

1.	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO _____	4
2.	INSTALLAZIONE _____	6
3.	DESCRIZIONE DEI COMANDI _____	8
4.	USO DEL FORNO _____	13
5.	ACCESSORI DISPONIBILI _____	14
6.	CONSIGLI DI COTTURA _____	15
7.	PULIZIA E MANUTENZIONE _____	21
8.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA _____	23



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: sono destinate al **tecnico qualificato** che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

1. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL FORNO. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE **DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.



NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.



E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.



IN CASO DI COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA TRAMITE PRESA E SPINA ENTRAMBE DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E ANDRANNO COLLEGATE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.

LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.

NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.



NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DI SMALTIMENTO DEL CALORE.



SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DEL FORNO SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.

NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.



AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL FORNO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN "ZERO" (SPENTO).



NON IMMETTERE MAI OGGETTI INFIAMMABILI NEL FORNO: QUALORA VENISSE INCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSI UN INCENDIO.



DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.



LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SULLA CORNICE DELLA PORTA FORNO.

LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.



L'USO DI QUESTO APPARECCHIO NON È CONSENTITO A PERSONE **(INCULSO I BAMBINI)** DALLE RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE E MENTALI, O CARENTI DI ESPERIENZA NELL'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE, A MENO CHE NON SIANO SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PARTE DI PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LORO SICUREZZA.



QUESTO APPARECCHIO DISPONE DI CONTRASSEGNO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE IN MATERIA DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

QUESTA DIRETTIVA DEFINISCE LE NORME PER LA RACCOLTA E IL RICICLAGGIO DEGLI APPARECCHI DISMESSI VALIDE SU TUTTO IL TERRITORIO DELL'UNIONE EUROPEA.



PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTE LE ETICHETTE E I FILM PROTETTIVI CHE SI POSSANO TROVARE AL SUO INTERNO O ALL'ESTERNO.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



2. INSTALLAZIONE

2.1 Collegamento elettrico



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sulla cornice della porta forno. **Questa targhetta non deve mai essere rimossa.**



E' obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.



Se si utilizza un collegamento con spina e presa verificare che queste siano dello stesso tipo. Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

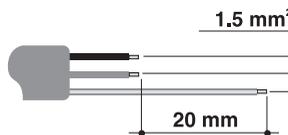


Se si utilizza un collegamento fisso è necessario predisporre sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



Funzionamento a 220-240V~: utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F / H05V2V2-F (cavo di 3 x 1.5 mm²).

L'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.

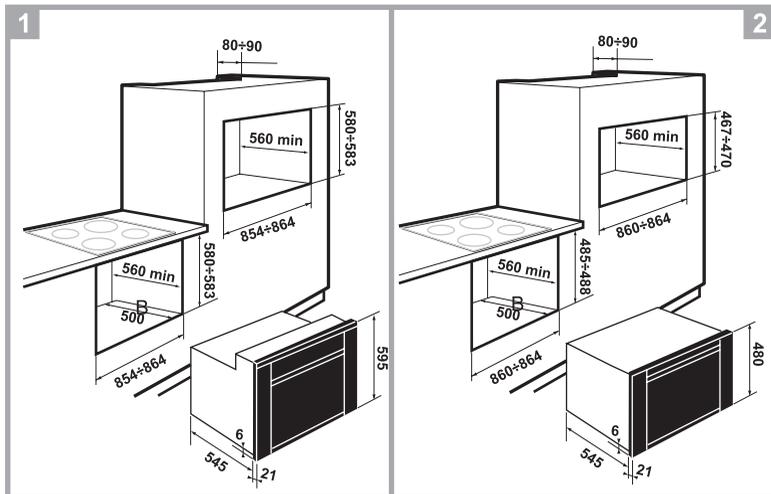


Istruzioni per l'installatore

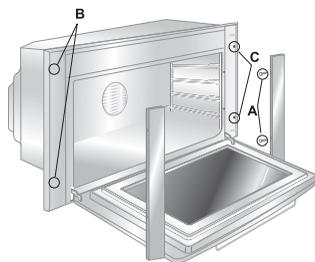
IT

2.2 Posizionamento del forno

L'apparecchio è predisposto per l'incasso in mobili di qualsiasi materiale purchè resistente al calore. Rispettare le dimensioni indicate nelle figure 1 e 2.



Il fissaggio si effettua con 4 viti poste agli angoli "C" della cornice portina forno, dopo aver smontato i pannelli laterali fissati dalle viti "A" e dai supporti "B" come mostrato in figura 3. Per rimontare i pannelli laterali assicurarsi di incastrare correttamente i perni posizionati all'interno degli stessi con i supporti "B" dopodichè 3. riavvitare le viti "A".



Non usare la porta come leva per inserire il forno nel mobile.

Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.





3. DESCRIZIONE DEI COMANDI

3.1 Il pannello frontale

Tutti i comandi e i controlli del forno sono riuniti sul pannello frontale.



MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI

Ruotare la manopola in uno dei due sensi per scegliere una funzione tra le seguenti:



NESSUNA FUNZIONE IMPOSTATA



ELEMENTO RISCALDANTE
INFERIORE + SUPERIORE



ELEMENTO RISCALDANTE
GRILL GRANDE



ELEMENTO RISCALDANTE GRILL



ELEMENTO RISCALDANTE GRILL
+ VENTILAZIONE



ELEMENTO RISCALDANTE
INFERIORE + ELEMENTO
RISCALDANTE VENTILATO



ELEMENTO RISCALDANTE
CIRCOLARE + VENTILAZIONE



ELEMENTO RISCALDANTE
SUPERIORE. E INFERIORE. +
VENTILAZIONE



ELEMENTO RISCALDANTE
INFERIORE + VENTILAZIONE



LUCE FORNO



ELEMENTO RISCALDANTE
INFERIORE + SUPERIORE



ELEMENTO RISCALDANTE GRILL



ELEMENTO RISCALDANTE
GRILL + VENTILAZIONE



ELEMENTO RISCALDANTE
SUPERIORE E INFERIORE
+ VENTILAZIONE



SCONGELAMENTO (NESSUN
ELEMENTO RISCALDANTE
INSERITO)

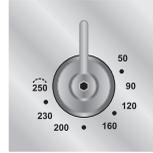


Istruzioni per l'utente

IT

MANOPOLA TERMOSTATO

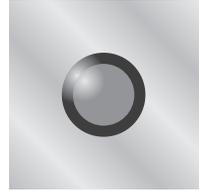
La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra **50°** e **250°C**.



LAMPADA SPIA TERMOSTATO

L'accensione segnala che il forno è in fase di riscaldamento. Lo spegnimento indica il raggiungimento della temperatura prefissata.

L'intermittenza regolare segnala che la temperatura all'interno del forno è mantenuta costantemente sul livello impostato.





3.2 Programmatore elettronico



Le istruzioni d'uso del programmatore sono valide soltanto per il **forno principale**.



ELENCO FUNZIONI

-  PULSANTE CONTAMINUTI
-  PULSANTE DURATA COTTURA
-  PULSANTE FINE COTTURA
-  PULSANTE DECREMENTO VALORE
-  PULSANTE INCREMENTO VALORE

3.2.1 Regolazione dell'ora

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggia ad intermittenza regolare indicando **0:00**. Premere insieme i tasti  e  e contemporaneamente premere i tasti di variazione valore **+** o **-**: si otterrà l'incremento o il decremento di un minuto per ogni singola pressione.



Prima di ogni impostazione del programmatore attivare la funzione e la temperatura desiderate.



3.2.2 Cottura semiautomatica

Questa impostazione consente il solo spegnimento automatico del forno a fine cottura.

Premendo il tasto  il display si illumina mostrando le cifre **0:00**; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore **+** o **-** per impostare la durata della cottura.

Rilasciando il tasto  avrà inizio il conteggio della durata di cottura programmata e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli **A** e .

3.2.3 Cottura automatica

Questa regolazione consente l'accensione e lo spegnimento del forno in modo del tutto automatico.

Premendo il tasto  il display si illumina mostrando le cifre **0:00**; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore **+** o **-** per impostare la durata della cottura.

Premendo il tasto  comparirà sul display la somma dell'ora corrente più la durata della cottura: mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore **+** o **-** per regolare l'ora di termine cottura.

Rilasciando il tasto  avrà inizio il conteggio programmato e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli **A** e .



Dopo l'impostazione, per osservare il tempo restante di cottura premere il tasto ; per vedere l'ora di fine cottura premere il tasto .

L'impostazione con valori incoerenti è impedita logicamente (es. un contrasto tra un termine cottura ed una durata più lunga non verrà accettato dal programmatore).

3.2.4 Termine cottura

Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente e contemporaneamente entrerà in funzione una suoneria intermittente. Dopo la disattivazione della suoneria, il display tornerà a mostrare l'ora corrente unitamente al simbolo , che segnala il ritorno alla condizione d'uso manuale del forno.

3.2.5 Regolazione del volume suoneria

La suoneria può essere variata di volume (3 gradazioni) mentre è in funzione premendo il tasto .



3.2.6 Disattivazione della suoneria

La suoneria cessa automaticamente il proprio funzionamento dopo sette minuti. E' possibile disattivarla manualmente premendo insieme i tasti  e .

3.2.7 Contaminuti

Il programmatore può essere utilizzato anche come semplice contaminuti. Premendo il tasto  il display mostra le cifre ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore  o . Rilasciando il tasto  avrà inizio il conteggio programmato e sul display compare l'ora corrente e il simbolo .



Dopo l'impostazione, per visualizzare il tempo residuo premere il tasto . L'utilizzo come contaminuti non interromperà il funzionamento del forno al termine del tempo impostato.

3.2.8 Cancellazione dei dati impostati

Con il programma impostato, mantenere premuto il tasto della funzione da cancellare mentre contemporaneamente si raggiunge il valore  con i tasti di variazione valore  o . La cancellazione della durata verrà interpretata dal programmatore come termine della cottura.

3.2.9 Modifica dei dati impostati

I dati impostati per la cottura possono essere modificati in qualsiasi momento mantenendo premuto il tasto della funzione e contemporaneamente agendo sui tasti di variazione valore  o .



Istruzioni per l'utente

IT

4. USO DEL FORNO



Prima di fare funzionare il forno, assicurarsi di posizionare l'orologio sulla posizione  "Cottura manuale". (Vedere par. 3.2.2.)

4.1 Avvertenze e consigli generali

Utilizzando il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla sua massima temperatura (**250°C**) per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.



Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto. Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.



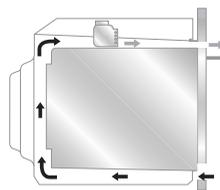
Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (ca. 5 cm) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.



4.2 Ventilazione di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di un sistema di raffreddamento che entra in funzione pochi minuti dopo l'accensione del forno.

Il funzionamento delle ventole provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento del forno.



4.3 Lampada di illuminazione interna

Nei modelli con forno statico si accende ruotando in senso orario la manopola termostato sul primo scatto in posizione lampada () e resterà accesa durante tutto il tempo di utilizzazione del forno.



5. ACCESSORI DISPONIBILI

Il forno dispone di **4 guide** per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia: utile per il supporto di recipienti con cibi in cottura.



Griglia per teglia: da appoggiare sopra ad una teglia per la cottura di cibi che possono sgocciolare.



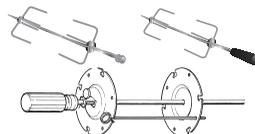
Teglia forno: utile per la raccolta dei grassi provenienti da cibi appoggiati alla griglia sovrastante.



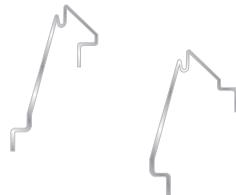
Teglia pasticceria: utile per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.



Asta girarrosto: utile per la cottura di pollo, salsicce e tutti quei cibi che richiedono una cottura uniforme su tutta la superficie.



Telaio girarrosto forno principale: da inserire nei fori presenti sulla teglia forno.



Accessori a richiesta

Tramite i Centri Assistenza Autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali.



Istruzioni per l'utente

IT

6. CONSIGLI DI COTTURA



Si consiglia di effettuare sempre il preriscaldamento in funzione ventilata a 30/40°C in più rispetto a quella di cottura. Questo accorgimento permette di abbassare notevolmente i tempi di cottura ed il consumo energetico oltre a permettere un migliore risultato di cottura.



La porta del forno deve essere chiusa durante le cotture.

6.1 Cotture tradizionali



SELETTORE FUNZIONI



TERMOSTATO

50 ÷ 250°C



Questo sistema classico di cottura, in cui il calore proviene da sopra e da sotto, è adatto per cuocere cibi su un solo ripiano.

E' necessario preriscaldare il forno fino al raggiungimento della temperatura prefissata. Infornare solo dopo lo spegnimento della lampada spia del termostato.

Infornare la carne surgelata direttamente senza procedere allo scongelamento. Come unica precauzione scegliere temperature più basse di ca. 20°C e tempi di cottura ca. 1/4 più lunghi rispetto a quelli con carne fresca.

6.2 Cotture ad aria calda



SELETTORE FUNZIONI



TERMOSTATO

50 ÷ 250°C



Questo sistema è adatto per cotture su più ripiani, anche con cibi di natura diversa (pesce, carne, ecc.) senza che avvengano trasmissioni di gusto e odori.

La circolazione d'aria nel forno assicura una uniforme ripartizione del calore.



Le cotture multiple sono possibili a patto che le temperature di cottura dei diversi cibi corrispondano.

6.3 Cotture al grill



SELETTORE FUNZIONI



TERMOSTATO

225



Consente la doratura rapida dei cibi. Per cotture brevi e con piccole quantità, inserire la griglia sulla quarta guida partendo dal basso. Per tempi di cottura prolungati e grigliature, inserire la griglia su guide più basse, in funzione della pezzatura.

6.4 Cotture al grill con aria calda



SELETTORE FUNZIONI



TERMOSTATO

200



Consente una distribuzione uniforme del calore con maggior penetrazione in profondità alle vivande. Sui cibi si determina una leggera doratura esterna mantenendone morbido l'interno.

Durante la cottura la porta del forno deve essere chiusa e la durata massima del riscaldamento non deve superare i 60 minuti.



Istruzioni per l'utente

IT

6.5 Scongelamento



SELETORE FUNZIONI



TERMOSTATO IN POSIZIONE

0



Il solo movimento d'aria assicurato dalla ventola provoca uno scongelamento più rapido dei cibi. L'aria in circolazione all'interno del forno è a temperatura ambiente.



Lo scongelamento a temperatura ambiente ha il vantaggio di non modificare il gusto e l'aspetto delle vivande.



6.6 Cotture al girarrosto



SELETTORE FUNZIONI



TERMOSTATO IN POSIZIONE

200

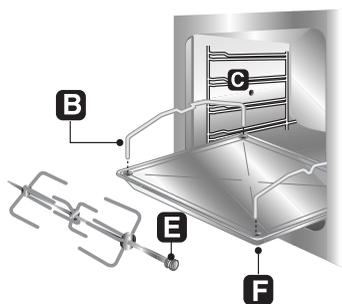
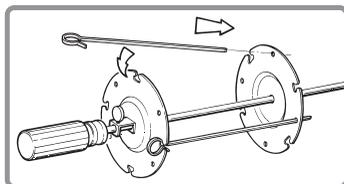
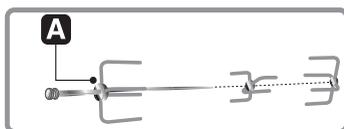


Preparare l'asta del girarrosto con il cibo bloccando le viti **A** delle forchette. Infilare i telai **B** nei fori della bacinella **F**. Posizionare l'asta del girarrosto in modo che la puleggia **E** rimanga guidata sulla conca del telaio **B** sul lato destro. Introdurre completamente la bacinella nel forno fino a che la punta dell'asta si trova in corrispondenza del foro **C**. A questo punto, tramite il movimento basculante dei telai **B**, far entrare la punta dell'asta girarrosto nella sede **C** di trascinamento del motorino girarrosto sulla parete laterale del forno. Versare un po' d'acqua nella teglia per evitare la formazione di fumo.

Durante la cottura la porta del forno deve essere chiusa e la durata massima del riscaldamento non deve superare i 60 minuti.



Intermittenze regolari della spia del termostato durante la cottura sono normali ed indicano il costante mantenimento della temperatura all'interno del forno.



ATTENZIONE: i telai **B** vanno montati come illustrato nella figura a lato.





Istruzioni per l'utente

IT

6.7 Tabelle di cottura consigliate

I tempi di cottura, specialmente quelli della carne, variano a secondo dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore e sono intesi con forno preriscaldato.

COTTURE TRADIZIONALI



	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO IN MINUTI (*)
PRIMI PIATTI			
PASTA AL FORNO	2	200	30-35
CARNI			
ARROSTO DI VITELLO	2	200	60-65
ARROSTO DI MAIALE	2	225	70-75
POLLO	2	200	60-65
ANITRA	2	200	120-125
CONIGLIO	2	200	90-95
PESCE	2	200	SECONDO DIMENSIONI
PIZZA	2	250	15-20
DOLCI			
MERINGHE	2	125	55-60
BISCOTTI	2	200	20-25
PASTA FROLLA	1	200	25-30
CIAMBELLA	2	175	35-45
TORATA DI FRUTTA	1	200	30-35

COTTURE AL GRILL



	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPO IN MINUTI PER OGNI LATO
TOAST	3	5
POLLO	3	30
PESCE	3	18
POMODORI O ZUCCHINE	3	8



COTTURE AD ARIA CALDA



	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO IN MINUTI (*)
PRIMI PIATTI			
PASTA AL FORNO	2	175	30-35
CARNI			
ARROSTO DI VITELLO	2	175	60-65
ARROSTO DI MAIALE	2	200	70-75
POLLO	2	200	60-65
ANITRA	2	175	120-125
CONIGLIO	2	175	90-95
PESCE	2	175	SECONDO DIMENSIONI
PIZZA	2	225	15-20
DOLCI			
MERINGHE	2	125	55-60
BISCOTTI	2	175	20-25
PASTA FROLLA	1	175	25-30
CIAMBELLA	2	175	35-45
TORATA DI FRUTTA	1	175	30-35



Istruzioni per l'utente

IT

7. PULIZIA E MANUTENZIONE



Non pulire l'apparecchio con un getto di vapore.



Prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

7.1 Pulizia dell'acciaio inox



Per una buona conservazione dell'acciaio inox occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

7.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare sempre e **solo** prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d'uso: versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

7.1.2 Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti per acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata). Seccandosi troppo a lungo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.





7.2 Pulizia del forno



Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare. Estrarre tutte le parti rimovibili.



- Pulire la griglia forno e le guide laterali con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedi P. 8.2)
- È consigliabile far funzionare il forno al massimo per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminarne i residui depositati all'interno del vano forno.

7.3 Vetro porta

Si consiglia di mantenerlo sempre ben pulito. Utilizzare carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.



Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.



8. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

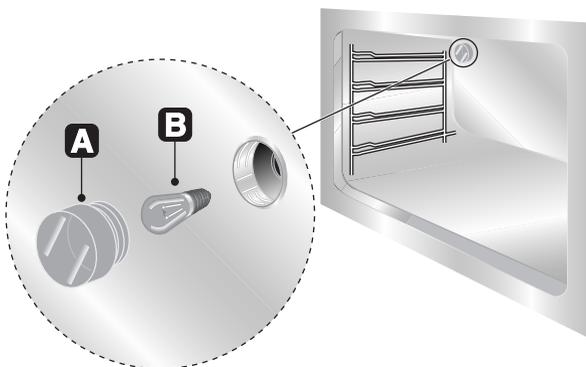
Periodicamente il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione o sostituzione di parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Di seguito vengono fornite le istruzioni specifiche per ogni intervento di questo tipo.



Prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

8.1 Sostituzione della lampada di illuminazione

Togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario, sostituire la lampada **B** (nel modello 8 funzioni con frontalino in vetro sostituire la lampada alogena **C**) con un'altra simile. Rimontare la copertura di protezione **A**.

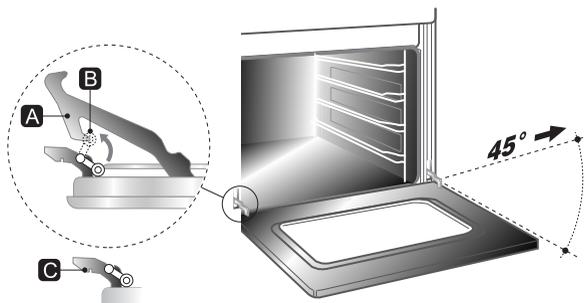


Utilizzare soltanto lampade per forno (T 300°C).



8.2 Smontaggio della porta

Alzare le levette **B** fino ad arrivare a battuta con le cerniere **A** e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle stesse. Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla. Per il rimontaggio, infilare le cerniere **A** nelle apposite scanalature, quindi lasciare appoggiare verso il basso la porta assicurandosi che rimanga bloccata nelle scanalature **C** e sganciare le levette **B**.



8.3 Guarnizioni porta forno

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione della porta è smontabile. Prima di procedere alla rimozione della guarnizione occorre smontare la porta del forno come descritto precedentemente. A porta smontata, sollevare le linguette poste agli angoli, come mostra la figura.

A pulizia ultimata rimontare la guarnizione tenendo orizzontalmente il lato più lungo e infilare le linguette nei rispettivi fori, iniziando da quelli superiori.

