



PREMIUM

60/80/100 COMFORT AIR ELETTRONICO

45/60/80/100 COMFORT AIR



Fireblade

Heatcontrol

Autoclean

Multichef

comfort air

PREMIUM

80 ESTERNO ELETTRONICO

PREMIUM-ARCOS

60/80/100 ESTERNO



8901501200

MANUALE DI INSTALLAZIONE E UTILIZZO	2
INTRODUZIONE.....	3
1-AVVERTENZE E CONDIZIONI DI GARANZIA.....	4
2-INFORMAZIONI INTRODUTTIVE	7
3-CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE	8
4-TRASPORTO E INSTALLAZIONE	14
5-PANNELLO DI CONTROLLO PER IL FORNO PREMIUM ELETTRICO.....	20
6-FUNZIONAMENTO FORNO PREMIUM ELETTRICO.....	22
7-PANNELLO DI CONTROLLO PER IL FORNO PREMIUM-ARCOS	23
8-PRIMA ACCENSIONE	24
9-LE SICUREZZE	27
10-PULIZIA.....	28
11-MANUTENZIONE A CURA DELL'UTENTE	33
12-ARRESTI	35
13-ANOMALIE E RIMEDI	36
14-ACCESSORI	37
15-CONSIGLI PER LA COTTURA	39
16-SCHEMA ELETTRICO FORNO PREMIUM ELETTRICO	42
17-SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO	43

Gentile Cliente,

vogliamo ringraziarla per la preferenza che ha voluto accordare ai nostri prodotti. Il nostro obiettivo è coniugare la tecnologia con la semplicità di utilizzo e, soprattutto, con la sicurezza.

Per un funzionamento ottimale del prodotto e per poter godere appieno del calore e del senso di benessere che può diffondere nella sua abitazione, Le consigliamo di leggere con attenzione il presente libretto prima di effettuare la prima accensione; nell'eventualità dovessero sorgere dubbi oppure problemi, La invitiamo a rivolgersi al rivenditore che le assicurerà la massima collaborazione.

REVISIONI DELLA PUBBLICAZIONE

Il contenuto del presente manuale è di natura strettamente tecnica e di proprietà della MCZ Group Spa.

Nessuna parte di questo manuale può essere tradotta in altra lingua e/o adattata e/o riprodotto anche parzialmente in altra forma e/o mezzo meccanico, elettronico, per fotocopie, registrazioni o altro, senza una precedente autorizzazione scritta da parte di MCZ Group Spa. L'azienda si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche al prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso. La società proprietaria tutela i propri diritti a rigore di legge.

CURA DEL MANUALE E COME CONSULTARLO

- Abbiate cura di questo manuale e conservatelo in un luogo di facile e rapido accesso, per tutta la vita del libretto.
- Nel caso in cui questo manuale venisse smarrito o distrutto o fosse comunque in cattive condizioni richiedetene una copia al vostro rivenditore oppure direttamente al Costruttore specificando i dati di identificazione del prodotto.
- Una voce fondamentale o che richiede un'attenzione particolare viene riportata con il "testo in grassetto".
- "Il testo in corsivo" si utilizza per richiamare la Vostra attenzione su altri paragrafi del presente manuale o per eventuali chiarimenti supplementari.
- La "NOTA" fornisce al lettore informazioni aggiuntive sull'argomento.

SIMBOLOGIA PRESENTE SUL MANUALE

	<p>ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE: Segnala al personale interessato che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.</p>
	<p>INTERVENTI STRAORDINARI: Eventuali interventi di manutenzione evidenziati dal simbolo qui sopra, sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato.</p>
	<p>ATTENZIONE: Questo simbolo di avvertenza indica di leggere attentamente e comprendere il messaggio a cui è riferito poiché la non osservanza di quanto scritto, può provocare seri danni al forno e mettere a rischio l'incolumità di chi la utilizza.</p>
	<p>INFORMAZIONI: Con questo simbolo si intende evidenziare quelle informazioni importanti per il buon funzionamento del prodotto. Una mancata osservanza di quanto prescritto comprometterà l'utilizzo del prodotto e il funzionamento risulterà insoddisfacente.</p>

- **L'installazione, la verifica del funzionamento e la manutenzione vanno eseguite esclusivamente da personale qualificato o autorizzato.**
- **Installare il prodotto secondo tutte le leggi locali, nazionali e le Norme vigenti nel luogo, regione o stato.**
- **L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.**
- Per il corretto uso del prodotto e delle apparecchiature elettroniche ad essa collegate e per prevenire incidenti si devono sempre osservare le indicazioni riportate nel presente libretto.
- **L'apparecchio non deve essere utilizzato come inceneritore. Tassativamente vietato l'utilizzo di combustibili liquidi per l'accensione del fuoco.**
- Prima di iniziare qualsiasi operazione, l'utente o chiunque si appresti ad operare sul prodotto dovrà aver letto e compreso l'intero contenuto del presente libretto di istruzioni.
- Il prodotto deve essere destinato solamente all'uso per il quale è previsto. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non utilizzare il prodotto come scala o struttura di appoggio.
- Non mettere ad asciugare biancheria sul prodotto.
- Ogni responsabilità per un uso improprio del prodotto è totalmente a carico dell'utente e solleva il produttore da ogni responsabilità civile e penale.
- Qualsiasi tipo di manomissione o di sostituzione non autorizzata di particolari non originali del prodotto può essere pericoloso per l'incolumità dell'operatore e sollevano il produttore da ogni responsabilità civile e penale.
- Gran parte delle superfici del prodotto sono molto calde (porta, maniglia, vetro, tubi uscita fumi, ecc.). Occorre quindi evitare di entrare in contatto con queste

parti senza adeguati indumenti di protezione o appositi mezzi, come ad esempio guanti a protezione termica.

- **E' vietato far funzionare il prodotto con la porta aperta o con il vetro rotto.**
- **Nel periodo di non utilizzo tutte le porte/sportelli/coperchi previsti nell'apparecchio devono rimanere chiusi.**
- Non toccare il prodotto con le mani umide, trattandosi di un apparecchio elettrico. Togliere sempre il cavo prima di intervenire sull'unità (se previsto).
- Il prodotto deve essere connesso elettricamente ad un impianto munito di efficace conduttore di terra.
- L'impianto deve essere dimensionato adeguatamente alla potenza elettrica dichiarata del prodotto.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete ed attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.
- In caso si debbano sostituire pezzi usurati o rotti, richiedere sempre ricambi originali al Rivenditore Autorizzato.
- Parti elettriche in tensione: alimentare il prodotto solo dopo aver completato il suo assemblaggio.
- Scollegare il prodotto dall'alimentazione 230V prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

• AVVERTENZE OPERATIVE

- Spegnerne il prodotto in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Installare il prodotto in luoghi aperti adeguatamente protetti contro l'incendio e predisposti di tutti i servizi quali alimentazioni (aria ed elettriche) e scarichi per i fumi.
- Non usare sostanze volatili e/o infiammabili (benzina, alcool, ecc) per l'accensione del fuoco.

INFORMAZIONI

- Per qualsiasi problema rivolgersi al rivenditore o a personale qualificato ed autorizzato dal produttore ed in caso di riparazione esigere parti di ricambio originali.
- Controllare e pulire periodicamente il condotto di scarico dei fumi secondo quanto prevede la normativa vigente nel paese d'installazione.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Il produttore garantisce il prodotto, **ad esclusione degli elementi soggetti a normale usura** (riportati nel paragrafo "LIMITI"), per la durata di **due anni** dalla data di acquisto che viene comprovata da un documento probante che riporti il nominativo del venditore e la data in cui è stata effettuata la vendita, l'inoltro del certificato di garanzia compilato entro 8 gg. e se il prodotto è stato installato e collaudato da installatore specializzato e secondo le dettagliate istruzioni indicate nel libretto di istruzioni in dotazione al prodotto. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita **delle parti riconosciute difettose all'origine per vizi di fabbricazione**.

LIMITI

Non rientrano in garanzia le parti soggette a normale usura quali: guarnizioni, i particolari asportabili, le manopole, le lampade, le parti in vetro, la piana refrattaria e gli eventuali accessori e materiali usurabili come griglie del fuoco, flaps per fiamma, cassetti della cenere. Le parti sostituite saranno garantite per il rimanente periodo di garanzia decorrente dalla data di acquisto del prodotto. **In particolare i vetri sono garantiti fin quando, l'installatore autorizzato, ne attesta la perfetta integrità nel momento in cui la posa in opera è ultimata.**

ESCLUSIONI

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata manutenzione, di installazione non conforme con quanto specificato dal produttore (vedi capitoli relativi in questo manuale d'uso). In caso di inefficienza del prodotto rivolgersi al rivenditore e/o all'importatore di zona.

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto istruzioni e concernenti, specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. La garanzia decade in caso di danni recati per manomissioni all'apparecchio, agenti atmosferici, calamità naturali, scariche elettriche, incendi, difettosità dell'impianto elettrico ed idraulico e da assenza o non corretta manutenzione secondo istruzioni del costruttore.

RICHIESTA DI INTERVENTO

La richiesta di intervento deve essere inoltrata al rivenditore il quale provvederà ad inoltrare la chiamata al servizio assistenza tecnica del produttore.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO.

La demolizione e lo smaltimento del prodotto è ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

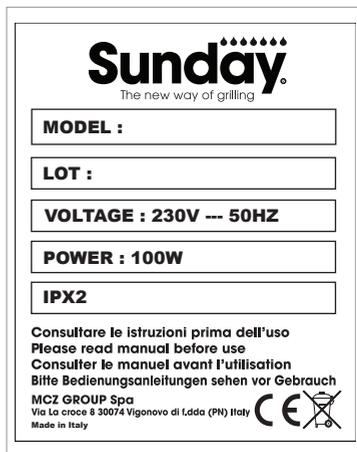
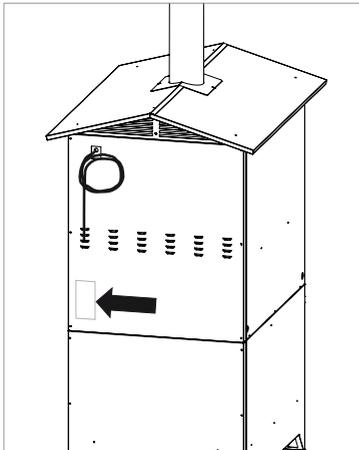
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire in modo differenziato il prodotto 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.

I Forni sono stati realizzati in conformità alla Direttiva CEE 98/37 (ex 89/392 e sue modifiche) e la norma EN60335-1.

IDENTIFICAZIONE FORNO

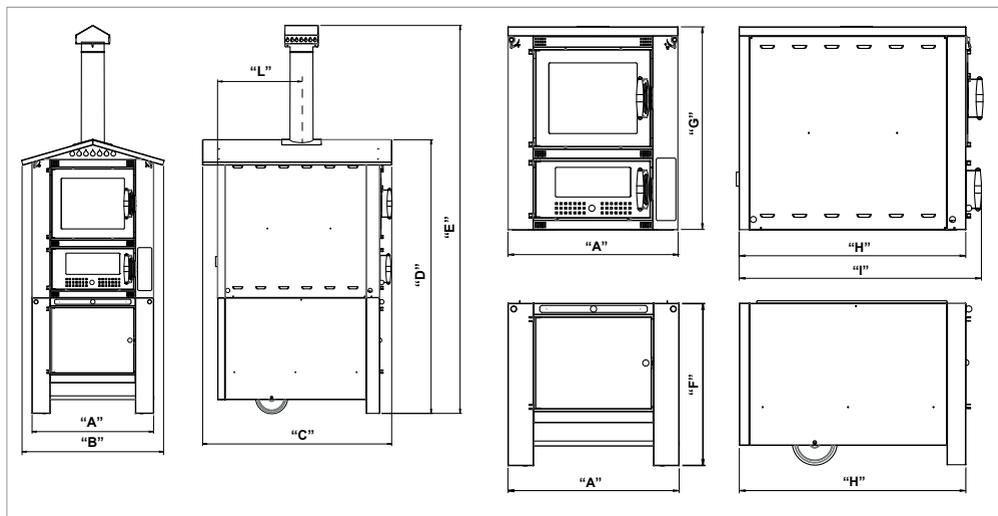


Per qualsiasi comunicazione con il Costruttore o Rivenditore di zona, citare sempre il MODELLO e il N° di LOTTO scritte sull'etichetta posta dietro il forno.

NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Al ricevimento controllare che:

- 1) Gli imballi siano integri.
- 2) La fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.
- 3) Non vi siano danni al forno e agli accessori.



CARATTERISTICHE TECNICHE

A	P/W	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
PREMIUM 80 ELETTRONICO	222 kg	74 cm	86 cm	115 cm	166 cm	230 cm		88 cm	98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 100 COMFORT AIR ELETTRONICO	292 kg	79 cm	91 cm	135 cm	171 cm	235 cm		93 cm	118,5 cm	126 cm	67,5 cm
PREMIUM 80 COMFORT AIR ELE.	220 kg	74 cm	86 cm	115 cm	166 cm	230 cm		88 cm	98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 60 COMFORT AIR ELE.	181 kg	74 cm	86 cm	95 cm	166 cm	230 cm		88 cm	78,5 cm	86 cm	41,5 cm
CARRELLO/CART PREMIUM 100	45 kg	79 cm					70 cm		118,5 cm		
CARRELLO/CART PREMIUM 80	38 kg	74 cm					70 cm		98,5 cm		
CARRELLO/CART PREMIUM 60	33 kg	74 cm					70 cm		78,5 cm		
CARRELLO/CART PREMIUM 45	33,5 kg	74 cm					70 cm		65,5 cm		
PREMIUM 100/ARCOS 100	298 kg	79 cm	103 cm	135 cm	171 cm	235 cm			118,5 cm	126 cm	67,5 cm
PREMIUM 80/ARCOS 80	222 kg	74 cm	86 cm	115 cm	166 cm	230 cm			98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 60/ARCOS 60	186 kg	74 cm	86 cm	95 cm	166 cm	230 cm			78,5 cm	86 cm	41,5 cm
PREMIUM 100 COMFORT AIR ARCOS 100 COMFORT AIR	292 kg	79 cm						93 cm	118,5 cm	126 cm	67,5 cm
PREMIUM 80 COMFORT AIR ARCOS 80 COMFORT AIR	220 kg	74 cm						88 cm	98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 60 COMFORT AIR ARCOS 60 COMFORT AIR	181 kg	74 cm						88 cm	78,5 cm	86 cm	41,5 cm
PREMIUM 45 COMFORT AIR	159 kg	74 cm						88 cm	65,5 cm	73 cm	38 cm

Tensione di alimentazione

230v 50Hz

Potenza

100 W

Forno alimentato a legna consumo orario

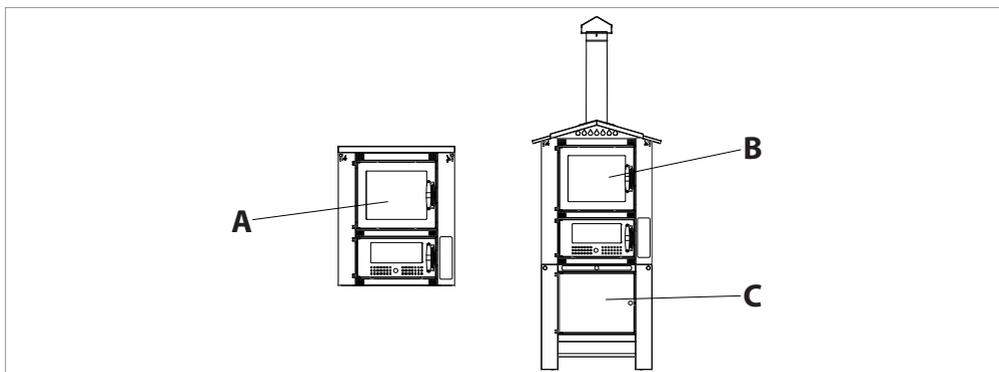
1,5-2 Kg/h - cariche successive 0,8 kg/h

DESCRIZIONE:

A = FORNO DA INTERNO

B = FORNO DA ESTERNO

C = CARRELLO PORTALEGNA (optional)



DESCRIZIONE FORNO

Il prodotto è un forno a legna a fuoco indiretto e cottura continua ventilata.

Questa caratteristica lo distingue dagli altri forni tradizionali - a fuoco diretto - in quanto, la camera di combustione è completamente separata dalla camera di cottura, permettendo di cuocere i cibi evitando il contatto con fumo o cenere. La ventilazione nella camera di cottura distribuisce il calore in maniera uniforme su tutto il volume interno.

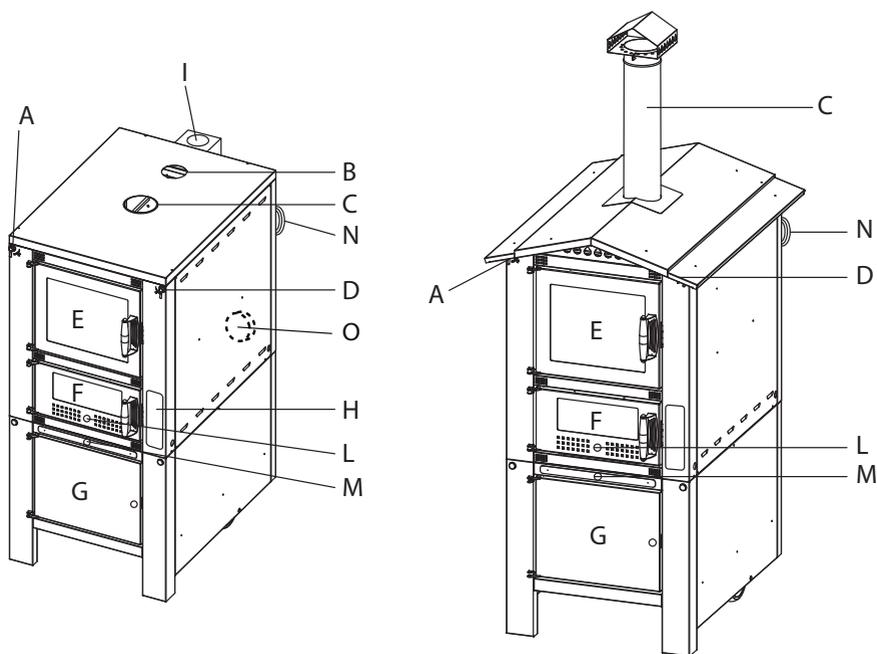
I forni vengono realizzati nelle versioni da interno e da esterno.

I forni da interno sono predisposti ad accogliere il KIT COMFORT AIR.

Il sistema COMFORT AIR è un generatore che recupera aria calda e che serve per riscaldare l'ambiente circostante.

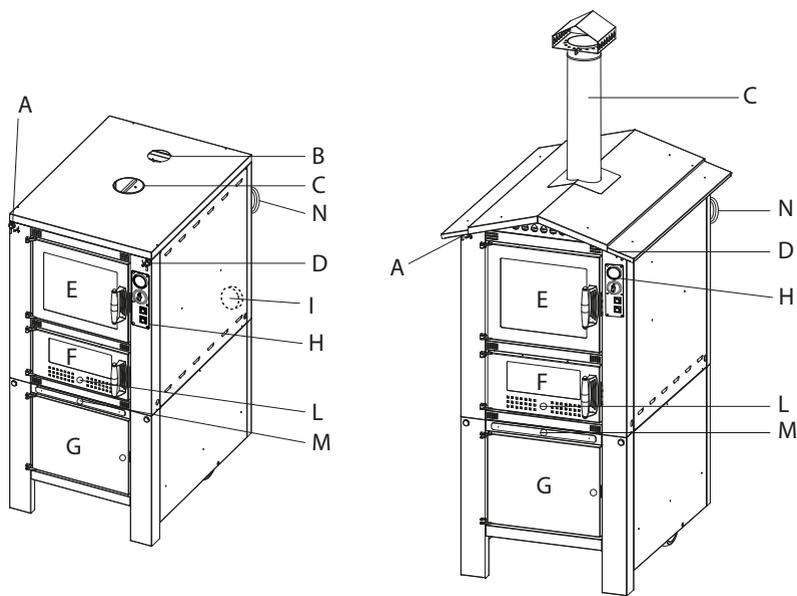
La produzione dell'aria, avviene senza abbassare minimamente la temperatura della Camera di Cottura.

PREMIUM ELETTRONICO 60/80/100 COMFORT AIR e 80 ESTERNO



A	VALVOLA DEL FUMO	H	PANNELLO COMANDI
B	SCARICO VAPORE	I	USCITA ARIA CALDA
C	SCARICO FUMI CON VALVOLA	L	COMANDO ARIA COMBUSTIONE
D	VALVOLA DEL VAPORE	M	RIPIANO A SCOMPARSA
E	SPORTELLO CAMERA DI COTTURA	N	CAVO DI ALIMENTAZIONE
F	CAMERA DI COMBUSTIONE	O	USCITA ARIA CALDA SCAMBIATORE
G	SPORTELLO CARRELLO		

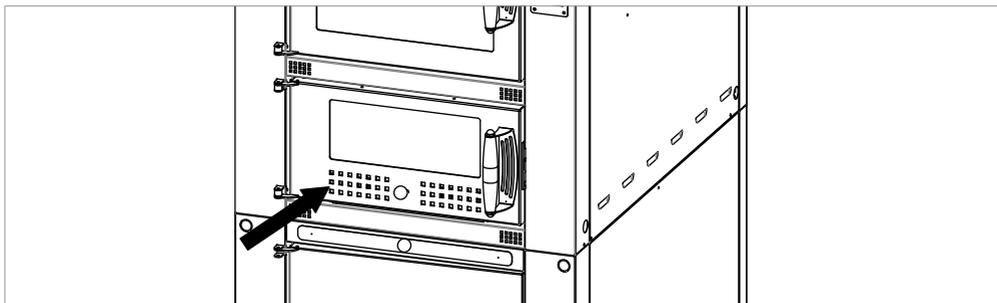
PREMIUM - ARCOS ESTERNO 60/80/100 e PREMIUM COMFORT AIR 45/60/80/100



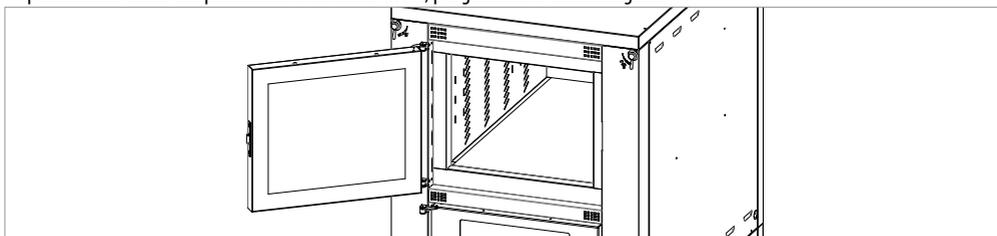
A	VALVOLA DEL FUMO	G	SPORTELLO CARRELLO
B	SCARICO VAPORE	H	PANNELLO COMANDI
C	SCARICO FUMI CON VALVOLA	I	USCITA ARIA CALDA COMFORT AIR
D	VALVOLA DEL VAPORE	L	COMANDO ARIA COMBUSTIONE
E	SPORTELLO CAMERA DI COTTURA	M	RIPIANO A SCOMPARSA
F	CAMERA DI COMBUSTIONE	N	CAVO DI ALIMENTAZIONE

Il forno è così composto:

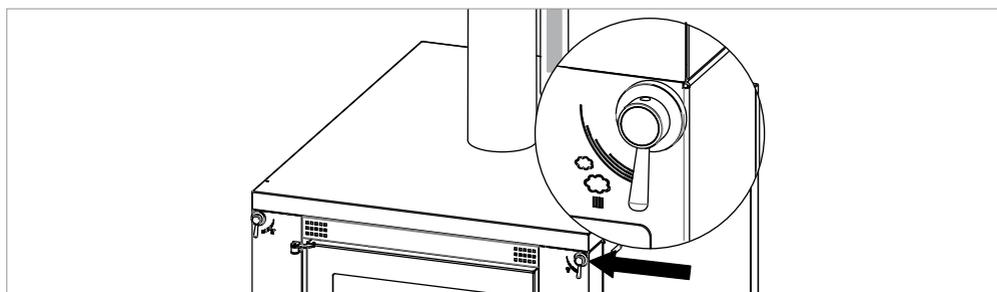
- sportello della **camera di combustione (F)**, con griglia di regolazione dell'aria comburente. Muovendo la leva a destra la griglia si apre, questo permette all'aria di entrare e ravvivare la fiamma, muovendo la leva a sinistra la griglia si chiude. La regolazione della combustione è visibile attraverso il vetro.



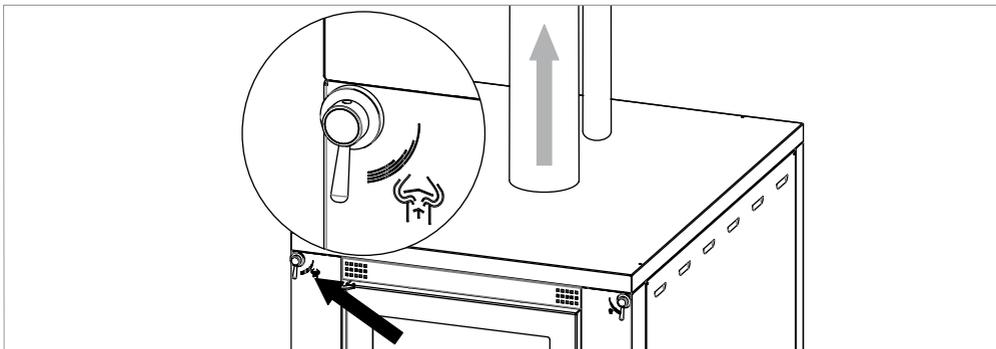
- **luce interna al forno** permette di vedere i cibi ed il loro grado di cottura.
- **scarico fumo con valvola (C)**, si collega alla canna fumaria e permette l'uscita dei fumi di scarico. La valvola controlla il tiraggio.
- **sportello camera di cottura (E)**;
- **camera di cottura** in ACCIAIO INOX AISI 304 BA (**Premium - Premium elettronico**), ACCIAIO INOX AISI 430 BA (**Arcos**). Ha la possibilità di essere completamente smontata e lavata, per garantire la massima igiene.



- **scarico vapore (B)**, permette l'uscita del vapore acqueo dei cibi all'esterno e quindi di mantenere il giusto grado di umidità, all'interno della camera di cottura.
- **valvola del vapore (D)**, permette di mantenere il giusto grado di umidità e temperatura del Forno, per cuocere correttamente dolci, pane, pizza, arrosti ecc. ecc. APERTA: permette l'uscita di vapore acqueo ed abbassa la temperatura nella camera di cottura. CHIUSA: mantiene l'umidità all'interno della camera di cottura.



- **valvola del fumo (A)** si utilizza per controllare il tiraggio della canna fumaria, mantenere il calore più a lungo e ridurre il consumo di legna, ruotando in senso antiorario il tiraggio viene ridotto. APERTA: favorisce il tiraggio della canna fumaria CHIUSA: permette di mantenere il calore più a lungo. NOTA: la valvola va chiusa quando all'interno del focolare non ci sono più fiamme ma solo braci.



- sportello carrello (G)
- pannello comandi (H)
- uscita aria calda (I), mod. Comfort Air.
- comando aria combustione (L), si utilizza per controllare la combustione della legna.
- ripiano a scomparsa (M), ripiano estraibile all'occorrenza.
- cavo di alimentazione (N), permette di allacciare il forno alla presa di rete

Il consumo medio per portare il forno a **300°C** è di circa 1,5-2 Kg di legna all'ora e che permettono una cottura di 40-60 minuti. La temperatura massima che il forno può raggiungere, è di 300 °C, oltre questa temperatura si possono creare danni alla struttura. Le cariche successive devono essere di 0,8 kg/h.

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto è stato progettato e costruito esclusivamente per la cottura dei cibi, mediante il calore prodotto da combustione di legna naturale e stagionata (non truciolare, legna verniciata ecc..).

Ogni altro utilizzo, diverso da quanto riportato in questo manuale, è da considerarsi uso improprio.

AMBIENTE D'USO

Il prodotto può operare sia in ambiente chiuso che all'aperto.

Con l'utilizzo in ambiente chiuso (cucina, taverna ecc..) il forno deve operare in condizioni di ricambio d'aria nell'ambiente (devono essere disponibili circa 40 m³/h), secondo la norma per l'installazione e secondo le norme vigenti nel paese di utilizzo.

Il volume dell'ambiente non deve essere inferiore a 30 m³.

L'aria deve entrare attraverso aperture premanenti praticate sulle pareti (in prossimità del forno) che danno all'esterno con una sezione minima di 100 cm² e non devono mai essere ostruite.



Nel caso di forni per esterno, proteggere il prodotto con una copertura. Gli agenti atmosferici potrebbero danneggiare le parti elettriche.



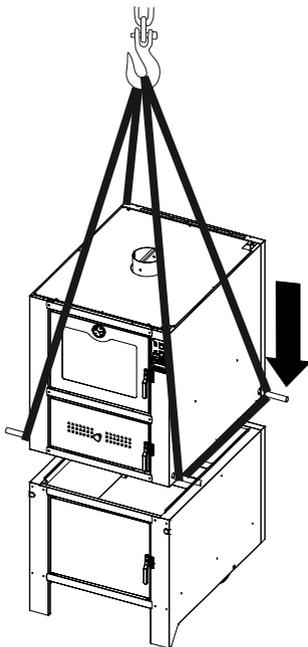
Prima dell'installazione del forno, il cliente deve assicurarsi che il pavimento dove verrà installato, sia livellato, che ne possa sopportare il peso e che vi siano le predisposizioni tecnologiche richieste.

Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra con portata nominale 500 Kg cadauna. Posizionare le 4 aste di ferro (in dotazione) negli appositi fori e imbracare con le funi.



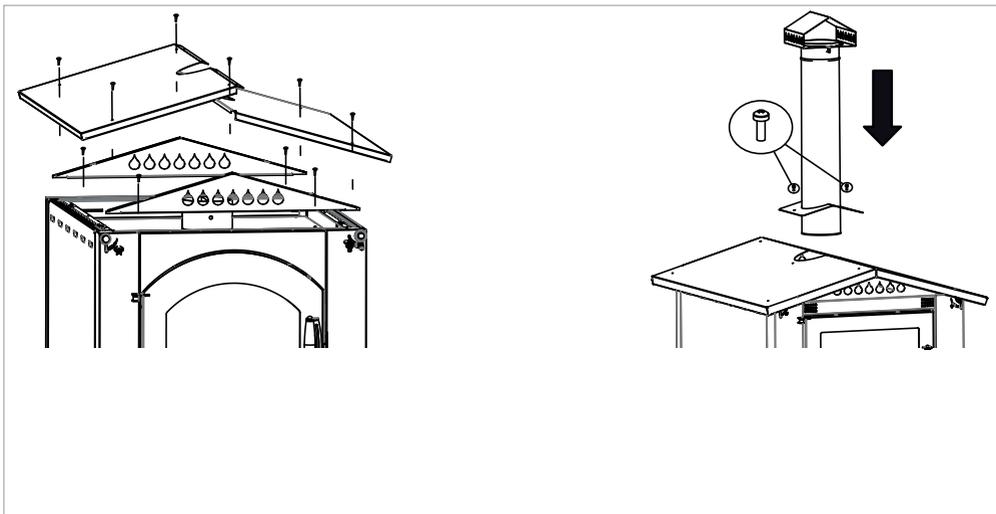
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!
Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze.

Posizionare il forno sopra il carrello, facendo attenzione d'inserirlo nelle apposite guide.
Sganciare le funi e/o togliere le 4 aste di ferro dalle guide.



SE SI DEVE INSTALLARE IL FORNO ALL'ESTERNO

Montare il tetto nell'alloggiamento sopra il forno, inserire il pannello anteriore e posteriore fissandoli con le 4 viti in dotazione. Appoggiare sopra le 2 lamiere per il tetto sormontandole leggermente e fissarle con 6 viti come indicato in figura. Inserire il comignolo e per una maggiore tenuta, fissare le alette laterali al tetto con 2 viti.



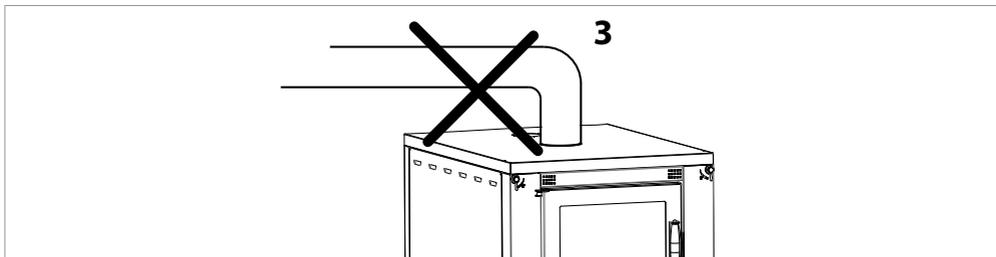
Per eventuali piccoli spostamenti tirare il forno per i manici e mai spingerlo (operazione da farsi esclusivamente a forno freddo e spento).

**ATTENZIONE PERICOLO DI RIBALTAMENTO!**

Alzare il forno Max. 6 cm. circa da terra, salvo ostacoli per evitare ribaltamenti.

SE SI DEVE INSTALLARE IL FORNO ALL'INTERNO

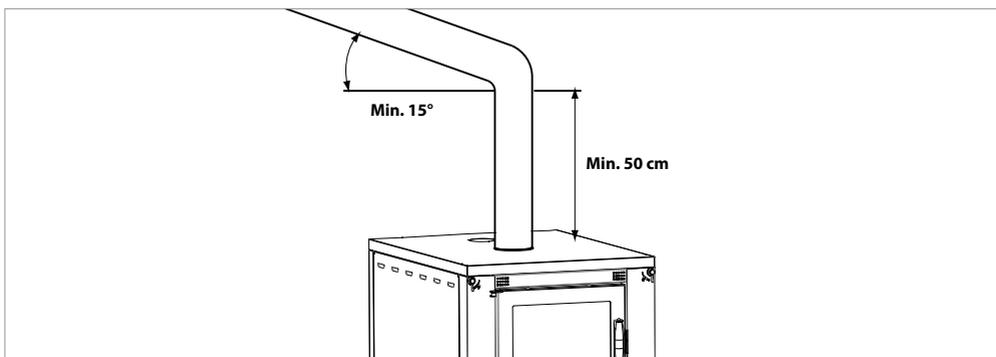
Non installare una curva direttamente sullo scarico fumo con valvola (3); c'è il pericolo che dopo un pò di tempo si deteriori.



L'installazione deve essere predisposta per poter garantire le successive pulizie e manutenzioni.

Non installare mai il tubo dello scarico fumi alla canna fumaria di altri apparecchi a combustione.

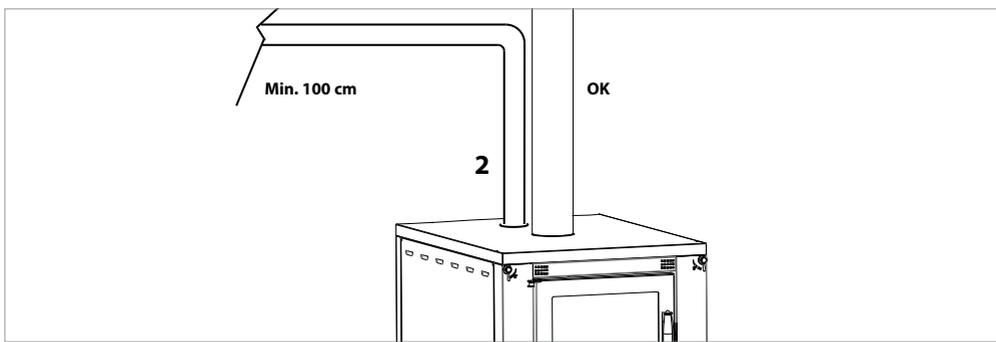
Montare un tubo liscio di Ø 140 lungo almeno 50 cm, sullo scarico fumo, poi collegarlo alla canna fumaria.



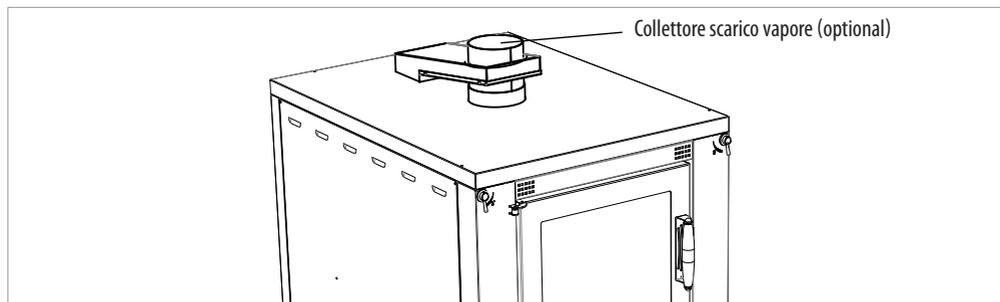
Se il camino non è sopra il forno, ma di fianco, l'inclinazione del tubo di collegamento deve essere almeno di 15°.

Per ridurre la fuliggine ed avere maggior tiraggio dei fumi, rivestire il tubo di scarico con isolanti termici adeguati.

Se il forno viene utilizzato tutti i giorni, bisogna collegare lo scarico vapore (2) all'esterno come descritto di seguito.

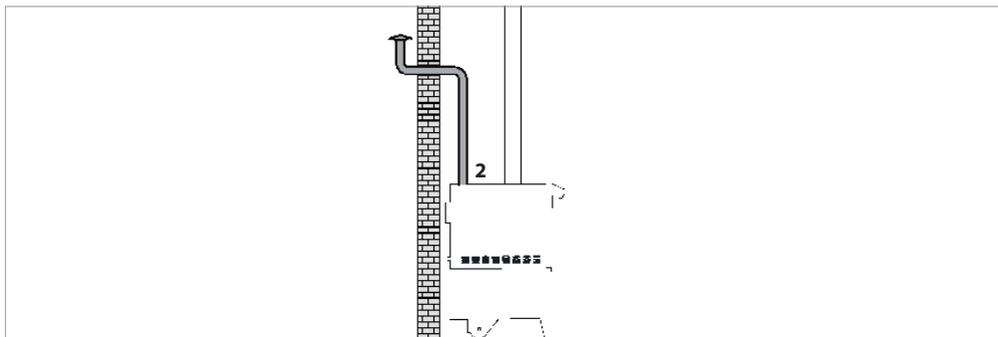


Se il forno viene utilizzato una o due volte la settimana, si può anche non collegare lo scarico vapore all'esterno, ma utilizzare l'apposito accessorio (collettore scarico vapore non in dotazione).



Collegare direttamente lo scarico vapore (2) senza condotti più lunghi di 100 cm.; c'è il rischio che non scarichi i vapori.

Installare il tubo sullo scarico vapore (2) e all'esterno e in modo verticale.



Posizionare il comignolo (non in dotazione) sul tubo all'esterno.

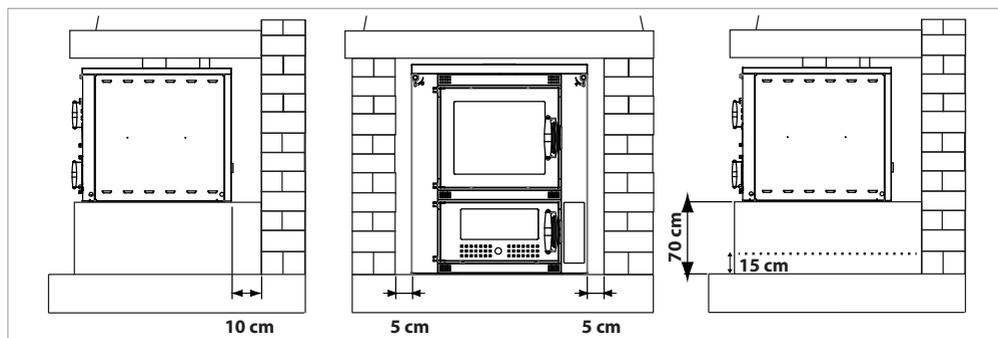
Collegare il cavo di alimentazione (12) alla presa di rete.



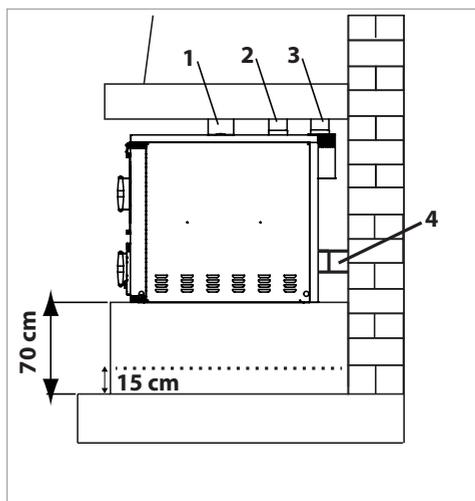
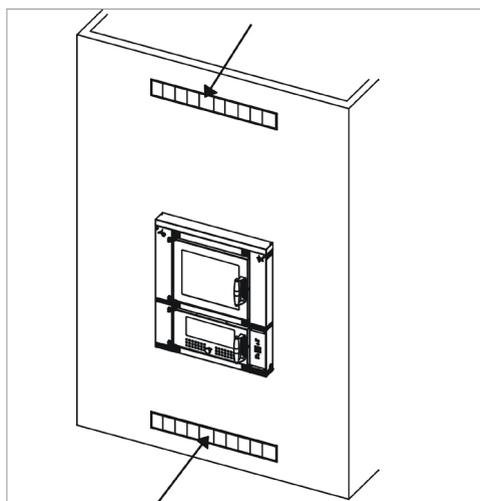
A questo punto il forno è installato.

INSTALLAZIONE DEL FORNO SENZA CARRELLO PER INTERNO

La distanza minima che il forno deve avere dal muro posteriore è almeno **10 cm** e dai lati **5 cm**, mentre dal pavimento deve avere **70 cm** di cui almeno **15 cm** completamente aperti.



Nel caso il forno venga completamente rivestito con del cartongesso è obbligatorio installare almeno due griglie per la ventilazione, una in alto e una in basso per far fuoriuscire il calore che ristagna all'interno della parete. La ditta non risponde di eventuali danni alla struttura o alla componentistica elettrica causati dalla mancata osservanza di questa avvertenza.

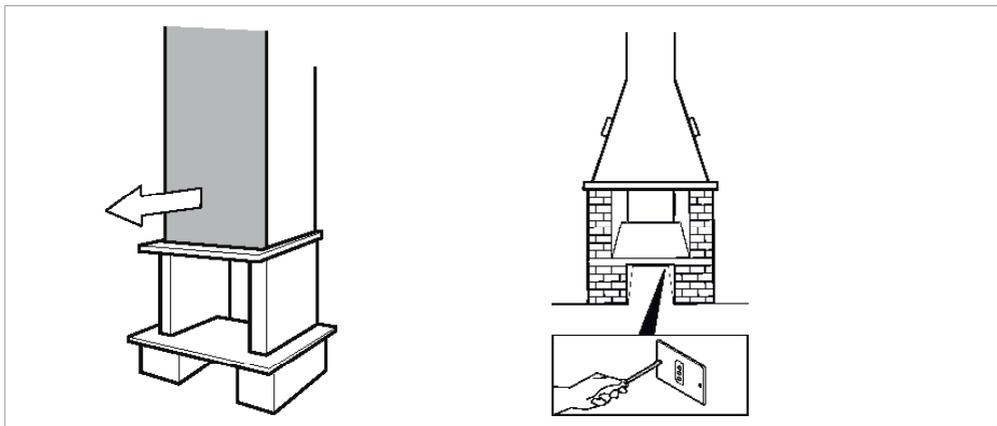


- 1 - USCITA FUMI
- 2 - SCARICO VAPORE
- 3 - USCITA ARIA CALDA SCAMBIATORE
- 4 - USCITA ARIA CALDA COMFORT AIR



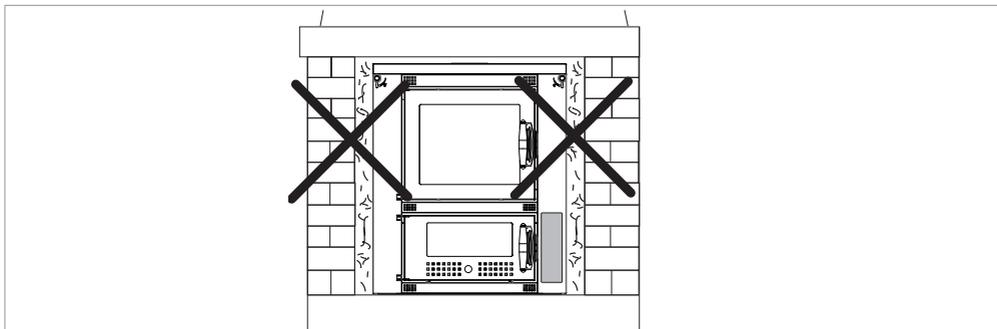
Nel caso di forni per interno, dotati di kit comfort air, è NECESSARIO collegare l'uscita aria calda (4) del forno al kit comfort air, portando l'aria calda in altre stanze come riportato sulle istruzioni del kit stesso; mentre l'uscita aria calda scambiatore (3) va portata all'esterno del rivestimento affinché il calore in circolo non danneggi le parti elettriche e il funzionamento del forno.

Se la cappa non è smontabile, praticare un'apertura nella stessa per poter accedere in futuro alla pulizia della canna fumaria. Provvedere ad installare in basso a destra una presa di rete a norma.

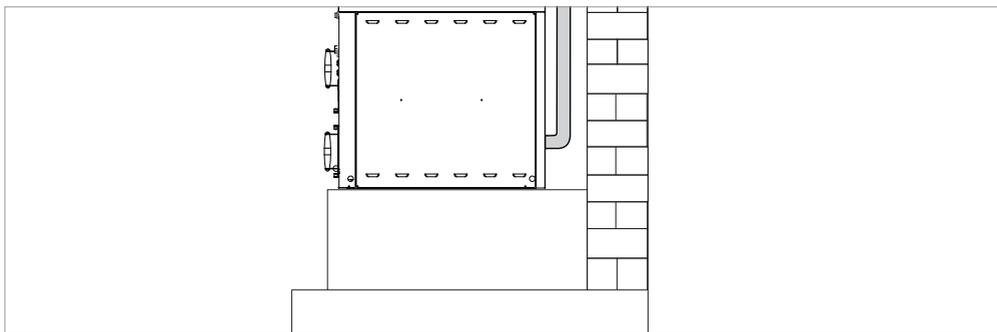


ATTENZIONE:

Il forno non deve essere mai murato al fine di poterlo estrarre per eventuali manutenzioni.



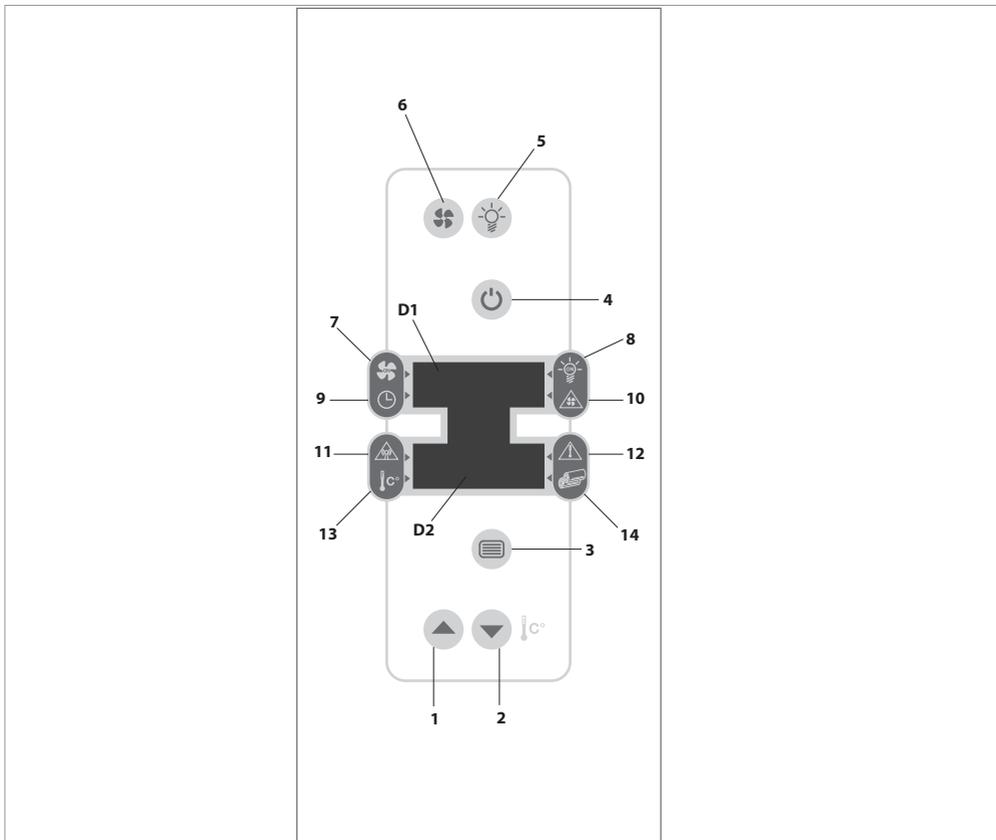
Il cavo di alimentazione deve essere distanziato dal forno in modo che non tocchi le parti calde. Se si installa il kit comfort air, seguire le istruzioni contenute sul kit stesso.



DESCRIZIONE

Pulsanti

- 1 - Incrementa la temperatura del forno/funzioni di programmazione - set menu
- 2 - Decrementa la temperatura del forno/funzioni di programmazione - set menu
- 3 - Accesso menu di programmazione
- 4 - Attivazione/Disattivazione modalità "Temperatura controllata" - disabilita beep °C
- 5 - On/Off luce all'interno del forno.
- 6 - On/Off ventilazione forno.



Spie

- 7** - Led che indica che la ventola sta girando
- 8** - Led che indica che la lampada è accesa
- 9** - Led che indica che il timer è attivo (orologio)
- 10** - Led che indica il funzionamento della ventola di raffreddamento
- 11** - Led di malfunzionamento sonda forno (rossa)
- 12** - Led di avviso surriscaldamento (hot)
- 13** - Spia che identifica la temperatura di set del forno (set)
- 14** - Led di avviso per la ricarica combustibile (legna)
- D1** - Display 1 (alto)
- D2** - Display 2 (basso)

FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

STAND BY

Quando il forno è collegato alla rete di alimentazione, il pannello di controllo mostra nel display in alto l'ora (es:13:30), mentre nel display in basso la temperatura letta nel forno (es.210°C) nel caso questa si ammagiore di 60°C.

Nel caso la temperatura all'interno del forno scenda sotto i 60°C visualizzerà "----"

ACCENSIONE LUCE E VENTILAZIONE

Premendo il tasto 6 si accende /spegne la ventilazione del forno e il relativo led 7. Premendo il tasto 5 si accende/spegne la luce interna del forno e il relativo led 8.

VOCI DEL MENU

Per entrare nella prima voce del menù è necessaria la pressione prolungata (2") del tasto 3. Sempre premendo il tasto 3 si confermano le eventuali modifiche e si scorre alle voci successive del menù.

Le voci di menù sono:

"hour"

"min"

"dT-1"

"dT-2"

"beep"

"service"

Durante lo scorrimento/impostazione delle voci di menù la descrizione della voce deve comparire nel display basso e il valore impostabile nel display alto.

Premendo il tasto 4 si esce automaticamente da qualsiasi voce del menù salvando anche l'ultima modifica effettuata.

IMPOSTAZIONI ORA/MINUTI

Per entrare nella impostazione dell'orario premere il tasto 3 ripetutamente fino alla comparsa della scritta "hour".

A questo punto è possibile impostare l'ora agendo sui tasti 1 o 2. Premendo nuovamente il tasto 3 passo alla visualizzazione "min" e con lo stesso sistema (tasti 1 e 2) si modificano i minuti.

IMPOSTAZIONI TIMER

Sia a termoregolazione disattiva che attiva, si entra nella regolazione "timer" premendo velocemente il tasto 3 una volta.

Il tempo di spegnimento (count-down con regolazione al minuto) si regola con i tasti 1 o 2 mentre si conferma premendo velocemente il tasto 3 o non premendo alcun tasto per 5".

Per disattivare il timer abbassare il tempo di spegnimento sotto 1 minuto fino alla comparsa della scritta OFF oppure premere velocemente per due volte il tasto 3.

A timer attivo il display alto visualizzerà il tempo rimanente al posto dell'ora e si accenderà il relativo led 9. Allo scadere del tempo impostato un Beep ci avviserà (cicalino tacitabile tramite pressione singola del tasto 4) e nel display alto lampeggerà 00:00.

A termine dei 10" si tornerà alla visualizzazione normale dell'ora e si spegnerà il led 9. Il tempo massimo impostabile è di 8 ore.

Nel caso si voglia cambiare il tempo di spegnimento, precedentemente impostato, è sufficiente rientrare nella voce "timer" premendo il tasto 3 e con i tasti 1 o 2 impostare il nuovo tempo di spegnimento.



ATTENZIONE: rientrando nella voce "timer" si troverà il count-down aggiornato all'ultimo minuto trascorso.

REGOLAZIONE SOGLIA SUPERIORE TEMPERATURA (“HOT”)

La voce di menù successiva è di “dT-1”. Questo valore ci permette di essere avvisati se la temperatura all’interno del forno supera la temperatura che abbiamo impostato. Ci avviserà attraverso una segnalazione acustica (beep; 1 cicalino ogni 5” fino a che la temperatura ridiscende sotto la soglia prevista) e luminosa (sul display apparirà alternativamente la temperatura letta e la scritta “hot”).

Il cicalino è temporaneamente tacitabile premendo velocemente il tasto 4; si riattiverà automaticamente alla successiva uscita dalla soglia di temperatura prevista.

Il valore di soglia è impostabile da 1 a 100°C a step di 1 grado. Sotto al grado compare “off” e si disabilita la segnalazione. Default impostato 50°C. Per disabilitare il solo cicalino di avviso seguire la relativa voce di menù “beep”.

REGOLAZIONE SOGLIA DI TEMPERATURA PER RICARICA (“COLD”)

La voce del menù successiva è “dT-2”. Questo valore ci permette di essere avvisati se la temperatura all’interno del forno scende sotto la temperatura che abbiamo impostato. Ci avviserà attraverso una segnalazione acustica (beep; 1 cicalino ogni 5” fino a che la temperatura risale sopra la soglia prevista) e luminosa (sul display apparirà alternativamente la temperatura letta e la scritta “COLD”).

Il cicalino è temporaneamente tacitabile premendo velocemente il tasto 4; si riattiverà automaticamente alla successiva uscita dalla soglia di temperatura prevista.

Il valore è impostabile da 1 a 100°C a step di 1 grado. Sotto al grado compare “off” e si disabilita la segnalazione. Default impostato “off”. Per disabilitare il solo cicalino di avviso seguire la relativa voce di menù “beep”.

ATTIVAZIONE AVVISATORE ACUSTICO

La voce di menù successiva è “beep” e permette di abilitare/disabilitare il cicalino (default “on”) tramite la pressione dei tasti 1 e 2.

FUNZIONE DI TERMOREGOLAZIONE

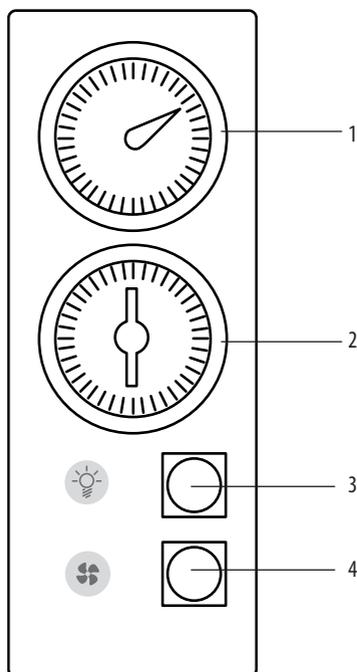
Questo forno è dotato di un sistema di termoregolazione che permette di impostare la temperatura desiderata all’interno della camera di cottura e opera quindi per mantenerla.

Quando il forno viene sovraccaricato con una quantità eccessiva di legna rispetto alle necessità, interviene automaticamente una ventilazione di raffreddamento che estrae calore per evitare che la camera di cottura si surriscaldi. Nel caso invece non ci sia combustibile a sufficienza per raggiungere la temperatura impostata, il sistema segnalerà la necessità di ricaricare.

La termoregolazione può essere accesa/spenta tramite la pressione prolungata (2”) del tasto 4. Solo nel caso di navigazione nelle voci di menù la funzione di attivazione/disattivazione non è accessibile.



ATTENZIONE: *il sistema di termoregolazione è un aiuto efficace per mantenere la temperatura impostata è necessario comunque rispettare il giusto caricamento di combustibile nel prodotto.*



DESCRIZIONE

COMANDI

1. **TERMOMETRO:** indica la temperatura interna nella camera di cottura.
2. **TIMER CONTAMINUTI:** si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una vertenza acustica (tempo impostabile massimo 60 minuti). E' necessario ruotare il timer fino al tempo massimo (60 minuti) e poi ruotare in senso antiorario fino al tempo desiderato.
3. **INTERRUTTORE LUCE:** permette di accendere e spegnere la luce interna alla camera di cottura.
4. **INTERRUTTORE VENTILAZIONE:** permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della camera di cottura.

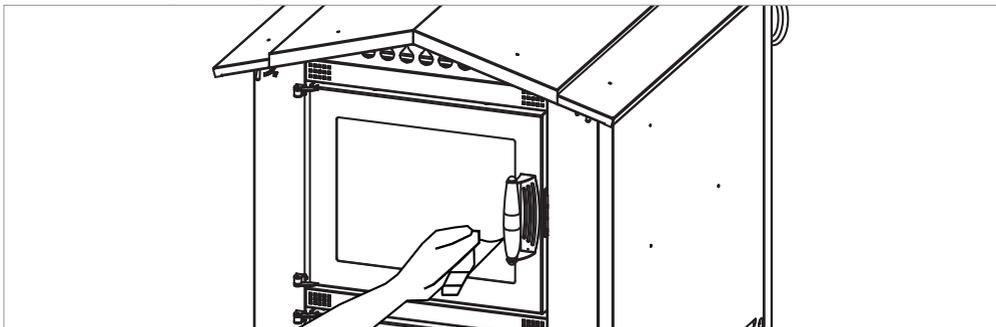
**ATTENZIONE!**

Leggere attentamente le prescrizioni di sicurezza

La prima accensione deve essere eseguita da un installatore.

Rimuovere la eventuale plastica posta sul vetro dello sportello camera di cottura (E).

Effettuare una verifica generale sugli allacciamenti, nonchè sul funzionamento di tutti i comandi.

**NOTA!**

PRIMA DI CUCINARE NEL FORNO, È NECESSARIO ACCENDERLO SENZA CIBI ALL'INTERNO, PER 2 VOLTE, COSÌ DA PERMETTERE L'USCITA DI ODORI SGRADAVOLI PRODOTTI DAI COMPONENTI NUOVI.

Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni ed esterni, siano montati. Aprire lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE (F); alloggiare al centro o in fondo della stessa poca legna asciutta e di piccolo taglio, ed accendere il fuoco.

Chiudere lo sportello e assicurarsi che il COMANDO ARIA COMBUSTIONE (L), sia su "aperto" cioè verso destra.

Aprire di tanto in tanto, lo SPORTELLO CAMERA DI COTTURA (E), così da permettere l'uscita dei fumi e degli odori sgradevoli, prodotti dal materiale nuovo.

Mantenere il fuoco acceso per 2 ore ed assicurarsi che non superi MAI i 300°C.

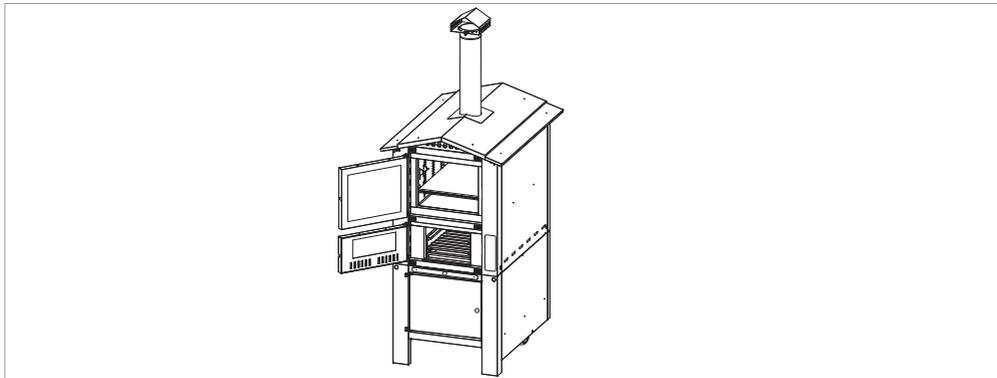
Lasciare spegnere il fuoco e lasciare raffreddare il forno completamente.

Ripetere nuovamente l'accensione e lo spegnimento.

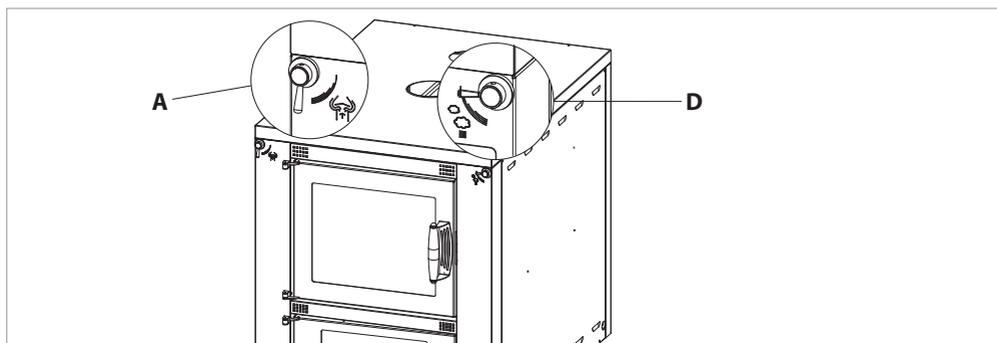
A questo punto il forno è **pronto, ed è possibile cucinare.**

AVVIAMENTO

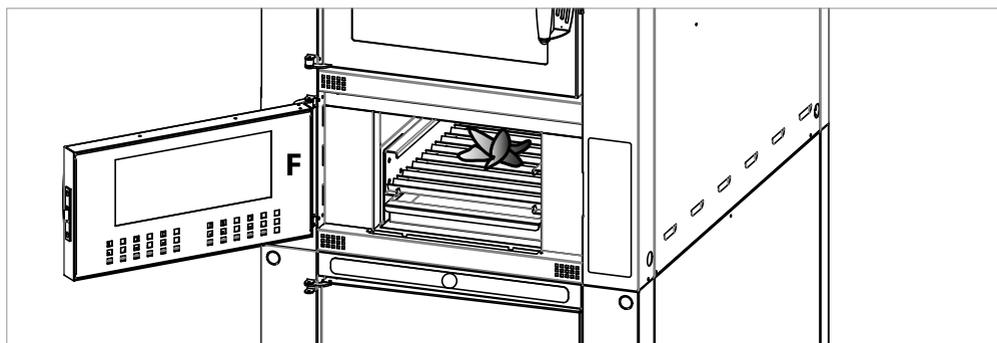
Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni/esterni, siano montati.



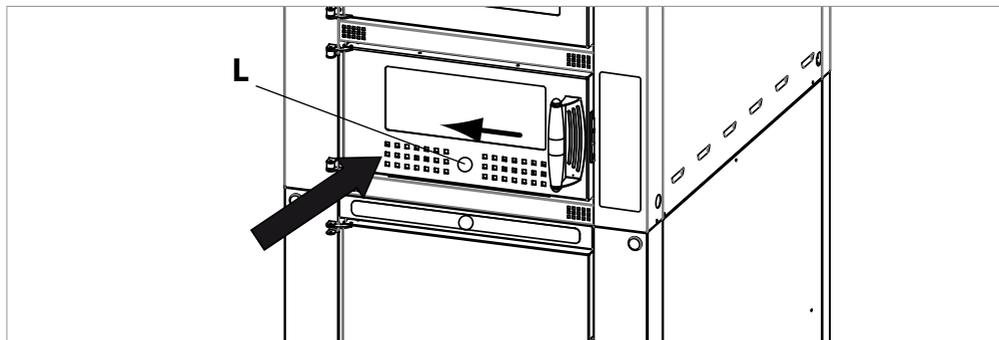
Posizionare il CONTROLLO VALVOLA FUMO (A) su "aperta" e il CONTROLLO VALVOLA VAPORE (D) su "chiusa"



Aprire lo sportello della camera di combustione (F); posizionare in fondo legna asciutta e di piccolo taglio.



Chiudere lo sportello e assicurarsi che il comando aria comburente (L), sia **aperto**.



Raggiungere la temperatura d'esercizio desiderata consultando la "Tabella di Cottura indicativa" (a seguire), mantenere a quella temperatura per circa 30 minuti, dopodichè il forno è pronto per cuocere.



Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete ed attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.

- È fatto obbligo al cliente di verificare che l'impianto elettrico di rete, dove il forno verrà installato, sia fornito di una buona messa a terra e di un impianto a norme provvisto d'interruttore differenziale (salvavita).
- Non manomettere o deteriorare i dispositivi di sicurezza, ne rimuovere o nascondere le etichette di avvertimento, né modificare le caratteristiche del forno.
- Ogni 250 ore di funzionamento o quando la Camera di Combustione fa fumo, pulire la canna fumaria, la camera di combustione, il tubo e lo scarico fumo con valvola.
- Posizionare la legna sempre al centro o in fondo alla Camera di Combustione e mai frontalmente.
- Mantenere tutti i dispositivi efficienti e in sicurezza, fino alla fine della vita del forno.

**ATTENZIONE!**

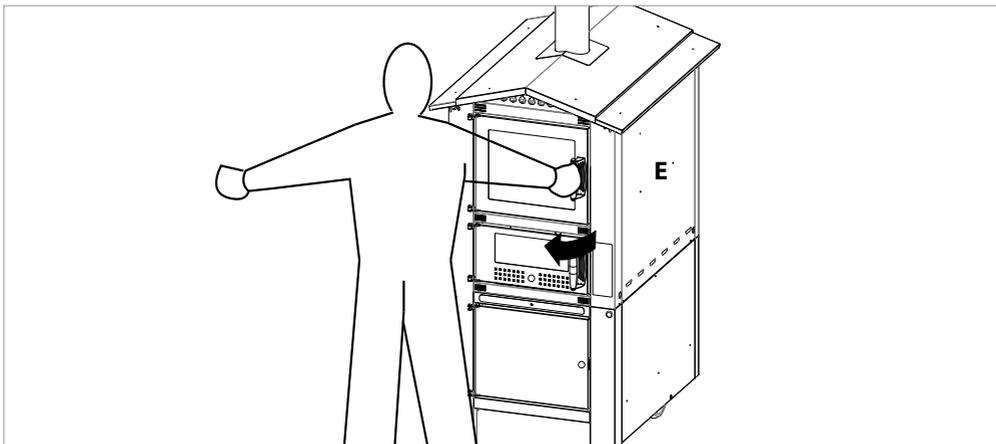
Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia spegnere tutti gli interruttori.

Staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete **ed attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.**
Munirsi di un aspiratore.

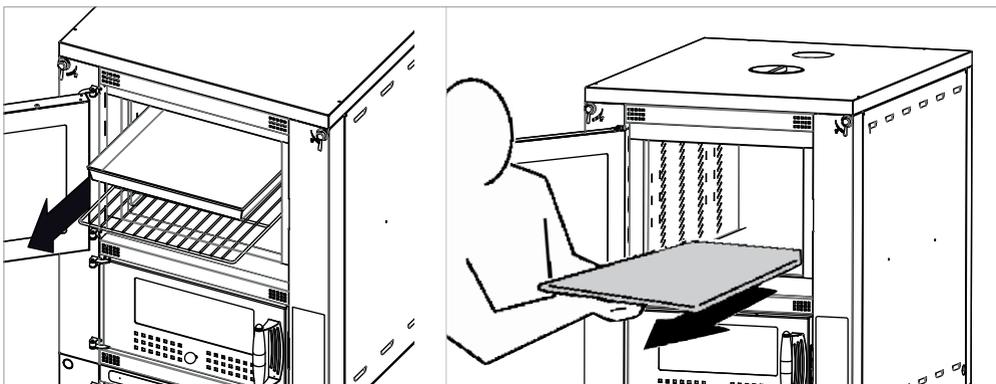
PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Quando si presenta la necessità, pulire la camera di cottura nel seguente modo:

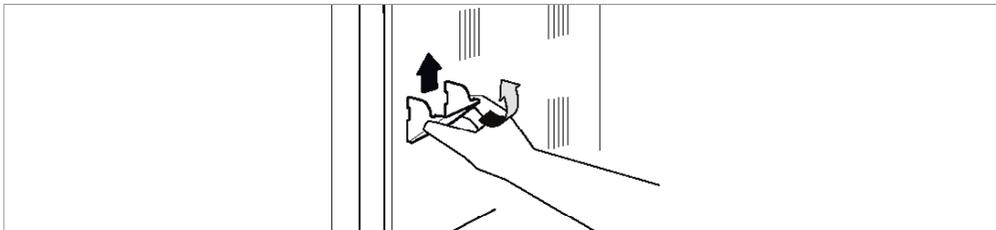
Aprire lo sportello della camera di cottura (E)



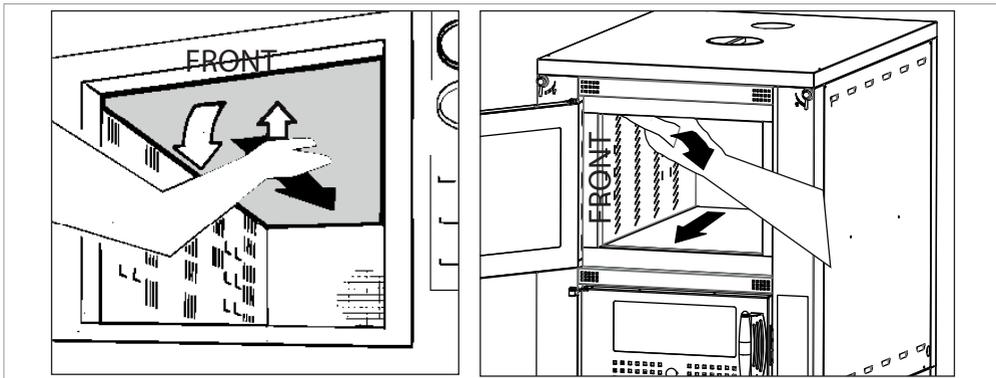
Togliere i piani intermedi e la piana inferiore.



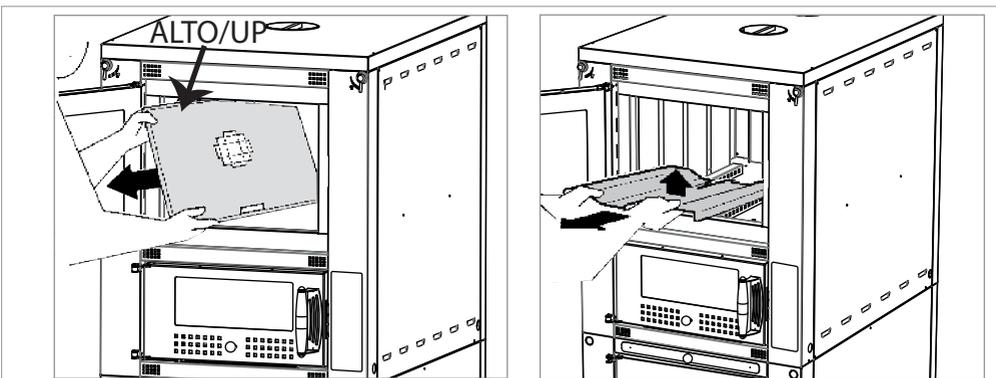
Togliere i supporti piani di cottura.



Togliere la parte alta del forno (cielo) e le pareti laterali.



Togliere i pannelli sottopiana e il pannello posteriore ventola.



Lavare con prodotti detergenti adatti alla pulizia dei forni o dell'acciaio inox.

Pulire con un aspiratore i residui della cottura che si formano sotto la piana inferiore.

Per la pulizia, non usare sostanze abrasive, pagliette metalliche o altro di simile.

Rimontare le protezioni della camera cottura nell'ordine inverso di come sono state smontate e chiudere lo sportello E.

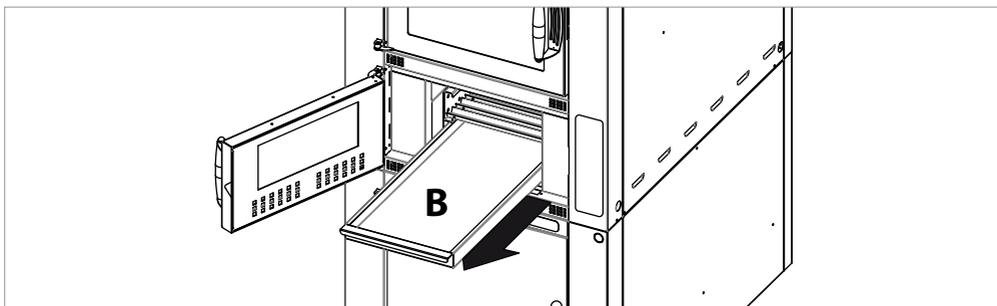
PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

**ATTENZIONE!**

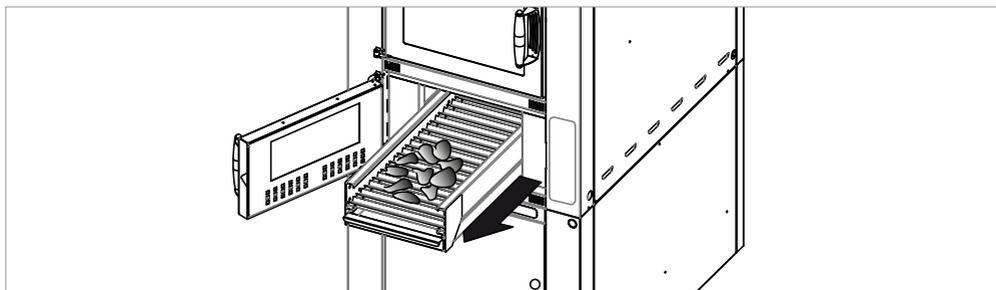
Questa operazione va eseguita solamente quando il forno è completamente freddo.

Ad ogni accensione pulire la camera di combustione nel seguente modo:

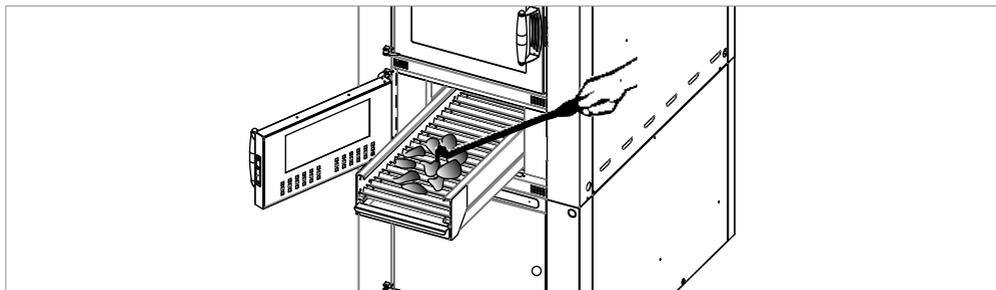
Aprire lo sportello della camera di combustione (F) e sfilare parzialmente il cassetto cenere.



Sfilare parzialmente la griglia del fuoco.

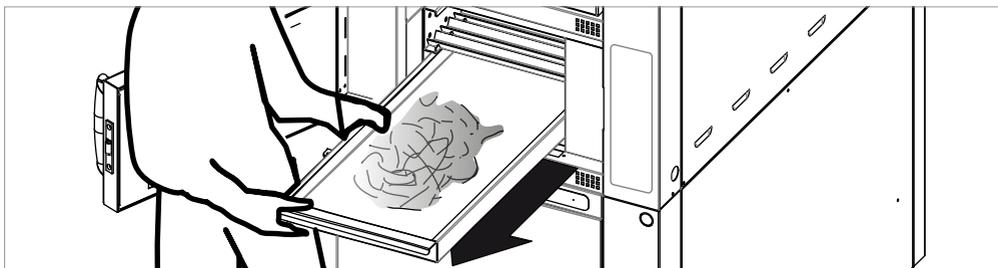


Far cadere con l'attizzafuoco la cenere residua della griglia del fuoco nel cassetto della cenere e reinserire la griglia del fuoco fino in fondo.



Sfilare completamente il cassetto della cenere, assicurandosi che non ci siano tizzoni accesi.

Svuotare il cassetto della cenere, pulire il vano, e reinserirlo nell'alloggiamento fino in fondo.



Chiudere lo sportello della camera di combustione (F).

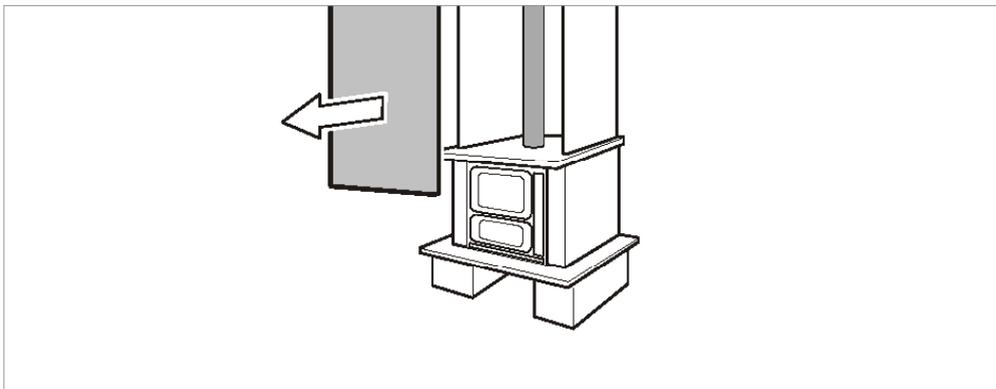
PULIZIE ESTERNE

Pulire le pareti esterne verniciate con una spugna (non abrasiva) imbevuta di detergente non aggressivo. Questa operazione può essere fatta ogni qual volta si presenti necessità.

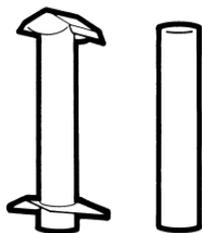
PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO

Operazione da effettuare ogni 250 ore od appena fa fumo la camera di combustione (F).

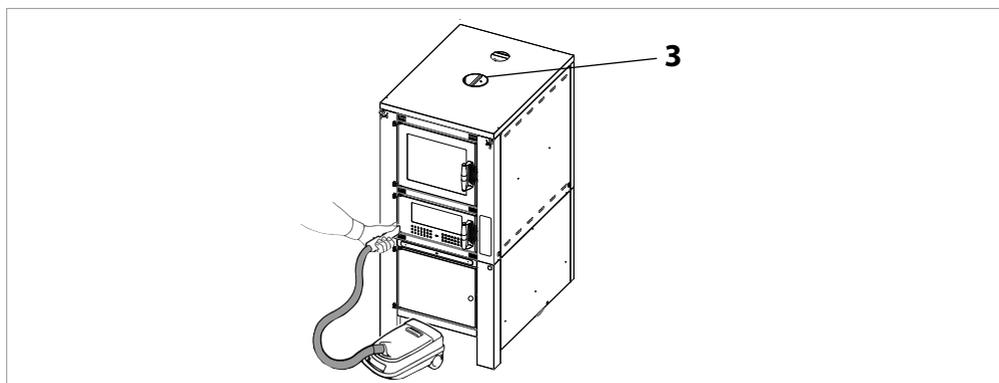
Togliere il pannello di copertura superiore della canna fumaria (cappa - ove prevista)



Smontare il tubo scarico fumo, e se necessario, portarlo all'esterno e pulirlo.



Con l'utilizzo di un aspiratore togliere all'interno dello scarico la fuliggine residua, rimontare il tubo od il comignolo nella sede (3).



Rimontare il pannello copertura superiore (dove realizzato)

**ATTENZIONE!**

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, disinserire la spina di alimentazione dalla presa di rete ed attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.

LUBRIFICAZIONE

Oliare periodicamente le cerniere degli Sportelli E, F, G.

Per lunghi periodi di inutilizzo, pulire la camera di combustione (B) come descritto nella parte "PULIZIA DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE".

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Aprire lo sportello della camera di cottura.

Allentare la vite superiore, ruotare la piastrina e togliere il vetro di protezione.

Estrarre la lampada da sostituire.

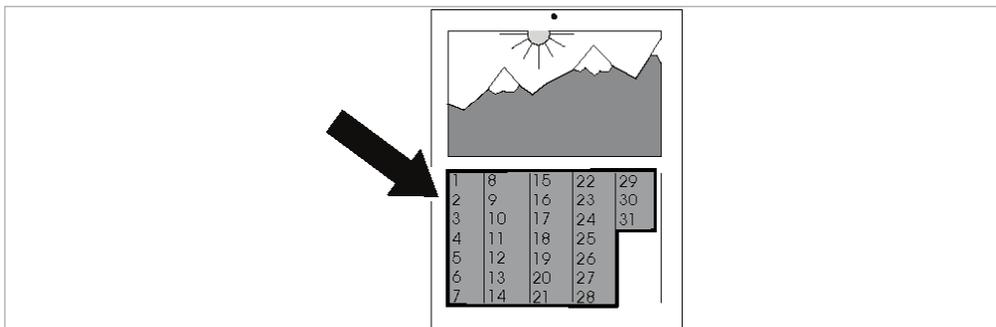
Munirsi di lampada dello stesso tipo di quelle installate (LAMPADA ALOGENA TIPO G9 230V-25W), fare attenzione a non toccarla con le mani e reiserirle nell'alloggiamento.

Riposizionare il vetro e la piastrina ed avvitare la vite.

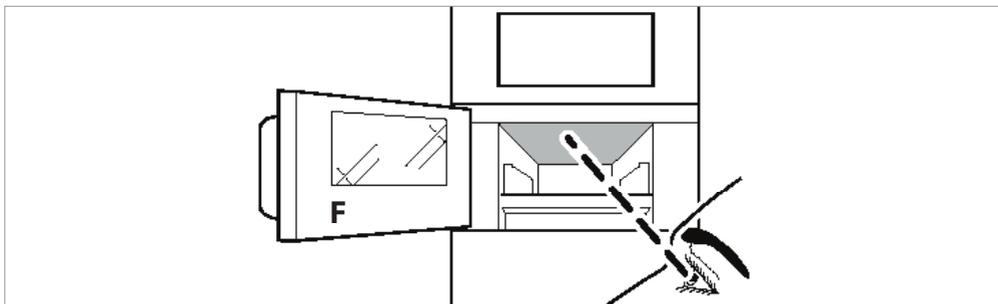
Chiudere lo sportello della camera di cottura (E).

CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

Questa operazione deve essere effettuata ogni mese.



Aprire lo sportello della camera di combustione (F) e con una torcia o, quando il fuoco è acceso, verificare lo stato della lamiera nel CIELO della camera di combustione (F).



- se si intravedono dei fori sulla lamiera chiamare il vostro Rivenditore Autorizzato per la Sostituzione
- se la lamiera è in buono stato continuare ad utilizzare il forno.

ARRESTO

Spegnere gli interruttori.

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di rete.

Verificare che all'interno della camera di cottura non ci sia rimasto del cibo.

Verificare che all'interno della camera combustione, non sia presente fuoco e che la brace sia spenta.

**AVVERTENZA!**

Per non deteriorare la struttura, NON spegnere MAI il fuoco con acqua.

Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Pulire il Cassetto dai residui della combustione. (Vedere parte "7- PULIZIA").

ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE**NOTA!**

In caso di mancanza di Tensione si può continuare ad utilizzare il forno, prestando attenzione alla quantità di legna che ricarica.

ANOMALIA:

Il forno fa fumo.

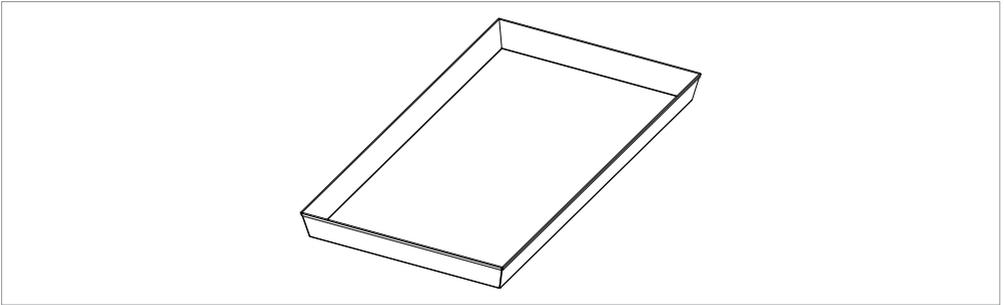
RIMEDIO:

Pulire lo scarico fumi ed il relativo tubo (Vedere parte "7-PULIZIA").

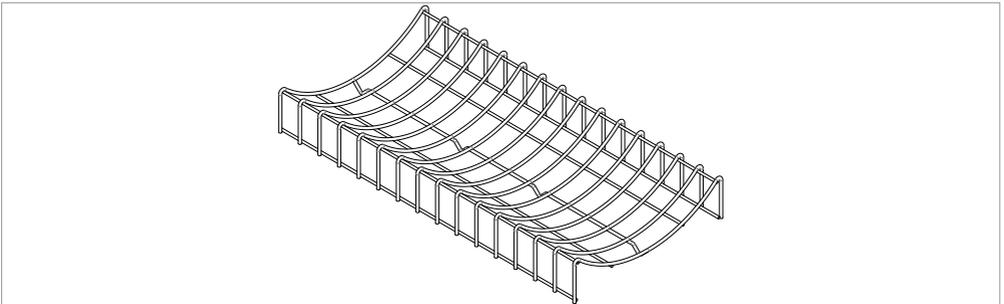
Per qualsiasi altro tipo d'anomalie di funzionamento del forno, **RIVOLGERSI AL RIVENDITORE AUTORIZZATO.**

Descrizione**TEGLIA ALLUMINIO**

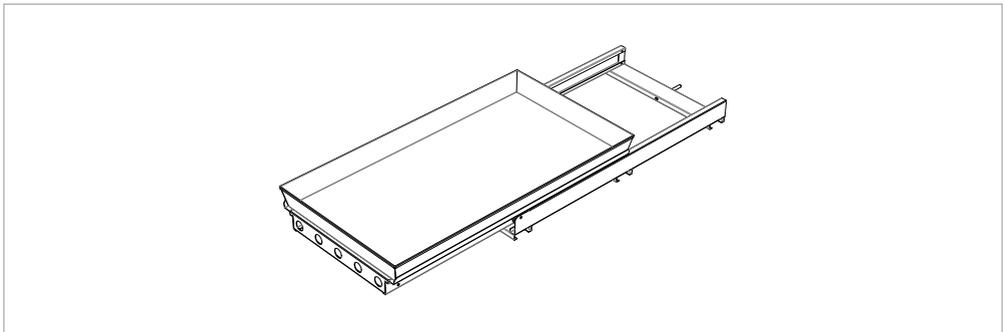
Si utilizza per contenere acqua quando si usa la Griglia Cottura o come contenitore dei cibi.

**KIT GRIGLIA PORCHETTA**

Si utilizza per cuocere grandi arrosti (tacchini, oca) o per cuocere la porchetta.

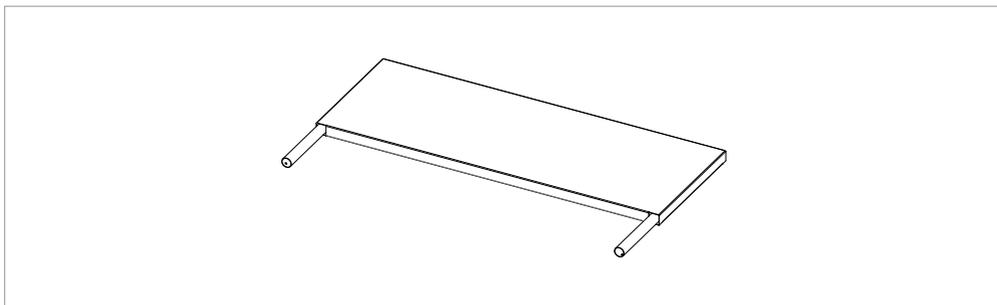
**CARRELLO PER TEGLIA**

Utile accessorio per estrarre la teglia senza far fatica.

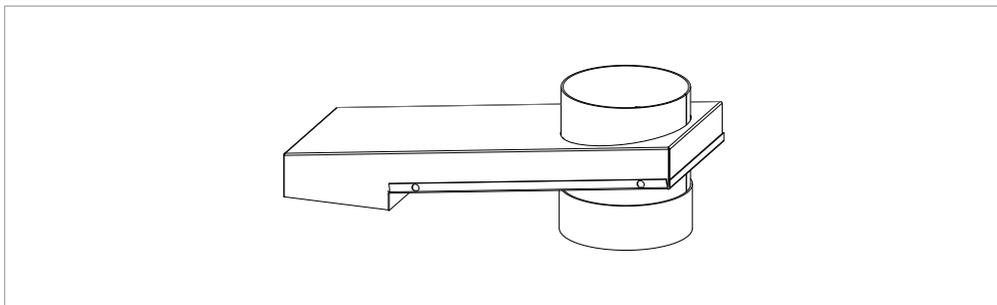


MENSOLA LATERALE (per forni con carrello)

Piano di lavoro da utilizzare come appoggio.

**COLLETORE VAPORE/FUMO**

Si utilizza per convogliare il vapore nello scarico fumi.



COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI

Qui di seguito vengono descritti alcuni esempi di come cuocere PIZZA - LASAGNE - ARROSTO - CROSTATA. In seguito sarà l'esperienza e la professionalità del (Cuoca/o) a far sì che i risultati siano eccellenti.

**NOTA!**

Direttamente nelle piane refrattarie si cuoce solamente la pizza ed il pane.

Per gli altri cibi usare sempre delle teglie da posizionare sempre sopra la griglia.

I tempi di cottura sono determinati dal volume dei cibi stessi.

Esempio:

Per cuocere un TACCHINO ci vogliono **due ore a 200/240°C.**

Per cuocere un POLLO ci vuole **un'ora a 200/240°C.**

Per cuocere una QUAGLIA ci vogliono **quindici/venti minuti a 200/240°C.**

Per cuocere delle LASAGNE ci vogliono **venti/trenta minuti a 220/250°C.**

NOTA!

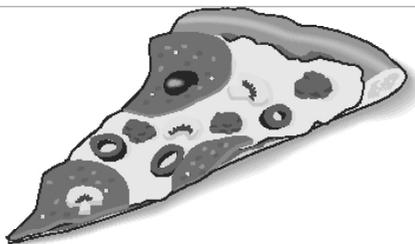
L'umidità all'interno della Camera di Cottura, può essere aumentata inserendo una ciotola con acqua.

L'umidità serve a migliorare la cottura e dare al cibo una doratura migliore.

TABELLA DI COTTURA INDICATIVA

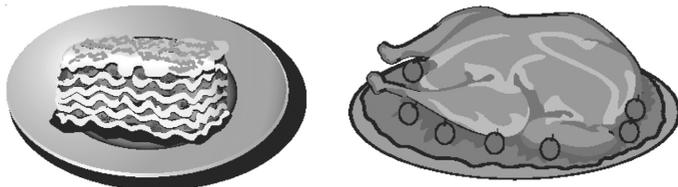
ALIMENTO	°C	TEMPO IN MINUTI.
TORTA	180 - 220 °C	15 - 30
PANE	220 - 250 °C	40 - 60
PESCE	200 - 240 °C	30 - 40
ARROSTO	200 - 240 °C	70 - 110
PIZZA AL TRANCIO	250 - 280 °C	15 - 20
PIZZA AL PIATTO	270 - 300 °C	2 - 3

PIZZA AL PIATTO

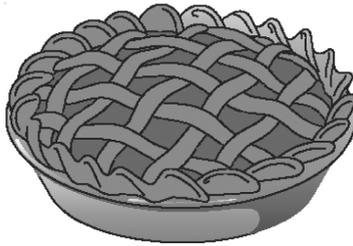


- Portare il forno a 270-300°C, accendere la ventilazione con il comando VENTILAZIONE (6) e mantenerlo per un'ora a questa temperatura.
- Inumidire la piana refrattaria con uno straccio.
- Introdurre nella CAMERA DI COTTURA, una ciotola di metallo o vetro con dell'acqua per aumentare l'umidità nel forno 10 minuti prima di infornare.
- Introdurre la pizza, posizionarla sopra la piana refrattaria e chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (E).
- Dopo due/tre minuti (dipende dalla farcitura) togliere la pizza.

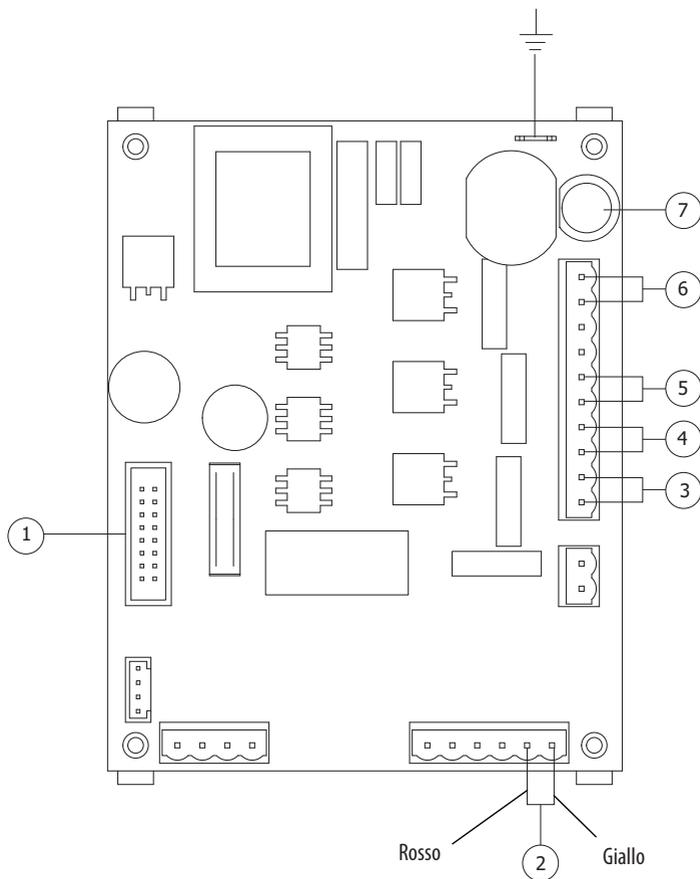
PASTA AL FORNO E POLLO ARROSTO



- Portare la temperatura del forno a 200/240 °C.
- Accendere la ventilazione.
- Raggiunta la temperatura, adeguare l'alimentazione della legna con poca quantità per mantenere la temperatura costante.
- Assicurarsi che non manchi l'acqua nella ciotola per l'umidità
- Posizionare la GRIGLIA nel piano desiderato.
- Posizionare la teglia sopra la GRIGLIA.
- Chiudere lo sportello della CAMERA COTTURA (A).
- Controllare che la temperatura non scenda e alimentare il forno secondo necessità.
- Attendere la cottura dei cibi senza muoverli ripetutamente.

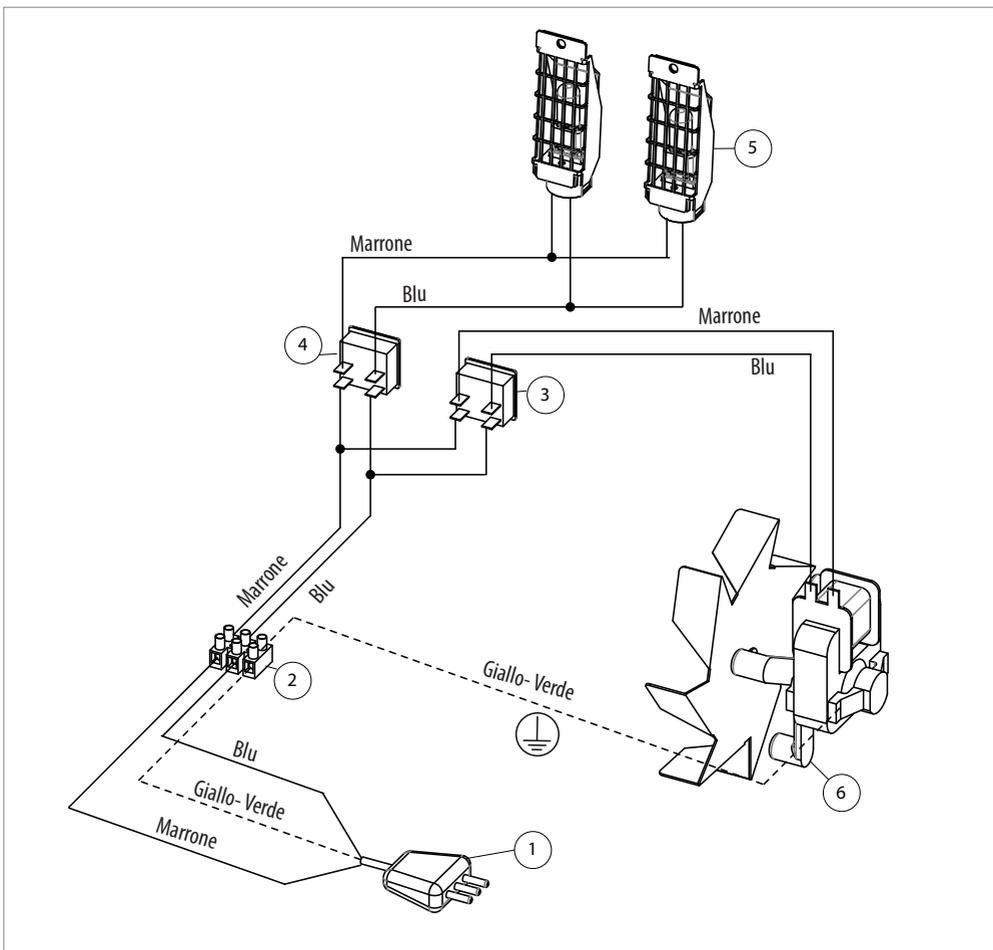
CROSTATA

- Portare il forno a 180/220°C.
- Mantenere la ventilazione accesa.
- Introdurre nella CAMERA DI COTTURA, una ciotola di metallo o vetro con dell'acqua per aumentare l'umidità nel forno.
- Attendere che la temperatura del forno arrivi a 180/220°C.
- Raggiunta la temperatura, spegnere la ventilazione con il comando (6), adeguare l'alimentazione.
- Togliere la ciotola con l'acqua.
- Posizionare la GRIGLIA nel piano desiderato.
- Posizionare la teglia con la CROSTATA sopra la GRIGLIA.
- Chiudere lo sportello della CAMERA COTTURA (E).
- Controllare che la temperatura della CAMERA DI COTTURA non scenda e alimentare il forno secondo necessità.
- Attendere la cottura della CROSTATA.



LEGENDA

- 1 - PANNELLO COMANDI
- 2 - SONDA TEMPERATURA CAMERA DI COTTURA
- 3 - LUCE FORNO
- 4 - VENTILATORE INTERNO FORNO
- 5 - VENTILATORE TERMOREGOLAZIONE
- 6 - ALIMENTAZIONE
- 7 - FUSIBILE

**LEGENDA**

- 1 - SPINA 230V-10A
- 2 - MORSETTI CONNESSIONI
- 3 - INTERRUTTORE VENTOLA CAMERA COTTURA 230V-16A
- 4 - INTERRUTTORE LUCI 230V-16A
- 5 - MODULO PORTALAMPADE 2 LAMPADE DA 230V-25W
- 6 - MOTORE VENTILAZIONE CAMERA COTTURA 230V-32W



MCZ GROUP S.p.A.

Via La Croce n°8

33074 Vigonovo di Fontanafredda (PN) – ITALY

Telefono: 0434/599599 r.a.

Fax: 0434/599598

Internet: www.mcz.it

e-mail: mcz@mcz.it