



**ISTRUZIONI PER L'USO  
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE**

**FORNI INCASSO A GAS  
CON GRILL ELETTRICO**



*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.***

## **GARANZIA**

*Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.*

*Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto. Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.*

*Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.*

*Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.*

Prima di installare ed utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni.

**ATTENZIONE:** questo apparecchio deve essere installato solo in un ambiente adeguatamente ventilato in conformità alle norme locali in vigore.

## Dichiarazione di conformità CE

Questo forno è stato progettato per essere utilizzata 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 "Gas" 2009/142/CE;
- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
- Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
- 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.



## **Importante:**

Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambiente domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale. La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Queste istruzioni sono valide soltanto per i/il paese/i di destinazione il/i cui simbolo/i di identificazione figura/figurano sul libretto istruzioni e sull'apparecchio.

- Prima di utilizzare il vostro forno Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore.
- 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 .
- L'installazione e tutti i collegamenti gas/elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme locali in vigore e sulla base delle indicazioni del produttore.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.

## **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 temperatura per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e, dopo averlo sconnesso dalla rete di alimentazione elettrica, pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

## **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:

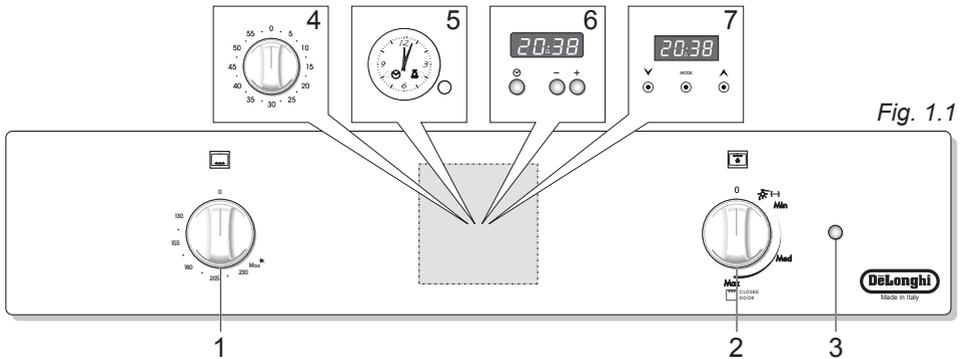
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

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

## AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- 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.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente sconnesso l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del forno raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che le manopole siano in posizione di spento (indice delle manopole in posizione "●", "O" oppure "0").
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- Gli elettrodomestici non sono stati progettati per il gioco dei bambini.
- I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.
- **ATTENZIONE.** Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- **Rischio di incendio!** Non depositare materiale infiammabile dentro il forno.
- Usare guanti da forno per rimuovere griglie e leccarda dal forno caldo.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le tracicimazioni appena si verificano.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perchè potrebbero incendiarsi.
- Fare attenzione a non intrappolare nella porta del forno cavi di alimentazione di apparecchi elettrici portatili.
- **Importante: Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico.**
- Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.

# 1 FRONTALE COMANDI



**NOTA:** Le manopole ed i simboli possono variare. I simboli possono essere stampati sulle manopole stesse.

## DESCRIZIONE DEI COMANDI

1. Manopola comando termostato forno a gas
2. Manopola comando grill elettrico/luce forno (e, solo per alcuni modelli, girarrosto)
3. Spia funzionamento grill elettrico
4. Manopola comando contaminuti meccanico (60 oppure 120 minuti)
5. Orologio elettrico con contaminuti
6. Orologio digitale con contaminuti
7. Orologio digitale con contaminuti (tipo "Touch-control")

### Note:

- L'accensione elettrica è integrata nella manopola di comando del termostato gas.
- L'apparecchio è dotato di valvolatura di sicurezza, l'erogazione del gas viene bloccata se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

### AVVERTENZA:

Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

### AVVERTENZA:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato.

Vogliate assicurare una buona areazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

### AVVERTENZA:

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un' areazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

## 2 USO DEL FORNO

### ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento e dalle feritoie nella parte superiore del forno escono vapori molto caldi. Tenere lontano i bambini.

Aprire la porta forno utilizzando la maniglia.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il forno viene fornito perfettamente pulito; è consigliabile comunque, al primo utilizzo, di accendere il bruciatore del forno alla massima temperatura per circa un'ora per eliminare eventuali tracce di grasso dal bruciatore forno e dalle parti interne.

La stessa operazione va eseguita anche per il grill elettrico.

Il forno è dotato di:

- un bruciatore forno a gas, posto sulla base, completo di valvolatura di sicurezza ed accensione elettrica (potenza 2,70 kW);
- un grill elettrico a raggi infrarossi, controllato da un termostato, posto sulla parte superiore della cavità forno (potenza 2,00 KW).

### PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

#### a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dal bruciatore a gas del forno.

#### b. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dal grill elettrico.

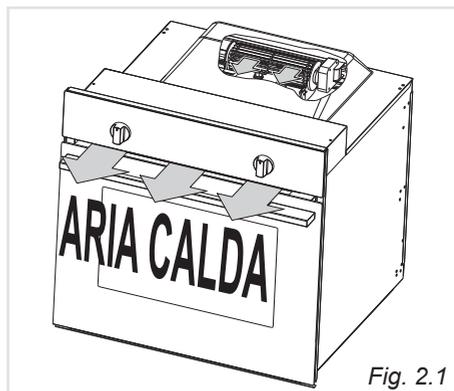
### VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio è provvisto di un ventilatore di raffreddamento; lo scopo di tale ventilatore è di abbassare la temperatura esterna dell'apparecchio e di raffreddare i componenti interni.

Il ventilatore di raffreddamento si attiva automaticamente all'accensione del bruciatore del forno a gas oppure del grill elettrico. Può continuare a funzionare (per diversi minuti) anche dopo che il bruciatore del forno oppure il grill elettrico è stato spento.

### NOTE IMPORTANTI:

- Non utilizzare l'apparecchio in caso di mancanza di corrente elettrica oppure se il ventilatore è danneggiato. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi a causa del non funzionamento del ventilatore.
- In caso di rottura del ventilatore di raffreddamento durante il funzionamento del forno a gas, il bruciatore del forno viene spento automaticamente dopo circa 20 minuti. In tal caso non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza.
- Quando il ventilatore funziona correttamente c'è un flusso d'aria nella parte superiore dell'apparecchio.



## BRUCIATORE DEL FORNO

L'afflusso del gas al bruciatore è regolato da un termostato che ha la funzione di mantenere costante la temperatura all'interno del forno.

Ciò è ottenuto per mezzo di un bulbo, posto all'interno del forno, che deve essere sempre posizionato correttamente nel suo alloggiamento e deve essere sempre mantenuto pulito per garantire il corretto rilevamento della temperatura.

Inoltre, il termostato è dotato di una valvola di sicurezza che, allo spegnersi della fiamma, chiude automaticamente l'erogazione del gas.

## MANOPOLA DEL TERMOSTATO

I numeri stampigliati sul pannello comandi oppure sulla manopola del termostato gas (fig. 2.2) indicano in modo crescente il valore della temperatura del forno come indicato nella tabella di seguito riportata.

La temperatura viene mantenuta costante sul valore regolato.

Il simbolo "★" vicino alla massima posizione indica che l'accensione elettrica è incorporata nella manopola e viene attivata dalla manopola stessa.

**NOTA:** La manopola ed i simboli possono variare. I simboli possono essere stampati sulla manopola stessa.

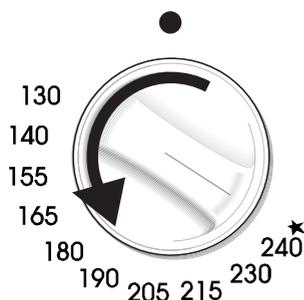


Fig. 2.2

## TABELLA TEMPERATURE FORNO

| Regolazione manopola      | °C  |
|---------------------------|-----|
| 130 (oppure "1")          | 130 |
| 140 (oppure "2" o "●")    | 140 |
| 155 (oppure "3")          | 155 |
| 165 (oppure "4" o "●")    | 165 |
| 180 (oppure "5")          | 180 |
| 190 (oppure "6" o "●")    | 190 |
| 205 (oppure "7")          | 205 |
| 215 (oppure "8" o "●")    | 215 |
| 230 (oppure "9")          | 230 |
| 240 (oppure "10" o "Max") | 240 |

## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE A GAS DEL FORNO

**IMPORTANTE:** La porta del forno deve rimanere aperta durante queste operazioni.

Per accendere il bruciatore del forno operare come segue:

1 – **Aprire completamente la porta del forno. Se questa operazione non viene compiuta non si deve procedere con l'accensione del forno.**



2 – Premere leggermente la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima in corrispondenza del simbolo "★" (fig. 2.2), quindi premere a fondo la manopola per attivare l'accensione elettrica e aprire l'erogazione del gas.

**Non continuare mai questa operazione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si è acceso, attendere circa 1 minuto prima di ripetere l'accensione.**

Se l'accensione elettrica non funziona si può accendere manualmente il forno avvicinando una fiamma al foro "A", come illustrato in fig. 2.3.

- 3 – Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola).
- 4 – Verificare che il bruciatore sia acceso, quindi chiudere la porta forno e regolare la manopola del termostato gas sulla temperatura desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

**In questo caso, per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione OFF, bruciatore spento (posizione "●", "O" oppure "0"), attendere circa 1 minuto e poi ripetere le operazioni di accensione.**

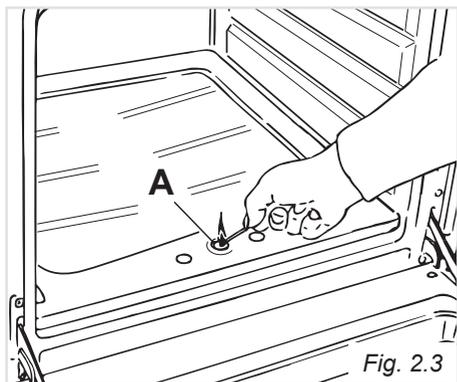
Per un corretto utilizzo del forno a gas vedere il capitolo "COTTURA AL FORNO A GAS".

## COTTURA AL FORNO A GAS

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

Per un corretto preriscaldamento del forno si consiglia di rimuovere la leccarda dal forno ed introdurla insieme all'alimento quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Controllare il tempo di cottura e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.



**Quando il forno è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.**

**Per un corretto preriscaldamento si consiglia di togliere griglia e vassoio dall'interno del forno per inserirle dopo circa 15 minuti.**

**ATTENZIONE: Nel caso di accensione manuale non aprire mai il termostato gas prima di avvicinare la fiamma al foro "A" del bruciatore.**

### **PROTEZIONE PORTA FORNO (Solo per i modelli con porta forno con vetro interno non smontabile)**

Il vetro della porta forno raggiunge temperature elevate durante l'uso del forno a gas.

In presenza di bambini, per evitare il contatto con le superfici calde della porta, si dovrebbe sostituire la porta forno con una a bassa conducibilità termica (a vetro interno smontabile).

Tale porta è disponibile su richiesta e può essere acquistato presso i centri di assistenza autorizzati.

## GRILL ELETTRICO CONTROLLATO DA TERMOSTATO

Per motivi di sicurezza non è possibile utilizzare contemporaneamente il bruciatore a gas del forno ed il grill elettrico.

**Il grill elettrico funziona soltanto quando la manopola del termostato del forno a gas è in posizione “●”, “O” oppure “0” (spento), quindi:**

- Quando il bruciatore del forno è acceso un dispositivo di sicurezza impedisce l'accensione del grill elettrico.
- Se il grill elettrico è acceso, lo stesso dispositivo di sicurezza spegne il grill se si ruota la manopola del termostato del forno a gas.

Il grill elettrico è controllato da un termostato che ha la funzione di impostare la temperatura di grigliatura e di mantenerla costante all'interno del forno.

Ciò è ottenuto per mezzo di un bulbo, posto all'interno del forno, che deve essere sempre posizionato correttamente nel suo alloggiamento e deve essere sempre mantenuto pulito per effettuare il corretto rilevamento della temperatura.

Il grill si accende ruotando la manopola in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata tra “Min” e “Max” (fig. 2.4).

La luce spia sul pannello comandi si accende quando il grill è in funzione.

Durante le cotture al grill la lampada del forno rimane sempre accesa.

**Utilizzare il grill sempre a porta chiusa.**

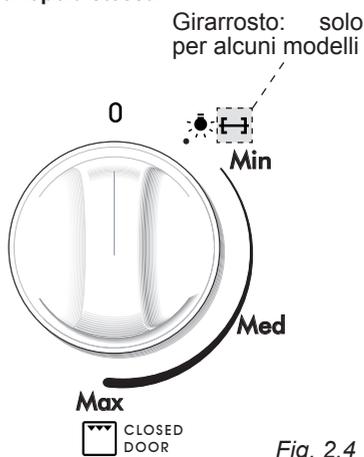
Per un corretto utilizzo del grill elettrico vedere il capitolo “COTTURA AL GRILL ELETTRICO”.

## LUCE DEL FORNO

Il forno è corredato di una lampada che ne illumina l'interno per permettere il controllo visivo dei cibi in cottura.

Per accendere la lampada ruotare la manopola di fig. 2.4 nella posizione “●”.

**NOTA:** La manopola ed i simboli possono variare. I simboli possono essere stampati sulla manopola stessa.



## TABELLA TEMPERATURE GRILL ELETTRICO

| Regolazione manopola  | Temperatura |
|---|-------------|
| Min   | 50 °C       |
| Max   | 175 °C      |
| Posizioni intermedie corrispondono a temperature intermedie |             |

oppure, per i modelli con girarrosto, nella posizione “●” (in questa posizione anche il girarrosto funziona).

Quando il grill elettrico è in funzione, la lampada del forno rimane sempre accesa.

## GIRARROSTO (Solo per alcuni modelli)

Il forno è corredato di un girarrosto. Per accenderlo ruotare la manopola di fig. 2.4 nella posizione “●”.

Quando il grill elettrico è in funzione, il motore del girarrosto è sempre in funzione. Per un uso corretto vedere il capitolo “COTTURA AL GIRARROSTO”.

## COTTURA AL GRILL ELETTRICO

Accendere il grill elettrico a raggi infrarossi e lasciare preriscaldare il forno per circa 5 minuti con la porta del forno 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.

**Molto importante: Il grill deve essere sempre utilizzato con la porta del forno chiusa. Non utilizzare il grill elettrico se il ventilatore di raffreddamento non funziona (es. ventilatore di raffreddamento rotto o danneggiato).**

**Non utilizzare il grill per più di 30 minuti.**

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

**Quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.**

**COTTURA AL GIRARROSTO (Solo per alcuni modelli) - fig. 2.5a, 2.5b oppure 2.6**

**Molto importante: Il girarrosto deve essere sempre utilizzato con la porta forno chiusa.**

- Introdurre la leccarda nell'ultimo gradino in basso del forno e montare il supporto dell'asta.
- Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchette.
- Introdurre l'asta nel foro del motorino ed appoggiare sul supporto il collarino dello spiedo; quindi togliere l'impugnatura atermica ruotandola in senso antiorario.
- Accendere il grill.  
La rotazione del girarrosto può essere oraria o antioraria.

### MODELLI CON CAVITA' BUGNATA - 1

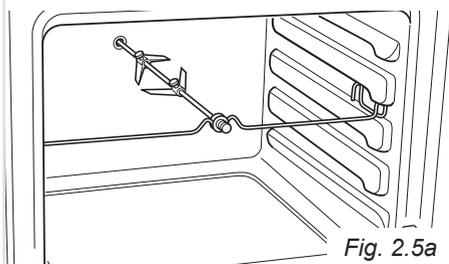


Fig. 2.5a

### MODELLI CON CAVITA' BUGNATA - 2

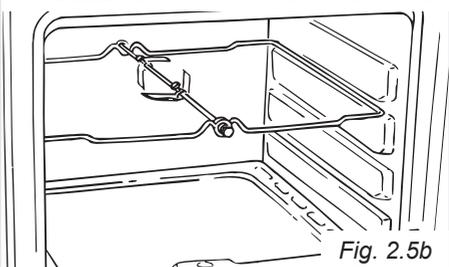


Fig. 2.5b

### MODELLI CON TELAI LATERALI

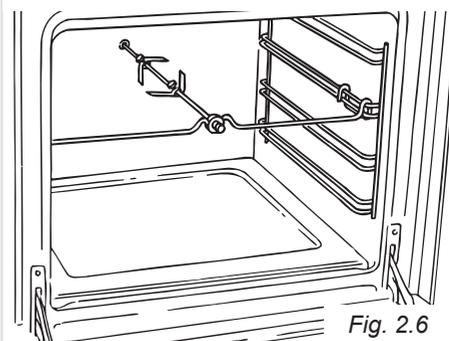


Fig. 2.6

# 3

## CONTAMINUTI OPPURE OROLOGIO CON CONTAMINUTI

### MODELLI CON CONTAMINUTI MECCANICO 60' (Fig. 3.1)

Il contaminuti è un 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.

### MODELLI CON CONTAMINUTI MECCANICO 120' (Fig. 3.2)

Il contaminuti è un avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 120 minuti.

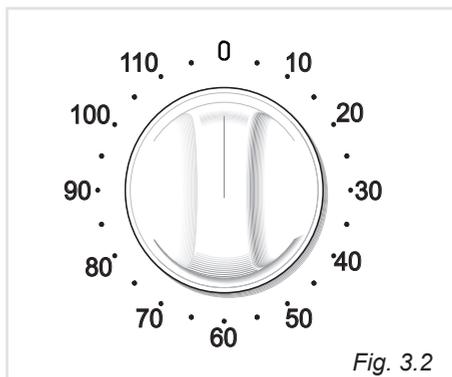
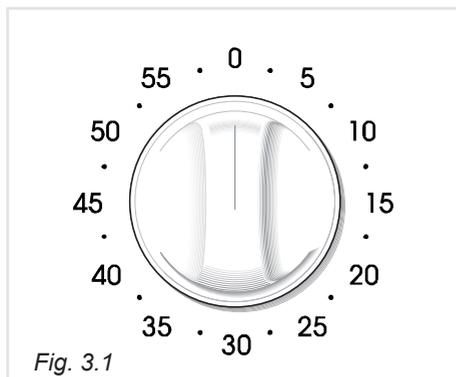
La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 120 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

#### ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:

**Il contaminuti è solo un avvisatore acustico che NON spegne il forno oppure il grill al termine del tempo impostato.**

**RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.**

**NOTA: La manopola ed i simboli possono variare. I simboli possono essere stampati sulla manopola stessa.**



## MODELLI CON OROLOGIO ELETTRICO CON CONTAMINUTI (fig. 3.3)

L'orologio elettrico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

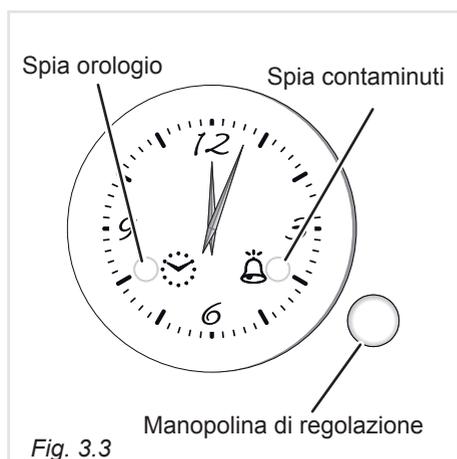
- orologio analogico 12 ore;
- contaminuti (max 3 ore);
- segnale acustico (beep) che si attiva ad ogni pressione della manopolina di regolazione oppure al termine della funzione contaminuti.

### OROLOGIO

Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, la "spia orologio" lampeggia.

Questa spia segnala che è necessario verificare che l'ora sia corretta:

- Se l'ora è corretta mantenere premuta la manopolina di regolazione (si spegne la "spia orologio").
- Per regolare l'ora è necessario premere brevemente la manopolina di regolazione (più volte) fino a far lampeggiare la "spia orologio". Ruotare quindi la manopolina di regolazione (a destra o sinistra) per regolare l'ora. Al termine della regolazione mantenere premuta la manopolina per confermare la regolazione (si spegne la "spia orologio").



### CONTAMINUTI

La funzione contaminuti consiste unicamente di un avvisatore acustico che si attiva una volta trascorso il tempo impostato (max 3 ore).

Per impostare il contaminuti premere brevemente la manopolina di regolazione (1 o più volte) fino a far lampeggiare la "spia contaminuti".

Ruotare quindi la manopolina di regolazione (a destra o sinistra) per impostare il tempo.

Al termine della regolazione premere brevemente la manopolina (entro 10 secondi) per confermare la regolazione (la "spia contaminuti" passa da lampeggiante a stabilmente accesa).

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente.

Trascorso il tempo prestabilito la "spia contaminuti" inizia a lampeggiare e si attiva, per un minuto, la suoneria (segnale acustico, beep).

Premere brevemente la manopolina di regolazione per disattivare la suoneria e per spegnere la "spia contaminuti" lampeggiante.

Durante l'esecuzione del programma è possibile, in qualsiasi momento, visualizzare il tempo impostato premendo brevemente la manopolina di regolazione (1 o più volte) fino a far lampeggiare la "spia contaminuti".

Per annullare il programma prima del termine, premere la manopolina di regolazione per circa 3 secondi; il contaminuti viene annullato.

**ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:**  
Questo è solo un avvisatore acustico che **NON** spegne il forno oppure il grill al termine del tempo impostato.  
**RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.**

## MODELLI CON OROLOGIO DIGITALE

(fig. 3.4)

L'orologio digitale è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (max 99 minuti)

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  e poi, entro 7 secondi, il pulsante  () o  () fino alla regolazione dell'ora esatta.

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

## CONTAMINUTI ELETTRONICO

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo 99 minuti.

Per regolare il tempo, premere il pulsante  () o  () fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato.

Terminata la regolazione, sul quadrante apparirà il simbolo  ed il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente.

Allo scadere del tempo, si attiverà un segnale acustico intermittente, della durata di 7 minuti, che potrà essere interrotto premendo il pulsante  ()

Per azzerare il contaminuti in funzione, premere contemporaneamente i pulsanti  () e  () , poi rilasciare per primo il pulsante  ()

## IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante  () si otterranno in sequenza tre tonalità di suono.

L'ultimo segnale udito rimane impostato.

**NOTA: I simboli possono variare.**

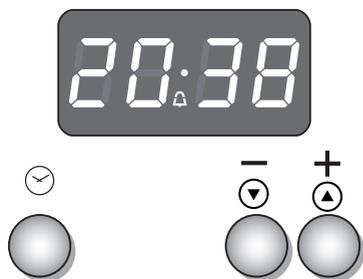


Fig. 3.4

**ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:**  
Questo è solo un avvisatore acustico che **NON** spegne il forno oppure il grill al termine del tempo impostato.  
**RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.**

## OROLOGIO DIGITALE CON CONTAMINUTI (con comandi “Touch-Control”)

| Tasti:   |   |
|--|---|
| <p>“” e “”<br/>oppure<br/>altri simboli<br/>equivalenti</p> | <p>Premuti contemporaneamente (per più di 2 secondi):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• regolazione dell'ora;</li> <li>• impostazione del volume del timer (selezionando una volta il tasto “<b>MODE</b>”).</li> </ul> |
| <p>“<b>MODE</b>”<br/>oppure<br/>altra parola/<br/>simbolo<br/>equivalente</p>  | <p>Selezione delle funzioni (premuto per più di 2 secondi):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• regolazione dell'ora (solo alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente);</li> <li>• timer.</li> </ul>      |
| <p>“”<br/>oppure<br/>altro simbolo<br/>equivalente</p>  | <p>Aumenta il numero mostrato sul display.</p>  |
| <p>“”<br/>oppure<br/>altro simbolo<br/>equivalente</p>  | <p>Diminuisce il numero mostrato sul display.</p>   |

**NOTA:** I simboli possono variare.



Fig. 3.5

### Simboli illuminati:

|   |                            |                      |
|---|----------------------------|----------------------|
|  | <b>lampeggiante</b>        | Timer in regolazione |
|  | <b>illuminazione fissa</b> | Timer impostato      |

### I COMANDI “TOUCH-CONTROL”

I tasti si attivano al tocco delle dita.

È preferibile toccare i tasti con il polpastrello piuttosto che con la punta delle dita.

I tasti si disattivano automaticamente:

- dopo 8 secondi dall'ultima pressione di un tasto; la disattivazione viene indicata da un segnale acustico (“bip”).

Per riattivare una selezione premere il tasto “**MODE**” o la selezione di tasti “” e “” per più di 2 secondi.

### IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si effettua la prima connessione, o dopo un'interruzione della corrente, le cifre del display lampeggiano.

Regolare l'ora premendo il tasto “**MODE**”, per più di 2 secondi, poi i tasti “” o “”.

Per impostare l'orologio, con l'apparecchio già connesso, premere contemporaneamente i tasti “” e “”, per più di 2 secondi, poi i tasti “” o “”.

## USO DEL TIMER

Si può usare il timer in qualsiasi momento, anche quando il forno non è in uso.

Il timer non spegne il forno.

Il programma timer può essere impostato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

- Per impostare il timer premere il tasto **"MODE"** per più di 2 secondi (il simbolo  lampeggia), poi i tasti **"▲"** o **"▼"**.
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico (**"bip"**) conferma l'avvenuta regolazione (illuminazione fissa del simbolo .
- Per controllare il tempo rimanente premere il tasto **"MODE"** per più di 2 secondi. Se il tempo rimanente è superiore ad un minuto il display mostra il tempo in ore e minuti; se invece è inferiore ad un minuto in secondi.
- Quando termina il tempo, il timer inizia a suonare. Premere il tasto **"MODE"**, per più di 2 secondi, per spegnere oppure premere il tasto **"▲"** o **"▼"** per disattivare il segnale acustico e poi il tasto **"MODE"**, per più di 2 secondi, per disattivare il simbolo  lampeggiante sul display.
- Spegnere il forno manualmente (manopole del commutatore e del termostato in posizione di spento) se la cottura è terminata.

## IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DEL TIMER

È possibile selezionare tre livelli di volume.

- Premere contemporaneamente i tasti **"▲"** e **"▼"** per più di 2 secondi.
- Premere il tasto **"MODE"**; nel display compare la tonalità impostata (**"ton1"**, **"ton2"** oppure **"ton3"**).
- Premere il tasto **"▼"** per ascoltare la tonalità impostata o per cambiarla.
- Rimane attiva l'ultima tonalità visualizzata.
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico (**"bip"**) conferma l'avvenuta regolazione e compare l'ora nel display.

**ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:**  
Questo è solo un avvisatore acustico che **NON** spegne il forno oppure il grill al termine del tempo impostato.  
**RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.**

# 4 PULIZIA E MANUTENZIONE

## 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.

### ATTENZIONE:

**Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.**

**Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perché queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.**

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

## 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**

## VETRO INTERNO PORTA FORNO RIMOVIBILE (solo per i modelli con vetro interno smontabile)

Fare riferimento alle istruzioni di pagg. 22, 23 e 22.

**Non depositare oggetti infiammabili nel forno.**

## **PARTI SMALTATE**

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

## **SUPERFICI IN ACCIAIO INOX (Modelli senza vernice anti-impronta), PARTI IN ALLUMINIO, VERNICIATE O 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.

## **SUPERFICI IN ACCIAIO INOX CON VERNICE ANTI-IMPRONTA (Soltanto per alcuni modelli)**

### **ATTENZIONE**

Le superfici frontali in acciaio inossidabile utilizzate in alcuni forni sono protette con una speciale vernice trasparente che riduce l'effetto impronta.

Per evitare di danneggiare tale protettivo non utilizzare, per la pulizia delle parti inox, prodotti abrasivi.

**SOLO ACQUA CALDA SAPONATA DEVE ESSERE UTILIZZATA PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.**

## **FRONTALE COMANDI IN VETRO (Modelli con frontale comandi in vetro)**

Pulire con un prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro del frontale comandi perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

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

## MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI DEL FORNO

### MODELLI CON MUFFOLA BUGNATA

La griglia deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 4.1.

Per l'estrazione operare a ritroso.

**Solo per alcuni modelli:** La griglia, che è provvista di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 4.2.  
Per l'estrazione operare a ritroso.

**Leccarda:** Infilare la leccarda nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato per la griglia senza blocco di sicurezza (figura 4.1).

Per l'estrazione operare a ritroso.

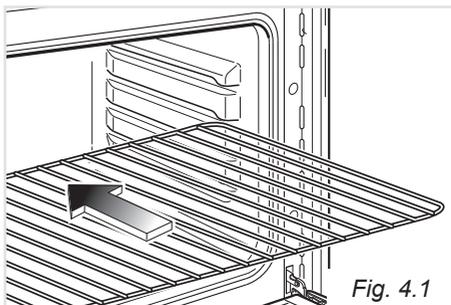


Fig. 4.1

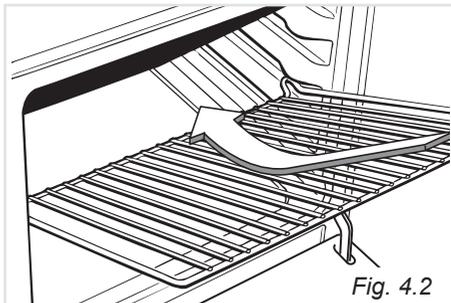


Fig. 4.2

### MODELLI CON TELAI LATERALI

- Agganciare i telai laterali "G" ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (Fig. 4.3).
- Nei modelli con pannelli autopulenti "A" di serie, agganciare i telai laterali interponendo i pannelli autopulenti (Fig. 4.3).
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 4.4.

La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.

- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

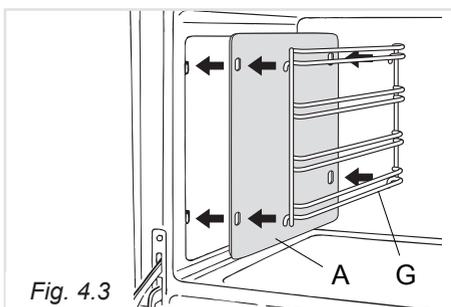


Fig. 4.3

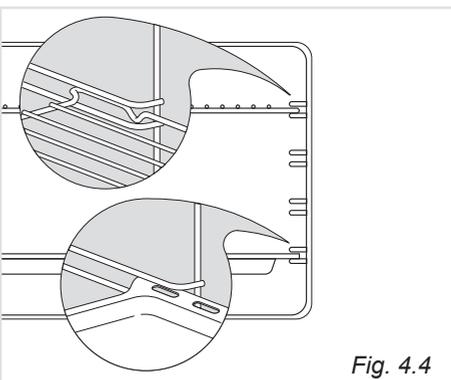


Fig. 4.4

## CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI (soltanto su alcuni modelli)

I pannelli autopulenti sono ricoperti di uno speciale smalto microporoso che assorbe ed autoelimina gli schizzi di olio e grasso durante le normali cotture sopra i 200°C.

Se dopo cotture di cibi molto grassi i pannelli sono ancora sporchi, fare funzionare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 30 minuti.

Questi pannelli non necessitano di pulizia, tuttavia periodicamente è buona norma estrarli dal forno e spolverarli con un panno morbido e umido.

**Non lavarli né pulirli con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.**

I pannelli laterali sono reversibili e quando lo smalto microporoso si è degradato possono essere girati dall'altro lato.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

**ATTENZIONE:** 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 "A" (fig. 4.5).
- Svitare e sostituire la lampada "B" con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 220-240V, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).
- Rimontare la calotta di protezione "A".

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

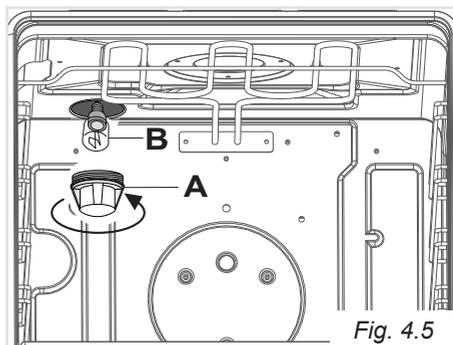
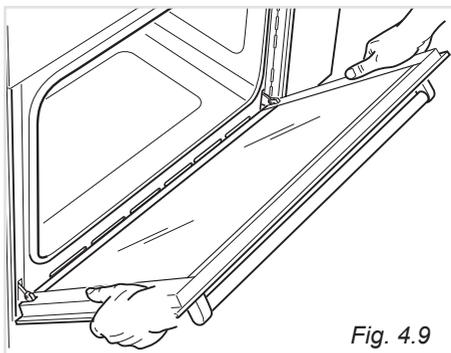
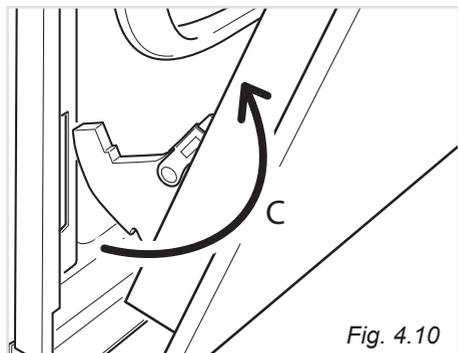
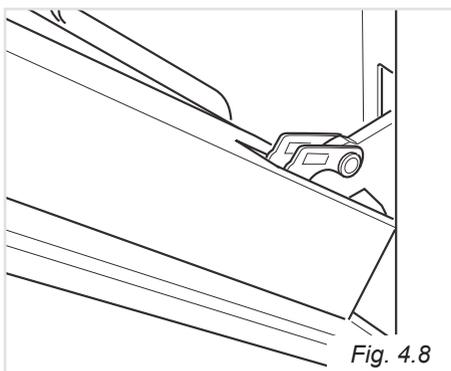
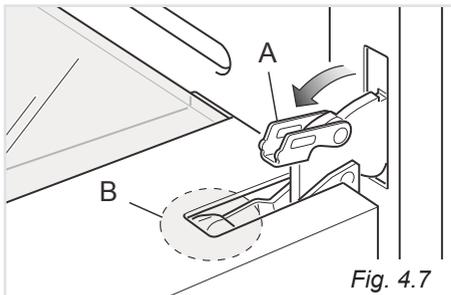
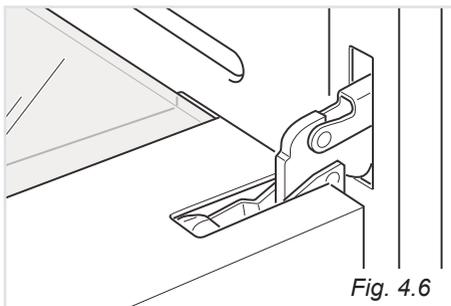


Fig. 4.5

## SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

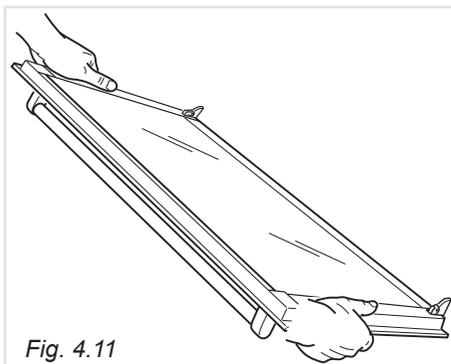
La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (Fig. 4.6).
- Aprire completamente la leva "A" delle cerniere destra e sinistra (Fig. 4.7).
- Impugnare la porta come illustrato in Fig. 4.9.
- Socchiudere dolcemente la porta (Fig. 4.8) fino a quando le leve "A" delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "B" della porta (Fig. 4.7).
- Estrarre i ganci delle cerniere (destra e sinistra) dal loro alloggiamento (freccia "C" - Fig. 4.10).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.



## RIMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

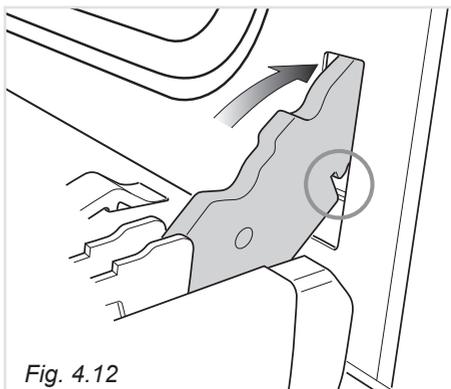
- Afferrare saldamente la porta (fig. 4.11).
- Inserire i ganci delle cerniere (destra e sinistra) nel loro alloggiamento; assicurarsi che l'incavo entri nell'apposito alloggiamento (fig. 4.12).
- Aprire completamente la porta del forno.
- Chiudere le leve "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 4.13).
- Chiudere dolcemente la porta del forno e verificare che si apra e chiuda perfettamente.



## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA DEL FORNO PER LA PULIZIA (solo per i modelli con vetro interno smontabile)

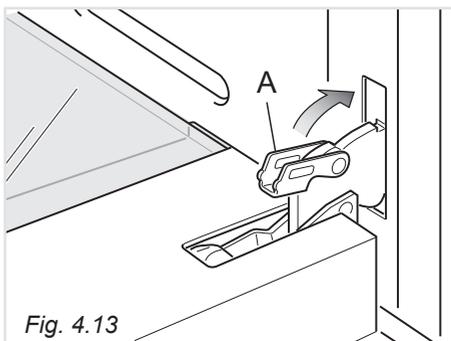
Per pulire i vetri della porta del forno da ambo i lati è necessario smontare la porta del forno e smontare il vetro interno seguendo scrupolosamente le istruzioni.

Un rimontaggio errato del vetro e della porta possono danneggiare il forno e annullare la garanzia.



### IMPORTANTE!

- Attenzione, la porta del forno è pesante. Se avete qualche dubbio nel sostenere il peso, non tentate di smontare la porta.
- Assicurarsi che il forno e i suoi componenti siano freddi. Non tentare di manipolare parti del forno quando sono ancora calde.
- Prestare particolare attenzione durante la manipolazione del vetro. Non urtare con gli angoli del vetro contro superfici o oggetti.
- Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiare la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.
- Se si nota qualche rigatura o incrinatura nei vetri della porta, non utilizzare il forno e chiamare il Centro Assistenza.
- Accertarsi di rimontare correttamente il vetro della porta del forno. Non utilizzare il forno se il vetro non è montato correttamente.
- Se si incontrano difficoltà nel rimontare il vetro, non forzarlo ma chiamare il Servizio Assistenza. **Nota:** I servizi di assistenza per l'uso o la manutenzione dell'apparecchio non sono coperti dalla garanzia



## SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO (solo per i modelli con vetro interno smontabile)

La porta del forno ha due vetri:

- 1 vetro esterno;
- 1 vetro interno smontabile.

Per pulire i vetri della porta del forno da ambo i lati è necessario rimuovere il vetro interno come indicato di seguito.

1. Bloccare aperta la porta forno:
  - Aprire completamente la porta del forno (fig. 4.14).
  - Aprire completamente la leva "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 4.15).
  - Socchiudere dolcemente la porta (fig. 4.16) fino a quando le leve "A" delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "B" della porta (fig. 4.15).
2. Rimuovere il vetro interno:
  - Sfilare delicatamente il vetro interno (fig. 4.17) e pulirlo con prodotti idonei. Asciugarlo sempre accuratamente.

Ora è possibile pulire anche il lato interno del vetro esterno.

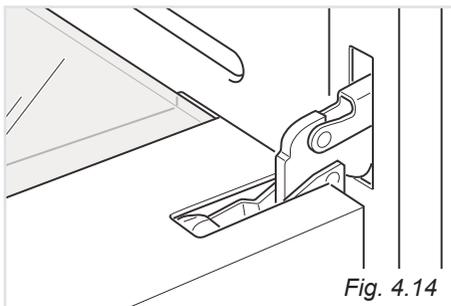


Fig. 4.14

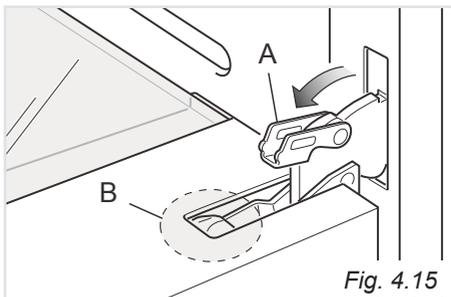


Fig. 4.15

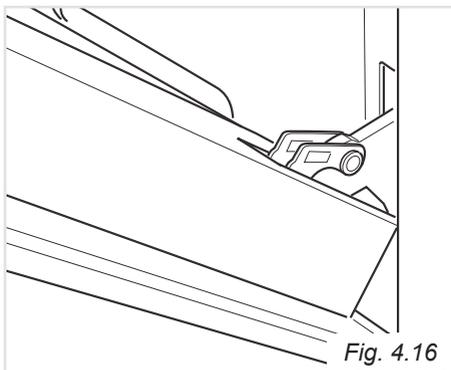


Fig. 4.16

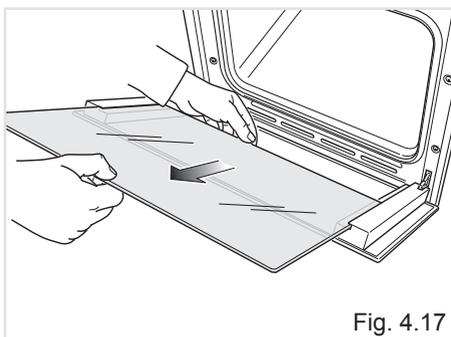


Fig. 4.17

## RIMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DOPO LA PULIZIA (solo per i modelli con vetro interno smontabile)

Nel rimontare il vetro interno fare attenzione a:

- Rimontare correttamente il vetro che deve essere inserito nella porta come illustrato nelle figura qui a lato per garantire un corretto e sicuro funzionamento dell'apparecchio.
- Fare molta attenzione a non urtare con gli spigoli del vetro contro oggetti o superfici; questo potrebbe causare la rottura del vetro.
- Non forzare il vetro nel rimetterlo nella propria sede. Se l'operazione risulta difficile, toglierlo e ripetere l'operazione. Se ci sono difficoltà chiamare il Servizio Assistenza.

Per rimontare il vetro interno della porta procedere come segue:

1. Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (vedere fig. 4.16).
2. Rimontaggio del vetro interno:
  - Verificare che i 4 distanziatori "D" siano nella loro posizione (fig. 4.18).  
**IMPORTANTE:** È consigliabile, durante l'inserimento del vetro, tenere premuti in posizione i 4 distanziatori "D", mediante un dito, al fine di evitare la rottura o lo sfilamento dei distanziatori stessi (fig. 4.19).
  - Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto. Guardandolo si devono leggere le parole stampigliate.
  - Inserire il vetro nelle guide "E" ed "F" (fig. 4.19) e farlo scorrere dolcemente fino ai fermi "H" (fig. 4.20).
  - Aprire completamente la porta del forno e richiudere la leva "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 4.21).

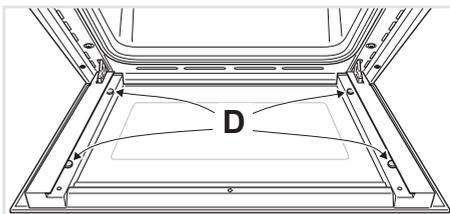


Fig. 4.18

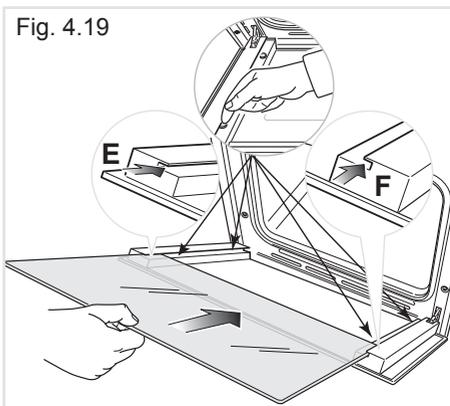


Fig. 4.20

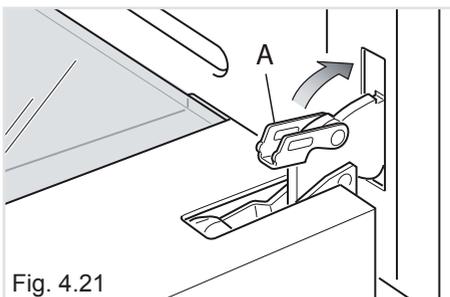
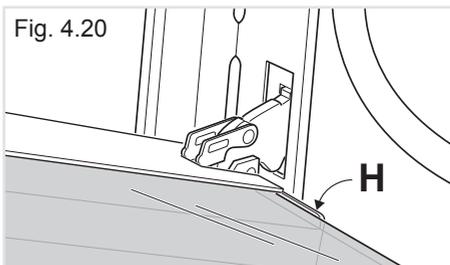


Fig. 4.21

## **COSA FARE E COSA NON FARE**

- Grigliare sempre con la porta del forno chiusa.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il forno per la prima volta.
- Prima di utilizzarlo per la prima volta, accendere il forno vuoto alla massima temperatura per circa 2 ore per eliminare tracce di grasso ed odori dai componenti.
- Pulire il forno regolarmente.
- Rimuovere appena possibile traccime o schizzi.
- Utilizzare sempre guanti da forno quando si estraggono dal forno caldo piatti, griglie e leccarda.
- Non permettere ai bambini di stare vicino al forno quando è acceso.
- Evitare che residui di olio e grasso si accumulino su vassoi o sulla base del forno.
- Non appoggiare pentole, piatti o altro nella base del forno.
- Non grigliare cibi contenenti grassi senza utilizzare la griglia.
- Non coprire la griglia per la grigliatura con fogli di alluminio.
- Non utilizzare la leccarda per arrostire.
- Pulire il forno solo dopo averlo disconnesso dalla rete di alimentazione elettrica ed aver atteso che si sia raffreddato.
- Non immergere in acqua parti smaltate calde; lasciarle prima raffreddare.
- Evitare che aceto, caffè, latte, acqua salata, succo di limone e di pomodoro rimangano a lungo a contatto con le superfici smaltate.
- Non utilizzare detersivi o polveri abrasive perchè possono graffiare lo smalto.
- Non tentare di riparare parti funzionali del forno se danneggiate.
- Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio. Non appoggiare leccarda o vassoi nella base del forno.

## **PER LA VOSTRA SICUREZZA**

Questo prodotto può essere utilizzato soltanto per l'uso per cui è stato concepito: la cottura domestica di cibi.

Non rimuovere mai le protezioni esterne del forno per interventi di riparazione o manutenzione; questo può essere fatto soltanto da personale qualificato.

---

***CONSIGLI  
PER  
L'INSTALLATORE***

---

# 5 INSTALLAZIONE

## IMPORTANTE

- Per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione del forno incasso all'uso di altri gas è necessario ricorrere ad un **INSTALLATORE QUALIFICATO**.
- La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Alcuni apparecchi sono forniti con film protettivo che ricopre le parti in acciaio ed in alluminio. **Questo film deve essere tolto prima di utilizzare l'apparecchio.**
- Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza di 60 cm e profondità di 60 cm.
- Per l'installazione è necessario creare un vano come illustrato nelle figure 5.1a e 5.1b.
- La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso.

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

**Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre la temperatura ambiente.**

**Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

**ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia.**

## ATTENZIONE.

Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

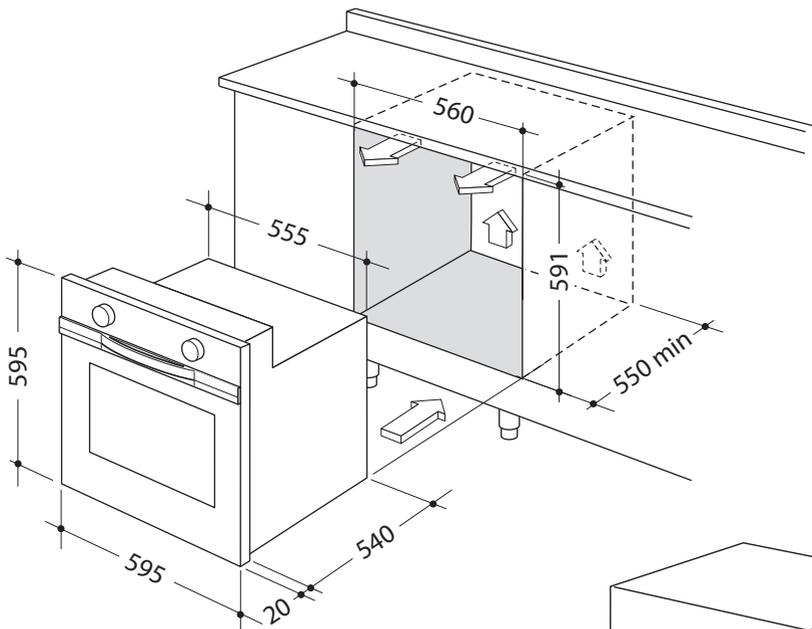


Fig. 5.1a

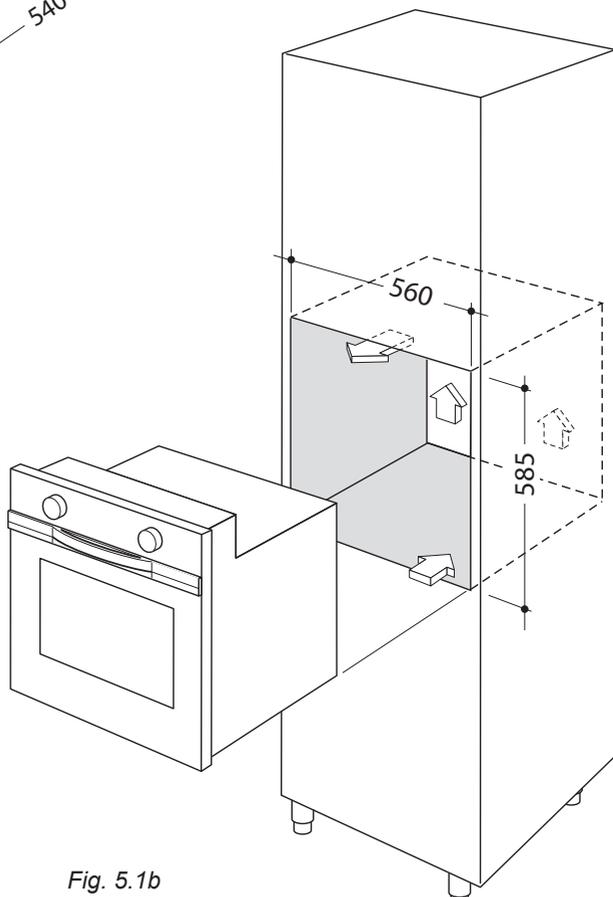


Fig. 5.1b

## FISSAGGIO DEL FORNO

Inserire il forno nell'apertura del mobile e fissarlo con le 4 viti (non fornite) come illustrato in figura 5.2.

È essenziale che il forno appoggi su una superficie che ne supporti il peso; le viti servono soltanto per bloccarlo al mobile.

Registrare le cerniere delle antine dei mobili adiacenti al forno in modo da lasciare uno spazio di 4-5 mm tra il forno e le antine.

### 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 sul pavimento, 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.**

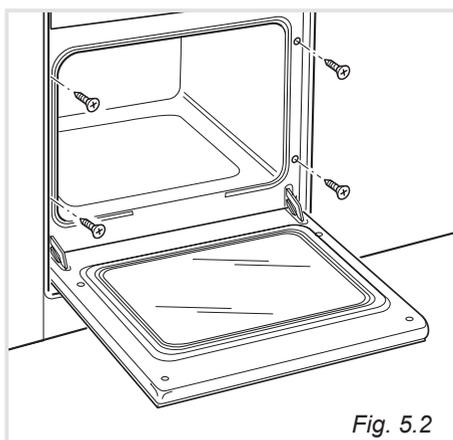
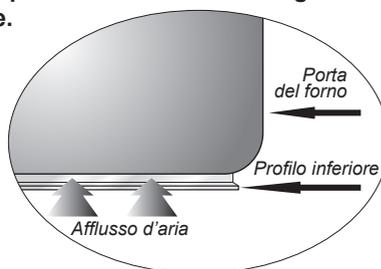


Fig. 5.2

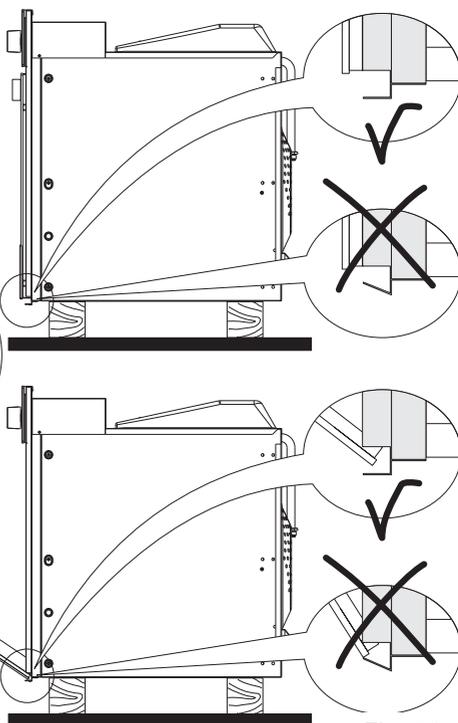


Fig. 5.3

## REQUISITI PER LA VENTILAZIONE

L'installatore deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione.

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un' aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

## LOCALE DI INSTALLAZIONE

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas (secondo le norme locali in vigore - per l'Italia norme UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm<sup>2</sup> (o fare riferimento alle norme locali in vigore).

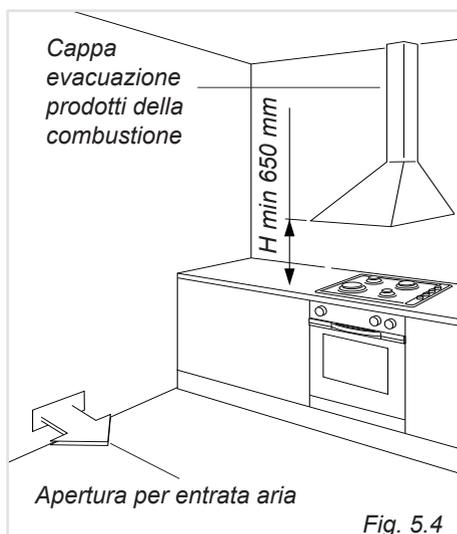
Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso (in conformità con le norme locali in vigore). In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria. Nel caso in cui sopra l'apparecchiatura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il top ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 5.4).

## SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 5.4).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 5.5). Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione" (in conformità con le norme locali in vigore).



## REQUISITI PER L'ALLACCIAMENTO GAS

### Importante !

- **Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e sua pressione) e la regolazione di questo apparecchio siano compatibili.**  
Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sulla targhetta o sull'etichetta.
- **Questo apparecchio deve essere installato e regolato solamente da un installatore qualificato e abilitato, con conoscenze tecniche sia di impianti gas che di impianti elettrici.**  
L'installazione e la regolazione devono essere realizzati secondo le norme locali in vigore.
- **La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.**

L'apparecchio è tarato e predisposto per il funzionamento con GAS METANO (G20) oppure GAS BUTANO-PROPANO (G30/G31) (controllare l'etichetta di regolazione applicata sull'apparecchio).

- Apparecchi regolati per funzionare con gas G20: questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono essere utilizzati per altri gas (G30/G31) senza modifiche.  
Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con gas G30/G31.
- Apparecchi regolati per funzionare con gas G30/G31: questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono essere utilizzati per altri gas (G20) senza modifiche.  
Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con gas G20.

Se il kit di conversione G20 o G30/G31 non è fornito con l'apparecchio è reperibile presso i Centri Assistenza.

## ALLACCIAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

Il raccordo gas del forno (figure 6.2a - 6.2b) è così composto:

- dado mobile;
- guarnizione;
- raccordo conico - da utilizzare solo se richiesto dalle norme locali in vigore (se non è fornito con l'apparecchio è reperibile presso i Centri Assistenza);
- adattatore conico con punto di misura pressione - da utilizzare solo per il Regno Unito (se non è fornito con l'apparecchio è reperibile presso i Centri Assistenza).

**Il collegamento gas deve essere eseguito da un tecnico specializzato in conformità con le norme locali in vigore.**

- Nel caso di impiego di tubi metallici flessibili fare attenzione che questi non vengano in contatto con parti mobili o schiacciati.
- La guarnizione è l'elemento che garantiscono la tenuta delle connessioni gas. Si consiglia di sostituirla quando dovesse presentare anche la minima deformazione o imperfezione.
- **Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.**

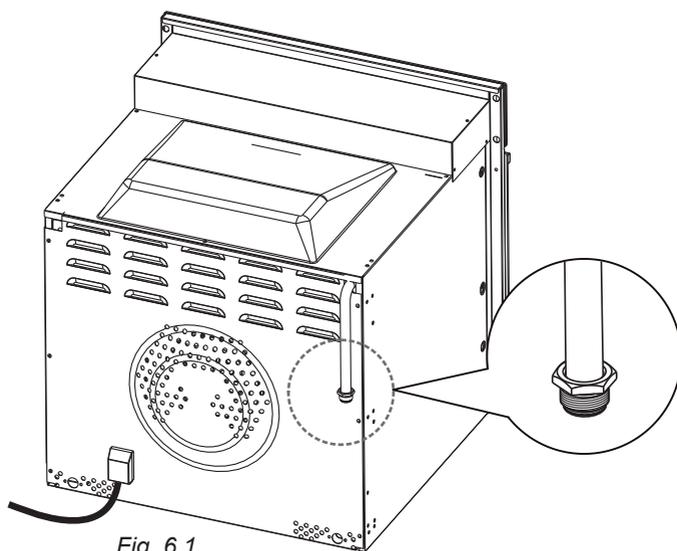


Fig. 6.1

## DETTAGLI PER L'ALLACCIAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

Fissare correttamente i componenti indicati nelle figure 6.2a - 6.2b operando come descritto nelle figure 6.3a, 6.3b e 6.3c.

### IMPORTANTE:

In caso di utilizzo dell'adattatore conico con punto di misura pressione (fig. 6.2b), il punto per la misura della pressione deve essere orientato in modo tale da essere accessibile.

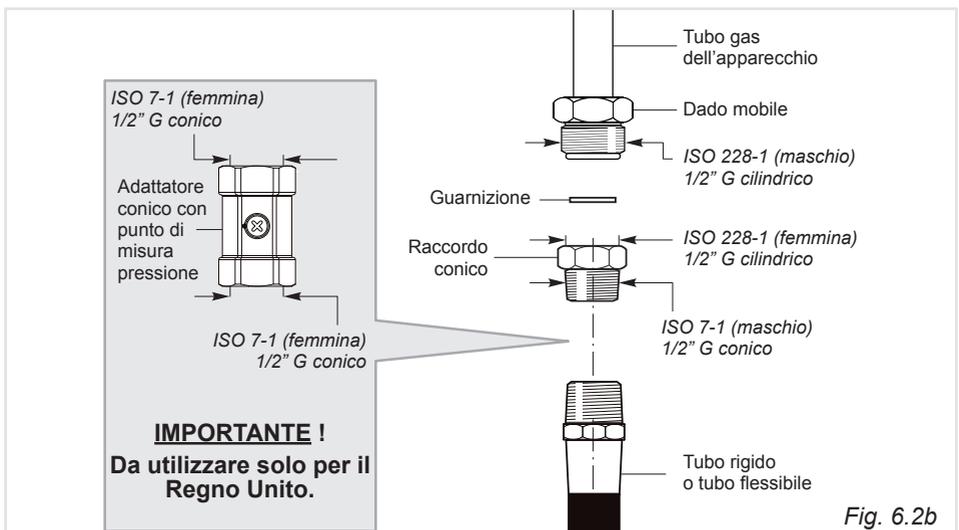
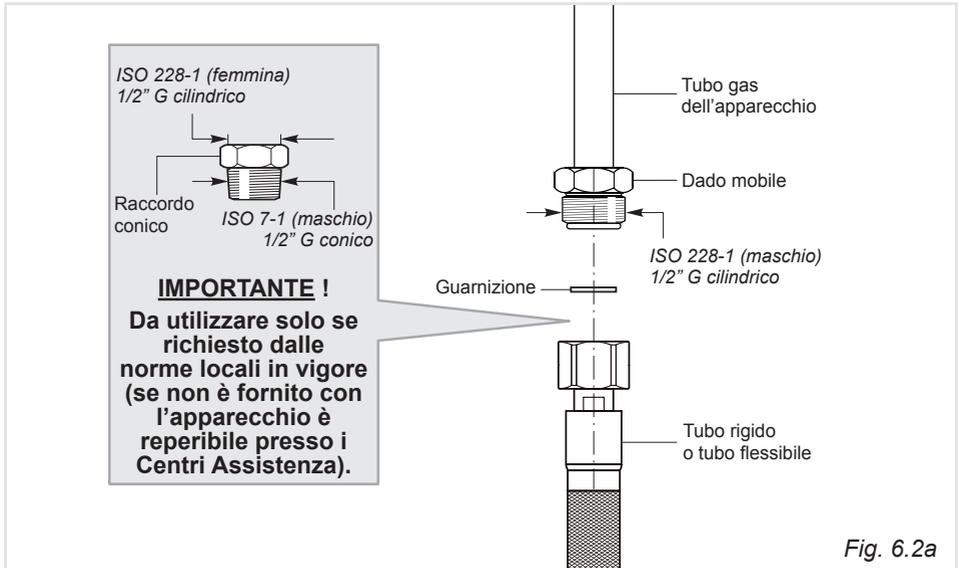


Fig. 6.3a

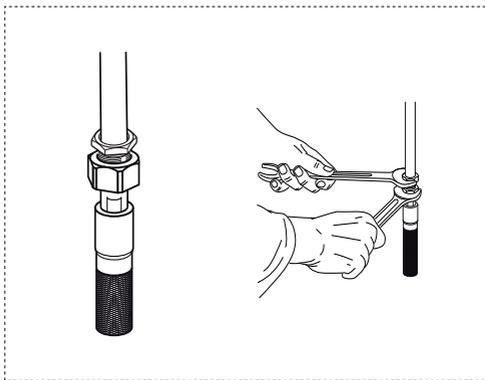
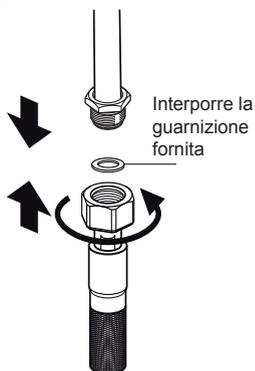
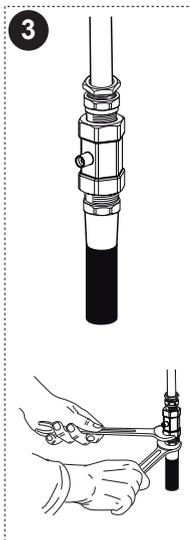
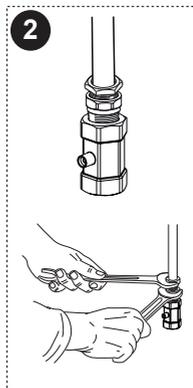
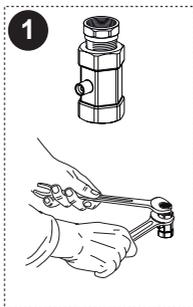
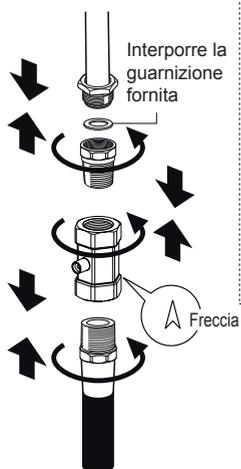
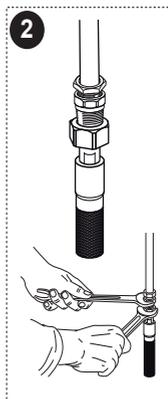
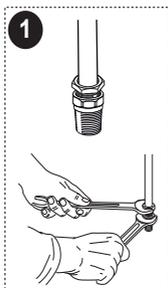
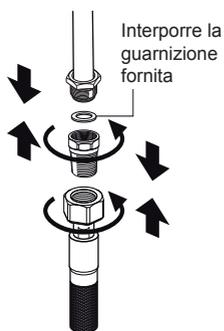


Fig. 6.3b



**NOTA: Non serrare eccessivamente l'adattatore conico in quanto potrebbe rompersi o danneggiarsi.**

Fig. 6.3c

## ULTERIORI ACCORGIMENTI PER L'ALLACCIAMENTO GAS

Solo per l'Italia: Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 e 7131. Il forno deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi oppure utilizzando tubi flessibili in acciaio inox a parete continua con attacchi filettati, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Quando si effettua l'allacciamento gas con tubi metallici rigidi o flessibili accertarsi che:

- Il tubo rigido o flessibile sia conforme alle norme locali in vigore. Il tubo flessibile deve essere del tipo appropriato per il tipo di gas da utilizzare e le dimensioni devono essere idonee per supportare la portata nominale complessiva dell'apparecchio.
- Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni al tubo gas dell'apparecchio.
- Il tubo flessibile non deve essere sottoposto a tensione, schiacciato, attorcigliato o troppo curvato, sia durante le operazioni di allacciamento che durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Il tubo flessibile non deve superare la lunghezza di 2 metri (o fare riferimento alle norme locali in vigore) e non deve venire in contatto con spigoli vivi, angoli o parti mobili perchè questo potrebbe causare abrasioni o rotture. Utilizzare soltanto un singolo tubo flessibile; non collegare mai il piano cottura con due o più tubi giuntati.
- Il tubo flessibile deve poter essere facilmente ispezionabile per tutta la sua lunghezza per verificare lo stato di conservazione; se ha una data di scadenza (indicata sul tubo stesso), deve essere sostituito prima di questa data.
- Se si utilizza un tubo flessibile non completamente di metallo, assicurarsi che non venga in contatto con qualsiasi superficie che superi la temperatura di 70°C (o fare riferimento alle norme locali in vigore).
- Il tubo rigido o flessibile deve essere sostituito quando mostra segni di danneggiamento.
- Il tubo flessibile non deve essere esposto ad un calore eccessivo (es. esposizione diretta a camini, contatto con superfici calde).
- Il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere ben fisso e deve essere posizionato in modo da garantire che il tubo flessibile sia sospeso liberamente verso il basso.
- Il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione per permettere la sconnessione del tubo in caso di eventuali operazioni di manutenzione o per la rimozione del forno.
- L'utilizzatore è stato informato che il tubo rigido o flessibile non deve essere esposto a prodotti per la pulizia (per evitare possibili corrosioni).

**MANUTENZIONE**

**TABELLA INIETTORI - Cat: II 2H 3+**



| BRUCIATORI | Portata nominale [kW] | Portata ridotta [kW] | GPL<br>G30 (28-30 mbar)<br>G31 (37 mbar) |                    | Metano<br>G20 (20 mbar) |                    |
|------------|-----------------------|----------------------|--|--------------------|-------------------------|--------------------|
|            |                       |                      | Ø iniettore [1/100 mm]                   | Apertura aria [mm] | Ø iniettore [1/100 mm]  | Apertura aria [mm] |
| Forno      | 2,70                  | 0,65                 | 78                                       | Tutto aperto (*)   | 120                     | 2 (*)              |

(\*) = Valore di riferimento

| Apporto d'aria necessaria per la combustione = (2 m <sup>3</sup> /h x kW) |   |
|---|---|
| BRUCIATORI  | Apporto d'aria necessario [m <sup>3</sup> /h] |
| Forno   | 5,40  |

**IMPORTANTE**

Per tutte le operazioni di installazione, manutenzione e trasformazione per passare correttamente da un gas ad un altro usare esclusivamente i pezzi di ricambio originali del costruttore.

La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

## SOSTITUZIONE INIETTORE DEL BRUCIATORI DEL FORNO

Ogni forno ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas.

Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

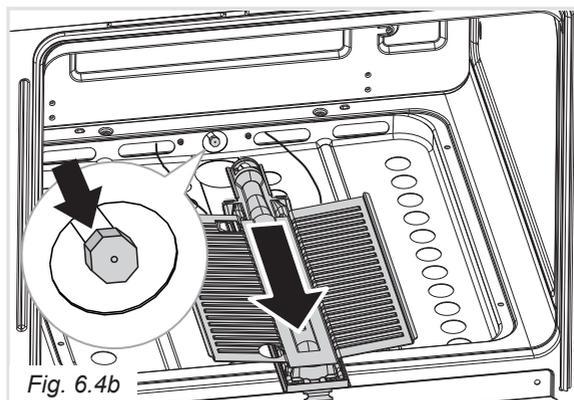
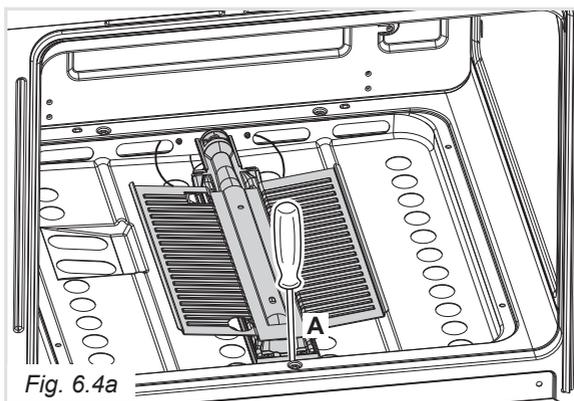
La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

Il diametro degli iniettori, espresso in centesimi di millimetro, è marchiato sul corpo di ciascuno di essi.

### BRUCIATORE DEL FORNO

- Sollevare e togliere il pannello in basso all'interno del forno.
- Svitare e togliere la vite "A" che fissa il bruciatore (fig. 6.4a).
- Sfilare il bruciatore operando come illustrato in figura 6.4b ed adagiarlo all'interno del forno senza toglierlo. Prestare particolare attenzione a non danneggiare la valvola di sicurezza e l'elettrodo dell'accensione elettrica.
- Con una chiave a tubo da 7 sostituire l'iniettore (indicato dalla freccia - fig. 6.4b) secondo la "Tabella Iniettori".
- Regolare l'aria primaria del bruciatore procedendo come descritto nel capitolo specifico; rimontare il bruciatore operando a ritroso.

**IMPORTANTE: Verificare il corretto funzionamento della valvolatura di sicurezza e dell'accensione elettrica.**



## REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Per poter procedere alla regolazione dell'aria primaria il bruciatore deve essere smontato dalla sua sede (figure 6.4a, 6.4b).

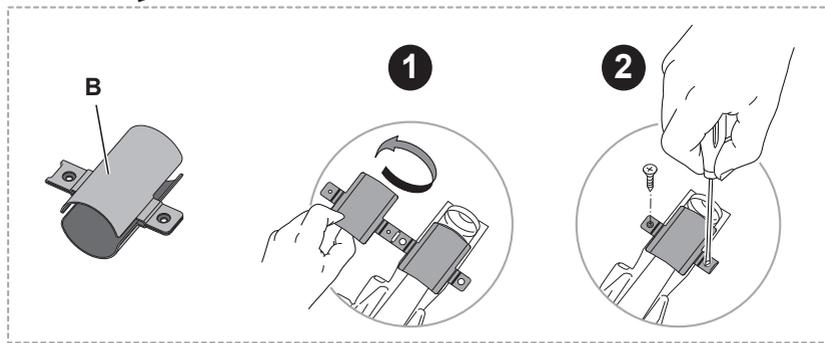
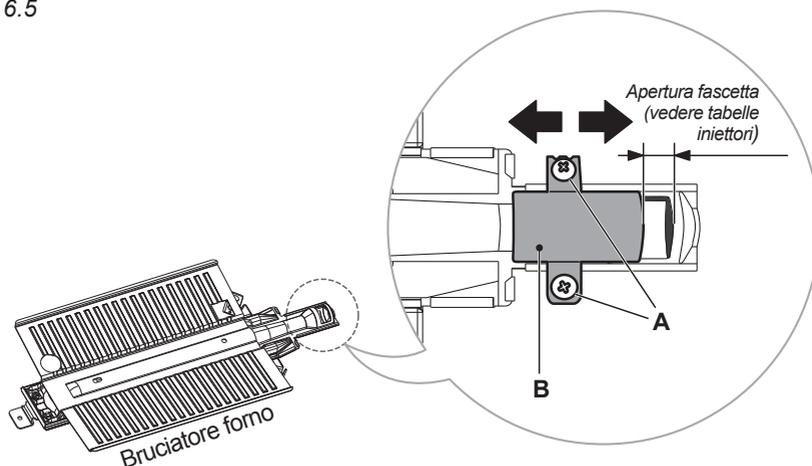
- Con un cacciavite a croce allentare le viti "A" di fissaggio della fascetta aria "B" (fig. 6.5) e, a seconda del gas utilizzato, spostare la fascetta avanti-indietro in modo da aprire o chiudere il passaggio d'aria secondo le indicazioni riportate nella tabella iniettori.

**IMPORTANTE:** Nel caso in cui la fascetta "B" non sia già montata sul bruciatore (es. forni regolati a GPL), essa è fornita con il kit di iniettori per il cambio della regolazione gas.

In tale caso montare la fascetta aria "B" come indicato in figura 6.5:

- la fascetta deve essere piegata attorno al bruciatore (una mezza parte sopra e l'altra mezza sotto);
  - la parte di sezione ridotta deve essere orientata verso la parabola del bruciatore (lato opposto rispetto all'iniettore).
- Rimontare il bruciatore ed accenderlo per controllare le fiamme.

Fig. 6.5



| Fiamma con difetto d'aria                      | Fiamma corretta                               | Fiamma con eccesso d'aria                                |
|--|---|--|
| <i>fiamma allungata gialla e tremolante</i>    | <i>cono interno netto e di colore azzurro</i> | <i>dardo interno corto e fiamma tendente a staccarsi</i> |
| <b>CAUSE</b>                                   |   |  |
| <i>fascetta regolazione aria troppo chiusa</i> | <i>esatta apertura della fascetta</i>         | <i>fascetta regolazione aria troppo aperta</i>           |



Fiamma corretta



Fiamma con carenza di aria primaria



Fiamma con eccesso di aria primaria

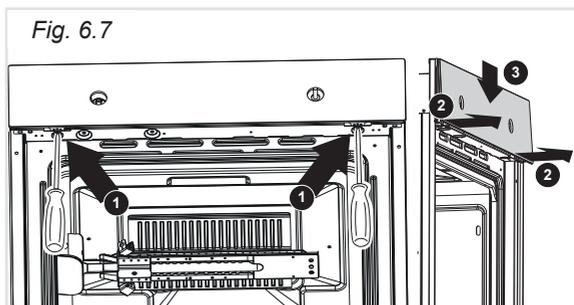
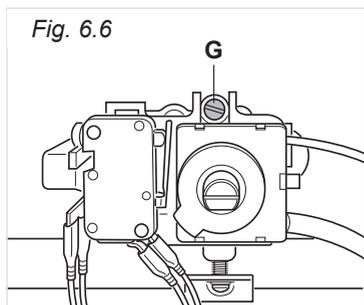
## REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE DEL FORNO

La portata minima del termostato deve essere corretta, considerando che in questa posizione la fiamma deve avere una lunghezza di circa 4 mm e deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Per regolare il minimo operare nel seguente modo:

- Accendere il bruciatore del forno posizionando la manopola nella posizione massima ("240", "10" oppure "Max").
- Sfilare la manopola del termostato e passando attraverso il foro del frontale con un cacciavite a taglio, svitare di circa un giro la vite by-pass "G" (fig. 6.6).  
Nota: per i modelli con frontalino in vetro, per accedere facilmente alla vite by-pass, è consigliabile rimuovere il vetro stesso (fig. 6.7). In tal caso svitare le due viti nella parte inferiore del frontalino e successivamente spostare verso l'esterno il lato inferiore del vetro fino all'estrazione completa delle due alette di fissaggio inferiori. Infine far scivolare il frontalino verso il basso per disinserire le due alette di fissaggio superiori.
- Lasciare riscaldare il forno per circa 15 minuti, quindi portare la manopola in posizione di minimo ("130" oppure "1") per mettere in funzione il by-pass del termostato.
- Avvitare lentamente la vite by-pass "G" (fig. 6.6) fino all'ottenimento di una fiamma lunga 3-4 mm.
- Spegnere il bruciatore e rimontare la manopola.

**NOTA: Per il gas Butano/Propano (G30/G31) la vite "G" deve essere avvitata a fondo.**



**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.
- Poiché 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  $\perp$  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.

**NOTA: 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, far intervenire personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

**É 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. 7.1).
- Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 7.2), 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 7.3.

**ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal Servizio Assistenza per evitare pericoli.

## SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

TIPO "H05RR-F" oppure "H05V2V2-F"

220-240 V ac    3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

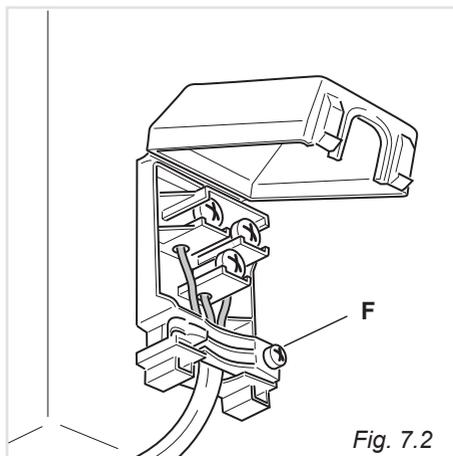


Fig. 7.2

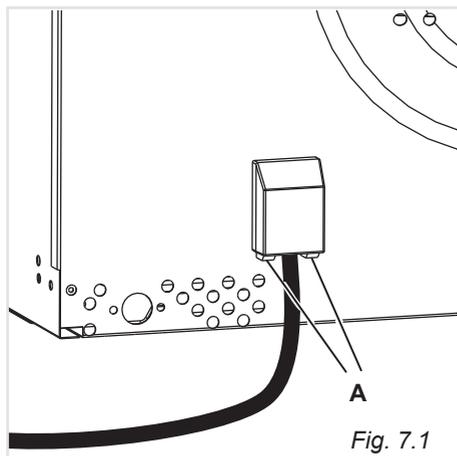


Fig. 7.1

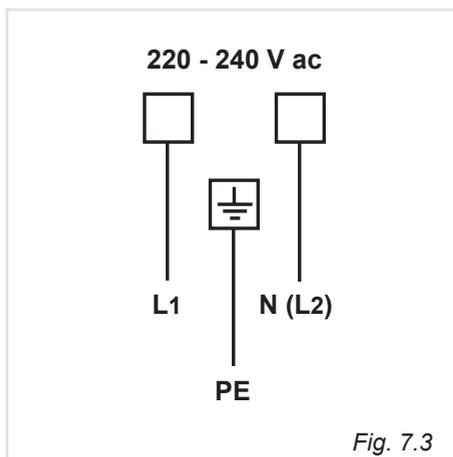


Fig. 7.3





La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza 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. 1104151 - R1