



FORNI ELETTRICI DA INCASSO

Istruzioni per l'uso - Consigli per l'installazione
CONSERVARE IN UN POSTO SICURO

CE

DeLonghi
Living innovation

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

- Questa forno è stata progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno è stata concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- ✓ Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.
- ✓ Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- ✓ L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo 
- ✓ Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- ✓ Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- ✓ Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- ✓ L'installazione e tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- ✓ non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- ✓ non usare l'apparecchio a piedi nudi
- ✓ non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

Modelli con forno elettrico statico

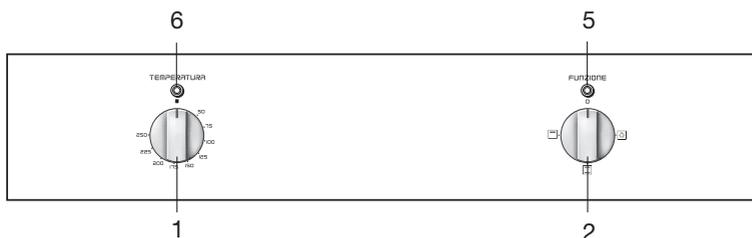


Fig. 1.1

Modelli con forno elettrico plurifunzione e contaminuti 60'

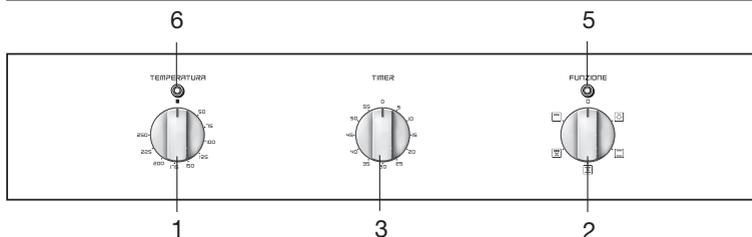


Fig. 1.2

Modelli con forno elettrico plurifunzione e programmatore fine cottura

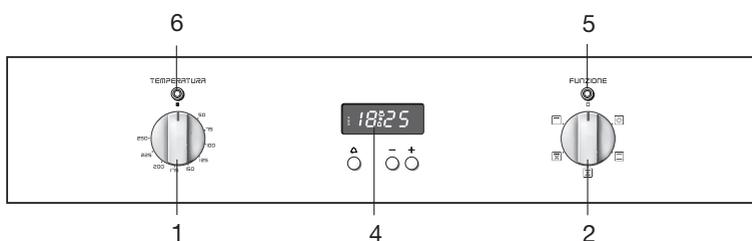


Fig. 1.3

FRONTALE COMANDI

1. Manopola termostato
2. Manopola selettore funzioni
3. Manopola contaminuti 60'
4. Programmatore fine cottura
5. Spia di linea
6. Spia di temperatura

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le 2 funzioni di cottura, a controllo termostatico, sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza inferiore 1000 W
- Resistenza superiore 800 W
- Resistenza grill 2000 W

NOTA:

Prima di usare il forno si consiglia di:

- Inserire griglia e leccarda;
- riscaldare il forno per un massimo di:
60 minuti nella posizione 
15 minuti nella posizione 
- Pulire il forno dai residui con un panno umido e un detergente leggero, asciugare bene.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.

Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno **elettrico statico** sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (fig. 2.1)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

TEMPERATURA

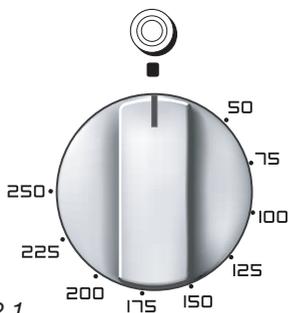


Fig. 2.1

FUNZIONE

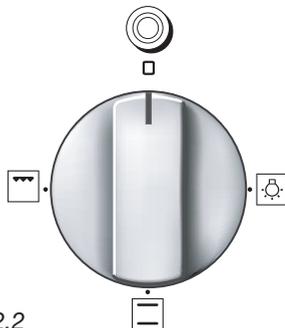


Fig. 2.2

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (fig. 2.2)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per: cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la manopola del termostato nella posizione tra **50 °C e 200 °C max** e con la porta del forno **chiusa**.

Per un corretto uso vedere il capitolo “USO DEL GRILL”.

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

USO DEL GRILL

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la **porta chiusa**.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare sempre con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le 4 funzioni di cottura, a controllo termostatico, sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza inferiore 1000 W
- Resistenza superiore 800 W
- Resistenza grill 2000 W

NOTA:

Prima di usare il forno si consiglia di:

- Inserire griglia e leccarda;
- riscaldare il forno per un massimo di:
60 minuti nella posizione 
15 minuti nella posizione 
- Pulire il forno dai residui con un panno umido e un detergente leggero, asciugare bene.

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno **Plurifunzione** sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione semi-forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

c. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

d. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

e. per ventilazione

Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.

Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (fig. 3.1)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 °C a 250° C).

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (fig. 3.2)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per: cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.

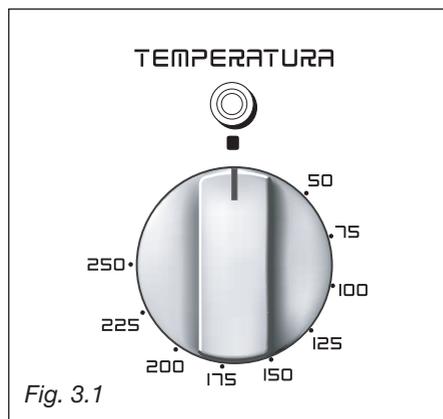


Fig. 3.1

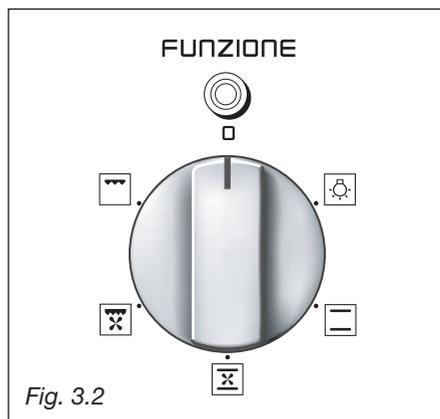


Fig. 3.2



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore e inferiore, ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione con ventilazione. La temperatura può essere regolata tra 50 °C e 250°C con la manopola del termostato.

Consigliata per: cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Si accende soltanto il ventilatore del forno.
Da usare con la manopola del termostato in posizione ■ .

Consigliato per:

Scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora. I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra **50 °C e 200 °C max.**

È necessario preriscaldare il forno per circa 5 minuti.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

Grigliare con la porta del forno chiusa.

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliato per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: filetto di vitello, braciola, ecc.



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la manopola del termostato nella posizione tra **50 °C e 200 °C max** e con la porta del forno **chiusa**.

Per un corretto uso vedere il capitolo “USO DEL GRILL”.

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos.
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175 °C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione ed il termostato nella posizione 150 °C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180 °C e 200 °C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione **da 50 °C a 200 °C max**, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione pre-scelta fino a grigliatura avvenuta. Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Grigliare con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

USO DEL GRILL

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la **porta chiusa**.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare sempre con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno plurifunzione alla posizione  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino. Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20 °C - 25 °C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

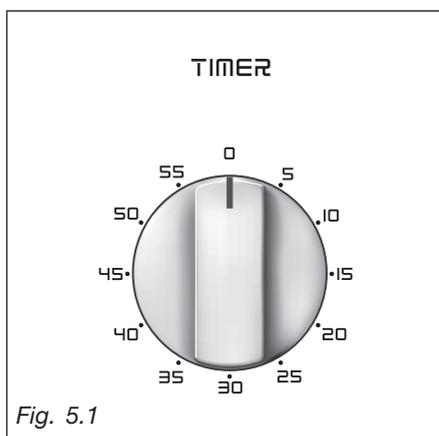
A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE	Temperatura
Arrosto di vitello	180°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°
Filetti di sogliola	175°
Lasagne al forno	190°
Nasello aromatico	170°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Pan di spagna	170°
Pasta al forno	190°
Pasta lievitata dolce	160°
Patate al latte	185°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pizza	220°
Pollo alla griglia - pollo arrosto ..	190°
Polpettone di vitello	175°
Pomodori farciti	180°
Riso alla creola	190°
Roast-beef	170°
Sfogliatine dolci	170°
Soufflé di formaggio	170°
Torta margherita	170°

USO DEL CONTAMINUTI

Il contaminuti è avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.



USO DEL PROGRAMMATORE FINE COTTURA

Il programmatore di cottura è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Programma per cottura al forno con spegnimento automatico (max 99 minuti).

OROLOGIO DIGITALE

Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante Δ e poi, entro 7 secondi, il pulsante \oplus o \ominus fino alla regolazione dell'ora esatta.

L'orologio si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

Attenzione: Quando il display del programmatore mostra 3 zeri lampeggianti il forno non può essere acceso.

Il forno può essere acceso solamente quando il simbolo ☰ compare nel display.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante \ominus si otterranno in sequenza tre tonalità di suono.

L'ultimo segnale udito rimane impostato.

COTTURA CON SPEGNIMENTO AUTOMATICO DEL FORNO

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato (max. 99 minuti).

Per impostare il tempo di cottura, premere il pulsante \oplus fino al raggiungimento del tempo desiderato.

Il simbolo **AUTO** si accenderà.

Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici).

Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato si spegnerà automaticamente.

Il display visualizzerà il conteggio alla rovescia.

L'orologio può essere visualizzato premendo il pulsante Δ .

Trascorso il tempo impostato, il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo AUTO si spegnerà e si attiverà un segnale acustico, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante \oplus .

Spegnerne manualmente il forno azzerando le manopole del commutatore e del termostato.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i pulsanti \oplus e \ominus , e rilasciando per primo il pulsante \oplus .

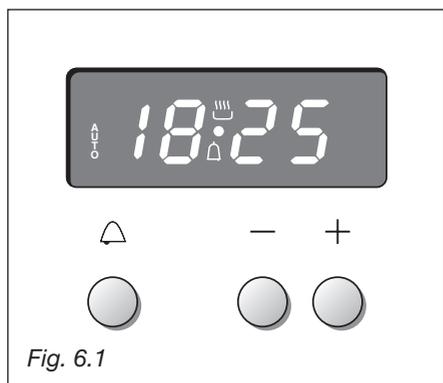


Fig. 6.1

CONSIGLI GENERALI

Importante:

Prima di procedere alla pulizia del forno disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.

È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.

Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.). Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.

Il forno deve essere sempre pulito dopo ogni uso utilizzando prodotti idonei.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

Non depositare oggetti infiammabili nel forno.

INTERNO FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.

La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.

Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno.

Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.

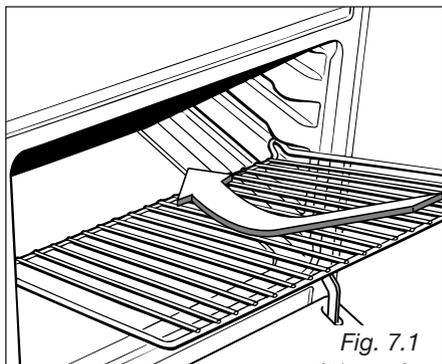
NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 7.1.

Per l'estrazione operare a ritroso.

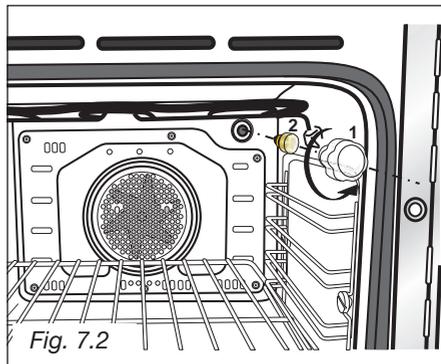


SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti;
- Togliere l'alimentazione elettrica;
- Svitare la calotta protettiva (fig. 7.2);
- Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 230V 50 Hz, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa);
- Rimontare la calotta di protezione;

NOTA: La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

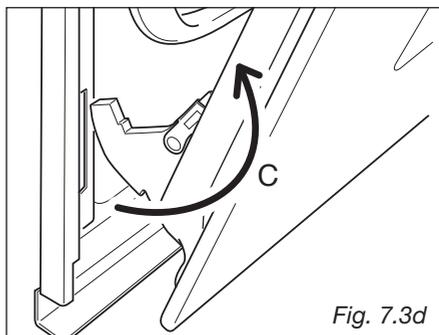
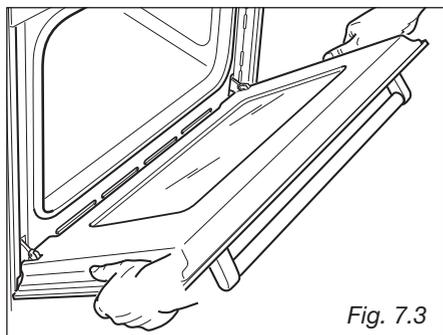
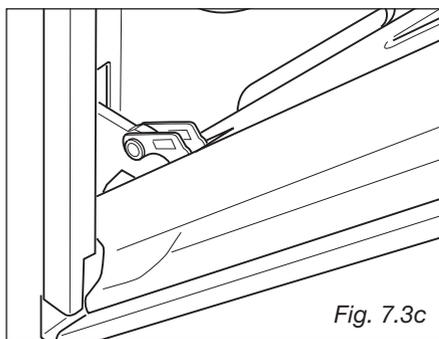
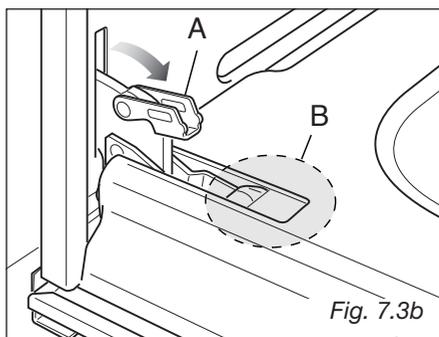
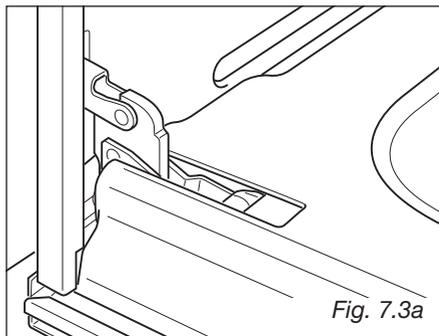


SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 7.3a).
- Aprire completamente la leva "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 7.3b).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 7.3.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 7.3c) fino a quando le leve "A" delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "B" della porta (fig. 7.3c).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 7.3d).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiare la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.



Consigli per l'installatore



IMPORTANTE

- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato conformemente alle norme locali in vigore.

Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza e profondità di 60 cm.

Per l'installazione è necessario creare un vano come illustrato nelle figure 8.1 e 8.2.

La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso; le 4 viti frontali servono soltanto per il fissaggio.

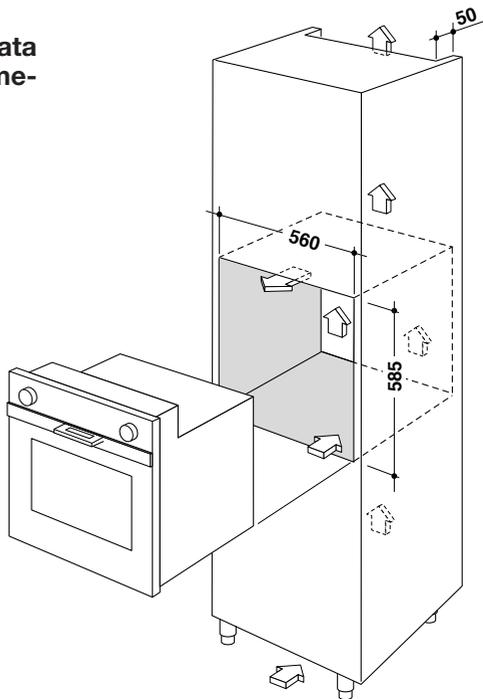


Fig. 8.1

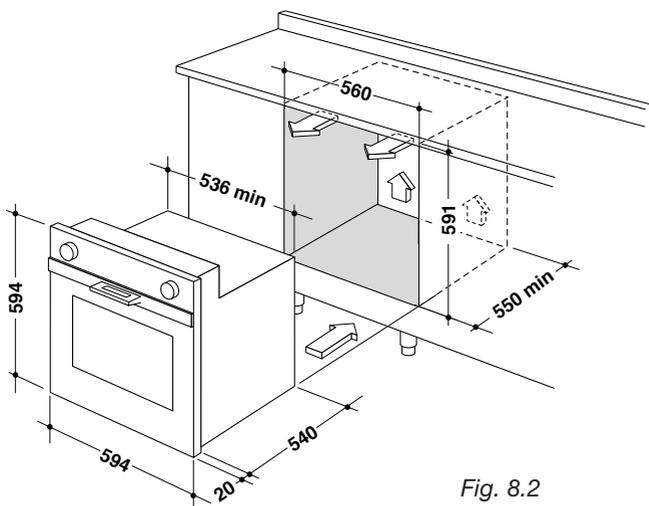


Fig. 8.2

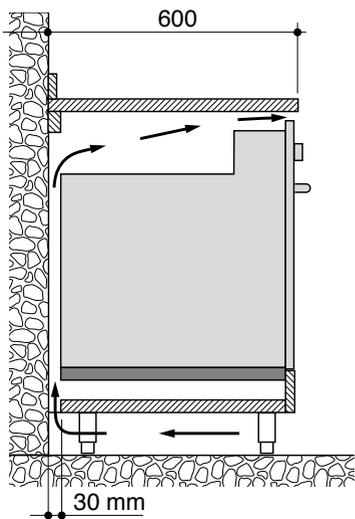


Fig. 8.3

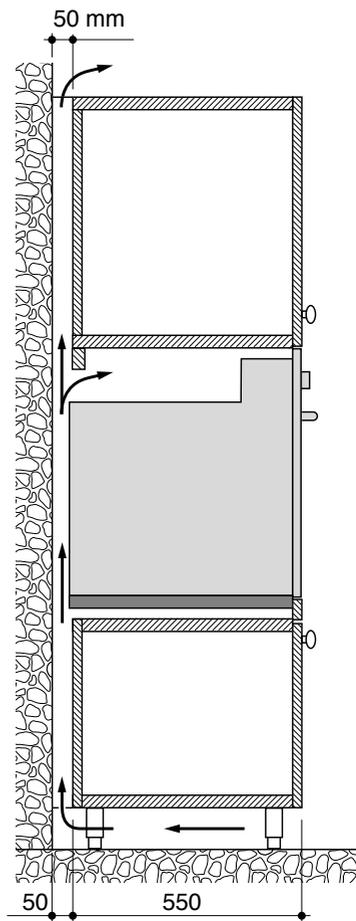


Fig. 8.4

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna é necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 8.3 e 8.4.

Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.

ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia

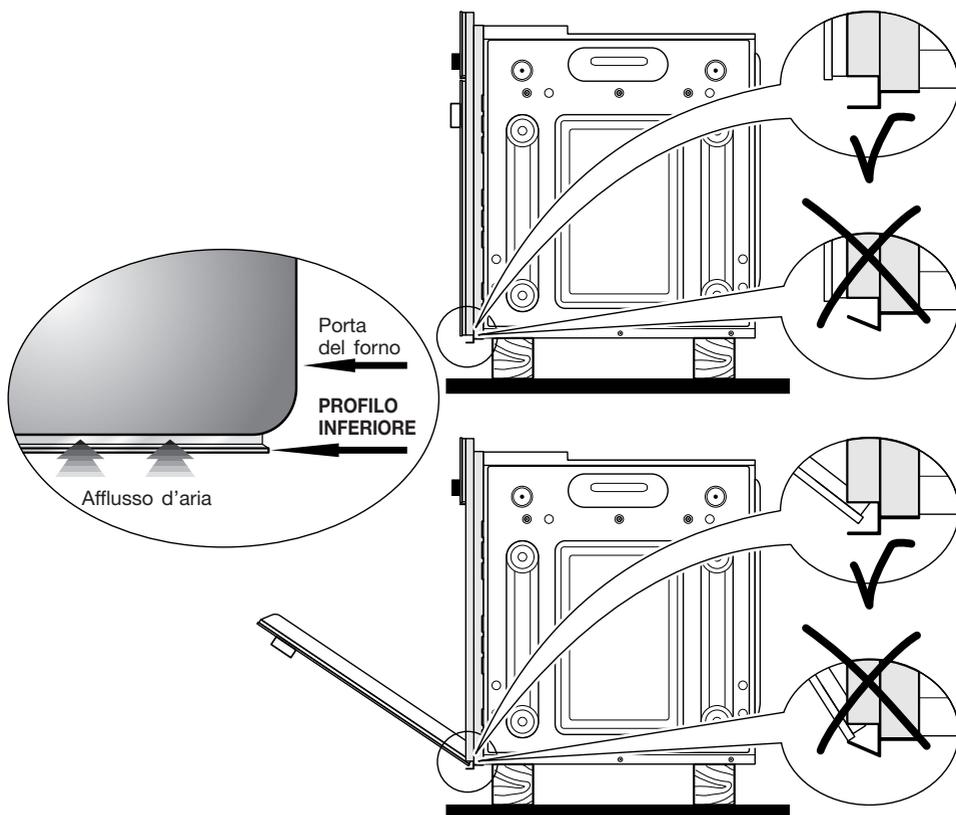


Fig. 8.5

IMPORTANTE:

Per non danneggiare il profilo inferiore del forno attenersi alle seguenti istruzioni.

Il profilo inferiore serve per consentire una buona circolazione dell'aria e permettere la corretta apertura della porta del forno.

Per evitare il danneggiamento del profilo inferiore, che può verificarsi appoggiando direttamente il forno sulla base, è necessario utilizzare degli idonei supporti come illustrato nelle figure sopra.

Dopo l'installazione aprire lentamente la porta del forno per assicurarsi che il profilo inferiore non sia stato danneggiato.

Si declina ogni responsabilità sul danneggiamento del profilo inferiore del forno se queste istruzioni non vengono rispettate.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- Poichè i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
 - l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la lettera E o con il simbolo di terra o colorato verde o giallo/verde;
 - l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera N o colorato nero;
 - l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera L o colorato rosso;

- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

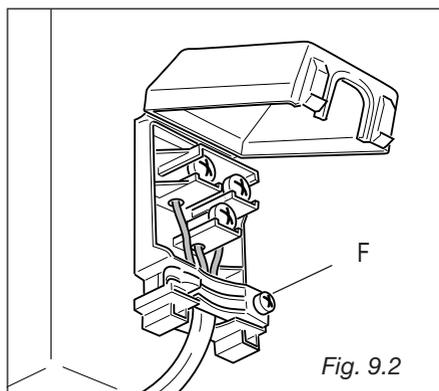
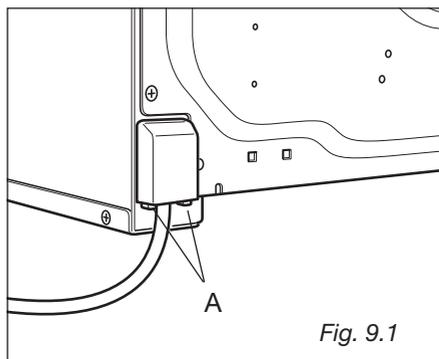
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Sganciare il coperchio della morsettieria inserendo un cacciavite nei due agganci "A" (fig. 9.1).

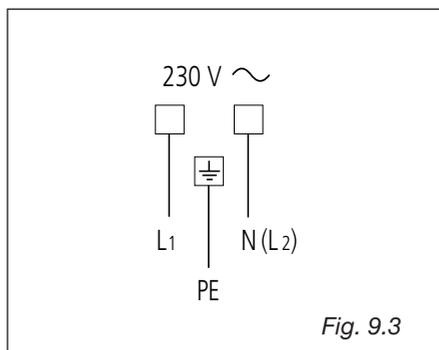
Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 9.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.

Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguate, va allacciato alla morsettieria secondo lo schema di figura 9.3.



SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto, pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.



Living innovation

cod. 1103175 - B3