di modalità di cottura automatica (forno in modalità basso consumo), per cancellare il programma premere due volte il tasto 1 ON/OFF . In tal caso il forno si spegne.

■ INDICAZIONI PER LA COTTURA ■

➢ POSIZIONE GRIGLIE INTERNE PER SPECIFICHE COTTURE

-Posizione n° 1 e 2 dal basso
Torte surgelate, Arrosti lunghi, Tacchino, Torte, Bistecca Carne ben cotta;

-Posizione n° 2 dal basso.
Torte, Pan Carrè, Toast, Casseruola, Pane integrale, Carne;

-Posizione n° 2 e 3 dal basso.
Biscotti, Carne a taglio fino;

-Posizione n° 3 dal basso
Per Dorare col Grill.

Questi dati sulle posizioni di cottura sono indicativi e possono essere interpretati in base alla vostra esperienza.
Si consiglia di inserire i cibi nel forno dopo averlo preriscaldato.

➢ UTILIZZO DEL GRILL

Per ottimizzare la cottura Grill è necessario preriscaldare il forno a Grill acceso al massimo per almeno 10 minuti. Introdurre la pietanza nel forno nella posizione più vicina al Grill a seconda del tipo di cibo da cuocere. Utilizzare il Grill sempre a porta forno aperta e per un tempo massimo di 15 minuti.

Con il grill è possibile cuocere pesce, verdure, piccoli spiedini e vari tipi di carne, ad eccezione di alcune carni magre di selvaggina. La carne tagliata a fette sottili ed il pesce vanno sempre grigliati molto rapidamente ungendoli leggermente con olio tramite un pennello apposito e collocati sempre sulla griglia. La griglia va sistemata a sua volta nella posizione più vicina all'elemento riscaldante superiore proporzionatamente allo spessore della pietanza, onde evitare di bruciarla esternamente e cucinarla poco all'interno. Salate la carne solamente dopo la cottura altrimenti sarà meno sugosa. Non pungete mai gli alimenti durante la cottura nemmeno per girarli. Il loro sugo colerebbe e la grigliata risulterebbe secca.

Le carni possono essere sistemate negli appositi recipienti oppure cotte direttamente sulla griglia. In quest'ultimo caso versare sempre un po' d'acqua nella leccarda inserendola poi nelle guide sotto la griglia. In questo modo si eviterà che i grassi colando nella leccarda brucino creando cattivi odori.

Attenzione: durante l'utilizzo del Grill, le parti accessibili possono surriscaldarsi. Pertanto è opportuno tenere i bambini a debita distanza.
In nessun caso usare il forno per riscaldare l'abitazione o l'ambiente dove si trova.

➢ VENTILATORE TANGENZIALE

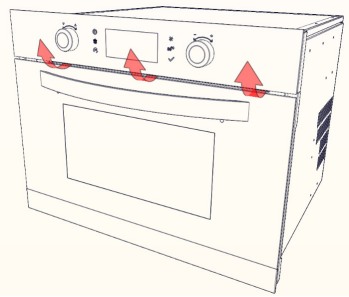
Questo apparecchio è dotato di un ventilatore tangenziale per il raffreddamento del pannello comandi e della maniglia porta del forno. Questo ventilatore entra in funzione alcuni minuti dopo l'inizio della cottura, quando il forno raggiunge una certa temperatura ed evita anche il surriscaldamento del mobile di alloggiamento. L'aria calda espulsa da sotto il pannello comandi continua a fuoriuscire anche dopo lo spegnimento del forno, finché la temperatura non scende a livelli normali.

■ MANUTENZIONE E PULIZIA ■

Scollegare l'alimentazione elettrica prima di prestare qualsiasi tipo di manutenzione al prodotto
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
Non usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta del forno, perché possono graffiare o danneggiare le superfici e possono causare la rottura del vetro. Non utilizzare prodotti acidi (ad esempio prodotti anticalcare) perchè possono danneggiare le parti smaltate.
Spegnere gli elementi riscaldanti, aspettare poi il raffreddamento delle parti interne del forno prima di toccarle o pulirle. Prestare maggiore attenzione alle griglie di cottura.
Pulire il forno con cautela. Attenzione a evitare bruciature da vapore nel caso in cui una spugna, o pezza umida, usata per la pulizia di residui, venga a contatto con una superficie calda. Inoltre, alcuni detersivi creano fumi nocivi a contatto con il calore.
NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE LA SONDA CARNE.
E' possibile lavare in lavastoviglie griglie, brocca e leccarde.
Per motivi di igiene svuotare la brocca dopo ogni impiego.

➢ MANUTENZIONE PERIODICA

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione in gomma collocata attorno all'apertura del forno. Essa garantisce il corretto funzionamento del forno. Si notano dei danneggiamenti della guarnizione occorre rivolgersi al centro di assistenza tecnica più vicino.
Pulizia delle aperture di aerazione del forno : appena sotto il frontalino comandi trovano posto le feritoie di espulsione aria, utilizzare uno spolverino per tenerle pulite in modo da assicurare l'ottimale funzionamento del sistema di raffreddamento del forno.



- **PULIZIA DELLE SUPERFICI**

Le parti smaltate o in acciaio inox vanno trattate con cautela. Usare acqua o prodotti specifici asciugando poi accuratamente con un panno morbido**. Non usare prodotti abrasivi.** In caso di forti incrostazioni nelle parti smaltate, utilizzare una spugna di plastica o similare bagnata con acqua calda e aceto. I residui di cibo o macchie derivate da oli, zuccheri, grassi ecc, se non tolti subito dopo avere terminato di usare il forno, possono diventare in seguito più difficili da togliere. Per le parti interne del forno vi consigliamo di provvedere alla loro pulizia a forno ancora tiepido, sarà più facile toglierle. Asciugare con un panno morbido l'eventuale liquido rimasto sul fondo della camera dopo la cottura.
A causa di una crescente presenza di nuovi prodotti nel mercato non è possibile stabilire un elenco di articoli adatti alla pulizia di questo apparecchio. Leggere accuratamente le istruzioni del costruttore per verificare il possibile utilizzo del detergente.

- **SANIFICAZIONE**

E' una funzione di pulizia del forno attraverso utilizzo di un ciclo predefinito di vapore e camera leggermente riscaldata.
Lo scopo è quello di facilitare la rimozione di eventuali residui di pietanze, grassi, sporco.. dopo una cottura.
Può essere eseguita in qualsiasi momento quando in forno è acceso in modalità attesa comandi.

Inserire nella brocca 0,5 L d'acqua. Se si vuole effettuare anche una disinfezione della camera, sciogliere anche un cucchiaino di Bicarbonato di sodio. Inserire bene la brocca nell'apposita sede e chiudere la porta.

A forno acceso in modalità attesa comandi, attraverso il tasto 2 menù posizionarsi sull'icona lampeggiante e premere il tasto 3 START per dare inizio al ciclo.

L'icona corrispondente inizia l'animazione.
Il ciclo si interrompe quando è finita l'acqua nella brocca. Un segnale acustico intermittente avviserà la fine del ciclo. L'icona contenitore + acqua lampeggia.
Eseguire lo scarico dell'acqua dal boiler (vedi paragrafo di riferimento).
Il ciclo di sanificazione funziona solamente a porta chiusa.

NOTA: il ciclo di pulizia può durare circa 1 ora.

Se il ciclo viene interrotto per una mancata tensione, sul display oltre alla dicitura Black-out comparirà anche l'indicazione .

Completare quindi il ciclo riattivando la funzione con il tasto 2 menù .

- **DECALCIFICAZIONE**

E'una funzione di pulizia del forno intesa come processo di manutenzione ordinaria del circuito vapore e del boiler per ovviare alle possibili incrostazioni da calcare.
A tal fine il sistema elettronico tiene conto di questa probabilità e ogni 200 ore di funzionamento del generatore di vapore appare il segnale di avviso e si accende l'icona .
Tale icona rimane fissa fin tanto che non viene eseguito il ciclo richiesto.
Altresì è possibile eseguire un ciclo di decalcificazione in qualsiasi momento anche prima della segnalazione del sistema del sistema elettronico.

Inserire nella brocca 1 L d'acqua. Sciogliere nella brocca 7-8 cucchiaini di Acido citrico monoidrato. Inserire bene la brocca nell'apposita sede e chiudere la porta.

A forno acceso in modalità attesa comandi, attraverso il tasto 2 menù posizionarsi sull'icona lampeggiante e premere il tasto 3 START per dare inizio al ciclo.

L'icona corrispondente inizia l'animazione.
Il ciclo si interrompe quando è finita l'acqua nella brocca.
Un segnale acustico intermittente avvisa la fine del ciclo.
L'icona contenitore + acqua lampeggia. Eseguire lo scarico dell'acqua dal boiler (vedi paragrafo di riferimento).
Il ciclo di decalcificazione funziona solamente a porta chiusa.

NOTA: il ciclo di pulizia può durare circa 2 ore.

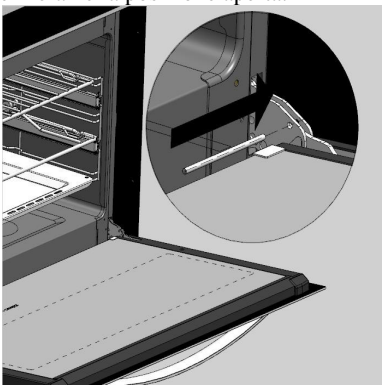
Se il ciclo viene interrotto per una mancata tensione, sul display oltre alla dicitura black-out comparirà anche l'indicazione .
Completare quindi il ciclo riattivando la funzione con il tasto 2 menù .

Al termine del ciclo è consigliato eseguire almeno un ciclo di SANIFICAZIONE per pulire il circuito dai residui di acido citrico.

■ RIMOZIONE / MONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO ■

Per rimuovere e reinserire la porta del forno, seguire le istruzioni di seguito riportate.

Aprire completamente la porta e in entrambe le cerniere inserire un'astina metallica (non in dotazione) con un diametro di circa 3 mm nel foro indicato in figura. Questo blocca la cerniera nella posizione aperta.



Afferrare con ambedue le mani la porta dai lati verso il basso. Sollevare la porta di poco e sfilare le cerniere dalle 2 sedi. Tirare verso di voi la porta per fare uscire le cerniere dalle aperture della cornice del forno.

Reinserimento della porta forno

Agire nel modo inverso afferrando con entrambe le mani la porta lateralmente verso il basso ed inserendo le cerniere nelle aperture della cornice frontale del forno, (porre attenzione al posizionamento dell'incastro del piedino)**.** Con la porta forno completamente aperta, rimuovere le 2 astine metalliche della cerniera.
Chiudere piano la porta forno ed assicurarsi che sia stata correttamente inserita ed allineata con i bordi laterali.

Attenzione!

Con porta sganciata, non rimuovere mai le 2 astine metalliche che tengono bloccate le cerniere.
Non appoggiare pesi sulla porta e nemmeno appenderli alla maniglia, potrebbero danneggiare il prodotto creando malfunzionamenti.
Inoltre non usare il forno fino a che la porta non sia stata rimontata correttamente.

Estrazione cristalli interni (togliere la porta del forno)

Per una pulizia più completa si possono rimuovere i due cristalli interni.
Rimuovere lo sportello del forno come indicato sopra, svitare le 4 viti di fissaggio della lastre in acciaio C (fig. 5) che bloccano le superfici in vetro in posizione. Le superfici in vetro possono ora essere rimosse facendole scorrere fuori.

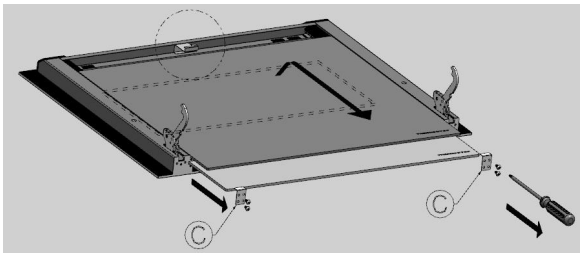


fig. 5

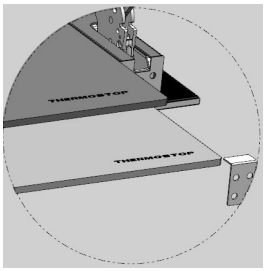


fig. 6

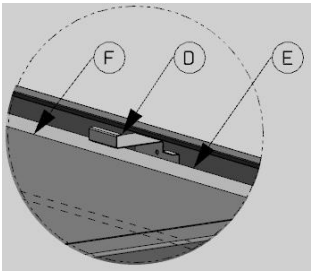


fig. 7

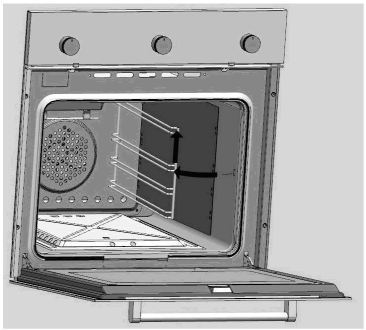
Eseguire gli stessi passi in ordine inverso per rimontare superfici di vetro. Avere la massima cura per assicurare che siano nel giusto ordine e siano collocati nel senso giusto (il vetro trasparente, se presente, deve essere all'interno degli altri due) e la posizione del scritte sulle superfici di vetro deve essere come in (fig. 6). Fare attenzione che le guarnizioni di protezione siano posizionate correttamente. Alcuni modelli hanno una clip di ancoraggio del vetro che deve essere riposizionata correttamente (fig.7), mantenendo la clip D contro la striscia dipinta sulla parte superiore della porta, e inserendo il vetro E intermedio e vetro interno F in posizione (come mostrato in figura).
Prima di rimontare la porta, assicurarsi che il vetro sia fissato saldamente al suo posto.

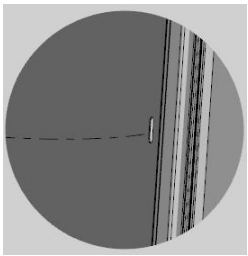
ATTENZIONE! LA RIMOZIONE E INSTALLAZIONE DEVE AVVENIRE IN MODO CORRETTO E CON LA MASSIMA CURA PER EVITARE LA ROTTURA DEI VETRI.
Attenzione! Non rimuovere i fermi di bloccaggio della cerniera dalla loro sede quando la porta non è montata nel forno. Non chiudere le cerniere senza il peso della porta in quanto causa una chiusura violenta delle molle.

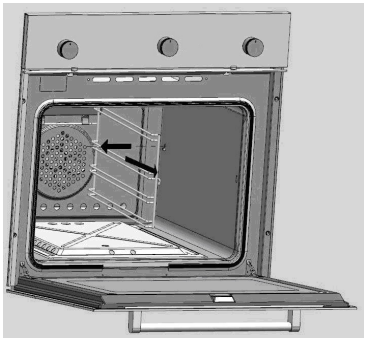
Non appoggiare pesi sulla porta e non afferrarla per il manico, si potrebbe danneggiare il prodotto e causare malfunzionamenti.
Inoltre, non usare il forno fino a quando la porta del forno è stato rimontata correttamente.

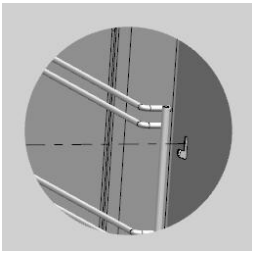
RIMOZIONE/ MONTAGGIO DELLE GUIDE LATERALI

Per imuovere le guide laterali dove scorrono le griglie, è sufficiente esercitare una leggera pressione nel paletto superiore in modo che la guida si sganci dal suo blocco e tirare verso l'interno del forno. Sollevando poi la guida questa si sgancia dai blocchi inferiori









Attenzione
Per rimontare le guide, effettuare i passaggi in ordine inverso.
Assicurarsi sempre di rimontare correttamente le guide laterali, un montaggio non corretto potrebbe causare danni alle persone

RIMOZIONE / MONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO (se presenti)

Se presenti, ci sono guide scorrevoli destre e sinistre, che quindi non sono intercambiabili su entrambi i lati del forno.
Procedere come segue per rimuovere l'elemento scorrevole dalla guida laterale: rilasciare la guida laterale dal forno insieme con l'elemento scorrevole, come riportato nel precedente paragrafo.
Posizionare la guida su una superficie piana. Ora esercitare una certa pressione dall'alto verso il basso vicino agli attacchi nell'elemento scorrevole (fig.1 fase 1). Quando gli attacchi sotto escono dallo stelo della guida laterale, l'elemento scorrevole è stato rilasciato e può essere rimosso. (fig.1 fase 2).

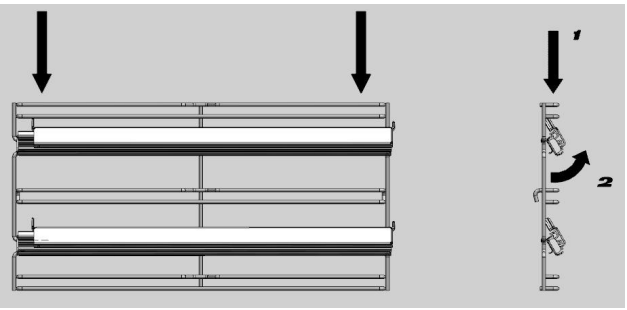


fig. 1

Per riposizionare la guida di scorrimento, posizionare i ganci superiori sul tondini speciali della guida laterale. Assicurarsi sempre che l'elemento scorrevole possa scorrere muovendosi nel verso esterno del forno. Ora premere lo scorrevole verso il basso degli elementi (fig.2 fase 1) in modo che sia saldamente accoppiato ai tondini inferiori (fig2 passo 2).

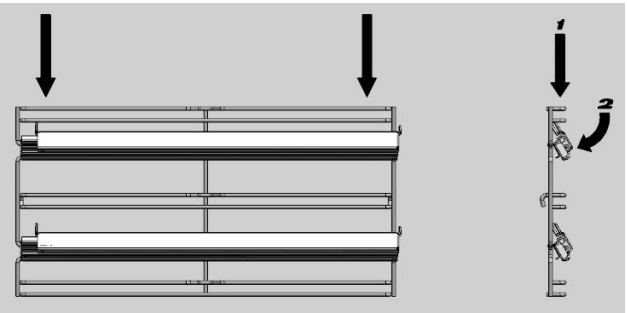


fig. 2

RIMOZIONE / MONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO (se presenti)

Se presenti, ci sono guide scorrevoli destre e sinistre, che quindi non sono intercambiabili su entrambi i lati del forno.
Procedere come segue per rimuovere l'elemento scorrevole dalla guida laterale: rilasciare la guida laterale dal forno insieme con l'elemento scorrevole, come riportato nel precedente paragrafo.
Posizionare la guida su una superficie piana. Ora esercitare una certa pressione dall'alto verso il basso vicino agli attacchi nell'elemento scorrevole (fig.1 fase 1). Quando gli attacchi sotto escono dallo stelo della guida laterale, l'elemento scorrevole è stato rilasciato e può essere rimosso. (fig.1 fase 2).

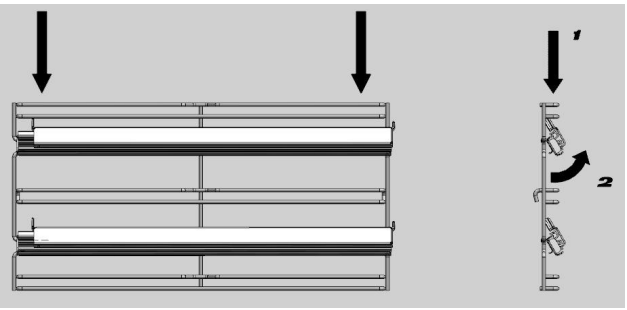
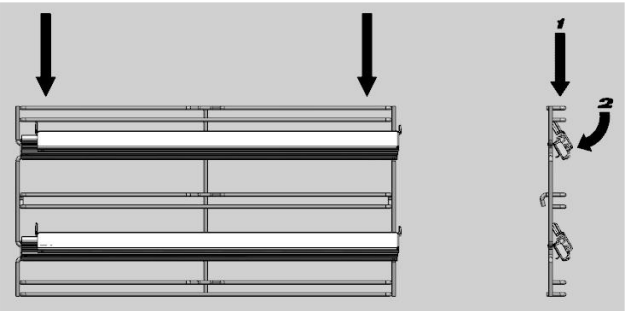


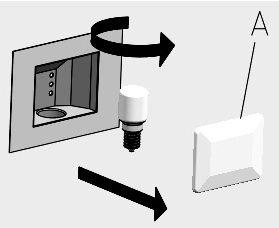
fig. 1

Per riposizionare la guida di scorrimento, posizionare i ganci superiori sul tondini speciali della guida laterale. Assicurarsi sempre che l'elemento scorrevole possa scorrere muovendosi nel verso esterno del forno. Ora premere lo scorrevole verso il basso degli elementi (fig.2 fase 1) in modo che sia saldamente accoppiato ai tondini inferiori (fig2 passo 2).



➢ SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

Per prevenire scosse elettriche e/o danni alla persona, leggere ed attenersi alla seguente procedura:
Attenzione: Prima di sostituire la lampada forno, assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta aprendo l'interruttore generale.
Assicurarsi che il forno e la lampada siano freddi, poi rimuovere la calotta di protezione **A**



Non toccare la lampadina calda con un panno umido, può causarne la rottura.
Sostituire la lampadina con altra appropriata di 25 W per 220 - 230 V con attacco tipo E14, adatta alle alte temperature.
Nel caso in cui la calotta di protezione sia danneggiata o rotta, non usare il forno finché questa non sia stata sostituita o reinserita in modo corretto e sicuro.

Attenzione: per una corretta installazione ed utilizzo di questo apparecchio, occorre riferirsi ai dati tecnici riportati nell'etichetta matricola del prodotto.

L'etichetta prodotto si trova sul bordo della facciata interna del forno. Una seconda etichetta è posizionata sulla copertina del libretto d'istruzione.

■ ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ■

L'installazione e l'assistenza tecnica devono essere effettuate solo da personale qualificato. Leggere con attenzione le istruzioni per la sicurezza riportate in questo manuale prima di un qualsiasi utilizzo del forno. Un'errata installazione, manutenzione, assistenza e uso del forno, possono causare gravi danni a persone o cose.

Questo prodotto deve essere installato come previsto dal presente manuale in conformità alle norme nazionali e ai regolamenti locali vigenti.

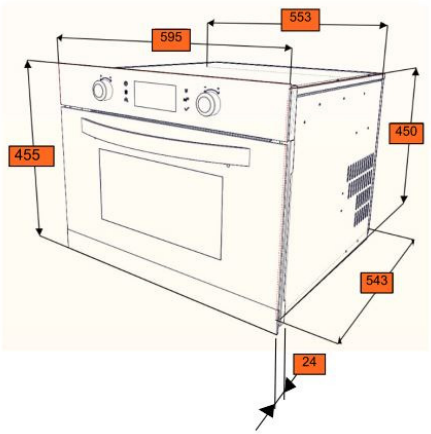
Non sollevare o tirare il forno dalla maniglia della porta e non esercitare pressione o caricare pesi quando questa è aperta.

L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti alla ditta costruttrice che dipendano da una errata installazione non saranno compresi nella garanzia.

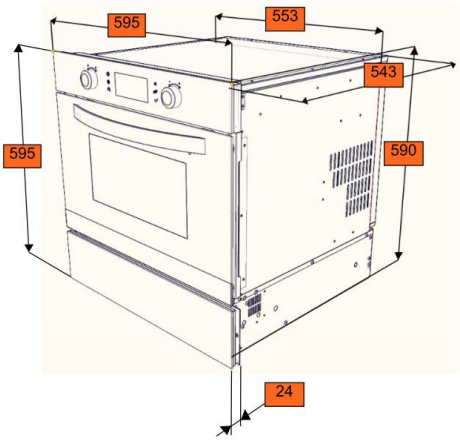
➢ DATI TECNICI

• Capacità vaschetta acqua (brocca)	1,5 L.
• Volume utile del forno	35 L.
• Tensione di allacciamento	220-240V 50/60 Hz
• Potenza massima	3000 W

➢ MENSIONE DEL FORNO SINGOLO

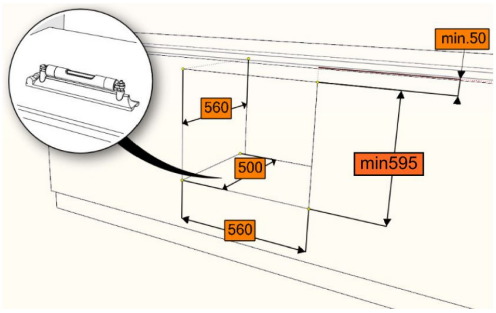


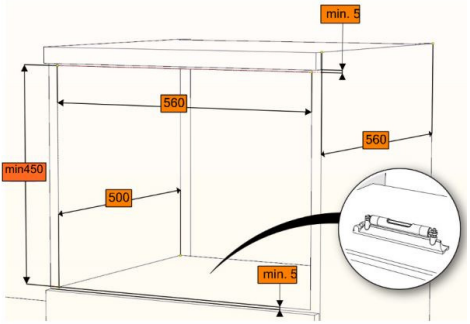
➢ DIMENSIONE DEL FORNO ABBINATO ALLO SCALDAVIVANDE



➢ MISURE MOBILI DA INCASSO FORNO SINGOLO

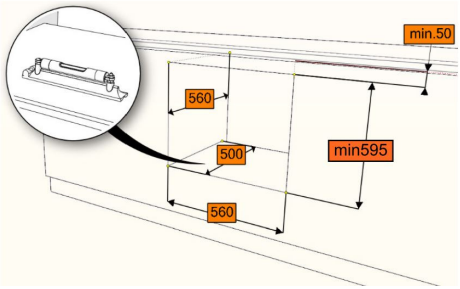
Le dimensioni dell'apertura da effettuare sul mobile per l'incasso del forno sono indicate nelle figure**.** Assicurarsi che il mobile nel quale sarà installato il forno sia in grado di sopportare il peso di 30 kg. Nel fondo del mobile o nel ripiano di supporto del forno bisogna creare nella zona posteriore un'apertura per permettere una sufficiente entrata d'aria e quindi il riciclo della stessa per il raffreddamento del forno durante il funzionamento. Il forno può essere installato sia a colonna sia sotto il piano di lavoro di un mobile da cucina.

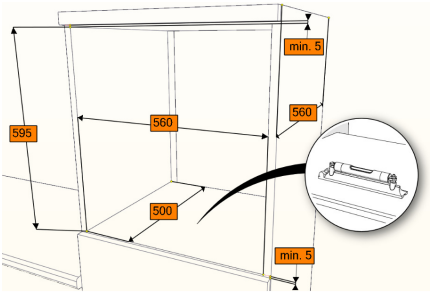




SOTTO PIANO DI LAVORO **A COLONNA**

➢ MISURE MOBILI DA INCASSO FORNO ABBINATO ALLO SCALDAVIVANDE



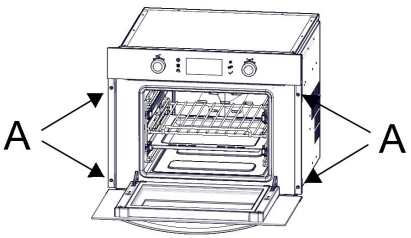


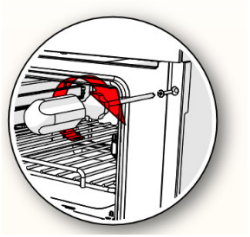
SOTTO PIANO DI LAVORO **A COLONNA**

➢ INSERIMENTO DEL FORNO NEL MOBILE

E' importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato.

Assicurarsi che il forno sia installato in maniera sicura nel mobile. Utilizzare le viti **A** per il fissaggio del forno.





- **CARATTERISTICHE DEL MOBILE**

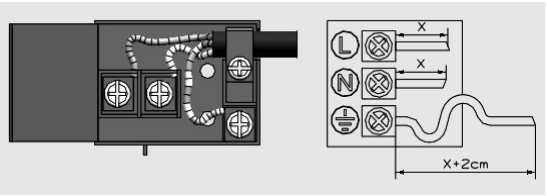
I requisiti tecnici del mobile sono i seguenti:
- il mobile e i suoi componenti devono essere in grado di resistere ad una temperatura di 90°C senza presentare deformazioni e/o difetti alla superficie;
- il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti del forno;
- tutti i mobili di cucina a livello domestico devono essere protetti con materiale ignifugo secondo quanto richiesto dalle normative vigenti**;**

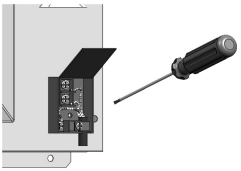
■ ALLACCIAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ■

Assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta prima di proseguire con l'allacciamento del forno alla rete elettrica.
Il funzionamento avviene in corrente alternata monofase 220-240 V ~ 50/60 Hz, utilizzando cavo flessibile. Accertarsi che l'impianto domestico possa sopportare il carico elettrico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola). La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente se lo stesso è collegato correttamente a un impianto che disponga di un efficace collegamento a terra secondo le norme di legge in vigore.
In caso di collegamento permanente alla rete elettrica, occorre applicare un interruttore bipolare dimensionato al carico corrispondente, con apertura per ogni contatto di almeno 3 mm in accordo alle norme locali vigenti.
Nei modelli dove presente, il cavo flessibile viene fornito senza spina. La spina da utilizzare deve essere idonea al carico elettrico del prodotto e deve rispettare le normative vigenti.
L'installatore deve accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita del forno come indicato nella targhetta matricola.
La presa di allacciamento deve essere facilmente accessibile.

➢ MONTAGGIO/SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Il cavo elettrico deve essere tenuto bloccato alla morsettiera dal fissacavo, in modo tale che non si possa sfilare. Collegare al morsetto **L** il cavo di linea, al morsetto **N** il cavo del neutro e al morsetto di terra ⏚ il cavo giallo/verde. Il cavo giallo/verde deve essere più lungo degli altri due di almeno 20 mm.
Fare attenzione che il cavo elettrico non passi vicino o venga a contatto con superfici che raggiungano una temperatura superiore ai 75°C.





Usare solo cavi flessibili:
cavo tipo H05RR-FH 3 x 1.5 mm^2

Assicurarsi di rispettare il seguente codice-colore durante il collegamento dei singoli fili:

BLU	-	NEUTRO (N)
MARRONE	-	FASE (L)
GIALLO-VERDE	-	TERRA ⏚

➢ COLLEGAMENTO A TERRA

L'installazione il collegamento e la messa a terra del sistema elettrico devono rispettare i requisiti degli standard europei e comunque entro i parametri delle norme locali vigenti. **Questo elettrodomestico richiede un collegamento di messa a terra per la vostra protezione da eventuali cortocircuiti o dispersioni elettriche. Deve essere pertanto collegato ad un'appropriata presa elettrica.** Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

ATTENZIONE:
SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI PRESTARE ASSISTENZA TECNICA O MANUTENZIONE AL PRODOTTO.

In caso di sostituzione del cavo elettrico, assicurarsi l'uso di un cavo elettrico certificato secondo normative vigenti e idoneo alle caratteristiche tecniche del prodotto.

■ ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI ■

➢ ERRORI TOUCH

Errore	Descrizione	Causa	Cosa fare
Err Sc1	Errore rilevazione sonda camera, il forno si blocca.	Sonda guasta/disconnessa	Verificare la connessione /sostituzione
Err Sb1	Errore rilevazione sonda boiler, il forno si blocca.	Sonda guasta/disconnessa	Verificare la connessione /sostituzione

➢ PARAMETRI SOFTWARE MODIFICABILI DALL'UTENTE

Si entra nel menù parametri utente premendo assieme il tasto 2 menù e il tasto 3 START con forno in "modalità spento OFF".
Con il tasto 6 ✓ si possono modificare i seguenti parametri:

Messaggio	Descrizione	Range	Default
bEEp	Volume Buzzer	01…03	3
dLou	Luminosità display Low	01…15	3
dHiG	Luminosità display High	15…30	30
tbEE	Durata Buzzer	05…180	180s
Vent	Numero pale icone ventilatore	02…03	3 pale
dEF	Ripristino Default	No - Yes	No
fact	Password menù costruttore	-50… +50	

Con i tasti 4 e 5 + / − si può impostare il range desiderato. Confermare poi il con tasto 6 ✓ fino all'uscita dalla procedura.
Confermando il parametro **"def"** con il valore **"Yes"** appare la scritta "**SurE".**
Confermando sempre con **"Yes"** vengono ricaricati i parametri da fabbrica.

- **RICAMBI**

Per l'assistenza dell'elettrodomestico possono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Non riparare o sostituire alcun componente del forno che non sia stato raccomandato da questo manuale. Tutti gli interventi e riparazioni devono essere effettuati da personale tecnico autorizzato.
Per richiedere un componente di ricambio, bisogna indicare i seguenti dati:
1) Sigla del modello forno **(MOD.)** e numero di produzione **(N.L.)**, che si trovano sull'etichetta prodotto posizionata sulla parte inferiore frontale della facciata del forno e nella prima pagina del libretto.
2) Descrizione e numero del componente di ricambio, informazione tecnica a disposizione solo del servizio di assistenza autorizzato.
3) Per ultimo, indicare i dati del distributore che ha venduto il forno, e i dati del centro di assistenza più vicino a Voi.

- **ASSISTENZA TECNICA**

Nel caso che il vostro forno abbia bisogno di assistenza tecnica e/o pezzi di ricambio, contattare il rivenditore o il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino.
Anche in questo caso è necessario trasmettere i dati completi dell'apparecchio che si trovano sull'etichetta prodotto in alluminio quali: modello **(MOD.)** numero di lotto **(N.L.),** etc, etichetta collocata sulla parte bassa della facciata del forno o sulla prima pagina del libretto istruzioni.

■ TABELLA DI RIFERIMENTO ■

DATI ELETTRICI PER TIPO E MODELLO												
Voltaggio 220-240 V ~ 50/60 Hz												
			MV 45									
Potenza totale	W		3000									
Resistenza cielo	W		1500									
Resistenza Grill	W											
Resistenza suola	W		900									
Resistenza circolare	W		1500									
Lampada forno	W		25									
Ventilatore forno	W		20									
Ventilatore tangenziale	W		20									
Generatore vapore	W		1200									
Micropompa	W		22x2									
DIMENSIONI ESTERNE												
Larghezza	cm		59,5									
Altezza	cm		45,5									
Profondità	cm		54,3									
DIMENSIONI INTERNE												
Volume utile	litri		35									
Area cottura Grill	cm²		726									