

# DE'LONGHI

## COTTURA

---

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE  
ISTRUZIONI PER L'USO

FORNI INCASSO A GAS E  
CON GRILL ELETTRICO

**DeLonghi**

## **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 avesse dubbi relativi al 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, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.***

### **Dichiarazione di conformità CE**

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza del Regolamento "Gas" (UE) 2016/426;
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
  - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



## AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

**IMPORTANTE:** Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito 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.

**Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.**

- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e rispetta tutti i requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali.  
Alcune persone, con maggior sensibilità della pelle, potrebbero avere una percezione più marcata della temperatura in alcuni componenti che tuttavia sono sempre entro i limiti consentiti dalle norme.  
La completa sicurezza di un prodotto dipende anche dal corretto utilizzo, si raccomanda pertanto di prestare sempre molta attenzione durante l'uso del prodotto, in special modo in presenza di bambini.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e che la porta forno si chiuda correttamente.  
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a 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.
- 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.**

- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- **ATTENZIONE:** questo apparecchio deve essere installato solo in locali permanentemente ventilati nel rispetto delle normative vigenti.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampadina del forno assicurarsi che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- 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.
- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che le manopole/

comandi siano in posizione di spento.

- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole dell'apparecchio .
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
  - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
  - La porta forno diventa calda, usare la maniglia.
  - Al fine di evitare bruciate e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano intrappolati nella porta del forno.
- **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.
- **AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO** - si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:
  - Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo "PULIZIA

- L'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa, per evitare un surriscaldamento.
- Gli accessori del forno (es. griglia) devono essere installati correttamente come indicato a pag. 44 - 45.
- **NOTA IMPORTANTE:** Le griglie forno (per alcuni prodotti è fornita una sola griglia) non sono state progettate per porre gli alimenti a diretto contatto della griglia stessa. Per la cottura riporre sempre gli alimenti in appositi contenitori o materiali destinati al contatto alimentare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, un dispositivo idoneo per la disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.  
Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.  
I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- **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 conduttività termica (a vetro interno smontabile).  
Tale porta è disponibile su richiesta e può essere acquistato presso i centri di assistenza autorizzati.

## **ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE**

- Regolamento delegato (UE) No.65/2014 della commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).
- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

- Norma EN 15181 (forni a gas).

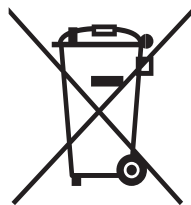
## **CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO**

### **FORNO**

- Controllare che la porta forno si chiuda sempre in modo corretto e che la guarnizione sia pulita ed in ordine. Durante la cottura aprire la porta del forno solo quando strettamente necessario per evitare dispersioni di calore (per certe funzioni potrebbe essere necessario utilizzare il forno con la porta semiaperta, verificare le istruzioni per il funzionamento del forno).
- Spegnerne il forno 5-10 minuti prima del tempo teorico di cottura per recuperare il calore immagazzinato.
- Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

## **AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.**

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.



---

***CONSIGLI  
PER  
L'INSTALLATORE***

---



**IMPORTANTE:**

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in ambienti comuni, semi-commerciali oppure commerciali.  
**La garanzia decade se il prodotto viene installato in uno di suddetti ambienti ed anche Vostre eventuali polizze assicurative potrebbero decadere.**
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico qualificato/autorizzato ed in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore. La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.
- Un'installazione non corretta, per la quale il costruttore non si assume alcuna responsabilità, può causare lesioni personali o danni.
- La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza di 60 cm e profondità di 60 cm.
- Per l'installazione é necessario creare un vano come illustrato nelle figure 1.1 e 1.2.
- La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso.
- Il mobile di incasso non deve essere lasciato indipendente ma deve essere fissato al muro oppure ai mobili adiacenti..
- 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.
- **Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.**
- **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**
- **Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150°C per non causare scollature o deformazioni.**
- **Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 70°C oltre la temperatura ambiente.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**
- **Non rimuovere mai le protezioni esterne del forno per interventi di riparazione o manutenzione; questo può essere fatto soltanto da personale qualificato.**
- **Non chiudere ermeticamente il forno nel mobile di incasso con silicone o colla; questo rende difficile la manutenzione futura. Il produttore non copre i costi di rimozione del forno, o di danni causati da questa rimozione.**
- **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.

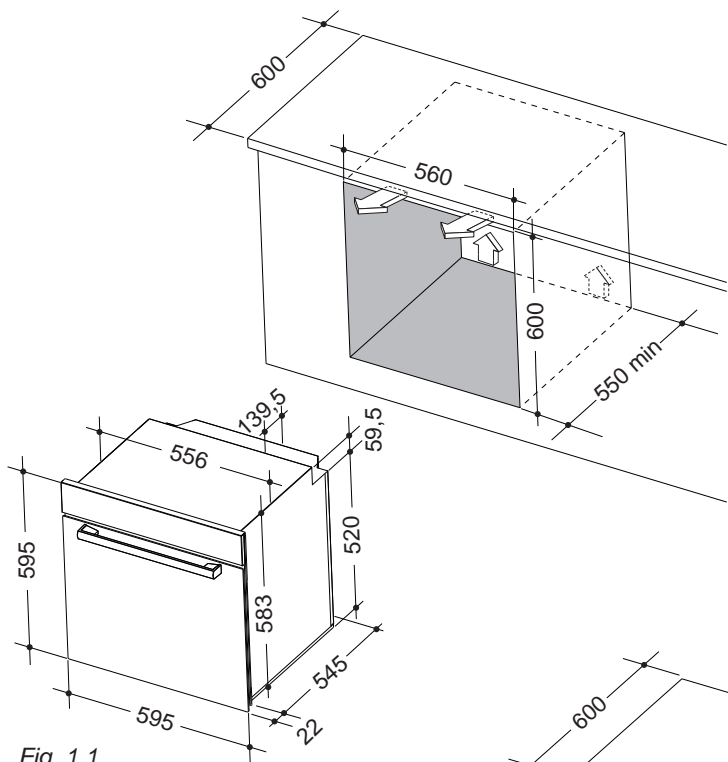


Fig. 1.1

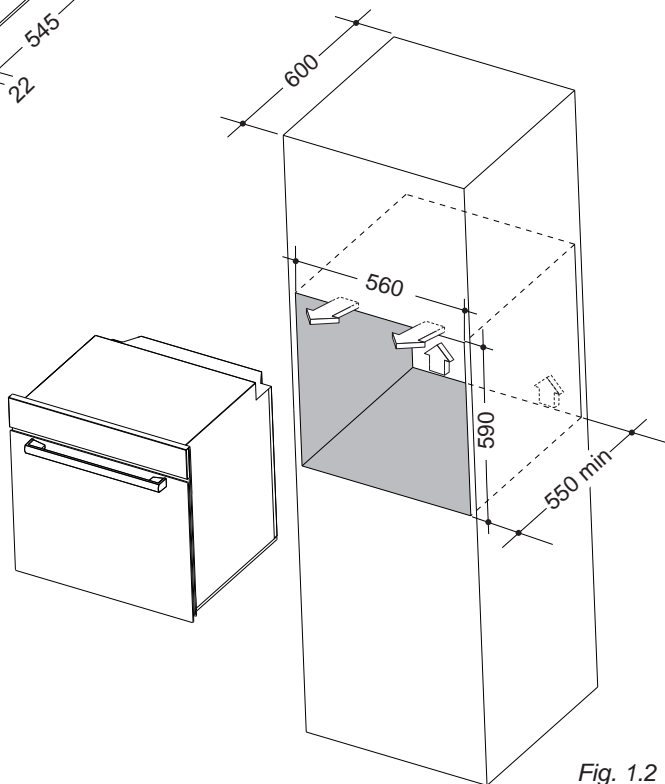
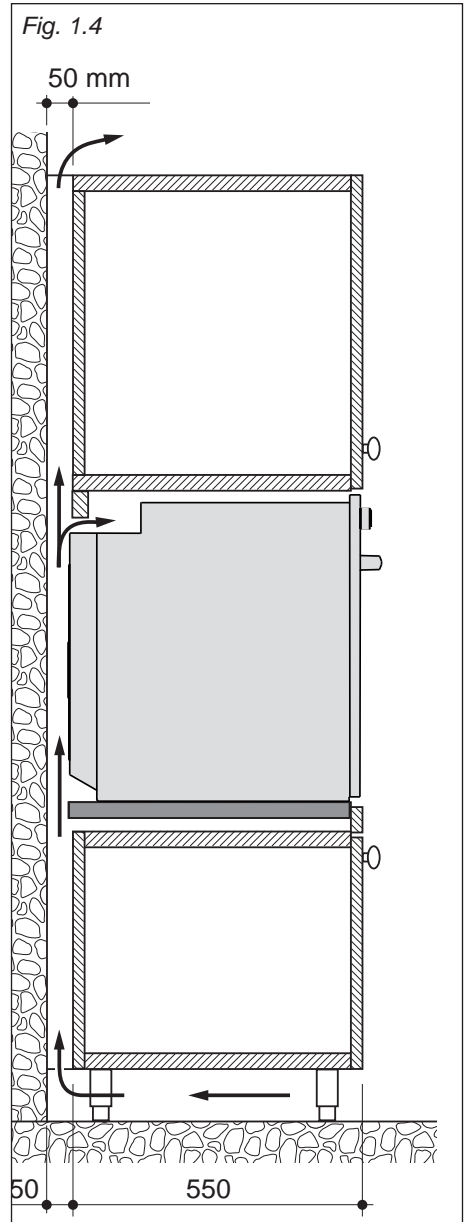
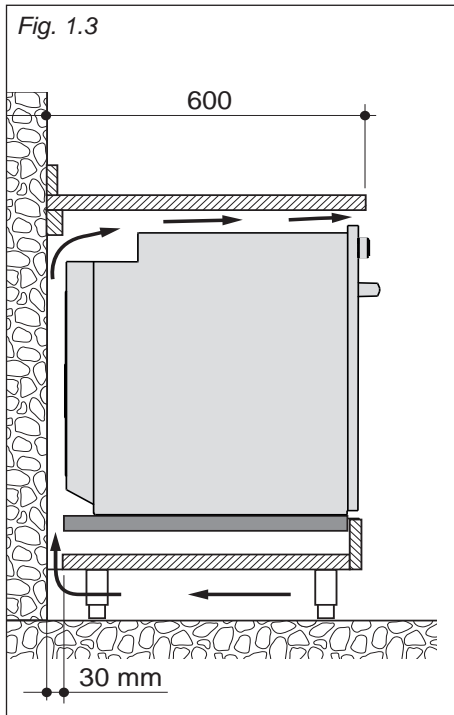


Fig. 1.2

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna è necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 1.3 e 1.4.



## FISSAGGIO DEL FORNO

Inserire il forno nell'apertura del mobile e fissarlo con 2 viti (non fornite) come illustrato in figura 1.5.

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

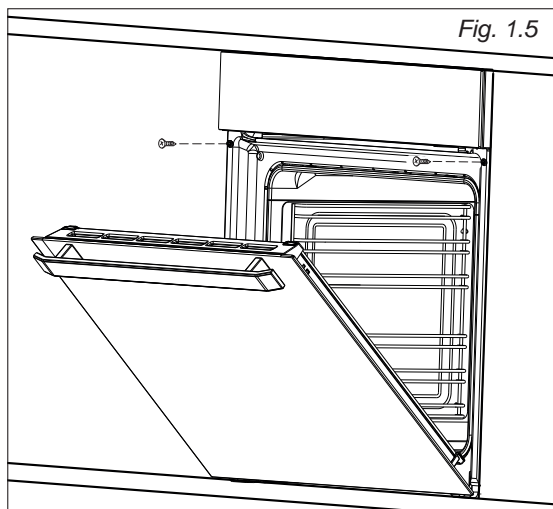
### Nota:

È molto importante assicurare la necessaria ventilazione interna, creando dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4.

Una circolazione d'aria insufficiente può compromettere le prestazioni del forno e può causare surriscaldamenti ai mobili adiacenti.

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

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.



## 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).

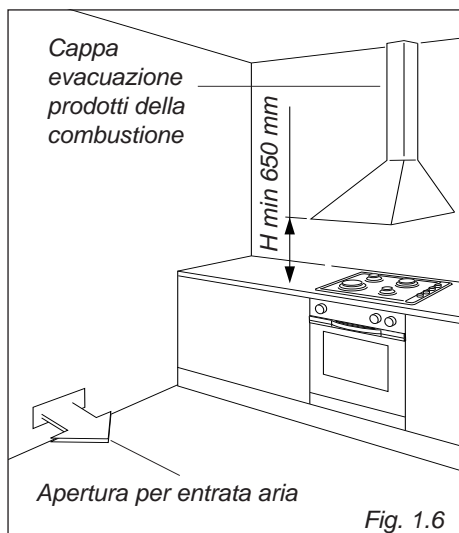
Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

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. 1.6).

## SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 1.6).

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. 1.7). 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 2.1- 2.2b) 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 parte posteriore del forno è provvista di un canale di contenimento del tubo di allacciamento.
- Il raccordo di entrata gas può essere ruotato nella direzione voluta dopo avere allentato la connessione raccordo a gomito/dado mobile.
- Non forzare mai alla rotazione il raccordo a gomito senza avere prima allentato il dado che lo fissa.
- Le guarnizioni sono gli elementi che garantiscono la tenuta delle connessioni gas. Si consiglia di sostituirle quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.
- **Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.**

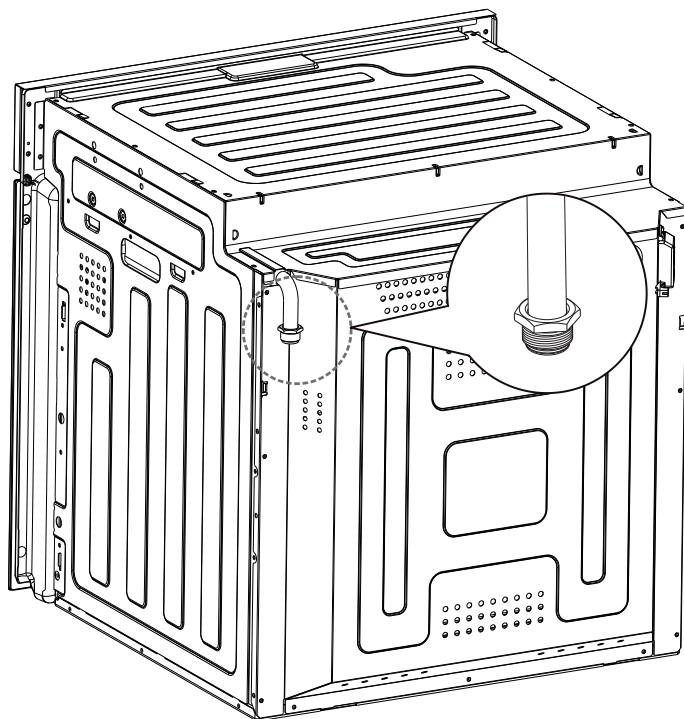


Fig. 2.1

## DETTAGLI PER L'ALLACCIAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

Fissare correttamente i componenti indicati nelle figure 2.2a - 2.2b operando come descritto nelle figure 2.3a, 2.3b e 2.3c.

### IMPORTANTE:

In caso di utilizzo dell'adattatore conico con punto di misura pressione (fig. 2.2b), il punto per la misura della pressione deve essere orientato in modo tale da essere accessibile.

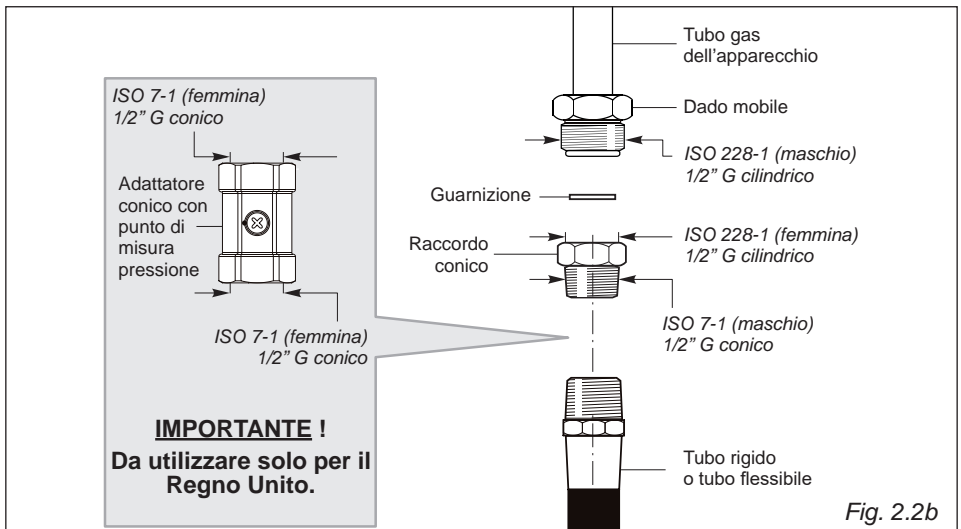
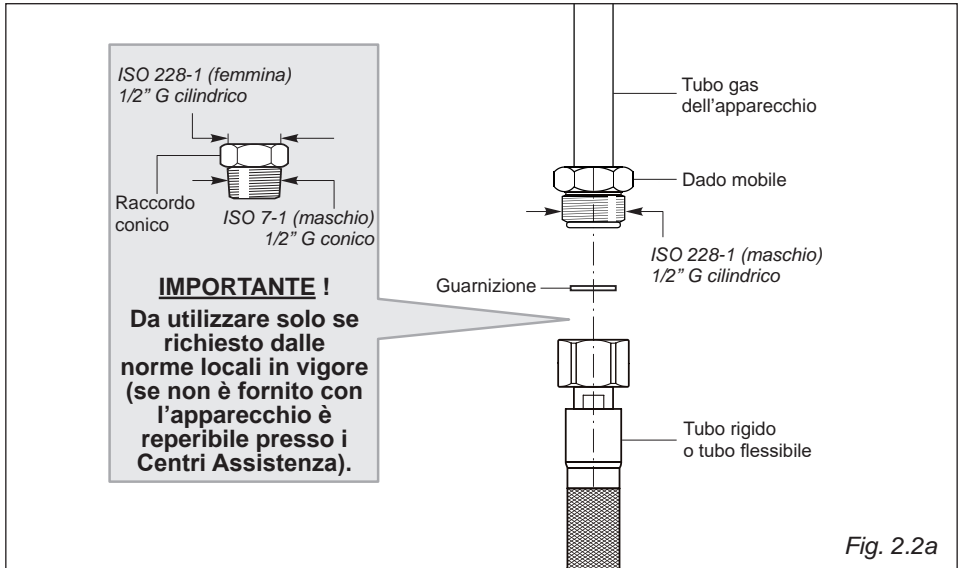




Fig. 2.3a

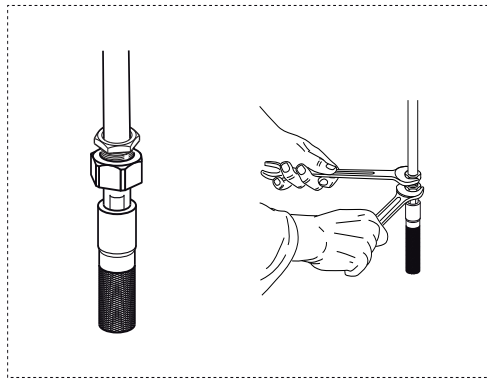
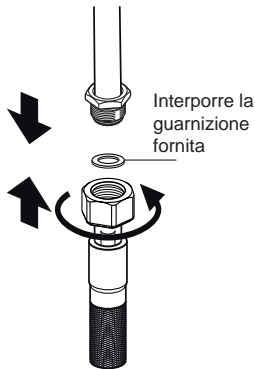
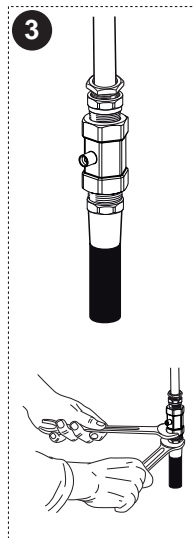
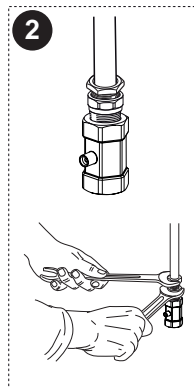
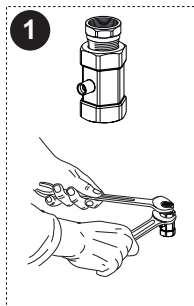
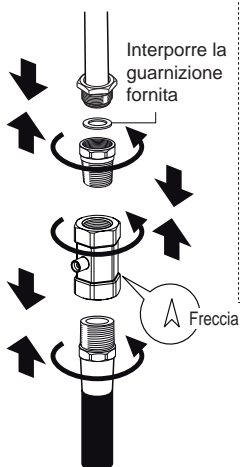
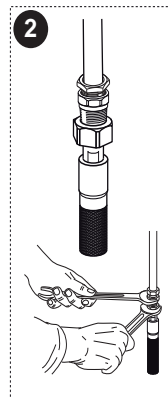
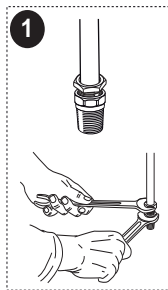
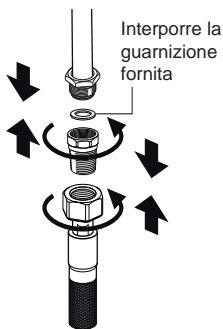


Fig. 2.3b



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

Fig. 2.3c

## 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 l'apparecchio 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 PARTE GAS



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

BRUCIATORI	Portata nominale [kW]	Portata ridotta [kW]	GPL		Metano	
			G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)		G20 (20 mbar)	
			Ø iniettore [1/100 mm]	Apertura aria [mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	Apertura aria [mm]
Forno	2,20	0,80	70	Tutto aperto (*)	110	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	4,20

## LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

### 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 BRUCIATORE 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.**

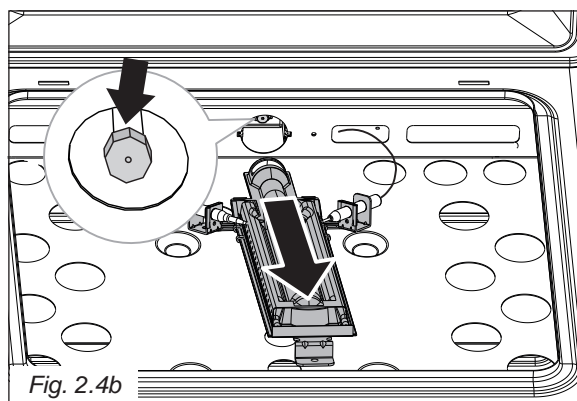
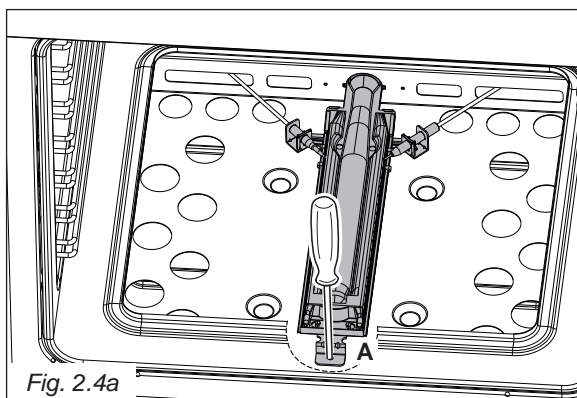
La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

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. 2.4a).
- Sfilare il bruciatore operando come illustrato in figura 2.4b ed adagiarlo all'interno del forno senza toglierlo. Prestare particolare attenzione a non danneggiare la valvola e l'elettrodo.
- Con una chiave a tubo da 7 sostituire l'iniettore (indicato dalla freccia - fig. 2.4b) secondo la "Tabella Iniettori".
- Regolare l'aria primaria del bruciatore procedendo come descritto nel capitolo "REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA DEL BRUCIATORE DEL FORNO"; rimontare il bruciatore e gli altri componenti operando a ritroso.

**IMPORTANTE: Verificare il corretto funzionamento della valvolatura di sicurezza e dell' 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 2.4a, 2.4b).

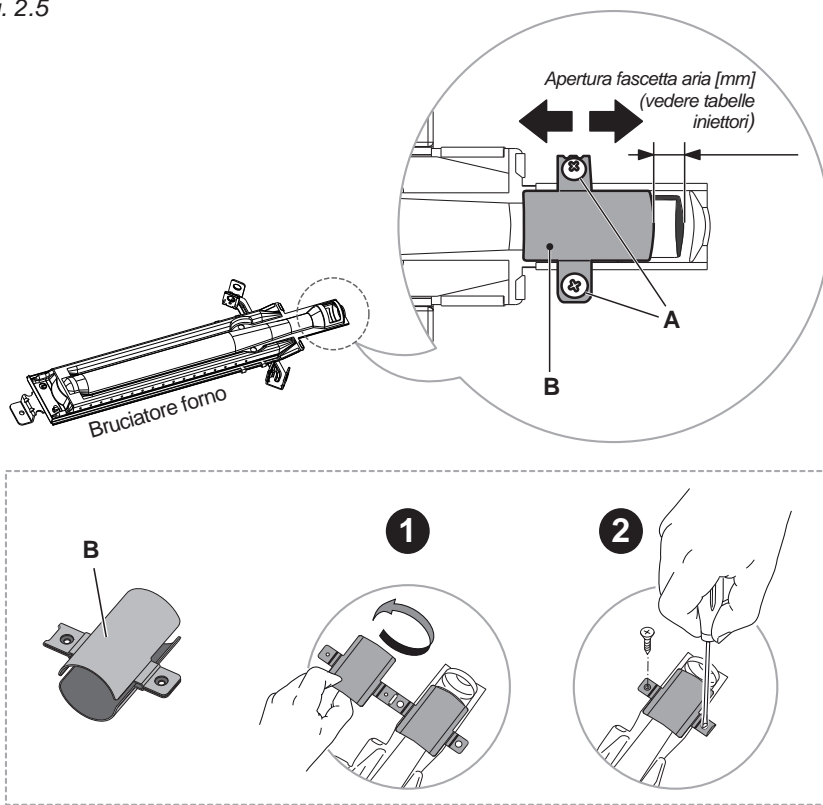
- Con un cacciavite a croce allentare le viti "A" di fissaggio della fascetta aria (fig. 2.5) e, a seconda del gas utilizzato, spostare la fascetta "B" avanti-indietro in modo da aprire o chiudere il passaggio d'aria secondo le indicazioni riportate nella tabella iniettori.

**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 2.5:

- 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. 2.5



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 difetto d'aria



Fiamma con eccesso d'aria

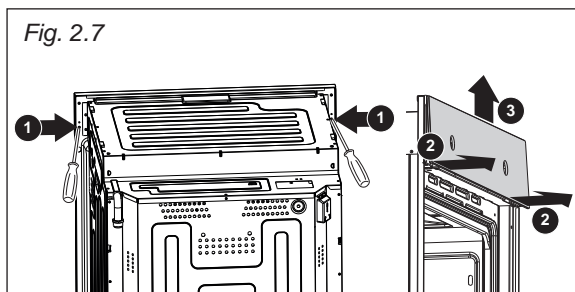
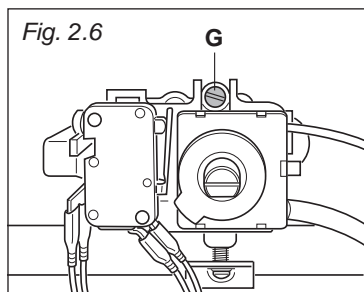
## REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE DEL FORNO

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:


- Rimuovere il frontalino (fig. 2.7). Per fare questo, sfilare le manopole e successivamente svitare e togliere le 2 viti di fissaggio (frecche "1"). Sganciare con cautela il frontalino, dal forno (è ancorato meccanicamente nella parte superiore) come indicato dalle frecce in fig. 2.7. Prestare particolare attenzione ad evitare danni al pannello di controllo e per prevenire lesioni personali.
- Rimontare la manopola del termostato e accendere il bruciatore del forno posizionando la manopola nella posizione massima ("10", "240" oppure **Max**★).
- Sfilare la manopola e svitare la vite by-pass "G" (fig. 2.6) con un cacciavite a taglio, svitare di circa tre giri la vite by-pass. (fig. 2.6)
- Rimontare la manopola e lasciare riscaldare il forno per circa 15 minuti, quindi portare la manopola in posizione di minimo ("1" oppure "130") per mettere in funzione il by-pass del termostato.
- Dopo aver sfilato nuovamente la manopola e facendo molta attenzione a non ruotare l'asta del termostato, avvitare lentamente le viti di by-pass "G" (fig. 2.6) fino ad ottenere una fiamma di 3-4 mm di altezza.
- Dopo aver completato la regolazione, fissare nuovamente il frontalino seguendo le operazioni a ritroso (fig. 2.7).

**N.B. Per il gas G30/G31 (GPL) la vite deve essere di norma avvitata a fondo.**



**IMPORTANTE:** L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le normative vigenti e secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

### 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  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 50°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 bruciate.

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.

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

**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

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

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina è necessario:

- Sganciare il coperchio della morsettieria inserendo un cacciavite nei due agganci "A" (fig. 3.1).
- Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 3.2), 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 3.3.

**Nota:** Il conduttore di terra deve essere lasciato circa 3 cm più lungo degli altri.

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

## SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

**TIPO "H05RR-F", "H05VV-F" oppure "H05V2V2-F"**  
(resistente alla temperatura di 90°C).

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

(\*) Connessione con spina oppure diretto alla rete.

(\*\*) Connessione murale.

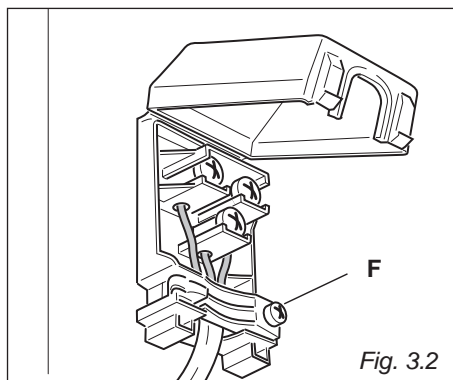


Fig. 3.2

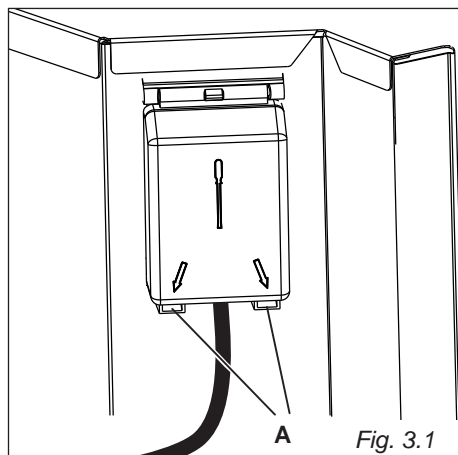


Fig. 3.1

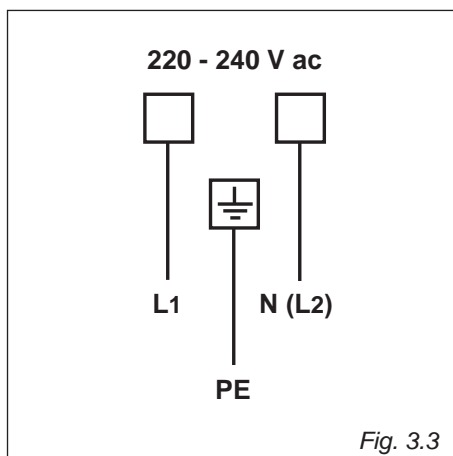


Fig. 3.3





---

***CONSIGLI  
PER  
L'UTILIZZATORE***

---

# 1

## FRONTALE COMANDI

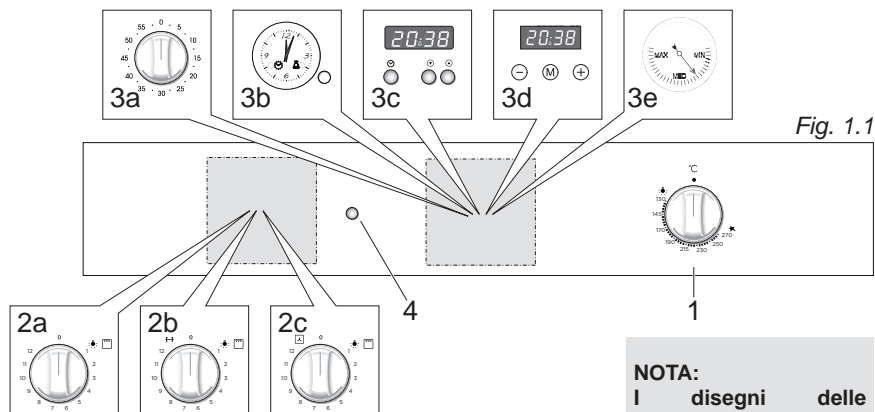


Fig. 1.1

### DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola comando termostato forno a gas
2. Solo per alcuni modelli:
  - a. Manopola comando luce forno/grill elettrico
  - b. Manopola comando luce forno/grill elettrico/ girarrosto
  - c. Manopola comando luce forno/grill elettrico /ventilatore
3. Solo per alcuni modelli:
  - a. Manopola comando contaminuti meccanico (60 o 120 minuti)
  - b. Orologio elettrico con contaminuti
  - c. Orologio elettronico con allarme
  - d. Orologio digitale con contaminuti (con comandi "Touch-control")
  - e. Termometro del forno
4. Luce spia funzionamento grill elettrico

### 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 COME USARE IL 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.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.

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

Non rivestire in nessun caso le pareti ed il fondo del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.


**RISCHIO DI DANNEGGIARE IRREVERSIBILMENTE LO SMALTO.**

### 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.

Il forno è dotato di:

- un bruciatore forno a gas, posto sulla base, completo di valvolatura di sicurezza ed accensione elettrica;
- un grill elettrico a raggi infrarossi, controllato da un termostato.
- **solo per i modelli con forno a gas ventilato (modelli che hanno anche la posizione )** - un ventilatore, posto sulla parete posteriore, che può essere utilizzato:
  - in combinazione con il bruciatore a gas del forno;
  - in combinazione con il grill elettrico;

### PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

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

#### a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dal bruciatore a gas del forno.

#### b. per convezione forzata (solo per i modelli con forno a gas ventilato - (modelli che hanno anche la posizione



Il calore prodotto dal bruciatore a gas del forno viene distribuito nel forno dal ventilatore.

#### c. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dal grill.

#### d. per irraggiamento e ventilazione (solo per i modelli con forno a gas ventilato - (modelli che hanno anche la posizione



Il calore viene irraggiato dal grill e viene distribuito nel forno dal ventilatore.

### 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.

**Bruciatore del forno acceso:** il ventilatore di raffreddamento si attiva automaticamente all'accensione del bruciatore.

Può continuare a funzionare (per diversi minuti) anche dopo che il forno è stato spento.

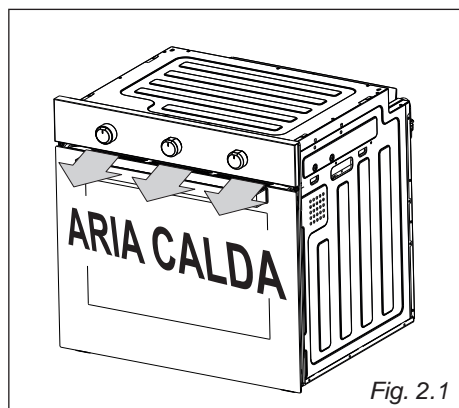
**Grill elettrico acceso:** il ventilatore si attiva automaticamente all'accensione del grill. Può continuare a funzionare (per diversi minuti) anche dopo che il grill è stato spento.

### ATTENZIONE:

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

## NOTE IMPORTANTI:

- **Non utilizzare l'apparecchio in caso di mancanza di corrente elettrica oppure se il ventilatore di raffreddamento 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 servizi di assistenza.**
- **Quando il ventilatore di raffreddamento 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.

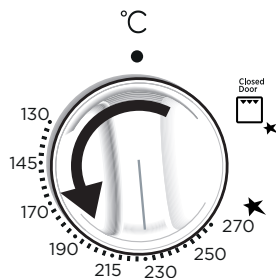
## MANOPOLA DEL TERMOSTATO

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 sotto riportata.

La temperatura viene mantenuta costante sul valore regolato. La colonna "FORNO GAS VENTILATO" si riferisce al bruciatore del forno utilizzato congiuntamente al ventilatore (cottura per convezione forzata: solo per i modelli con forno a gas ventilato - modelli che hanno anche la posizione ) , mentre la colonna "FORNO GAS" si riferisce al bruciatore del forno utilizzato senza l'ausilio del ventilatore (cottura per convezione naturale).

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

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



### TABELLA TEMPERATURE FORNO (°C)

Regolazione manopola	Forno gas	Forno gas ventilato
130 (oppure 1)	130	124
145 (oppure 2)	145	138
170 (oppure 3)	170	160
190 (oppure 4)	190	180
215 (oppure 5)	215	205
230 (oppure 6)	230	222
250 (oppure 7)	250	243
270 (oppure 8 oppure Max)	270	260

## 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 si crea una condizione di pericolo.**



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 10/15 secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola).


4 – Verificare che il bruciatore sia acceso; se non lo è, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di OFF, spento ("0", "●" oppure "O") ripetere quindi la procedura dal punto 1.

5 – Chiudere lentamente la porta forno, quindi 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 "●" o "O", attendere circa 1 minuto e poi ripetere le operazioni di accensione.

Per un corretto utilizzo del forno a gas vedere i capitoli "COTTURA AL FORNO A GAS" e "COTTURA AL FORNO A GAS CON VENTILAZIONE" (solo per i modelli con forno a gas ventilato - modelli che hanno anche la posizione .

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

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

**Per un corretto utilizzo, preriscaldare sempre il forno a gas (bruciatore in basso) per almeno 15 minuti.**

**Il preriscaldamento va sempre eseguito con il forno vuoto, rimuovere vassoi e griglie dalla cavità del forno.**

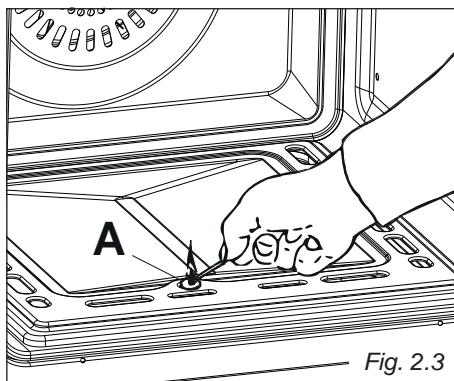


Fig. 2.3

## 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 è in posizione “●” o “O” (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 gas.

Il grill si accende ruotando la manopola in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata tra la posizione “1” e “9” per un tempo massimo di 60 minuti, e tra la posizione “10” e “12” per un tempo massimo di 30 minuti (fig. 2.4)

La luce spia sul pannello di 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 i capitoli “COTTURA AL GRILL ELETTRICO” e “COTTURA AL GRILL ELETTRICO CON VENTILAZIONE” (solo i modelli con “ventilazione” - modelli che hanno anche la posizione ).

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

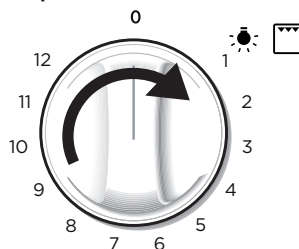


Fig. 2.4

**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 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.

## **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 .




## VENTILATORE FORNO (solo per i modelli con forno a gas ventilato - modelli che hanno anche la posizione



Il ventilatore ha lo scopo di distribuire uniformemente all'interno del forno il calore generato dal bruciatore a gas del forno oppure dal grill elettrico.

Il ventilatore è comandato da una manopola (fig. 2.5).

Il funzionamento del ventilatore è integrata nella manopola di comando del grill elettrico (fig. 2.5).

Per mettere in funzione il ventilatore, ruotare la manopola del grill fino alla posizione "12", poi ruotare la manopola in senso orario sulla posizione  fino a sentire uno 'scatto'. Al rilascio della manopola, questa ritorna nella posizione "12" ma ora il motore della ventola è in funzione.

- Per un corretto utilizzo del ventilatore con il bruciatore a gas del forno vedere i capitoli "COTTURA AL FORNO A GAS" e "COTTURA AL FORNO A GAS CON VENTILAZIONE". **IMPORTANTE:** In questo caso, accendere il ventilatore solo 15 minuti dopo l'accensione del bruciatore a gas del forno.
- Per un corretto utilizzo del ventilatore con grill elettrico vedere i capitoli "COTTURA AL GRILL ELETTRICO" e "COTTURA AL GRILL ELETTRICO CON VENTILAZIONE".

### ATTENZIONE – MOLTO IMPORTANTE:

Se si utilizza il motore del ventilatore con il bruciatore del forno a gas, ricordarsi di spegnere il motore del ventilatore (posizione "O" oppure "0" spento) prima di spegnere il bruciatore a gas del forno.

### AVVERTIMENTO!

Dopo il utilizzo assicurarsi che tutte le manopole siano nella posizione di chiusura "O" o "0" (spento).

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

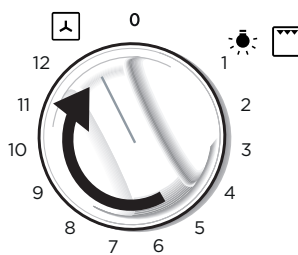


Fig. 2.5

## COTTURA AL FORNO A GAS CON VENTILAZIONE (solo per i modelli con forno a gas ventilato - modelli che hanno anche la posizione )

### BRUCIATORE DEL FORNO E VENTILATORE

Dopo l'accensione del bruciatore a gas, chiudere la porta del forno e preriscaldarlo per almeno 15 minuti. Il preriscaldamento va sempre eseguito con il forno vuoto: Rimuovere vassoi e griglie dalla cavità del forno.

Una volta completato il preriscaldamento, Accendere il ventilatore e inserire il cibo da cuocere.

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

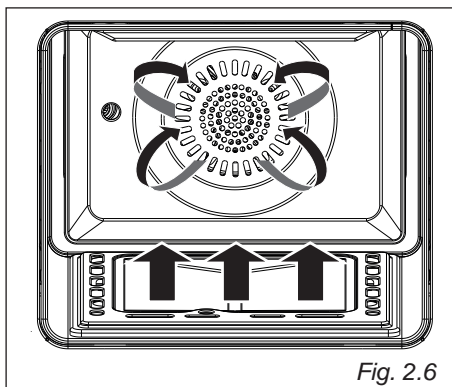


Fig. 2.6

## COTTURA AL GRILL ELETTRICO (senza ventilazione)

Accendere il grill elettrico a raggi infrarossi e lasciare preriscaldare il forno 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.

**Il grill deve essere utilizzato con la porta chiusa.**

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

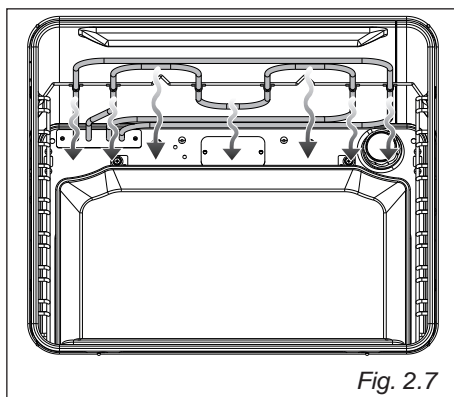


Fig. 2.7

## COTTURA AL GRILL ELETTRICO CON VENTILAZIONE (solo per i modelli con forno a gas ventilato - modelli che hanno anche la posizione )

### GRILL ELETTRICO E VENTILATORE

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

Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi uniformemente su tutto il forno in modo da avvolgere completamente il cibo e consentire anche una cottura oltre all'azione grigliante.

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.

**Il grill ventilato deve essere utilizzato con la porta chiusa.**

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

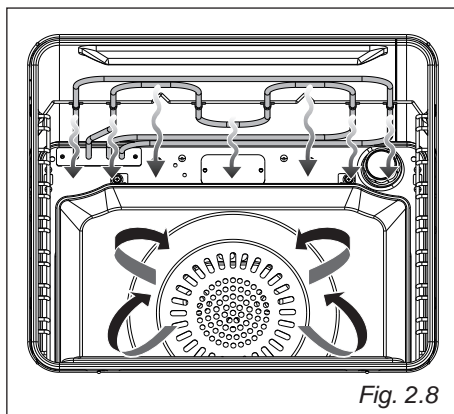


Fig. 2.8

## MANTENIMENTO IN TEMPERATURA O RISCALDAMENTO LENTO (solo per i modelli con forno a gas ventilato - modelli che hanno anche la posizione )

### GRILL ELETTRICO E VENTILATORE

Accendere il grill elettrico ed il ventilatore. Regolare la temperatura del grill sulla posizione minima "1" (fig. 2.4).

Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore.


**Utilizzare con la porta chiusa e per un tempo massimo di 60 minuti.**

## GIRARROSTO (soltanto su alcuni modelli)

Questo dispositivo, che serve per cuocere allo spiedo, si compone di:

- un motore elettrico applicato sulla parte posteriore del forno;
- un'asta in acciaio inox, munita di impugnatura atermica sfilabile e due forchette registrabili;
- un supporto asta da inserire nelle guide centrali del forno.

Il funzionamento del girarrosto è integrata nella manopola di comando del grill elettrico. (fig. 2.9).

Per mettere in funzione il girarrosto, ruotare la manopola del grill fino alla posizione "12", poi ruotare la manopola in senso orario sulla posizione  fino a sentire uno 'scatto'. Al rilascio della manopola, questa ritorna nella posizione "12" ma ora il motore del girarrosto è in funzione.

- Per un corretto utilizzo del girarrosto con il bruciatore a gas del forno vedere il capitolo "COTTURA AL FORNO A GAS"
- Per un corretto utilizzo del girarrosto con il grill elettrico, impostare la manopola nella posizione desiderata da "1" a "9".

**ATTENZIONE – MOLTO IMPORTANTE:** Se si utilizza il girarrosto con il bruciatore del forno a gas, ricordarsi di spegnere il girarrosto (posizione "O" oppure "0" spento) prima di spegnere il bruciatore a gas del forno.

**ATTENZIONE – MOLTO IMPORTANTE:**  
Dopo l'utilizzo assicurarsi che tutte le manopole siano nella posizione di spento "O" o "0".

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

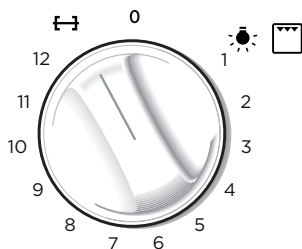



Fig. 2.9

## COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO (fig. 2.10a, 2.10b)

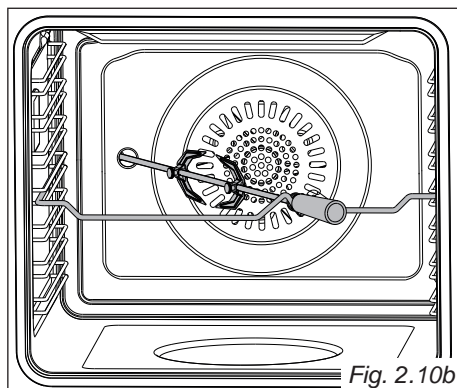
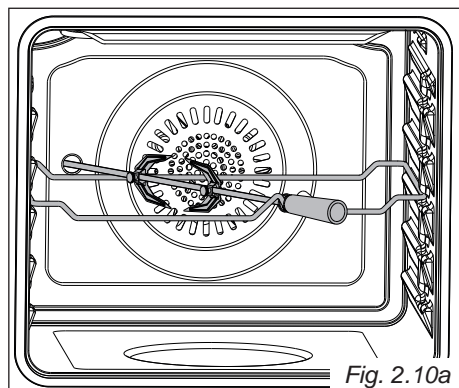
- Posizionare la leccarda nel livello più basso della cavità ed inserire il supporto dell'asta nel livello intermedio dei telai laterali come in figura 2.10a, 2.10b.
- Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchette.
- **Importante! Fare attenzione, le forchette sono taglienti!**
- Inserire l'asta nell'apertura del motore (fig. 2.10a, 2.10b). Esso è installato correttamente solo se l'asta non gira una volta inserita. Esso ruoterà solamente quando il motore del girarrosto è in funzione (verificare la corretta rotazione dell'asta).
- Appoggiare l'asta sul proprio supporto come in figura 2.10a, 2.10b; e togliere l'impugnatura atermica ruotandola in senso antiorario.
- Chiudere la porta del forno e ruotare la manopola nella posizione . La rotazione del girarrosto può essere oraria o antioraria.

**IMPORTANTE: Grigliare con la porta del forno chiusa.**

**Non utilizzare il grill per più di 60 minuti.**

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

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



**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.

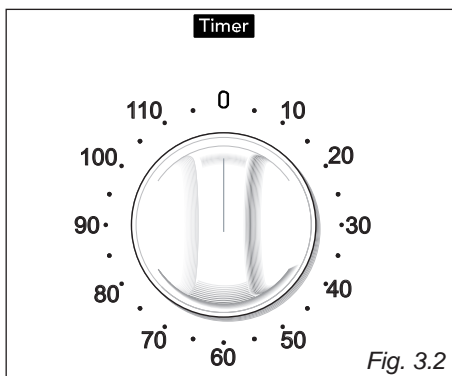
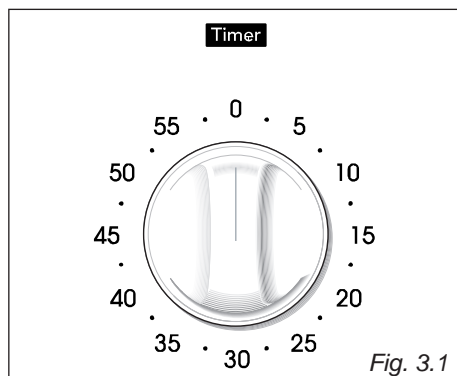
La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 120 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

**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.**

**NOTE: 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:

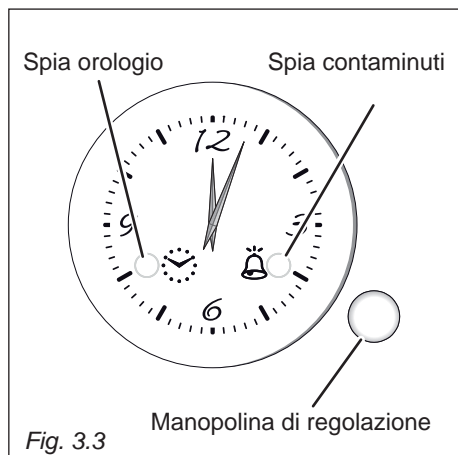
- orologio analogico 12 ore;
- contaminuti (max 3 ore);
- segnale acustico (beep) che si attiva ad ogni pressione della manopolina di regolazione oppure al termine della funzione contaminuti.

### 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 luminoso
- Contaminuti (massimo 99 minuti)





Al primo collegamento elettrico del forno, o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante dell'orologio digitale.


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.

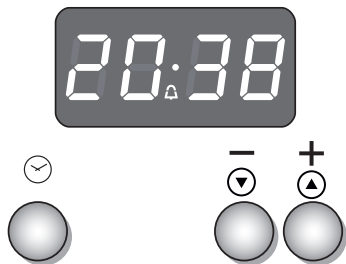
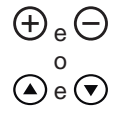
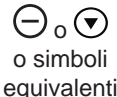



Fig. 3.4

**ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:**  
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.**



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

Pulsanti:		
<b>A</b> e <b>C</b>	 o simboli equivalenti	Premuti contemporaneamente (per più di 2 secondi): <ul style="list-style-type: none"> <li>• regolazione dell'ora;</li> <li>• impostazione del volume del timer (selezionando una volta il tasto “B”);</li> </ul>
<b>B</b>	<b>MODE</b> o simboli/parole equivalenti	Selezione delle funzioni (premuta per più di 2 secondi): <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>
<b>A</b>	 o simboli equivalenti	Diminuisce il numero mostrato sul display.
<b>C</b>	 o simboli equivalenti	Aumenta il numero mostrato sul display.

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 “B” o la selezione di tasti “C” e “A” 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 “B”, per più di 2 secondi, poi i tasti “C” o “A”.

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






## 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 “**B**” per più di 2 secondi (il simbolo “” lampeggia), poi i tasti “**C**” o “**A**”.
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico (“**bip**”) conferma l’avvenuta regolazione (illuminazione fissa del simbolo “”).
- Per controllare il tempo rimanente premere il tasto “**B**” 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 “**B**”, per più di 2 secondi, per spegnere oppure premere il tasto “**C**” o “**A**” per disattivare il segnale acustico e poi il tasto “**B**”, 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 “**C**” e “**A**” per più di 2 secondi.
- Premere il tasto “**B**”; nel display compare la tonalità impostata (“**ton1**”, “**ton2**” oppure “**ton3**”).
- Premere il tasto “**A**” 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

## GENERAL ADVICE

- **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.
- **Importante:** l'uso di indumenti protettivi / guanti è raccomandato durante la manipolazione o la pulizia dell'apparecchio.

**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.

## 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.

**Importante:** La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti non idonei utilizzati per la pulizia dell'apparecchio.

**Attenzione!** L'apparecchio diventa molto caldo, soprattutto attorno alle zone di cottura. E' molto importante non permettere ai bambini di stare vicino al forno quando è acceso.



**Non depositare oggetti infiammabili nel forno.**

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

**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.**

## **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.

## **PULIZIA DEL DISPLAY DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (SOLO PER ALCUNI MODELLI)**

Pulire il display del programmatore utilizzando un panno morbido, acqua tiepida e sapone neutro, oppure un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo).

Durante la pulizia, fare attenzione a muovere il panno in una sola direzione.

Pulire poi il display con un panno umido ed asciugarlo con un panno morbido.

**IMPORTANTE: NON utilizzare prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi oppure prodotti abrasivi o detersivi non neutri perché potrebbero danneggiare irreparabilmente la superficie. NON spruzzare liquidi per la pulizia direttamente sul display del programmatore.**

## **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

### 1. MODELLI CON TELAI LATERALI:

#### Fissaggio dei telai laterali

- Inserire le estremità posteriori (rebbi) del telaio laterale nei fori "A" nella parte posteriore del forno (fig. 4.1a);
- Inserire l'estremità anteriore (rebbio) del telaio laterale nel foro nella parte anteriore del forno (fig. 4.1b);
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in (fig. 4.1c).

La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno; il traverso posteriore deve essere rivolto verso l'interno della cavità.

- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

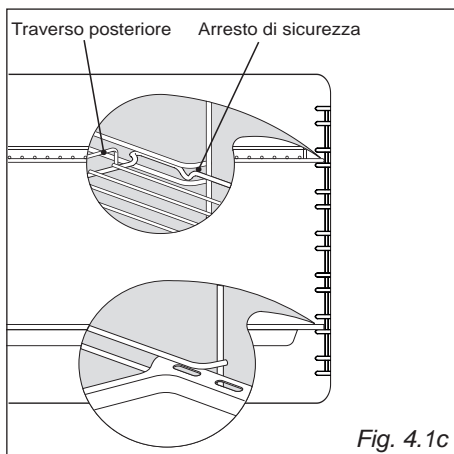
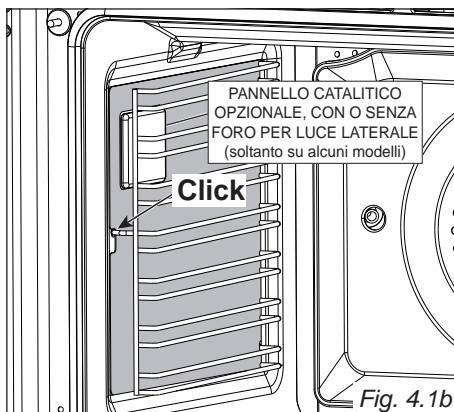
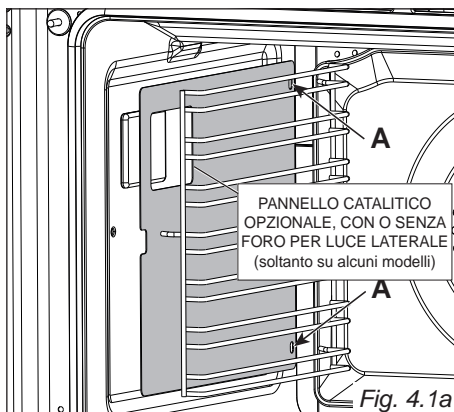
#### Fissaggio dei pannelli autopulenti catalitici nei telai laterali (soltanto su alcuni modelli)

- Assicurarci che i pannelli siano montati correttamente (con la freccia rivolta verso l'alto, e con i fori posteriori in corrispondenza dei fori "A" nella parte posteriore del forno): l'apertura deve essere in corrispondenza della luce (soltanto su alcuni modelli).

- I pannelli devono essere interposti tra superficie della cavità forno ed il telaio laterale. Una volta installati, il fissaggio del telaio laterale garantisce il fissaggio del pannello catalitico stesso.

### 2. MODELLI CON MUFFOLA BUGNATA:

- 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 4.1d.
- Per l'estrazione operare a ritroso.



## 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.**

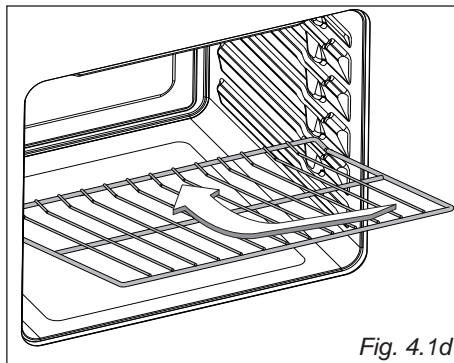


Fig. 4.1d

## FILTRO ANTI-GRASSO (soltanto su alcuni modelli)

- Uno speciale filtro è previsto nella parte posteriore del forno per catturare particelle di grasso che si sviluppano soprattutto quando si arrostitisce della carne. Il filtro va agganciato alla parete posteriore del forno come illustrato in figura 8.3.
- Questo filtro deve essere tolto quando si cuociono dolci, torte, ecc.
- **Pulire il filtro dopo ogni cottura!**  
Il filtro deve essere rimosso per la pulizia e può essere lavato regolarmente con acqua calda e sapone. Pulire sempre il filtro dopo ogni cottura perchè residui solidi che si depositano potrebbero compromettere le prestazioni del forno.
- Asciugare perfettamente il filtro prima di rimontarlo.

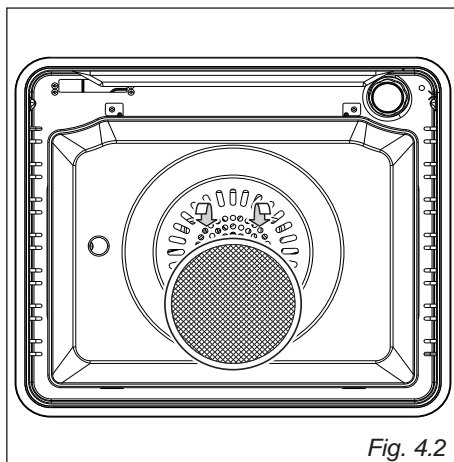


Fig. 4.2

## GUIDE SCORREVOLI TELESCOPICHE (soltanto su alcuni modelli)

Le guide scorrevoli rendono sicuro e facile l'inserimento e l'estrazione delle griglie del forno.

Si bloccano quando sono estratte alla massima posizione.

**Importante!** Le guide scorrevoli vanno agganciate ai telai laterali del forno facendo attenzione a:

- Agganciare le guide ai rebbi superiori dei telai laterali. Non possono essere agganciate ai rebbi inferiori.
- Le guide devono scorrere verso la porta del forno.
- Ogni coppia di guide va montata su ambedue i lati del forno; una guide sul telaio destro e l'altra sul telaio sinistro.
- Da ambo i lati le guide devono essere sullo stesso livello.

Per agganciare le guide scorrevoli ai telai laterali:

- Posizionare le due clip di aggancio sul rebbio superiore dei telai laterali e premere; si avvertirà lo scatto di aggancio delle clips al rebbio.

**NOTA IMPORTANTE:** Nella cottura al girarrosto non porre il vassoio con girarrosto sulle slitte scorrevoli telescopiche.

Per smontare le guide scorrevoli operare a ritroso.

Pulizia delle guide scorrevoli:

- Pulire le guide scorrevoli telescopiche con un panno umido pulito e un liquido detergente neutro.
- Non lavarle nella lavastoviglie, immergerle in acqua saponosa o usare detersivi per forni.

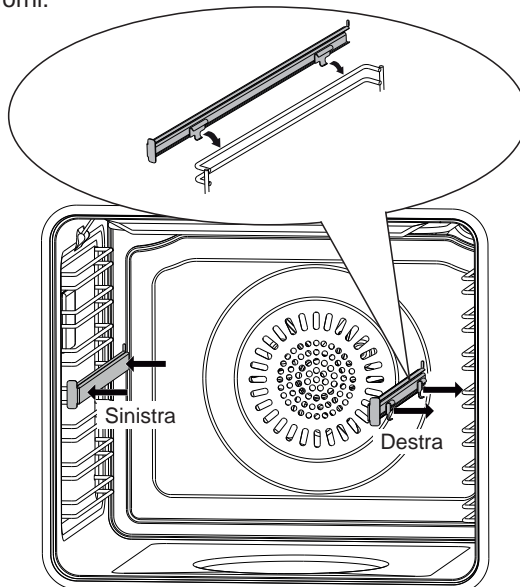
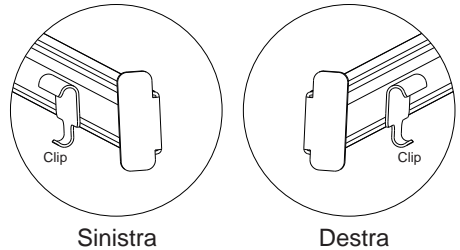


Fig. 4.3

## SOSTITUZIONE DELLE LAMPADE DEL FORNO

(NOTA: A SECONDA DEL MODELLO, IL FORNO PUO' AVERE SOLO ALCUNE DI QUESTE LUCI)

**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;
- Rimuovere la calotta protettiva (fig. 4.5 - 4.6).
- Sostituire la lampada alogena con un'altra di tipo resistente alle alte temperature e con le seguenti caratteristiche: 220-240 V, 50-60 Hz e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).

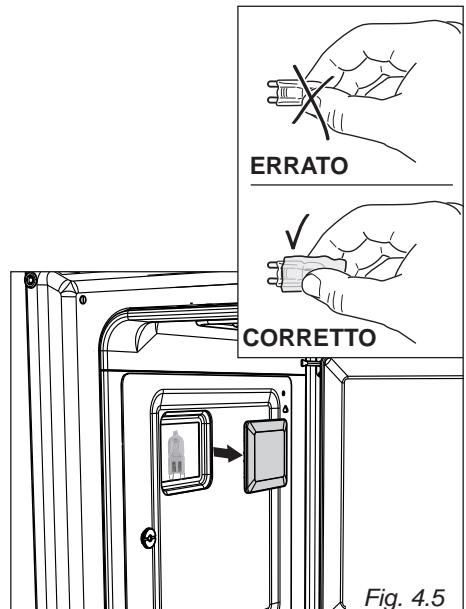
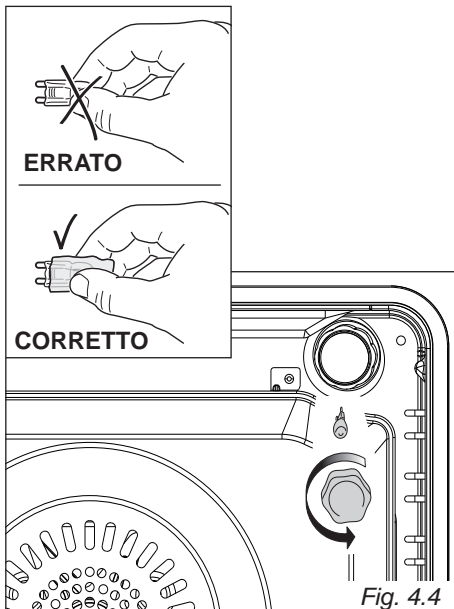
**NOTA IMPORTANTE:** non sostituire la lampadina a mani nude; una contaminazione potrebbe ridurne la durata. Usare sempre un panno pulito o indossare guanti.

- Rimontare la calotta di protezione operando all'inverso.

**NOTA:** La sostituzione delle lampade non è coperta dalla garanzia

Lo scopo previsto per la lampadina, montata su questo apparecchio, è di illuminare la cavità del forno e quindi aiutare l'utente a meglio monitorare il cibo durante la cottura. Questa lampadina non è idonea ad altri impieghi (es. illuminazione ambienti).

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA DEL FORNO PER LA PULIZIA

Per pulire i vetri della porta del forno, assicurarsi di seguire le precauzioni e le istruzioni con molta attenzione.

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.
- **ATTENZIONE:**  
Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiarne 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 DELLA PORTA DEL FORNO

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

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

### Importante!

Mantenere sempre una distanza di sicurezza dalle leve delle cerniere, fare particolare attenzione a dove mettete le mani. Se le leve non sono correttamente agganciate, queste potrebbero sganciarsi e chiudersi inaspettatamente con il rischio di lesioni.

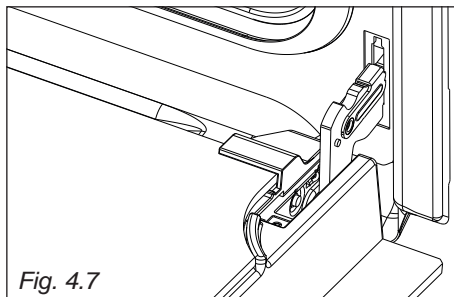


Fig. 4.7

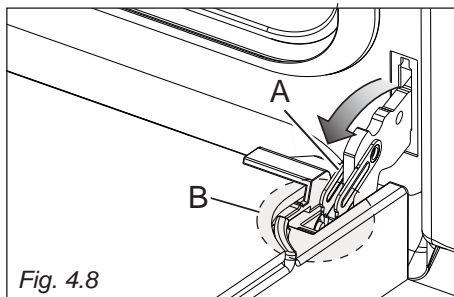


Fig. 4.8

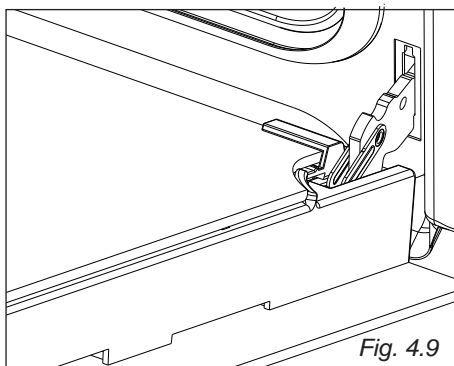


Fig. 4.9

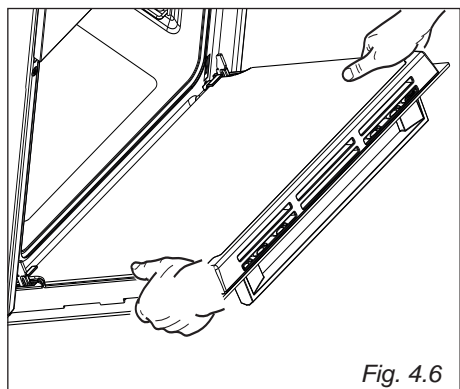


Fig. 4.6

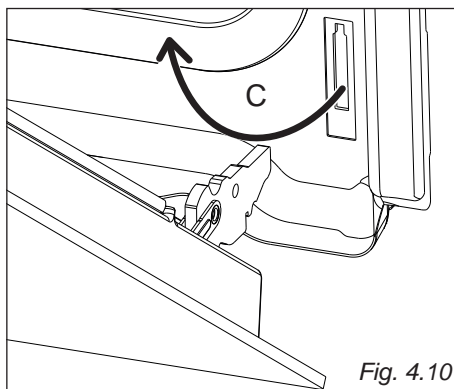


Fig. 4.10

## Smontaggio del vetro interno

- Premere le linguette di aggancio su entrambi i lati della porta e rimuovere completamente il fermavetro (fig. 4.11, 4.12).
- Sollevare ed estrarre delicatamente il vetro interno sganciandolo dagli arresti inferiori. Non inclinare troppo il vetro per evitare di danneggiarlo (fig. 4.13).

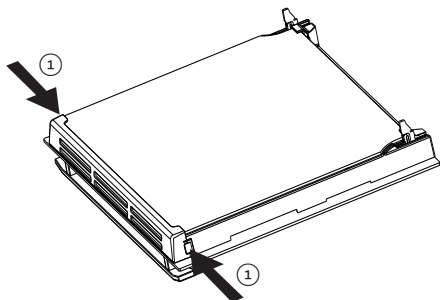


Fig. 4.11

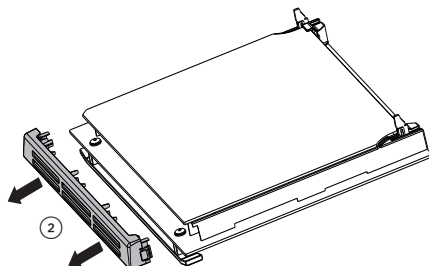


Fig. 4.12

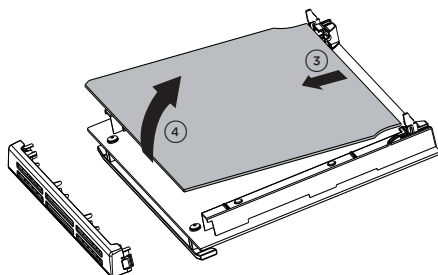


Fig. 4.13

## Smontaggio del vetro intermedio (solo per alcuni modelli)

- Sollevare ed estrarre delicatamente il vetro intermedio sganciandolo dagli incavi di aggancio inferiori (fig. 4.14).

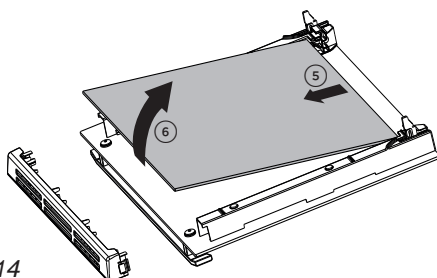


Fig. 4.14

## Rimontaggio del vetro interno (vetri interni) dopo la pulizia

### Nel rimontaggio fare attenzione a:

- rimontare correttamente il vetro che deve essere inserito nella porta come illustrato nella figura qui sotto 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.

### Rimontaggio del vetro intermedio (solo per alcuni modelli)

Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto (il testo di avvertenza devono essere nella parte inferiore della porta ed il testo deve essere rivolto verso l'esterno della porta stessa).

- Inserire il lato inferiore del vetro negli incavi di aggancio nella parte inferiore della porta.
- Posizionare il vetro abbassandolo dolcemente.

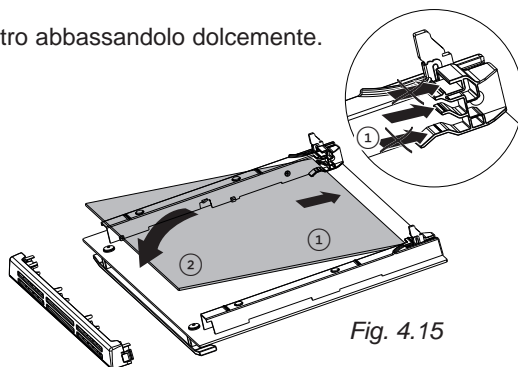


Fig. 4.15

### Rimontaggio del vetro interno

Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto con l'angolo smussato superiore nella giusta posizione.

- Inserire il lato inferiore del vetro negli incavi di aggancio nella parte inferiore della porta.
- Posizionare il vetro abbassandolo dolcemente.
- Rimettere in posizione il fermavetro ed assicurarsi che le linguette siano ben agganciate su entrambi i lati della porta.

### **IMPORTANTE!**

**Accertarsi che il fermavetro della porta del forno sia correttamente e saldamente posizionato e che il vetro interno sia bloccato.**

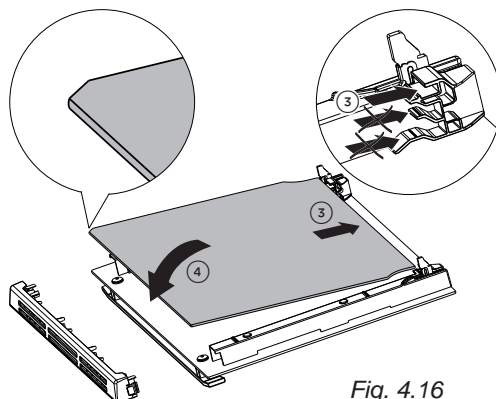


Fig. 4.16

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.

---

[www.delonghi-cookers.it](http://www.delonghi-cookers.it)

