

FORNI ELETTRICI DA INCASSO
ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

MODELLI

- **FI-36**
- **FI-45**
- **FI-60**
- **FI-NB60**
- **FI-65BB**
- **FI-70**
- **FI-NC90**
- **FI-MA**
- **FI-SC90**
- **FI-TWIN**

ETICHETTA PRODOTTO

VERSIONI DI FUNZIONAMENTO

- (E) STATICO**
- (EG) STATICO GRILL**
- (V) VENTILATO**
- (W) MULTISITEM**
- (M) MULTIFUNZIONE**

TIPOLOGIA DI PROGRAMMAZIONE

- (CM) CONTAMINUTI MECCANICO**
- (PSC) PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA MECCANICO**
- (OR) OROLOGIO PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA ANALOGICO**
- (PE5) PROGRAMMATORE ELETTRONICO 5 TASTI**
- (PE6) PROGRAMMATORE ELETTRONICO 6 TASTI**

INDICE

GUIDA ALL'UTILIZZO	pagina
AVVERTENZE GENERALI	3
GUIDA ALL'USO DEL FORNO	6
PANNELLO COMANDI	6
CONTAMINUTI MECCANICO CM	7
PROGRAMMATORE FINE COTTURA PSC	8
OROLOGIO PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA ANALOGICO OR	8
PROGRAMMATORE ELETTRONICO PE5 – PE6	9
FUNZIONI DEL FORNO	12
POSIZIONE GRIGLIE INTERNE	15
UTILIZZO DEL GRILL	15
MANUTENZIONE E PULIZIA	16
RIMOZIONE DELLA PORTA FORNO	17
RIMOZIONE / MONTAGGIO DEL VETRO INTERNO NELLA PORTA	18
RIMOZIONE / MONTAGGIO DELLE GUIDE LATERALI	21
RIMOZIONE / MONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO	22
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO	23
 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	
CARATTERISTICHE DEL MOBILE	24
INSERIMENTO DEL FORNO NEL MOBILE	24
ALLACCIAMENTO ELETTRICO DEL FORNO	26
MONTAGGIO/SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	27
COLLEGAMENTO A TERRA	27
ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI	28
TABELLE DI RIFERIMENTO	29

■ 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.

Uso corretto del forno

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. L'uso dell'apparecchio è previsto solo per gli adulti, tenere i bambini fuori dalla portata.
- 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 né 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
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da altro personale qualificato al fine di evitare rischi.

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.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta:

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.

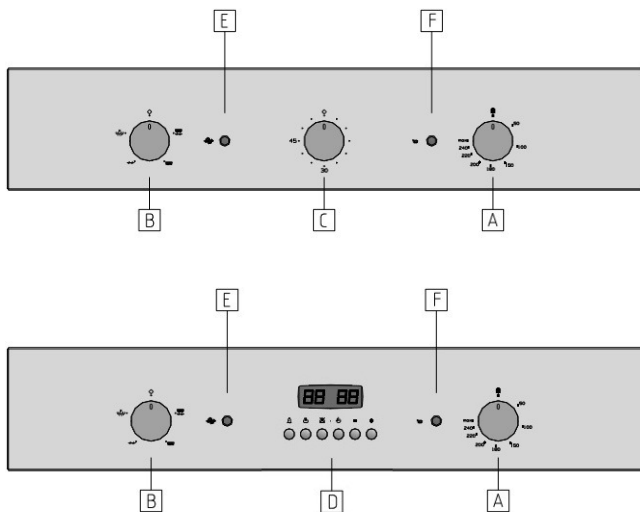
Attenzione:

- 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 ■

LE DESCRIZIONI CHE SEGUONO RIASSUMONO LE FUNZIONI COMPLESSIVE DI TUTTI I MODELLI, VERIFICARE QUALI SIANO QUELLE IN DOTAZIONE AL VOSTRO FORNO

■ PANNELLO COMANDI STANDARD ■



A = Termostato **D** = Orologio / Programmatore OE/OR/PE


B = Selettore funzioni **E** = Spia W potenza

C = Contaminuti CM/PSC **F** = Spia C funzionamento

Le posizioni e le tipologie possono variare a seconda dei modelli

Importante:

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto ed al massimo per circa 1 ora. Ventilare bene il locale, possibilmente aprendo le finestre. Questo permetterà l'evacuazione dei fumi di combustione di residui di produzione quali grassi, oli e resina da lavorazione.

Spia indicatore di potenza 

Qualora sia accesa, indica che il forno è sotto tensione e acceso

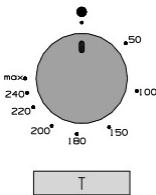
Spia di funzionamento del forno  °C

L'accensione di questa spia segnala che il forno è in fase di riscaldamento. Il suo spegnimento indica che all'interno del forno è stata raggiunta la temperatura impostata. Il suo funzionamento intermittente segnala che la temperatura all'interno del forno è mantenuta costante sul valore impostato nel termostato.

Termostato temperatura forno:

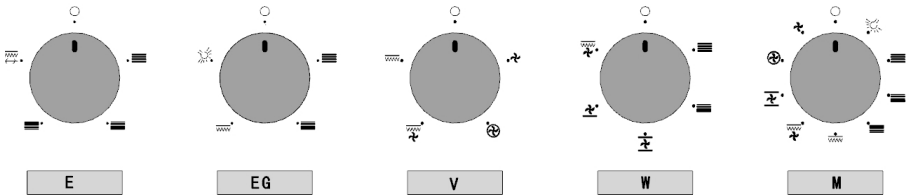
Il termostato forno controlla la temperatura desiderata per la cottura, su tutte le selezioni di funzionamento del forno comprese quelle che prevedono l'utilizzo del Grill.

Ruotando la relativa manopola in senso orario, esso permette di controllare la temperatura all'interno del forno al valore desiderato compreso tra i 50° e 270°C

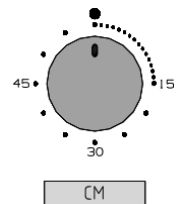
**Commutatore o selettore funzioni**

Il commutatore attiva il tipo di funzione desiderata per la cottura.

Le funzioni disponibili variano a seconda del modello

**■ CONTAMINUTI MECCANICO CM ■**

Potete usare il contaminuti meccanico come avviso con segnale acustico alla fine del periodo di tempo necessario per una cottura. Per selezionare il tempo desiderato ruotare la manopola fino al valore in minuti corrispondente. Trascorso il tempo impostato il contaminuti emetterà un segnale acustico. **L'azzeramento del contaminuti non interrompe la cottura.**




■ PROGRAMMATORE FINE COTTURA MECCANICO PSC ■

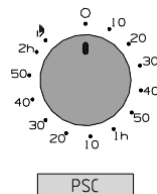
Permette di programmare l'interruzione della cottura per un tempo desiderato (massimo 2 ore).

Funzionamento programmato: Ruotare la manopola in senso orario e selezionare il tempo di cottura desiderato, il conteggio del tempo parte immediatamente. Allo scadere del tempo il forno si spegne automaticamente ed un segnale acustico avviserà del termine della cottura

Funzionamento manuale

Per utilizzare il forno in maniera tradizionale senza nessuna programmazione, ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo 

Attenzione, il forno non funziona se la manopola è in posizione ●




■ OROLOGIO PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA ANALOGICO OR ■

Oltre a visualizzare l'ora permette come il PSC, di programmare il termine di una cottura (fino a 3 ore).

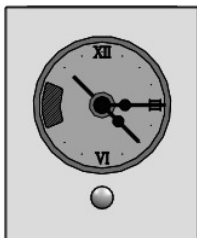
Attenzione, per ogni regolazione la manopolina va sempre ruotata in senso orario

Regolazione dell'ora: tirare leggermente la manopolina e ruotare in senso orario fino a regolare l'orologio con l'ora attuale. L'orologio rimarrà funzionante anche a forno spento. In caso di mancanza di corrente alla rete elettrica l'orologio si ferma e dovrà essere eventualmente regolato di nuovo una volta ritornata la corrente

Funzionamento programmato: ruotare la manopolina in senso orario e selezionare il tempo di cottura desiderato. Il conteggio del tempo parte immediatamente. Allo scadere dei minuti impostati il forno si spegne automaticamente ed un segnalatore acustico vi avviserà della fine della cottura (per spegnere il segnale acustico portare il programmatore in posizione **O** ruotando in senso orario la manopolina). Se si desidera interrompere la cottura prima dello scadere del tempo impostato, occorre portare il programmatore in posizione **O**.

Funzionamento manuale: Ruotare la manopolina in senso orario fino a che la lancetta non si posiziona sul simbolo di manuale 

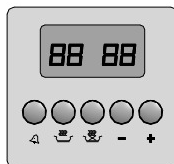
Il forno non può funzionare se il programmatore è in posizione **O**



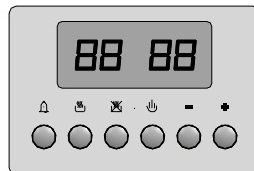
OR

■ PROGRAMMATORE ELETTRONICO PE5 – PE6 ■

PE5 - 5 TASTI
PE6 - 6 TASTI



PE5



PE6

Simbologia

- Pulsante Timer (contaminuti)**
- Pulsante programmazione di durata cottura**
- Pulsante programmazione di fine cottura**
- Pulsante manuale (solo PE6 - 6 tasti)**
- Pulsante decremento numerazione** -
- Pulsante incremento numerazione** +

Regolazione dell'ora

Una volta allacciata la corrente, sul display appaiono le cifre lampeggianti, per la regolazione dell'ora procedere come segue:

PE5 – Premere contemporaneamente i tasti agire poi sui su + e - fino all'impostazione dell'ora voluta. Passati alcuni secondi l'orario viene fissato

PE6 – Premere il tasto e agire allo stesso modo, del modello PE5

Mantenendo premuti i tasti + e - le cifre avanzeranno più velocemente.

La regolazione dell'ora è effettuabile in qualsiasi momento, ma nel caso vi siano programmazioni impostate queste verranno cancellate.

Funzionamento manuale

PE5 – Per il funzionamento manuale con questo modello non si deve intervenire sul programmatore ma agire tramite le manopole delle funzioni e delle temperature

PE6 – Premere il tasto , il simbolo **A** si spegne. Agire ora sulle manopole delle funzioni e delle temperature. Nel caso di programmazioni attivate, la funzione manuale non è possibile fino alla loro cancellazione.


Funzionamento semi-automatico (con impostazione del tempo di cottura)

PE5- PE6 - Premere il tasto , il simbolo **A** comincia a lampeggiare e compaiono le cifre **0.00**. Impostare la durata di cottura desiderata agendo sul tasto + . Dopo alcuni secondi ricompare l'ora e la lettera **A** rimane fissa.



Ruotare le manopole del selettore funzione e delle temperature sui valori desiderati
Al termine del tempo impostato un indicatore acustico segnala la fine della cottura, la lettera **A** comincia a lampeggiare e il forno si spegne.

Ruotare le manopole nella posizione di spento. Per interrompere il segnalatore acustico e annullare la programmazione premere contemporaneamente i tasti


Funzionamento semi-automatico (con impostazione del tempo di fine cottura)

PE5- PE6 - Premere il tasto  il simbolo **A** comincia a lampeggiare e rimane l'ora impostata nell'orologio. Con il tasto **+** impostare l'ora di termine cottura. Dopo alcuni secondi ricompare l'ora dell'orologio e la lettera **A** rimane fissa. Ruotare ora le due manopole sulla temperatura e sul tipo di cottura desiderate.


Al raggiungimento dell'ora impostata l'indicatore acustico segnala la fine della cottura, la lettera **A** comincia a lampeggiare e il forno si spegne.

Ruotare le manopole nella posizione di spento. Per interrompere il segnalatore acustico e annullare la programmazione premere contemporaneamente i tasti  .



Funzionamento automatico

PE5- PE6 - Premere il tasto , il simbolo **A** comincia a lampeggiare e compaiono le cifre **0.00**.

Agire sul tasto **+** per impostare il tempo di cottura.



Premere il tasto , il simbolo **A** comincia a lampeggiare e rimane l'ora attuale. Con il tasto **+** impostare l'ora di termine cottura. Dopo alcuni secondi ricompare l'ora dell'orologio e la lettera **A** rimane fissa. Il forno rimarrà spento e si attiverà automaticamente come da voi impostato.



Al termine del tempo prefissato l'indicatore acustico segnala la fine della cottura, la lettera **A** comincia a lampeggiare e il forno si spegne.

Ruotare le manopole nella posizione di spento. Per interrompere il segnalatore acustico e annullare la programmazione premere contemporaneamente i tasti  .


Esempio: sono le ore **11:30**, si imposta un tempo di cottura di 30 minuti e si desidera che la cottura termini alle ore **13:00**. Il forno si accenderà alle **12:30** e si spegnerà alle **13:00**.

Funzione contaminuti

PE5 – PE6 – Premere il tasto  e rilasciarlo, compare il simbolo  lampeggiante e le cifre **0:00**.

Con il tasto **+** impostare il tempo desiderato. Dopo alcuni secondi il simbolo  smette di lampeggiare e ritorna l'ora dell'orologio. Al raggiungimento del tempo impostato il simbolo  comincia a lampeggiare ed entra in funzione il segnalatore acustico. Premere indifferentemente i tasti **+** o **▪** per fermare il segnale acustico.

Dopo alcuni secondi ricomparirà l'ora dell'orologio. Per visualizzare il tempo residuo premere il pulsante .

Per annullare questa funzione premere il tasto  e riportare il tempo a **0.00** agendo sul tasto **▪**. Questa funzione può essere utilizzata per una cottura manuale.

Segnale acustico

PE5 – PE6 – Il segnale acustico continua a suonare per circa 6 minuti, per interrompere il segnale premere indifferentemente i tasti **+** o **▪**. È possibile regolare l'intensità del segnale su tre diversi livelli sonori tramite il tasto **▪**.


Errori di impostazione (funzionamento in automatico)

PE5 – PE6 – La programmazione non è corretta se l'ora dell'orologio si trova tra l'ora d'inizio cottura e l'ora di fine cottura. In questo caso entra in funzione il segnale acustico e il simbolo **A** comincia a lampeggiare.

Cancellazione del programma

PE5 – PE6 – Per cancellare un programma impostato basta agire premendo contemporaneamente i tasti  

Funzione sicurezza bambini (dove prevista)


PE5 – PE6 – La funzione “sicurezza bambini” è identificata dal simbolo  presente nel display del programmatore.


Si tratta di una funzione aggiuntiva che consente di bloccare l'accesso alla funzionalità dei tasti del programmatore elettronico sia quando il forno è in funzione, sia in via preventiva quando il forno è spento.

Quando attivata, questa funzione evita che i bambini od altre persone premendo sui tasti del programmatore, modifichino il programma precedentemente in essere, oppure che mettano in funzione il forno precedentemente spento.

Ogni segnalazione del programmatore che intervenga durante il funzionamento del forno quando è in funzione questo blocco di sicurezza, può essere eliminata premendo uno qualsiasi dei tasti. Il blocco di sicurezza rimarrà attivato.

Per attivare o disattivare questa funzione di sicurezza (blocco) bambini procedere come segue:

1) Per attivare : premere e tenere premuto il tasto **+** per almeno 3 secondi fino a quando appare sullo schermo del programmatore il simbolo  che evidenzia questa funzione.

2) Per disattivare : premere il tasto **+** e tenerlo premuto fino a quando il simbolo  non scompare dallo schermo del programmatore.

NOTE: - Per la visualizzazione del tempo di cottura rimanente è necessario disattivare il blocco.

- Dopo aver impostato un programma, attendere che il simbolo **A** o **AUTO** smetta di lampeggiare, prima di attivare la funzione di blocco

■ **FUNZIONI DEL FORNO** ■

(i simboli nel vostro forno indicano per quali funzioni è predisposto)



Lampada forno

Nei modelli dove compare questo simbolo, in ogni momento è possibile accendere la lampada forno in maniera indipendente. La lampada rimane accesa anche con le altre funzioni. Nei modelli dove il simbolo non compare la lampada si accende in ogni selezione delle funzioni del forno.



Cottura tradizionale statica (mod-E;EG;W;M)

Con la distribuzione contemporanea del calore proveniente dal basso e dall'alto, questa funzione permette la cottura di pietanze che richiedano una cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Ideale per qualsiasi tipo di arrosto, pane torte e della biscotteria in genere. Utilizzate con questo tipo di cottura un solo ripiano altrimenti si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura.



Cottura superiore (mod-E;M)

Si attiva con questa funzione la resistenza posta superiormente. Questo calore intenso emanato dall'alto è ottimale per ritoccare la cottura dei cibi già cotti internamente ma non del tutto superficialmente.



Cottura inferiore (mod-E;EG;W;M)

Entra in funzione in questo caso l'elemento riscaldante inferiore. Al contrario della cottura superiore questa funzione è consigliata per finire la cottura di cibi già cotti in superficie ma non ancora del tutto internamente. Questo calore intenso dal basso è anche ottimale per arrostitire carni non particolarmente tenere.



Cottura intensiva (mod- W;M)

L'attivazione degli elementi riscaldanti superiore e inferiore, unitamente al funzionamento della ventola permette la distribuzione omogenea dell'intenso calore prodotto. L'aria calda circolando all'interno del forno cuoce e rosola il cibo in maniera uniforme anche di pietanze su più livelli e diverse tra loro che richiedano però temperature simili. Negli arrostiti di carne l'ottimizzazione della distribuzione del calore permette di cuocere a temperature più basse riducendo la dispersione dei sughi. Ciò aiuta a mantenere le carni più morbide e a ridurre il calo di peso.



Cottura dolce (mod- W)

In questo caso entra in funzione la resistenza inferiore abbinata al funzionamento della ventola. Questa è un ottimo tipo di cottura dei cibi delicati quali ad esempio dolci che necessitano di lievitazione che viene facilitata da calore proveniente dal basso. Come nella cottura inferiore anche la cottura dolce può essere usata per terminare di cuocere pietanze già rosolate in superficie ma non ancora pronte internamente.



Funzione pizza (mod- FTO)

Tra le funzioni disponibili, questa è la più potente. Infatti si ha il contemporaneo funzionamento della resistenza inferiore e della resistenza circolare posta sulla schiena del forno, con abbinata la ventilazione forzata dell'aria interna. In questo modo si ha una

prevalenza della temperatura verso il basso che rende questo tipo di cottura ideale per le pizze o per cotture veloci in genere.

In ogni caso prima di inserire la pietanza attendere il raggiungimento della temperatura impostata in modo che il forno sia ben preriscaldato.

Da tenere presente che con il riscaldamento rapido si ha un assorbimento di corrente che arriva al massimo della potenza nominale dichiarata per questo modello (vedi tabella pag. 29)

80°

Funzione scaldavivande (mod- FTO)

Inserendo questa funzione si ha il mantenimento della temperatura costantemente a 80°C, molto utile per riscaldare e mantenere in temperatura pietanze già cotte ma fredde.



Cottura ventilata (mod- V;M)

Questo tipo di cottura è indicato per pietanze disposte su più ripiani anche diverse tra loro senza che si mescolino gli odori. La circolazione uniforme dell'aria calda permette una cottura dolce e omogenea.



Grill elettrico (mod-E; EG;V;M)

La caratteristica del Grill di emanare un calore intenso permette di utilizzare il forno per appunto grigliare e arrostitire. L'immediata rosolatura delle carni ostacola la fuoriuscita dei liquidi mantenendole più morbide. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta aperta. Nei modelli dove è predisposto, con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto. Consultare il paragrafo "Uso del Grill"



Grill elettrico ventilato (mod-V;W;M)

Questa funzione permette di grigliare in maniera più soffice grazie all'utilizzo di aria forzata. La circolazione forzata dell'aria all'interno del forno aumenta la penetrazione del calore negli alimenti e impedisce che si brucino superficialmente. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta aperta. A seconda dei modelli è possibile cuocere con l'aiuto del girarrosto (se predisposto). Consultare il paragrafo "Uso del Grill".



Ventola forno (mod- V;W;M)

E' in funzione solamente la ventola senza alcun elemento riscaldante. Questa funzione può essere usata per scongelare e/o asciugare il cibo da cuocere con il solo movimento dell'aria che circola a temperatura ambiente. Questo permette di scongelare le pietanze senza modificarne il gusto o l'aspetto

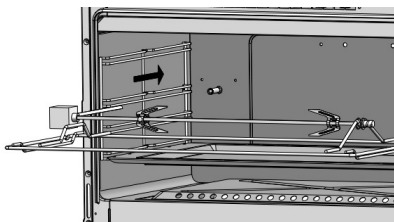
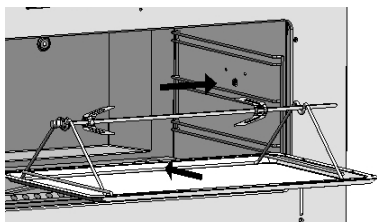
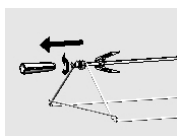


Girarrosto (mod-FI60 E;FINC90 W-M;FIMA W;FISC90 W-M)

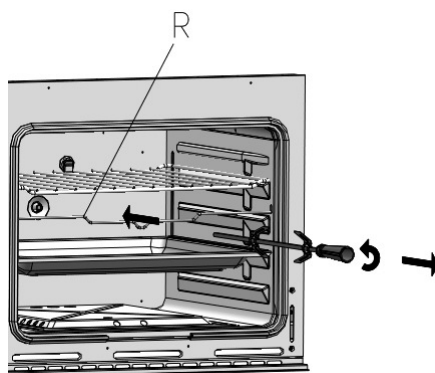
Nei modelli dove è predisposto è possibile utilizzare il girarrosto. Nei modelli FI SC90 il girarrosto è posizionato in senso trasversale con l'innesto sulla schiena del forno (nei modelli FI-MA e FI NC90 l'innesto è sulla parete destra del forno) ed il suo funzionamento si ha in automatico in tutte le funzioni anche se non è presente il simbolo. Per utilizzarlo agire nel modo seguente. Inserire la pietanza ben fissata con gli appositi ganci a forchetta nell'asta spiedo e inserire il tutto nel telaio portaspiedo preventivamente predisposto nel suo alloggiamento sulla teglia raccogliisugo.



L'impugnatura del girarrosto, in materiale isolante, deve essere utilizzata solamente per togliere l'asta dello spiedo dal forno e deve essere tolta durante la cottura.

**FI70 – FISC90****FINC90**

Nei modelli FI60 (solo per i modelli FI60 E), il girarrosto è posizionato in senso longitudinale ed il suo innesto si trova centralmente nella schiena del forno. Inserire anche in questo caso la pietanza ben fissata con gli appositi ganci a forchetta dell'asta (seconda dei modelli). L'impugnatura del girarrosto, in materiale isolante deve essere utilizzata solamente per togliere l'asta dello spiedo dal forno e deve essere tolta durante la cottura.

**FI60**

Si consiglia di inserire i cibi nel forno dopo averlo preriscaldato

■ **POSIZIONE GRIGLIE INTERNE PER SPECIFICHE COTTURE** ■

Posizione n° 1 e 2 dal basso

Torte surgelate, Arrostiti 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.

■ **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 chiusa 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 proporzionalmente 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 miniglia porta del forno. Questo ventilatore entra in funzione alcuni minuti dopo l'inizio della cottura, quando il forno raggiunge una certa temperatura (il tempo varia a seconda del modello) 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) perché 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 bruciacature 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.

Manutenzione periodica

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione in gomma collocata attorno all'apertura del forno. Essa garantisce il corretto funzionamento del forno. Se si notano dei danneggiamenti della guarnizione occorre rivolgersi al centro di assistenza tecnica più vicino.

Pulizia delle superfici

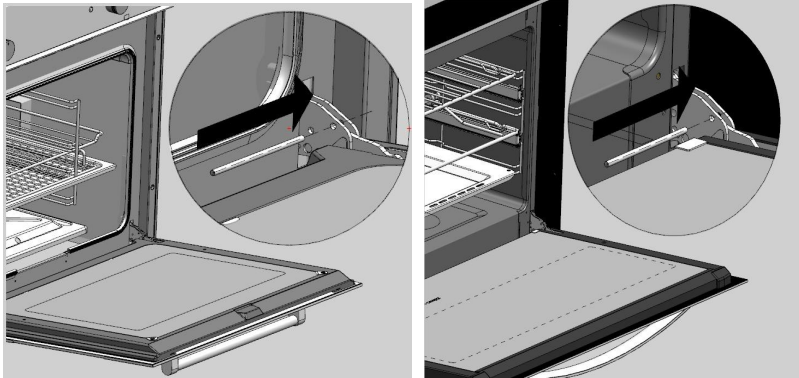
Le parti smaltate o in acciaio inox vanno trattate con cautela. Usare acqua o prodotti specifici asciugando poi accuratamente con un panno morbido. **Non usare prodotti abrasivi.** In caso di forti incrostazioni nelle parti smaltate, utilizzare una spugna non abrasiva bagnata con acqua calda e aceto. 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.

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.

■ 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.



Modello porta interno stampato

Modello porta interno a profili

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.

RIMOZIONE DEL VETRO ALL'INTERNO DEL PORTA FORNO

Note generali

Per rendere più facile la pulizia della porta, è possibile rimuovere il vetro interno. Per estrarlo, seguire le istruzioni riportate di seguito a seconda del modello porta montato sul forno.

Importante: Per rimuovere il vetro interno è necessario prima rimuovere la porta del forno (vedi paragrafo "Rimozione della porta del forno") e posizionarlo su una superficie stabile, che garantisca di eseguire le operazioni in modo sicuro.

Attenzione: non utilizzare alcun tipo di strumento smussato o tagliente che potrebbero rompere il vetro o danneggiare la porta.

Prestare attenzione al verso di inserimento del vetro, in quanto non può essere capovolto e/o girato. Se esso non è posizionato correttamente, questo può influenzare il funzionamento del forno o addirittura danneggiare gravemente l'apparecchio.

Modello porta interno stampato (togliere la porta del forno)

È possibile utilizzare degli oggetti cilindrici sottili (ad esempio, due monete con un diametro di circa 25 millimetri e 2 mm di spessore). Inserirli tra la porta smaltata e il vetro nelle zone vicino i clip A che bloccano il vetro in posizione nella parte superiore della porta. Premere fino a sentire un "click", il che significa che la clip è venuto fuori. Ora sollevare il vetro ed estrarlo.

Il vetro intermedio si trova immediatamente sotto (nelle versioni in cui si applica il presente) e deve essere rimosso solo da personale qualificato.

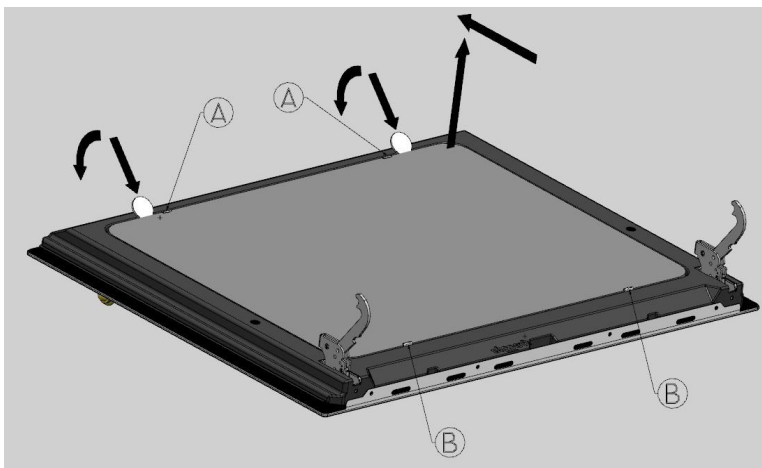


fig. 1

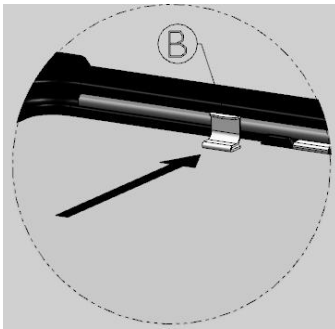


fig. 2

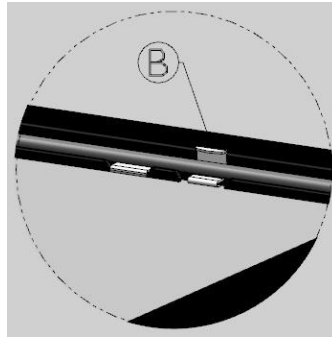


fig. 3

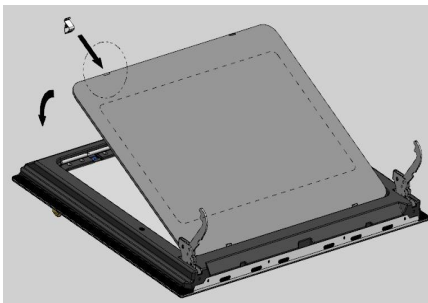


fig. 4

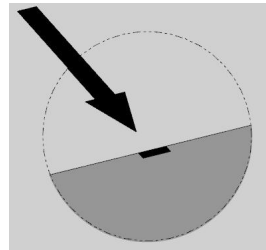


fig. 4/A

Per installare nuovamente il vetro (prestare attenzione a metterlo nel verso giusto, la parte con la grafica deve essere verso l'interno), posizionare le clip superiori A vicino le tacche stampate nel vetro (fig. 4/A). Inserire quest'ultimo nella clips inferiori B, che devono essere posizionate correttamente nelle sedi della porta (fig. 2). Inoltre assicuratevi di posizionare correttamente le guarnizioni cilindriche in gomma di silicone (fig. 3). Ora premete la parte superiore del vetro ed esercitare una leggera pressione direttamente sulla zona con le clip superiori A, fino al click che avverte che il vetro è stato bloccato correttamente in posizione (fig. 4).

Prima di rimontare la porta, assicurarsi che il vetro sia fissato saldamente al suo posto.

Modello porta con profili (togliere la porta del forno)

Per questo modello porta, insieme con il vetro esterno, si può anche estrarre il vetro intermedio (se presente).

Rimuovere lo sportello del forno, 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.

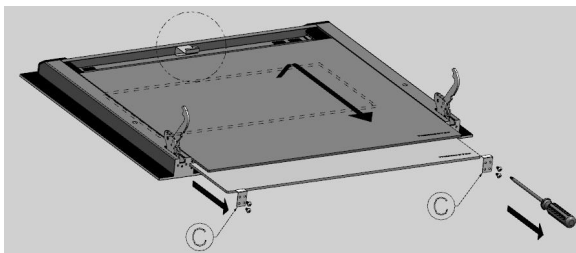


fig. 5

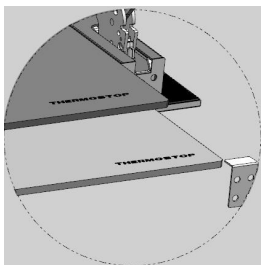


fig. 6

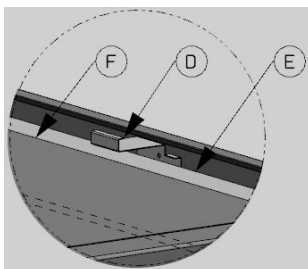


fig. 7

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 delle 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 stata rimontata correttamente.

RIMOZIONE/ MONTAGGIO DELLE GUIDE LATERALI

Procedere come segue per rilasciare le guide laterali:

prendere la guida sollevandola e tirarla verso l'interno del forno (fig.1) in modo che il gancio della guida esce dalla fessura sulla parete del forno.

Ora tirare la guida verso di voi e sollevarla facendola uscire dal suo alloggiamento nella parte posteriore (fig.2).

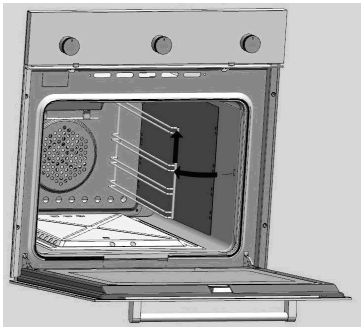


fig. 1

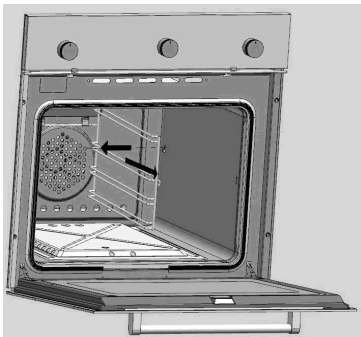
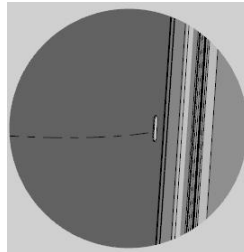
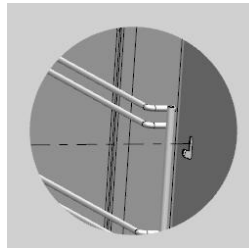


fig. 2



Per rimontare le guide, effettuare i passaggi in ordine inverso.

Assicurarsi sempre di non danneggiare lo smalto sulle pareti del forno.

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).

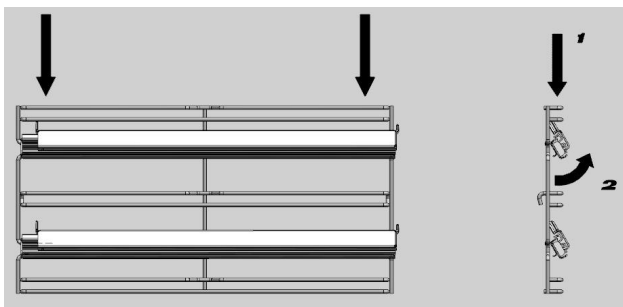


fig. 1

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).

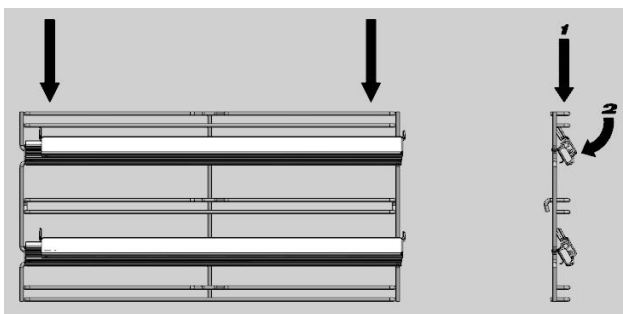
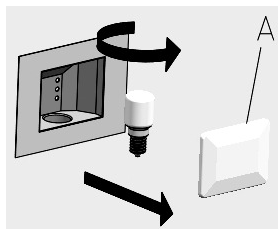
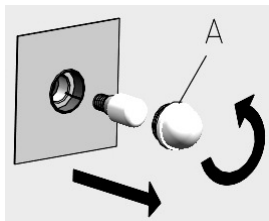


fig. 2

■ SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO ■

Per prevenire scosse elettriche e/o danni alla persona, leggere ed attenersi alla seguente procedura:

ATTENZIONE! Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e sia stata tolta l'elettricità prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche. 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.

■ ISTRUZIONE 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.

■ 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.

■ INSERIMENTO DEL FORNO NEL MOBILE ■

E' importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato. Il forno può essere installato sia a colonna sia sotto il piano di lavoro di un mobile da cucina.

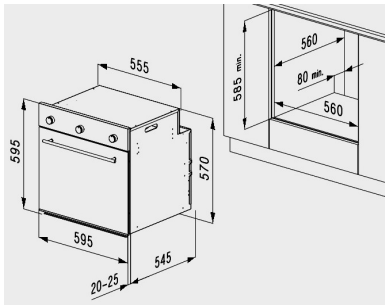


fig.01 FI60 – FINB60

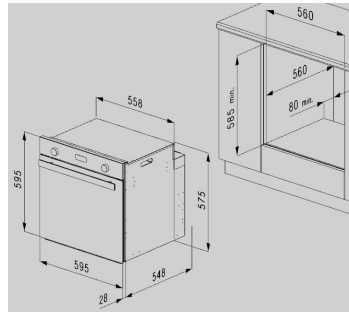


fig.02 FI-65BB

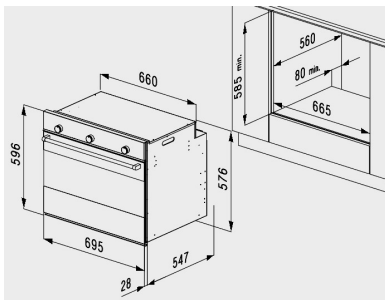


fig.03 FI70

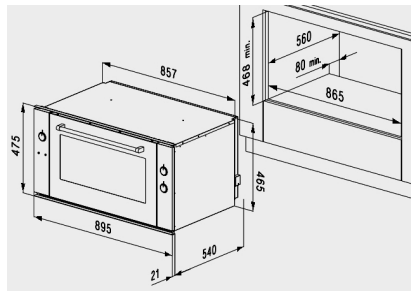


fig.04 FI MA

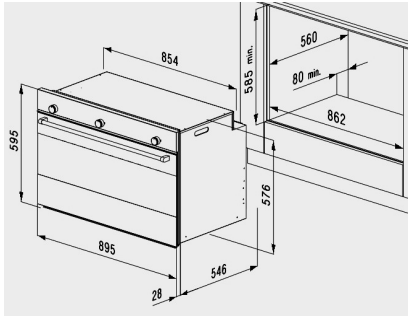


fig.05 FINEC90/SC90

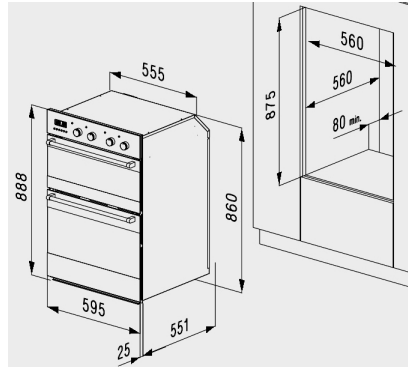


fig.06 FI TWIN

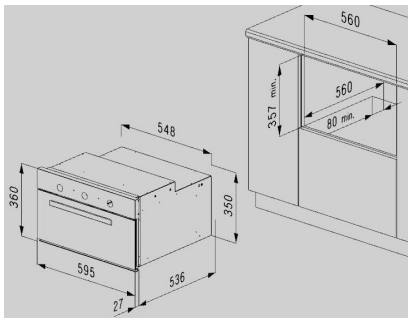


fig.07 FI-36

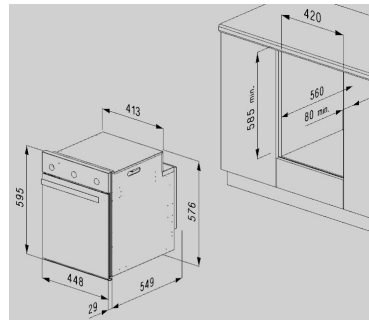


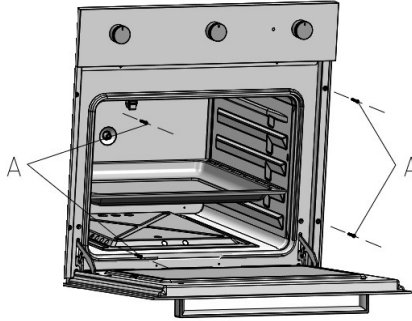
fig.08 FI-45

Misure d'incasso

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 per FI-36 – FI-45 – FI-60 – FI NB60 FI-65BB; 45 kg. per FI 90 , FI MA e FI-70; 70 kg per FI TWIN. Per l'apertura nel mobile seguire le rispettive dimensioni del tipo di forno acquistato, indicate in **fig.01** per FI 60 – FI NB60, **fig.02** per FI-65BB **fig. 03** per FI 70, **fig.04** per FI MA **fig.05** per FI 90 **fig.06** per FI TWIN **fig.07** per FI-36 e **fig.8** per FI-45.

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.

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



■ ALLACCIAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ■

Assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta prima di proseguire con l'allacciamento del forno alla rete elettrica.

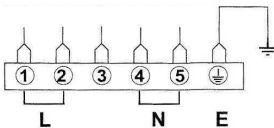
Il funzionamento avviene in corrente alternata monofase 220-230-240 V~ 50-60 Hz, utilizzando cavo flessibile. Accertarsi che l'impianto domestico possa sopportare il carico elettrico dell'apparecchiatura. (vedere targhetta matricola). La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente 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.

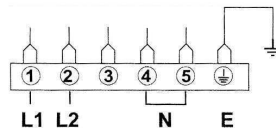
Nei modelli dove presente, il cavo flessibile viene fornito senza spina. La spina da utilizzare deve essere idonea al carico elettrico del prodotto e deve rispettare le normative vigenti.

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. Lo scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica deve essere consentito dopo aver effettuato l'installazione.



FI TWIN Monofase



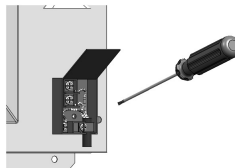
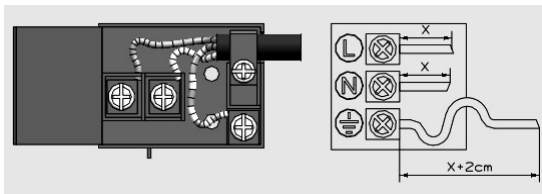
FI TWIN Bifase

■ MONTAGGIO/SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ■

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da altro personale qualificato al fine di evitare rischi.

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 \perp 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.



■ 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.

Usare solo cavi flessibili:

cavo tipo H05RR-FH 3 x 1.5

per il mod. FI TWIN usare cavo tipo H05RR-FH 3 x 2.5

■ ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI ■

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.

■ **TABELLE DI RIFERIMENTO** ■

DATI ELETTRICI PER TIPO E MODELLO													
Voltaggio 220-230-240 V ~ 50/60Hz													
		FI36	FI45	FINB60	FI60	FI FTO60	FI 65BB	FI70	FI NC90	FISC90	FI MA	FI TWIN	
												F60	F30
Potenza totale	W	1800	2200	2600	2200	3400	2200/3400	2300	2300/2600	2600	2100/2600	5400	
Resistenza cielo	W	-	750	1400	800	800	800	800	800	1050	800	800	800
Resistenza Grill	W	1800	1500	1400	1800	1800	1800	1800	1800	2500	1800	2600	2600
Resistenza suola	W	-	1400	1200	1200	1200	1200	1500	1500	1500	1200	1200	-
Resistenza circolare	W	1500	-	2200	2200	2200	2200	2200	2500	2500	2500	2200	1500
Lampada forno	W	25	25	25	25	25	25	25	25x2	25x2	25x2	25	25
Ventilatore forno	W	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Ventilatore tangenziale	W	20	20	20	20	20	20	30	30	30	30	30	30
Girarrosto	W	-	-	-	-	-	-	5	5	5	5	-	-
DIMENSIONI ESTERNE													
Larghezza	cm	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	69,5	89,5	89,5	89,5	59,5	
Altezza	cm	36	45,0	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	47,5	88,8	
Profondità	cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	
DIMENSIONI INTERNE													
Volume utile	litri	31	43	56	56	56	65	77	71	110	71	56	30
Area cottura Grill	cm ²	726	500	726	726	726	726	726	1100	1100	1100	726	726