

Guide d'utilisation et d'installation



***Fours convection naturelle pyrolytique
références
2HF-40****

Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir !

*Ce guide comporte d'importants conseils de sécurité et d'utilisation ainsi que les performances dont est capable cet appareil.
Nous vous recommandons de le lire attentivement pour utiliser pleinement toutes les qualités techniques de cet appareil.
Pour que votre four reste en parfait état, nous vous donnons de précieux conseils pour son entretien et son nettoyage.*

Si une anomalie de fonctionnement devait se produire, nous vous recommandons de consulter votre spécialiste.

Le tableau de cuisson simple et précis joint à cette notice deviendra vite votre outil indispensable. Ces conseils d'utilisation vous permettront une cuisson parfaite tout en économisant de l'énergie.

REMARQUES IMPORTANTES

Respect de l'environnement

- En contribution à la protection de l'environnement, nous utilisons pour la documentation de votre appareil du papier blanchi, sans chlore, ainsi que du papier recyclé.
- Pour vous débarrasser de l'emballage de votre nouvel appareil prenez soin de respecter l'environnement.
- De par leur conception les emballages ne sont pas dangereux pour l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés : ce sont des produits écologiques.
En recyclant l'emballage, vous contribuez à une économie de consommation des matières premières et à une réduction du volume des déchets industriels et ménagers.

Branchement de l'appareil

- L'installation de votre appareil doit être faite par un spécialiste en suivant les recommandations de la partie installateur de cette notice.
- Respecter scrupuleusement les consignes d'encastrement du four, indiquées sur cette notice.
- Nous vous recommandons de lire attentivement les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson.

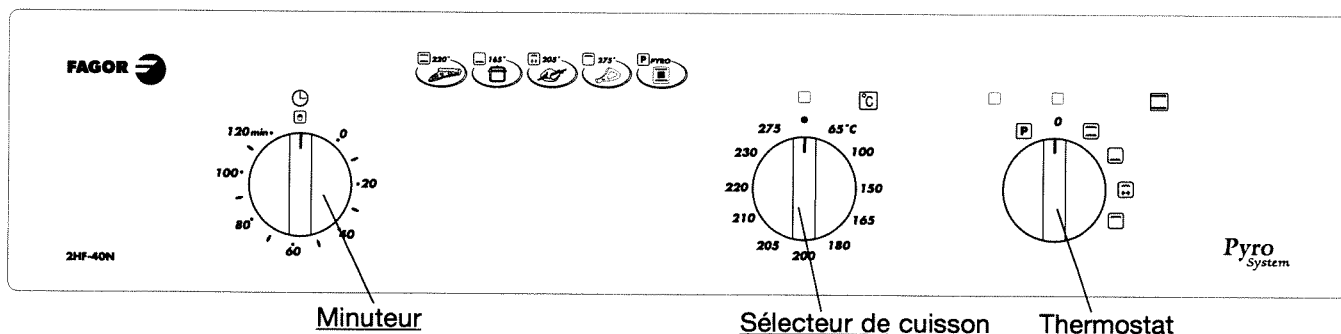
Consignes de sécurité

- Cet appareil a exclusivement une utilisation ménagère.
- Lors de cuisson avec graisse ou huile ne pas s'éloigner, ces matières peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
Ne pas stocker de matières inflammables dans le four, ni sur les zones de chauffe.
- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, assurez-vous que vous avez bien retiré tous les accessoires et les récipients du four.
N'activez jamais la fonction pyrolyse en laissant de la nourriture à l'intérieur du four car celle-ci s'enflammerait à cause des températures élevées nécessaires au processus de nettoyage.
- En branchant des appareils électroménagers sur une prise de courant située à proximité, assurez vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec des zones de chauffe, ni coincé dans la porte du four.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme séchoir, la ventilation avant du four ne pouvant alors se faire.
- En cas de panne retirer les fusibles de l'installation.

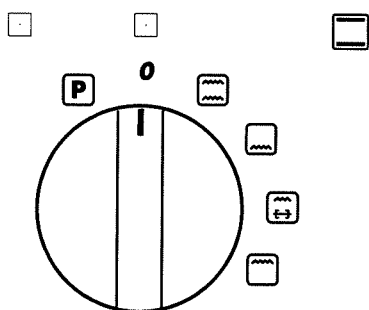
Conseils pratiques

- Pour éviter une concentration de chaleur, qui fausse les résultats de cuisson et endommage l'émail et le meuble d'encastrement :**
 - Ne poser aucun ustensile sur la sole du four.
 - Ne pas recouvrir les parois intérieures du four de feuille d'aluminium.
- Respecter les températures du tableau de cuisson,** afin d'éviter des salissures excessives dans votre four.
- Pour protéger l'émail de votre four :**
 - Ne pas remplir les moules à gâteaux jusqu'au bord lorsque vous faites un gâteau aux fruits. Les jus de fruits qui coulent risquent de faire des tâches indélébiles.
 - Ne pas verser de l'eau directement dans le four chaud.
- Pour protéger la porte de votre four et assurer sa bonne étanchéité :**
 - Ne pas s'appuyer sur la porte ouverte.
 - Laisser les joints de porte propres
- Pour toutes les cuissons au gril :**
 - Placer le met à cuire sur la grille.
 - Glisser la lèchefrite sous la grille ou directement sur la sole pour récolter les jus des cuissons et éviter les éclaboussures.
- Les cuissons se font porte fermée.**

Bandeau de commande





Sélecteur de cuisson





Tourner la manette du sélecteur vers la droite sur la position correspondant à la fonction choisie. (voir tableau de cuisson)

0 Position arrêt du four

 **Traditionnel :**
Les résistances de sole et de voûte fonctionnent
 Cette fonction s'utilise pour cuire les rôtis, les plats de légumes (gratin, tomates farcies, poisson, volaille et tartes).

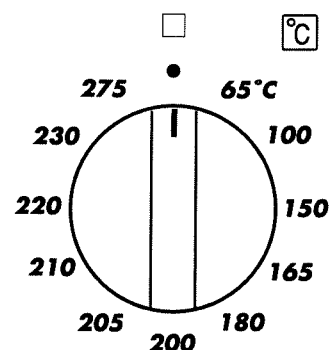
 **Sole :**
 La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous. Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...) les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

 **Gril moyen + TB**
 La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Cette fonction s'utilise pour rôti des pièces de viande (poulet, rôti) sur la grille.

 **Gril fort :**
 La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Cette fonction s'utilise pour griller des pièces de viande sur la grille. Idéal pour les toasts, le pain...


 **Pyrolyse**

Thermostat

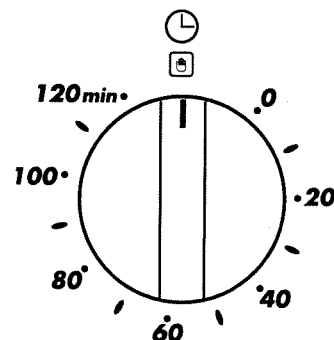


Tourner la manette du thermostat vers la droite sur la position choisie (voir tableau de cuisson).
 Le voyant au dessus de la manette s'allume chaque fois qu'un élément de chauffage est mis en marche sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

Arrêt



Pour arrêter la cuisson, remettre la manette du thermostat sur  et celle du sélecteur sur 0.
 La visualisation et l'éclairage s'éteignent.

Minuteur



Tourner la manette du minuteur vers la droite sur la position correspondant au temps désiré (voir tableau de cuisson).

Faire une cuisson immédiate

 Ramener la manette « minuteur » sur la position (manuel) 

 Choisir le mode de cuisson

Tourner la manette "sélecteur de cuisson" sur la position de votre choix

 Ajuster la température de cuisson

Tourner la manette "thermostat" pour ajuster la température selon votre recette.

Après ces actions, le four chauffe

Les voyants de thermostat et de sélection s'allument.

Faire une cuisson pendant une durée définie

 Choisir le temps de cuisson

Tourner la manette "minuteur" sur la position correspondant au temps de cuisson désiré

 Ajuster la température de cuisson

Tourner la manette "thermostat" pour ajuster la température selon votre recette.

 Choisir le mode de cuisson

Tourner la manette "sélecteur de cuisson" sur la position correspondant à la fonction choisie.


Après ces actions, le four chauffe: les voyants de thermostat et de sélecteur s'allument.

En fin de cuisson, la manette « minuteur » est sur la position 0 min.

NOTA :

Il n'y a pas de signal sonore de fin de cuisson

En fin de cuisson veillez à remettre :

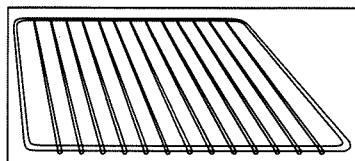
- la manette de thermostat sur « ● »
- la manette du sélecteur sur « 0 »
- la manette du minuteur sur «  » .

CASSEROLERIE

Nota

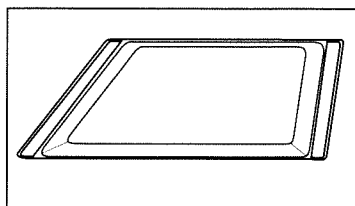
TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE DU FOUR FERMÉE, Y COMPRIS LES GRILLADES.

Votre four possède des gradins permettant de positionner sur 4 niveaux la casserolierie suivante .



Grille support

Elle sert à supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.



● Plat lèche-frite multi-usages

Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

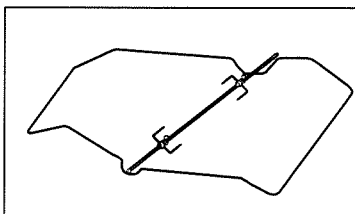
Il s'utilise pour la cuisson

de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Ne pas mettre directement dans le plat lèche-frite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.



● TOURNE-BROCHE

La cuisson au tourne-broche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Pour l'utiliser :

- Engager le berceau au 2^e gradin à partir du bas.
- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2^e pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.
- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- Ne pas oublier de mettre dessous le plat lèche-frite multiusages pour recueillir les graisses.

A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse

En fonction pyrolyse votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Les fumées et les odeurs dégagées sont détruites par leurs passages dans une cellule catalyseur.

Par mesure de sécurité la pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte.

Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur "CUISSON" sur ARRET.

Une fois que le processus est terminé, la porte restera bloquée jusqu'à ce que la température intérieure atteigne une température de cuisson.

**Pendant cette opération la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson.
Eloigner les jeunes enfants.**

RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :

- **Retirer tous les accessoires du four**, y compris la casseroles (grilles, plats lèchefrite multi-usages,...).

- **Enlever les débordements importants** qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.

Remarque :

Pendant la pyrolyse, il est déconseillé d'utiliser les foyers d'une table située au dessus du four.


En effet, par sécurité, un limiteur de température arrêtera le fonctionnement de la pyrolyse et l'intervention d'un technicien sera nécessaire pour réarmer le limiteur.

Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Cependant, si vous constatez des traces de saleté dans l'encadrement d'entrée du four ou dans la contre-porte, vous pouvez les nettoyer avec une éponge et un détergeant non abrasif.

Faire une pyrolyse immédiate

Pour économiser de l'énergie électrique et bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four, débiter, de préférence, une pyrolyse après une cuisson.

● **Positionner la manette "SELECTEUR DE CUISSON" sur la position  "Pyrolyse".**

● **Le minuteur doit être sur la position manuelle «  ».**

La durée de pyrolyse est de 2h 30 (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

● **Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.**

● **Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.**

● **La pyrolyse s'arrête automatiquement, le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.**

● **En fin de pyrolyse :**

- **Ramener la manette "SELECTEUR DE CUISSON" sur la position « 0 ».**

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laisser refroidir l'appareil et vérifier que la manette du sélecteur A est sur la position 0.

Entretien général

• Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

• Vitre de porte de four

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec une éponge ou un produit agressifs.

• Manettes de commande

Nettoyer à l'eau savonneuse les manettes de commande qui s'enlèvent au besoin en les tirant vers soi.

• Grille, et plat à gâteaux:

Utiliser une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif et jamais d'objets tranchants.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

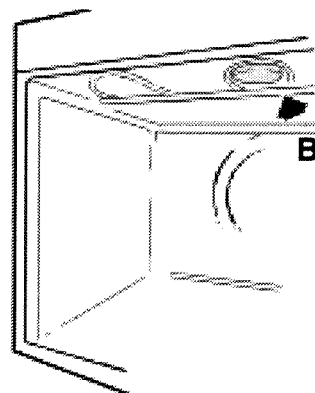
Changer la lampe

Attention!

Déconnecter l'appareil de la source d'alimentation avant de remplacer l'ampoule (EN 60335-2-6/1990).

Tourner le hublot **B** vers la gauche d'un quart de tour.

Dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule de mêmes dimensions résistant à la chaleur (300°C) culot E14 - 15 ou 25 W.



POUR L'INSTALLATEUR

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils de cuisson. C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins. Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de notre société.

COMMENT ENCASTRER LE FOUR ?

Le four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables.

La maîtrise parfaite de cette circulation d'air implique que vous teniez compte des éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne, puisque la sortie d'air chaud se fait vers l'avant.

- Les dimensions d'encastrement doivent être adaptées (voir schéma ci-contre).

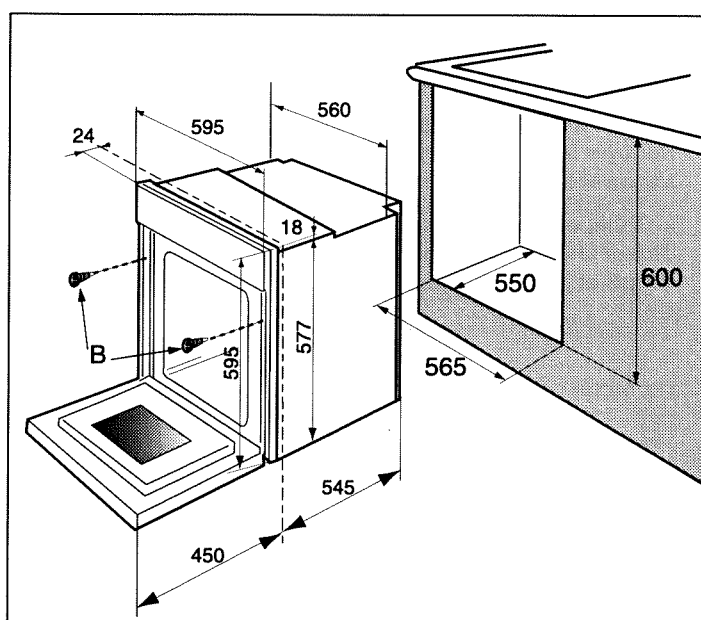
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).

- La partie postérieure des meubles d'encastrement ne doit comprendre aucune saillie tels que les renforts en bois dans le meuble, les tubes d'installation de gaz, les prises électriques, etc...

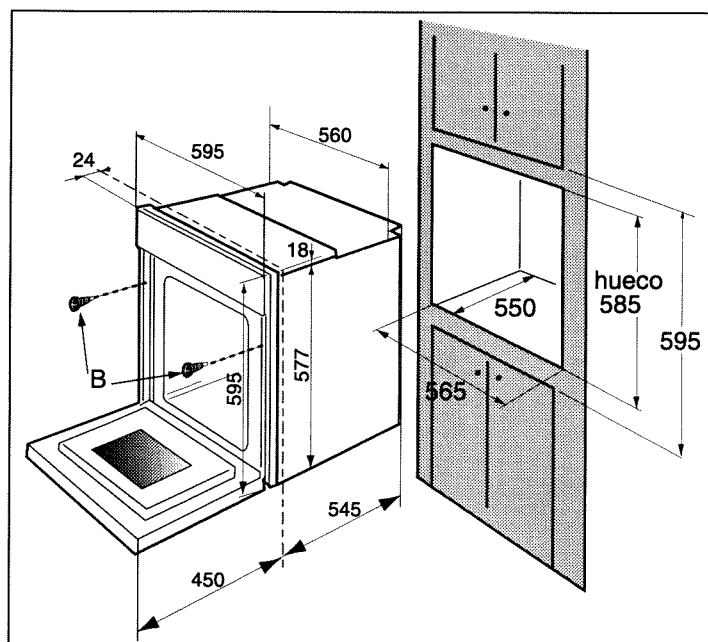
- La distance entre le four et les parois du meuble, à gauche et à droite, doit être égale pour être bien centré par rapport aux portes du meuble voisin ; cette distance doit être au moins de 2 mm.

- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de diamètre 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

Plan de travail



Meuble en colonne



Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement 220-240 V ~ 50 Hz

Puissance électrique totale absorbée 3,365 kW

Puissance nominale du grilloir 2,135 kW

Consommation d'énergie

- de montée à 200°C 0,45 kWh

- de maintien pendant une heure à 200°C ... 0,65 kWh

TOTAL 1,10 kWh

Nettoyage pyrolyse

- 80 minutes 3,10 kWh

- 2 heures 30 4,60 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur 43 cm

Hauteur 31,5 cm

Profondeur 38,5 cm

Volume utile 56 litres

COMMENT RACCORDER LE FOUR ?

Raccordement au réseau

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de l'installation doit être de 16 Ampères.

- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre \equiv) qui doivent être raccordés sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre \equiv normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre \equiv de l'installation.

- Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre \equiv inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Cordon d'alimentation

- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation H05 VVF à trois conducteurs de 1,5 mm² et ils doivent être branchés sur 230 V monophasé, le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne terre \equiv de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

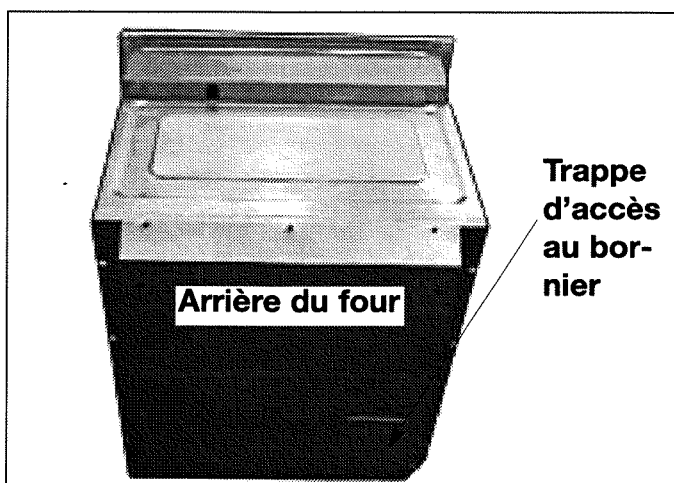
- Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court) sans démonter le four.

Pour cela, il faut :

-couper, à l'aide d'une pince, la fixation des 4 coins de la trappe à la tôle arrière du four

-dévissier le cordon et revisser les 3 vis de fixation du bornier, vous pouvez utiliser des câbles de type H05 RRF, H05 RNF ou H05 VVF.

-remettre la trappe en place de façon à obturer complètement l'ouverture à l'aide de 2 vis à tôle de diamètre 4 mm et d'une longueur de 15 mm.



SERVICE APRÈS-VENTE

- Pour bénéficier de la garantie sur votre four, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - CONNAISSANT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
 - APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,
 - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

TABLEAU DE CUISSON

* Dans ce cas, il est préférable d'enfourner four chaud.

Equivalence chiffre							
Chiffre	1-2	3-4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTREES						
LEGUMES						
PIZZA *	[]	230 °C	2e	PLAT A GATEAUX	20-25 min	SELON EPAISSEUR
QUICHE LORRAINE *	[]	220 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	
SOUFFLE FROMAGE *	[]	180 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	50 min	SELON DIAMETRE DU MOULE
GRATIN DAUPHINOIS	[]	200 °C	2e	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITE
TOMATES FARCIES	[]	200 °C	2e	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES *	[]	230 °C	3e	PLAT SUR GRILLE	20-25 min	
POISSONS						
DORADE	[]	220 °C	2e	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX *	[]	275 °C	3e ou 4e	POSES SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	LECHEFRITE 1ER GRADIN
VIANDES						
COTES D'AGNEAU *	[]	275 °C	4e	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LECHEFRITE 1ER GRADIN
GIGOT *	[]	220 °C	1er	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
ROTI DE BOEUF *	[]	230 °C	1er ou 2e	PLAT SUR GRILLE	10-15 min/500g	
ROTI DE PORC/VEAU *	[]	220 °C	1er ou 2e	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET	[]	220 °C	1er	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN	[]	220 °C	1er	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
POULET	[]	205 °C	T.BROCHE			
PATISSERIES						
BRIOCHE *	[]	165 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	
CAKE *	[]	165 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	55-60 min	
QUATRE-QUARTS *	[]	165 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	55 min	
CHOUX *	[]	180 °C	1er	PLAT A GATEAUX	45 min + 5 MIN FOUR ETEINT	
SABLÉS *	[]	180 °C	3e	PLAT A GATEAUX	12-15 min	
TARTE FRUITS JUTEUX *	[]	220 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
TARTE POMMES *	[]	220 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
PATE FEUILLETEE *	[]	230 °C	3e	PLAT A GATEAUX	10-15 min	
OEUF AU LAIT	[]	165 °C	2e	PLAT A GATEAUX	25 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

Conseil pour la réussite de vos pâtisseries

Cuisson des pâtisseries

- Si le dessus est foncé alors que le dessous est très clair, votre cuisson manque de chaleur du bas :
 - Descendez le gâteau dans le four.
 - Utilisez un moule foncé.
 - Réduisez le réglage du thermostat.
- Si le dessus est clair alors que le dessous est foncé, votre cuisson souffre d'un excédent de chaleur du bas :
 - Remontez le gâteau dans le four.
 - Utilisez un moule clair.
 - Réduisez le réglage du thermostat.
- Si l'extérieur est trop cuit alors que l'intérieur ne l'est pas assez ou si le brunissage n'est pas uniforme, votre cuisson s'est faite à température trop élevée :
 - Réduisez le réglage du thermostat.
 - Augmenter le temps de cuisson.
- Si l'extérieur est trop desséché alors que sa couleur est bonne, votre cuisson a été trop longue, elle s'est effectuée à une température trop basse :
 - Réduisez le temps de cuisson.
 - Augmenter le réglage du thermostat.

Cuisson des viandes

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand, les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et de poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

En cours de cuisson, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches et les volailles garderont leur moelleux.

Si le rôt est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

- Rôti de boeuf de 10 à 15 min pour 500 g
- Rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g
- Rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g

Pour les grillades, enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse, appliquée au pinceau, régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher".

Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.










Renseignements complémentaires

Les moules en tôle noire, avec intérieur anti-adhésif et les moules dorés sont les mieux adaptés parce qu'ils emmagasinent rapidement la chaleur et la transmettent à la pâte, ce qui signifie pour vous : temps de cuisson plus courts, consommation d'énergie plus faible.

Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est à dire qu'ils la repoussent. Les gâteaux préparés dans ces moules ne sont pas aussi dorés et leur temps de cuisson sera plus long. Il est recommandé de ne pas utiliser des moules en fer blanc pour faire de la pâtisserie avec la convection naturelle.

TABLEAU DE CUISSON

Recettes complémentaires

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPÉRATURE CONSEILLÉE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES CHAMPIGNONS POIVRONS ROUGES PAËLLA	 	230°C 230°C 230°C	4ème 2ème 1ème	LÈCHEFRITE LÈCHEFRITE GRILLE	15 mn 20 mn 35 mn	350 gr. 20 pièces 8 pièces pour 8 personnes
POISSONS COLIN SOLE SAUMON LANGOUSTINES	  	230°C 230°C 230°C 230°C	2ème 2ème 3ème 4ème	LÈCHEFRITE LÈCHEFRITE LÈCHEFRITE LÈCHEFRITE	20 mn 25 mn 12 mn 8 mn	1.5 Kg 1 Kg 4 tranches 18 pièces 700 g
VIANDES CAILLES VIANDE ENROULÉE HACHÉ DINDE		230°C 230°C 230°C	4ème 2ème 1er	LÈCHEFRITE LÈCHEFRITE LÈCHEFRITE	10-12 mn 30 mn 2 heures	6 pièces coupées en 2 1 Kg 3 Kg (20 mn par tranche de 500 g)
DESSERTS POMMES AU FOUR TARTE AUX AMANDES TARTE AU FROMAGE BLANC	  	180°C 180°C 165°C	2ème 2ème 2ème	LÈCHEFRITE GRILLE GRILLE	30 mn 20 mn 35 mn	8 pièces 1.5 Kg Moule diam. 28 cm Moule diam. 28 cm

Use and Installation Notes



***Natural Convection Pyrolytic Ovens
References
2HF-40****

Cooking becomes a pleasure with this appliance !

This booklet contains important advice concerning safety and use as well as the performance of this appliance.

We recommend reading this carefully in order to fully use all the technical qualities of this appliance.

In order to keep your oven in perfect condition, we give you precious advice on how to maintain and clean it.

In the event of a malfunction, we recommend consulting a specialist.

The simple and accurate table of cooking times attached will soon become an essential tool. Its advice on use will allow you to cook to perfection while saving energy.

IMPORTANT NOTES

Respect of the Environment

- To contribute to the protection of the environment we use chlorine-free white paper and recycled paper for the documentation of your appliance.
- Please respect the environment when you throw away the packaging of your appliance.
- Because of the way they are made, the packaging materials are not harmful for the environment; they can be reused or recycled: they are ecological products. By recycling the packaging material you contribute to reducing the consumption of raw materials and decreasing the volume of household and industrial waste.

Connecting the Appliance

- Your appliance must be installed by a specialist following the instructions in the installer's notes in this booklet.
- Carefully follow the instructions for recessing the oven.
- We recommend reading the following pages carefully to get the best out of your cooking appliance.

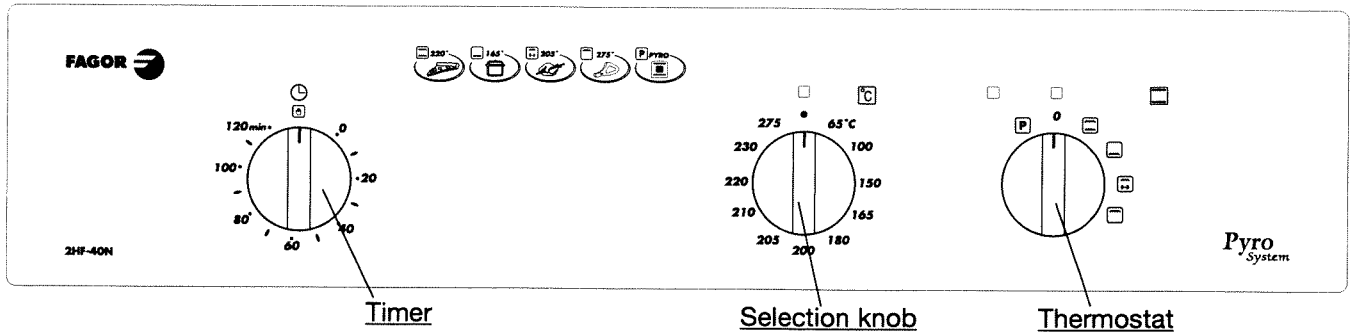
Safety Measures

- This appliance is exclusively for household use.
- When cooking with fat or oil does not leave unattended, these may catch fire if overheated. Do not keep inflammable products either in the oven or on the heated areas.
 - Before using the self-cleaning function, make sure you have withdrawn all the accessories and dishes from the oven.Never activate the self-cleaning function with food in the oven because this will catch fire due to the high temperatures required to clean the oven.
- When plugging electrical appliances to a socket in the vicinity, make sure the power cable is neither in contact with heated areas nor caught in the oven door.
- Do not use the oven door handle to dry cloths, this impedes the ventilation of the oven.
- In the event of a failure, withdraw the fuses from the installation.

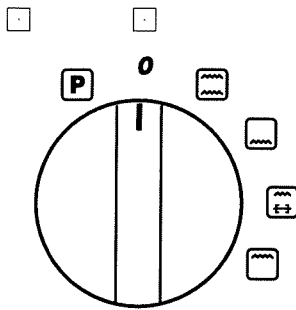
Practical Advice

- In order to avoid a concentration of heat which modifies the results of the cooking and damages the enamel and the recess furniture :**
 - Do not place any utensils on the floor of the oven.
 - Do not cover the inner walls with aluminium foil .
- Follow the temperature on the table of cooking times,** to avoid excessive stains in your oven.
- To protect the enamel in your oven:**
 - Do not fill cake moulds to the rim when you are baking fruitcakes. The juice from the fruit may run and make persistent stains.
 - Do not pour water directly into the hot oven.
- To protect the door and guarantee the watertightness of the oven:**
 - Do not lean on the open door.
 - Keep the door joints clean.
- When cooking with the grill:**
 - Place the food on the rack or the spit.
 - Slide the dripping-pan either under the grill or directly on the floor to collect all the cooking juices and avoid spattering.
- Cooking is done with the door closed.**

The Control Strip



The Selection Knob



Turn the selection knob to the right, to the position corresponding to the required function.

0 Oven is off



Traditional :

The floor and roof resistors in the oven are functioning.

This mode is used to cook roasts; vegetable dishes (au gratin, stuffed baked tomatoes, poultry and tarts).



The floor :

The lower resistor performs the cooking.

This mode is recommended for cooking pizzas, quiches, juicy fruit tarts, milk loaves, cakes... Wet cake mixes are perfectly cooked underneath. Yeast doughs (milk loaves); risen cake mixtures and soufflés are not prevented from rising by a crust.



Medium Grill and Spit:

The upper resistor does the cooking.

This mode is used to roast meat (chicken, joints) on the rack.



High Grill:

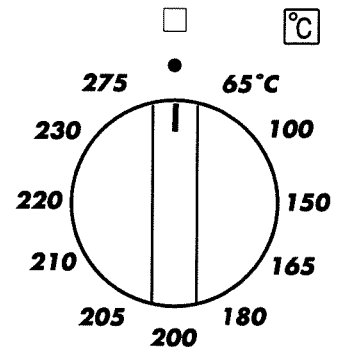
The upper resistor performs the cooking.

This mode is used to grill pieces of meat on the rack. Ideal for making toasted bread...



Pyrolysis

Thermostat



Turn the thermostat knob to the right to the selected setting (see table of cooking times).

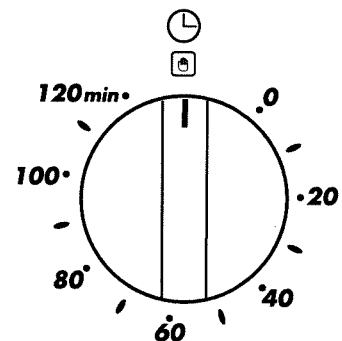
The display lamp above the knob lights up each time a heating element is turned on by the thermostat to reach or maintain the temperature corresponding to the selected setting.

Switching Off

To stop the cooking, turn the thermostat knob back to **0** and the selection knob to **0**.

The display and oven lamps switch off.

The Timer



Turn the timer knob to the right to the setting corresponding to the chosen time (see table of cooking times).

Cooking without the Timer

☞ Turn the timer knob to manual setting. 

(manual).

☞ Choose the cooking mode.

Turn the cooking selection knob to the chosen setting.

☞ Adjust the cooking temperature.

Turn the thermostat knob to adjust the temperature according to your recipe.

Following these operations your oven will start heating.
The thermostat and selection lamps will light up.

Cooking with the Timer

☞ Choose the time of cooking.

Turn the timer knob to the setting corresponding to the chosen time of cooking.

☞ Adjust the temperature of the cooking

Turn the thermostat knob to adjust the temperature according to your recipe..

☞ Choose the cooking mode.




Turn the cooking selection knob to the chosen setting.

Following these operations your oven will start heating:
The thermostat and selection lamps will light up.

At the end of cooking the timer is set on 0 min.

Note:
there is no ringing at the end of the cooking.

When cooking is over remember to turn back to stop:

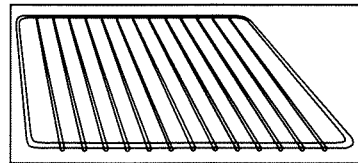
- the thermostat knob «  »
- - the selection knob «  »
- the timer knob «  » .

Accessories

Note:

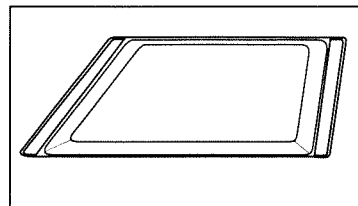
ALL COOKING, INCLUDING GRILLING, IS CARRIED OUT WITH THE OVEN DOOR CLOSED.

Your oven has four runners making it easy to place the following accessories on the four levels.



The rack

It bears all the dishes and cake moulds to be cooked or browned.



• The multi-purpose dripping-pan.

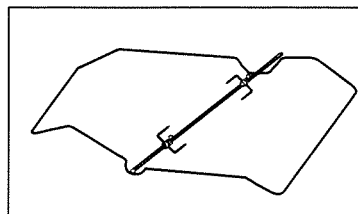
It can be used for making cakes and thus has a slanted edge.

It is used for cooking pastry such as choux pastry ,

meringues, madeleines, puff pastry ...

When inserted in the runner under the grill it collects the cooking juices and fat from the grilled meat.

It can also be used half filled with water as a bain-marie. Do not place meat or joints directly on the multi-purpose dripping pan because this would cause a great deal of spattering on the oven walls and would produce a lot of smoke.



• THE SPIT

Cooking with the spit is very practical. In particular it cooks meat evenly and makes it savoury.

To use it:

- Insert the cradle of the spit in the second runner from the bottom of the oven;
- Thread one set of the prongs on the central rod, push the central rod through the meat, push the second set of prongs on, centre the roast and secure the tines tight with the screws.;
- Push it slightly to insert the tip of the central rod into the drive shaft located at the back of the oven.;
- Do not forget to place multi-purpose dripping pan underneath to collect the fat.

What cleaning with pyrolysis means

In pyrolysis mode your oven cleans itself by destroying at a high temperature the fatty residues, from spillage and spattering.

The smoke and smells produced pass through a catalyst and are thus eliminated.

As a safety measure pyrolysis only takes place when the oven door is automatically locked.

As soon as the temperature inside the oven is higher than the cooking temperature, it is impossible to open the door even by turning the selection knob on ON or OFF.

Once the process is over the door will remain locked until the inner temperature falls to a cooking temperature.

During this operation the facade of the oven becomes hotter than during cooking. Keep young children away.

RECOMMENDATIONS

Before proceeding with the cleaning, please take the following precautions:

- **Withdraw all the accessories from the oven**, including the racks, multi-purpose dripping pan ...

- **Wipe away any important spillage** stains in order to avoid fire or producing excessive smoke.

Note:

During pyrolysis it is not advised to use a hob located above the oven.

Indeed as a safety measure a temperature resistor device would stop the functioning of the pyrolysis and a technician would be required to reinitialise the device.

On opening the oven door after pyrolysis, some white deposits can be found on the inner walls. To remove them, simply wipe with a damp sponge when the oven has cooled down completely.

- However if you notice any dirty marks in the oven door-frame or on the inner door you can clean these with a sponge and non-abrasive detergent.

Proceeding with a Pyrolysis

To save electric energy and take advantage of the heat already accumulated in the oven, preferably start a pyrolysis after using the oven.

● **Set the Selection knob on position  "Pyrolysis".**

● **The timer must be on the manual setting «  ».**

Pyrolysis lasts 2h30 (this time can not be modified). This takes into account the time it takes for the oven to cool down until the release of the door..

● **During the pyrolysis cycle the lock display lamp is on to indicate the door cannot be opened.**

● **The thermostat display lamp is on when the oven is heating.**

● **Pyrolysis stops automatically.** It is possible to open the oven door when the lock lamp switches off.

● **At the end of the pyrolysis:**

- Turn the selection knob back to « 0 ».

Before cleaning your oven manually, let it cool and make sure the Selection knob A is on the O setting.

General Maintenance

- **Polished metal, painted or enameled surfaces.** Use any commonly found cleaning product recommended for cleaning polished metal.
- **Glass insert in door.** After cooking which has caused spattering, it is highly recommended to clean the inside of the glass with a non-abrasive product. The metal crosspieces of the oven should not be cleaned with a sponge or corrosive product.
- **The Control Knobs.** Clean the control knobs, which can be removed by pulling them upwards, with soapy water.
- **The rack and cake dish.** Use a sponge with any common non-abrasive cleaning product and never use any sharp instruments

Generally speaking, scouring powders and scouring pads should not be used.

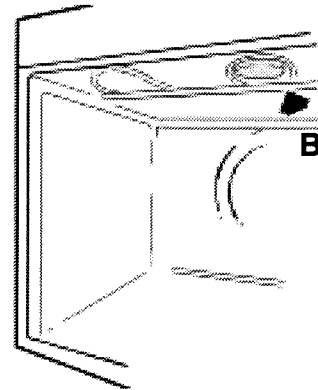
Changing the Oven Lamp

Caution!

Disconnect the appliance from the power supply before replacing the bulb. (EN 605335-2-6/1990).

Turn the window **B** a quarter of a turn to the left.

Unscrew the bulb and replace it with a bulb of the same size which is heat resistant (300°C), base E14-15 or 25 watts.



INSTALLER'S NOTES

As a specialist, you alone have the competence to install and connect cooking appliances. This is why our guarantee only and exclusively covers appliances whose installation and connection will have been carried out under your care, in compliance with the regulations in force.

Non-compliance with this condition will engage the responsibility of the installer, and not that of our company.

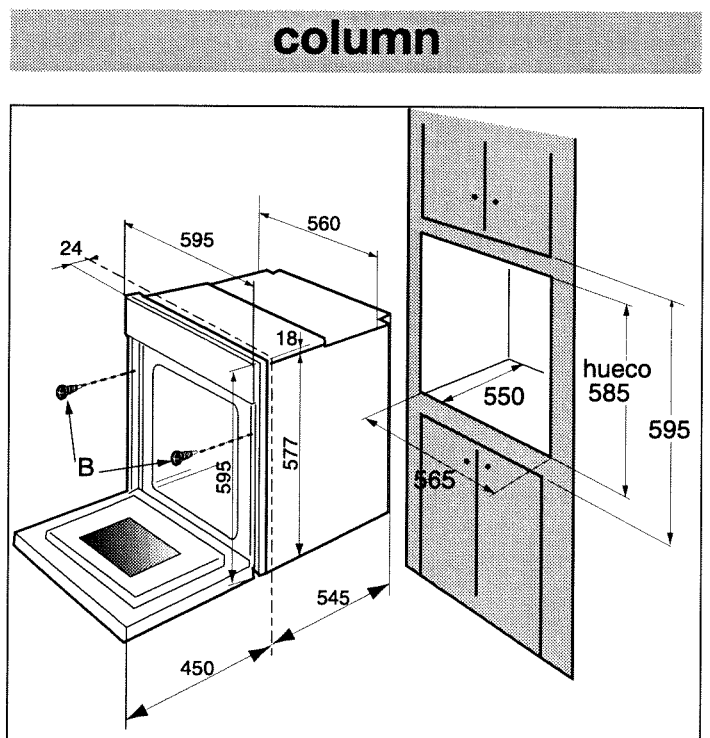
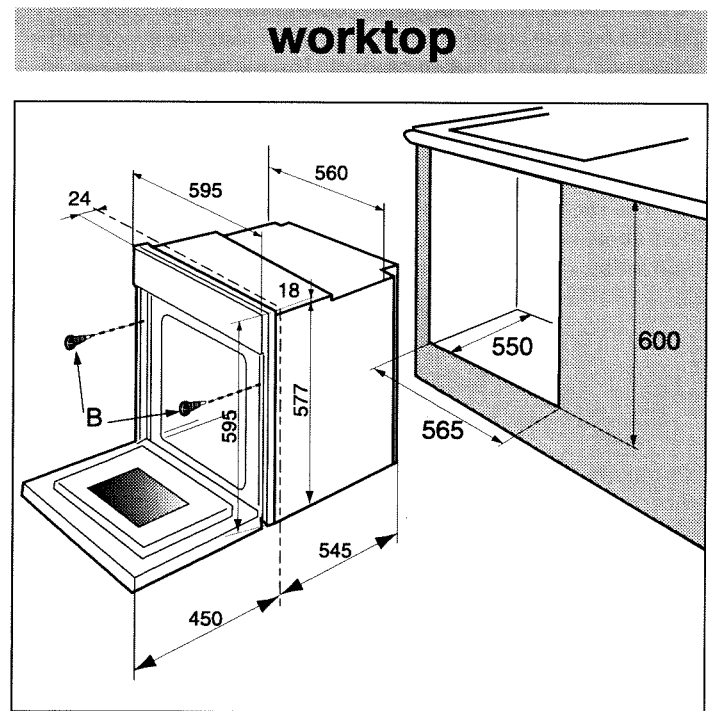
HOW TO RECESS THE OVEN

The oven has an optimised air flow which give remarkable cooking and cleaning results.

Perfect mastery of this ventilation implies you must consider the following elements:

- The oven can be either fitted under a worktop or in a column as the hot air outlet is at the front of the oven.
- The dimensions for recessing must be adjusted (figure 1).
- The recess furniture must be made of heat-resistant material (or coated with such).
- The back of the recess furniture must not have any protruding parts such as wooden reinforcements in the furniture, gas pipes, electric sockets...
- The distance between the oven and the sides of the furniture to the right and left must be the same, so that it is well centred with relation to the neighbouring furniture: This distance must be at least equal to 2mm.
- For more stability, fix the oven in the furniture by means of the 2 screws in the holes provided in the lateral uprights.

Beforehand drill a 3mm hole in the side of the furniture to avoid splintering the wood.



Technical Features

Voltage 220-240 V ~ 50 Hz
 Total absorbed electric power..... 3,365 kW
 Nominal power of the grill..... 2,135 kW

Energy Consumption

- Heating to 200°C..... 0,45 kWh
 - Maintaining at 200°C for 1 hour..... 0,65 kWh
TOTAL 1,10 kWh

Pyrolysis cleaning

- 80 minutes 3,10 kWh
 - 2 hours 30 4,60 kWh

Usable dimensions of the oven

Length 43 cm
 Height 31,5 cm
 Depth 41,5 cm

Usable Capacity..... 56 litres

INSTALLER'S NOTES

HOW TO CONNECT YOUR OVEN

Connecting to the mains

- Before connecting, make sure the wires of your installation have a sufficiently wide section to supply the appliance normally (section must at least be equal to that of the power cable). The fuse of your installation must be 16 amps minimum.

- The electrical connection is performed before fitting the appliance in the recess..

- The oven must be connected with a (standardised) power cable with three 1.5mm² conductors (2 live and earth \oplus) These in turn must be connected to the 230V single-phase supply by means of a standardised CEE 7, 2 live + earth \oplus plug or a multi-pole holder device having contact distance openings of at least 3mm. The green-yellow protection wire is linked to the contact block in the appliance and must be connected to the earth \oplus earth in the installation.

- We are not liable in the event of an accident following a non-existent, faulty or wrongful connection to the earth \oplus .

The Power Cable

- The ovens are delivered with an H 05 VVF power cable with three 1.5mm² conductors and must be connected to the 230V single-phase supply. The protective (green-yellow) wire is connected to the earth \oplus contact of the appliance. The neutral (blue) wire of the oven must be connected to the neutral of the mains.

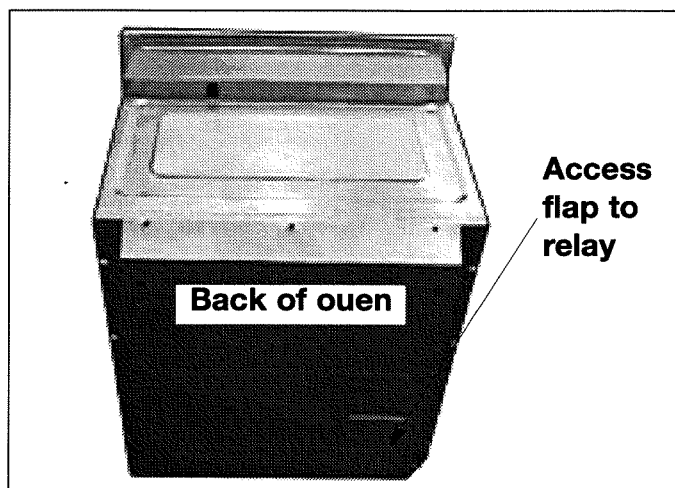
- You may change the power cable (if it is too short) without dismantling the oven.

To do this:

-- Using a pair of pliers cut the 4 corner fastenings of the metal flap at the back of the oven.

-- Unscrew the lead and screw the 3 fixing screws of the terminal unit (you may use H 05 RRF, H 05 RNF or H 05 VVF cables).

-- Replace the flap to shut the opening off completely with two metal 4mm diameter, and 15mm long screws.



AFTER SALES SERVICE

- To benefit from our guarantee, do not forget to ask your retailer-installer to date and sign your certificate of guarantee.
- A qualified technician must carry out all servicing. Only our brand agents and distributors:
 - KNOW THE APPLIANCES PERFECTLY WELL,
 - APPLY OUR METHODS OF ADJUSTMENT, MAINTENANCE AND REPAIR.,
 - EXCLUSIVELY USE ORIGINAL SPARES.
- **Any operation for an installation or use, which is not in compliance with the directives in these notes, will not be accepted under the terms of the maker's guarantee and will definitely suspend it.**
- In the event of a complaint or an order for spare parts from the distributor, please give the complete references of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information features on the rating plate fixed on metal body of the appliance or on the certificate of guarantee.
- The descriptions and characteristics featured in this document are given for information only and are without obligation on our behalf. Indeed, as we are concerned with the quality of our products we reserve the right to carry out any modifications or improvements without notice.

TABLE OF COOKING TIMES

Equivalence: thermostat setting → in °C							
Setting	1 - 2	3 - 4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

RECIPES	MODE	RECOM. SETTING	RUNNER	ACCESSOIRES	TIMES	REMARKS
STARTERS						
VEGETABLES						
PIZZA *	FLOOR	230 °C	2nd	CAKE MOULD	20 -25 min	DEPENDING ON SIZE
QUICHE *	FLOOR	220 °C	1st	MOULD ON RACK	35-40 min	
CHEESE SOUFFLE *	FLOOR	180 °C	1st	MOULD ON RACK	50 min	DEPENDING ON DIAMETER OF MOULD
POTATOES AU GRATIN	TRADITIONAL	200 °C	2nd	DISH ON RACK	45-50 min	DEPENDING ON QUANTITY
BAKED TOMATOES	TRADITIONAL	200 °C	2nd	DISH ON RACK	40-45 min	
GRILLED TOMATOES*	GRILL	230 °C	3rd	DISH ON RACK	20-25 min	
FISH						
SEA-BREAM	TRADITIONAL	220 °C	2nd	DISH ON RACK	25-30 min	DEPENDING ON SIZE
MACKEREL *	GRILL	275 °C	3rd OR 4th	ON THE RACK	6-7 min PAR FACE	DRIPPING PAN ON 1ST RUNNER
MEAT						
LAMB CHOPS *	GRILL	275 °C	4th	CHOPS ON RACK	5-6 min PAR FACE	DRIPPING PAN ON 1ST RUNNER
LEG OF LAMB*	TRADITIONAL	220 °C	1er	DISH ON RACK	15 min/500g	
ROAST BEEF *	TRADITIONAL	230 °C	1st OR 2nd	DISH ON RACK	10-15 min/500g	
ROAST PORK / VEAL *	TRADITIONAL	220 °C	1st OR 2nd	DISH ON RACK	35-40 min/500g	
CHICKEN	TRADITIONAL	220 °C	1st	DISH ON RACK	25 min/500g	
GUINEA FOWL / RABBIT	TRADITIONAL	220 °C	1st	DISH ON RACK	20-25 min/500g	
CHICKEN	GRILL	205 °C	SPIT			
PASTRY						
MILK BREAD *	FLOOR	165 °C	1st	MOULD ON RACK	35-40 min	
CAKE *	FLOOR	165 °C	1st	MOULD ON RACK	55-60 min	
POUND CAKE *	FLOOR	165 °C	1st	MOULD ON RACK	55 min	
CHOUX PASTRY *	FLOOR	180 °C	1st	CAKE DISH	45 min + OVEN OFF 5MIN	
BISCUITS *	TRADITIONAL	180 °C	3rd	CAKE DISH	12-15 min	
JUICY FRUIT TART *	TRADITIONAL	220 °C	1st	MOULD ON RACK	40-45 min	28CM DIAMETER MOULD
APPLE TART *	TRADITIONAL	220 °C	1st	MOULD ON RACK	40-45 min	28CM DIAMETER MOULD
PUFF PASTRY *	TRADITIONAL	230 °C	3rd	CAKE DISH	10-15 min	
BAKED EGG CUSTARD	TRADITIONAL	165 °C	2nd	CAKE DISH	25 min	6 RAMEKINS IN A BAIN-MARIE

* In this case, it is preferable to place in a hot oven.

Tips for successful cake making

Baking cakes

- 1 - S1. If the top is dark but underneath it is much lighter, your cooking requires more heat below the cake:**
 - Lower the cake in the oven.
 - Use a dark-coloured mould.
 - Reduce the thermostat setting.
 - 2 - 2. If the top is light yet the bottom is dark, your cooking requires less heat under the cake:**
 - Place the cake higher in the oven.
 - Use a light-coloured mould.
 - Reduce the thermostat setting.
 - 3 If the exterior is too cooked whilst the interior is not cooked enough, or the browning is not regular, your cooking requires a lower temperature.**
 - Reduce the thermostat setting.
 - Increase the time of cooking.
 - 4 If the exterior is too dry although the colour is right, your cooking has taken too long, and the temperature was too low.**
 - Increase the thermostat setting.
- Reduce the time of cooking.

Cooking Meat

Choose a dish suitable for the size of the piece of meat; if it is too large the juices will burn and it will be impossible to make a sauce.

It is better to choose earthenware because glassware causes more spattering of fat. Every type of meat must stand at least an hour at room temperature

Before placing in the oven, wipe and then roll it in a small amount of oil (a teaspoonful) with salt and pepper (except for beef, which must be seasoned at the end of cooking as salt brings out the blood and dries it). Roasts must often be wrapped in bard, which prevents a golden crust coating the meat. This must be avoided on red meat as it causes smells and smoke, but it is however useful on certain cuts of meat, which may become dry through cooking such as cushion of veal or fillet of pork.

During cooking, basting beef or lamb is not necessary, however poultry, pork and veal will be all the better if they are regularly basted with cooking juices. Add a few spoonfuls of warm water to the dish to avoid burning the juices.

At the end of cooking, it is essential to let the meat stand once it has been removed from the oven. Wrap it in aluminium foil (shiny side towards the meat). This helps relax the fibres, and evens the colour. White meat and poultry will remain tender.

If the roast is long but small in diameter, the recommended cooking time for 500g must be reduced.

- 10 to 15 min. per 500g for roast beef
- 35 to 40 min. per 500g for roast pork
- 30 to 40 min. per 500g for roast veal

When grilling, brush the pieces to be grilled with a little oil; this oily film makes the distribution of heat regular and avoids sticking.

Grilled red meat does not require scoring. It is recommended to use a spatula and not a fork to turn the meat over.








Additional Information

Black metal cake moulds coated with non-stick material on the inside and golden moulds are better adapted because they store the heat quickly and transmit it to the mixture, which means you obtain shorter cooking times and a lower energy consumption.

Tin moulds reflect the heat, that is to say they repel it. Cakes cooked in these moulds are not as golden and their cooking time is longer. It is recommended to not use tin moulds for baking with a natural convection oven.

TABLE OF COOKING TIMES

Extra recipes

RECIPES	CONTROL KNOB	RECOMMEDED TEMPERATURE	RUNNER	ACCESSORIES	TIME	REMARKS
STARTERS MUSHROOMS RED PEPPERS PAÉLLA	 	230°C 230°C 230°C	4th 2nd 1st	BAKING SHEET BAKING SHEET RACK	15 mn 20 mn 35 mn	350 gr. 20 portions 8 portions for 8 people
FISH HAKE SOLE SALMON SCAMPI	 	230°C 230°C 230°C 230°C	2nd 2nd 3rd 4th	BAKING SHEET BAKING SHEET BAKING SHEET BAKING SHEET	20 mn 25 mn 12 mn 8 mn	1.5 Kg 1 Kg 4 slices 18 portions 700 g
MEAT QUAIL ROAST MINCED MEAT TURKEY		230°C 230°C 230°C	4th 2nd 1st	BAKING SHEET BAKING SHEET BAKING SHEET	10-12 mn 30 mn 2 heures	6 portions cut in 2 1 Kg 3 Kg (20 min per 500g)
DESSERTS BAKED APPLES ALMOND TART CHEESE CAKE	 	180°C 180°C 165°C	2nd 2nd 2nd	BAKING SHEET RACK RACK	30 mn 20 mn 35 mn	8 portions 1.5 Kg Mould 28cm diameter Mould 28cm diameter

Manual de utilización y de instalación



***Hornos tradicionales pirolíticos
2HF-40***

Con este aparato, ¡ cocinar es un verdadero placer !

Este manual propociona importantes consejos de seguridad y de utilización así como las posibilidades de este aparato.

Le recomendamos leerlo atentamente para utilizar plenamente todas las cualidades técnicas de este aparato.

Para que su horno permanezca en perfecto estado, le damos preciosos consejos para su mantenimiento y su limpieza.

Si ocurre alguna anomalía de funcionamiento, le recomendamos llamar al Servicio Técnico Autorizado.

El cuadro de cocción, simple y conciso, adjunto a este manual, será una herramienta de consulta imprescindible. Estos consejos de utilización le permitirán cocer platos perfectos, economizando energía.

OBSERVACIONES IMPORTANTES

Cuidado del medio ambiente

- Para contribuir en la protección del medio ambiente, empleamos, para los documentos de su aparato, papel blanqueado, sin cloro, así como papel reciclado.
- Cuando se arroje el embalaje de su nuevo aparato, hay que tener cuidado del medio ambiente.
- Por su diseño, los embalajes no son peligrosos para el medio ambiente; pueden recuperarse o reciclarse: son productos ecológicos. Reciclando el embalaje, contribuirá en disminuir el consumo de materias primas y reducir el volumen de los residuos industriales y domésticos.

Conexión del aparato

- La instalación de su aparato debe efectuarse por un especialista, siguiendo las recomendaciones de la parte Instalador de este manual.
- Respetar escrupulosamente las consignas de encastrado del horno indicadas en este manual.
- Le recomendamos leer atentamente las páginas siguientes con objeto de sacar el mejor provecho de su aparato de cocción.

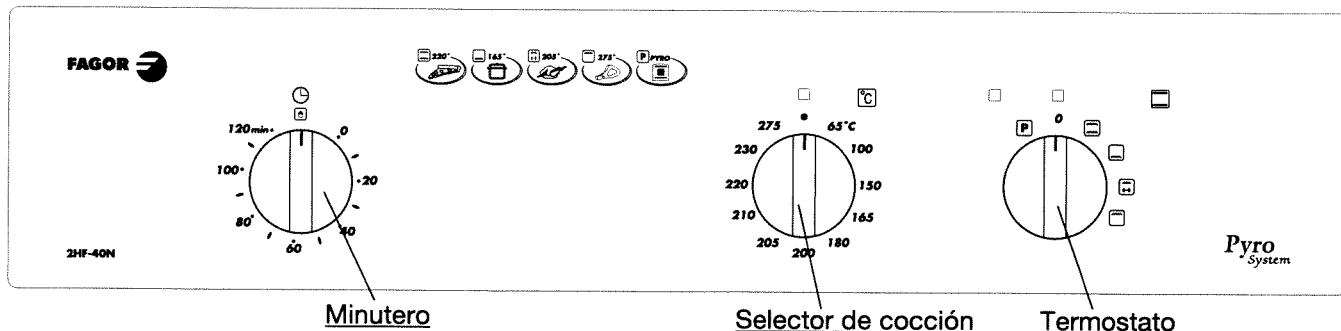
Consignas de seguridad

- Este aparato está destinado exclusivamente a una utilización doméstica.
- Si se cocina con grasa o aceite, no alejarse: estas materias pueden inflamarse en caso de sobrecalentamiento. No almacenar materias inflamables en el horno ni en las zonas de calentamiento.
- Antes de utilizar la función de limpieza por pirolisis, asegúrese de haber retirado del interior del horno todos los accesorios y recipientes. Nunca realice la función de pirolisis con alimentos en el interior del horno ya que éstos se inflamarán debido a las altas temperaturas que se alcanzan en el proceso de limpieza.
- Cuando se conecten estos aparatos electrodomésticos en un enchufe situado a proximidad, cerciorarse de que el cable de alimentación no está en contacto con zonas de calentamiento, ni atascado en la puerta del horno.
- No utilizar el firador de la puerta del horno como un secador de ropa, impidiendo de este modo la ventilación del horno.
- En caso de avería, desconectar los fusibles de la instalación.

Consejos prácticos

- Para evitar una concentración de calor que falsee los resultados de cocción y deteriore el esmalte y el mueble de encastramiento:**
 - No colocar ningún utensilio en la soleira del horno
 - No cubrir las partes interiores del horno con hojas de aluminio.
- Respetar las temperaturas del cuadro de cocción**, con objeto de evitar suciedades excesivas dentro del horno.
- Para proteger el esmalte de su horno:**
 - No llenar los moldes de pasteles hasta arriba con un pastel de fruta. El zumo de la fruta que fluye puede hacer provocar manchas indelebles.
 - No verter agua directamente en el horno caliente.
- Para proteger la puerta de su horno y garantizar una buena hermeticidad:**
 - No apoyarse en la puerta abierta.
 - Dejar las juntas de la puerta limpias.
- Para cocinar con el asador rotativo :**
 - Colocar un recipiente sobre la rejilla.
 - Introducir la grasera bajo la rejilla o directamente sobre la solera para recoger el jugo de las cocciones o evitar salpicaduras.
- Usar el horno con la puerta cerrada.**

Cuadro de mandos

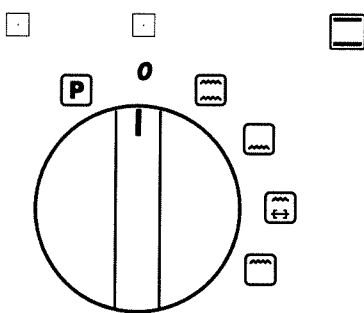


Minuterero

Selector de cocción

Termostato

Selector de cocción



Girar la manecilla del selector hacia la derecha en la posición que corresponde a la función escogida (ver cuadro de cocción)

0 Posición parada del horno



Tradicional :

Las resistencias de la solera y de la bóveda están funcionando.

Esta función se utiliza para los asados, los platos de verduras (gratén, tomates rellenos, pescado, aves y tartas).



Solera :

La cocción se efectúa en gran parte por debajo. Selección de cocción recomendada para pizzas, quiches, tartas de fruta con zumo, bizcochos, cakes... Las masas estarán perfectamente cocidas debajo. Las masas levadas (bizcochos...), las masas pulsadas (cakes...), los soufflés no serán bloqueados por la formación de una corteza.



Grill suave + Asador

La cocción se efectúa por el elemento superior. Esta función se utiliza para asar piezas de carne (pollo, asado) en la parrilla.



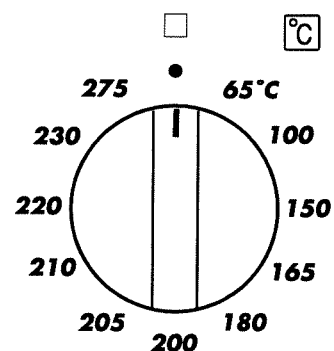
Grill fuerte

La cocción se efectúa por el elemento superior. Esta función se utiliza para asar piezas de carne en la parrilla. Ideal para las tostadas, el pan...



Pirólisis

Termostato



Girar la manecilla del termostato hacia la derecha hasta la posición deseada (ver cuadro de cocción).

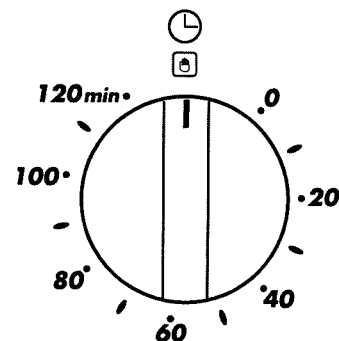
La luz situada por debajo de la manecilla se enciende cada vez que un elemento de calentamiento se pone en marcha por acción del termostato para alcanzar o mantener la temperatura que corresponde a la posición visualizada.

Parada

Para detener el funcionamiento, colocar de nuevo la manecilla del termostato en 0 y la del selector en 0.

La visualización y la luz se apagan.

Minuterero



Girar la manecilla del minuterero hacia la derecha hasta la posición que corresponde al tiempo deseado (ver cuadro de cocción).

Para un uso manual

☞ Colocar la manecilla "minutero" en la posición (manual).

☞ Escoger el modo de cocción

Girar la manecilla "selector de cocción" en la posición escogida.

☞ Ajustar la temperatura de cocción

Girar la manecilla "termostato" para ajustar la temperatura según su receta.

Tras estas acciones, el horno se calienta.

Las luces de termostato y de selección se encienden.

Para una cocción con el minutero

☞ Escoger el tiempo de cocción

Girar la manecilla "minutero" hasta la posición que corresponde al tiempo de cocción deseado.

☞ Ajustar la temperatura de cocción

Girar la manecilla "termostato" para ajustar la temperatura según su receta.

☞ Escoger el modo de cocción

Girar la manecilla "selector de cocción" hasta la posición que corresponde a la función escogida.

Tras estas acciones, el horno se pone en funcionamiento : las luces de termostato y de selector se encienden.

Al final de la cocción, la manecilla "minutero" está en la posición 0 min.

NOTA:

No hay señal sonora de fin de funcionamiento.

Al final de la operación, no olvidarse de colocar:

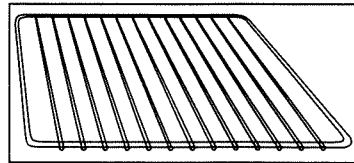
- la manecilla del termostato en « ● »
- la manecilla del selector en « 0 »
- la manecilla del minutero en « ☞ » .

POSICION DE LOS ACCESORIOS

Nota

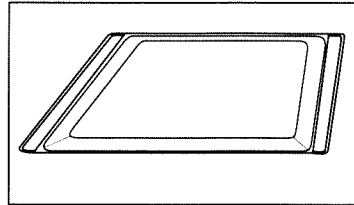
DEBE COCINARSE SIEMPRE CON LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, INCLUSO PARA LA CARNE ASADA.

El horno posee gradas que permiten colocar en 4 niveles distintos los utensilios siguiente.



Parrilla soporte

Sirve para soportar todos los utensilios y moldes que contienen alimentos para cocer o dorar.



● Grasa de usos múltiples

Sirve de utensilio para pasteles y, para ello, tiene un reborde inclinado.

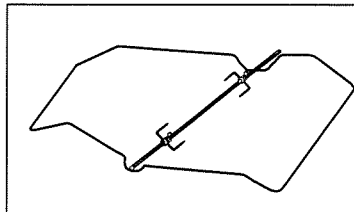
Se utiliza para hacer pasteles tales como petisús, merengues, magdalenas, masas de hojaldre...

Insertado en las ranuras debajo de la parrilla o en la primera grada, recoge el jugo y las grasas de las carnes asadas.

Se puede llenar a medias con agua para calentar al baño María.

No colocar asados o carnes directamente en la grasa de usos múltiples porque se producirían automáticamente importantes proyecciones en las paredes del horno, o escapes de humo importantes.

Asador rotativo



● Asador rotativo

La cocción con el espetón giratorio es muy práctica y permite obtener, en particular, carnes sabrosas y una cocción muy regular.

Para utilizarla:

- Colocar el soporte en la segunda grada a partir de abajo.
- Introducir uno de los picos en el asador ; ensartar la pieza por asar; enfilar el segundo pico; centrar y apretar los 2 picos con el tornillo de bloqueo.
- Pulsar suavemente para introducir la punta del asador en el alojamiento de l motor situado en el fondo del horno.
- No olvidarse de colocar por debajo la grasa de usos múltiples para recoger las grasas.

¿A qué corresponde la limpieza por pirólisis?

En función pirólisis, el horno se limpia por eliminación a alta temperatura de las suciedades que provienen de salpicaduras o desbordamientos.

Los humos y olores se eliminan en su mayor parte en el proceso de pirólisis. No hay que esperar que el horno esté demasiado sucio para efectuar éste proceso de limpieza.

Como medida de seguridad, la pirólisis sólo se efectúa tras un bloqueo automático de la puerta.

En cuanto la temperatura en el interior del horno sobrepase las temperaturas de cocción, es imposible desbloquear la puerta, aunque se coloque el selector en PARADA.

Una vez finalizado el proceso la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del interior descienda a temperaturas de cocción.

**Durante esta operación, la fachada del horno está más caliente que cuando se cocina.
Tenga especial cuidado en alejar a los niños.**

RECOMENDACIONES

Antes de comenzar la limpieza, es necesario tomar las precauciones imprescindibles siguientes:

- **Retirar todos los accesorios del horno**, incluso los accesorios (parrillas, graseras de usos múltiples,...).

- **Limpiar los desbordamientos importantes eventuales** con objeto de evitar los riesgos de inflamación o de producción de humo.

Observación:

Durante la pirólisis, se desaconseja utilizar los hogares de una coccinilla situada por encima del horno.


En efecto, por seguridad, un limitador de temperatura detendrá el funcionamiento de la pirólisis y la intervención de un técnico será necesaria para rearmar el limitador.

Tras la pirólisis, cuando se abre la puerta del horno, se puede notar en las paredes un depósito de residuos blanquecinos. Cuando el horno está totalmente frío, basta sólo con pasar una esponja húmeda para eliminarlos

No obstante si observa que en el marco del horno o en la contrapuerta que dan residuos de suciedad, proceda a limpiarlos con una esponja y un detergente no abrasivos.

Efectuar una pirólisis inmediata

Para ahorrar energía eléctrica y beneficiarse del calor ya acumulado en el horno, empezar, preferentemente, una pirólisis tras una cocción.

● **Colocar la manecilla "SELECTOR DE COCCION" en la posición  "Pirólisis".**

● **El minutero debe estar en posición manual «  ».**

La duración de la pirólisis es de 2h30 (esta duración no puede modificarse). Este tiempo es el que se emplea en el proceso completo hasta el enfriamiento y desbloqueo de la puerta.

● Durante el ciclo de pirólisis, el piloto de pirólisis se enciende para indicar que la puerta está bloqueada.

● El piloto del termostato se enciende cuando el horno se calienta.

● La pirólisis se detiene automáticamente, el piloto de bloqueo se apaga ; es entonces posible abrir la puerta.

● **Al final de la pirólisis :**
- Colocar de nuevo la manecilla "SELECTOR DE COCCION" en la posición « 0 ».

Antes de efectuar la limpieza manual del horno, dejar enfriar el aparato y comprobar que la manecilla del selector A está en la posición 0.

Mantenimiento general

● Superficies metálicas pulidas, pintadas o esmaltadas

Utilizar los productos del comercio previstos para el mantenimiento de los metales pulidos.

● Cristal de la puerta del horno

Tras una cocción que haya causado suciedades, se recomienda mucho limpiar el cristal interior con un producto no abrasivo del comercio. Las traviesas metálicas de la puerta del horno no deben limpiarse más que con una esponja o un producto agresivo.

● Manecillas de mando

Limpiar con agua y jabón las manecillas o botones de mando que se retiran, si es necesario, tirándolas hacia sí.

● Rejilla y grasera

Utilizar una esponja impregnada con un producto del comercio no abrasivo y en ningún caso objetos cortantes.

De modo general, los polvos abrasivos y las esponjas metálicas no deben de utilizarse.

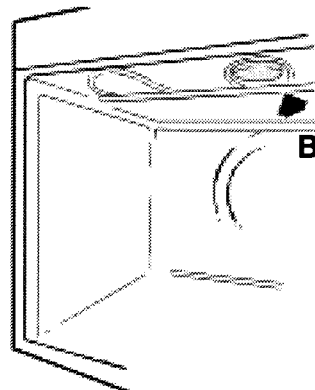
Cambiar la luz

¡Atención!

Desconectar el aparato del enchufe antes de cambiar la bombilla. (EN 60335-2-6/1990).

Girar la ventanilla **B** hacia la izquierda de un cuarto de vuelta.

Destornillar la bombilla y sustituirla por otra bombilla de las mismas dimensiones que resista al calor (300°C) casquillo E14 – 15 ó 25 W.



PARA EL INSTALADOR

Como especialista, usted es la única persona competente para la instalación y la conexión de los aparatos de cocción. Eso es por lo que nuestra garantía se aplica única y exclusivamente a los aparatos de los cuales haya efectuado la instalación y la conexión. El no cumplimiento de esta condición implica la responsabilidad del instalador y no la de nuestra sociedad.

¿COMO ENCASTRAR EL HORNO?

El horno tiene una circulación de aire optimizada que permite obtener resultados de cocción y de limpieza notables.

El control perfecto de esta circulación de aire implica que se tomen en cuenta los elementos siguientes:

- El horno puede indiferentemente estar colocado bajo encimera de mueble o en mueble en columna, ya que la salida de aire caliente se hace frontalmente.

- Las dimensiones de encastre deben de adaptarse (ver esquema adjunto) a las medidas indicadas.

- La parte posterior de los huecos de encastre no deben presentar ningún saliente como refuerzos de madera en el mueble, tubos de instalación de gas, baste de enchufe, etc.

- Tanto los materiales y codas del mueble de encastre como de los muebles adyacentes a éste deberán de ser resistentes al calor.

- La distancia entre el horno y las paredes del mueble, a la izquierda y a la derecha, debe ser la misma para un buen centrado con relación a las puertas del mueble que está al lado; esta distancia debe ser al menos de 2 mm.

- Para una mayor estabilidad, fijar el horno en el mueble con 2 tornillos en los huecos previstos en los montantes laterales (cf. esquema). Previamente, hacer un hueco de 3 mm. de diámetro en la pared del mueble para evitar que la madera estalle.

Características técnicas

Tensión de funcionamiento 220-240 V ~ 50 Hz
Potencia eléctrica total absorbida 3,365 kW
Potencia nominal del asador 2,135 kW

Consumo de energía

- de subida a 200°C 0,45 kWh
- de mantenimiento durante una hora a 200°C ... 0,65 kWh
TOTAL 1,10 kWh

Limpieza por pirólisis

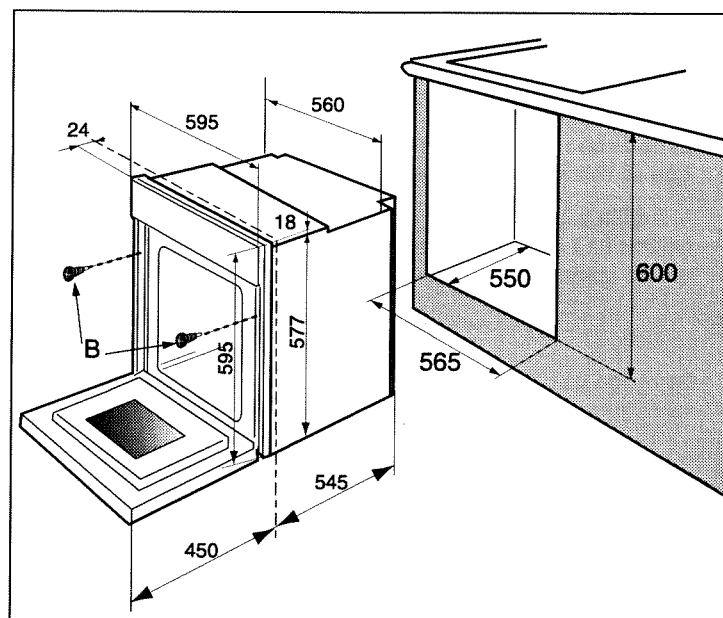
- 80 minutos 3,10 kWh
- 2 horas 30 4,60 kWh

Dimensiones útiles del horno

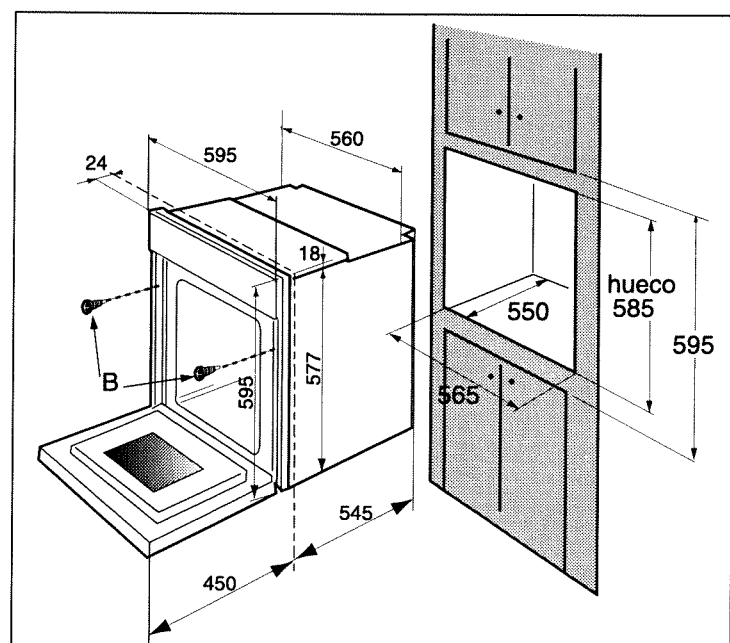
Ancho 43 cm
Altura 31,5 cm
Profundidad 38,5 cm

Volumen útil 52 litros

Mesa de trabajo



Mueble de columna



¿COMO CONECTAR EL HORNO?

Conexión a la red eléctrica

- Antes de efectuar la conexión, cerciorarse de que los hilos de la instalación eléctrica son de una sección bastante elevada para alimentar normalmente el aparato (sección al mínimo igual a la del cable de alimentación). El fusible de la instalación debe ser de 16 Amperios.

- La conexión eléctrica debe efectuarse antes de colocar el aparato en el mueble.

- El horno debe conectarse con un cable de alimentación (normalizado) de 3 conductores de 1,5 mm² (2 fases + tierra \oplus) que deben conectarse en la red 230 V monofásica mediante un enchufe de 2 fases + tierra \oplus normalizado CEE 7 o de un dispositivo con corte omni-polar con una distancia de abertura de los contactos de 3 mm. al menos. El hilo de protección (verde - amarillo) se conecta con el borne del aparato y debe conectarse con la tierra \oplus de la instalación.

- El fabricante no se responsabiliza en caso de accidente si la conexión a tierra de horno \oplus no ha sido realizada, es defectuosa o incorrecta.

Cable de alimentación

- Los hornos se entregan con un cable de alimentación H05 VVF de tres conductores de 1,5 mm² y deben conectarse en 230 V monofásica, el hilo de protección (verde - amarillo) se conecta con el borne de tierra \oplus del aparato.

El neutro del horno (hilo azul) debe conectarse con el neutro de la red.

- Hay posibilidad de cambiar el cable de alimentación (si es demasiado corto) sin desmontar el horno.

Para hacer esto, hay que:

-cortar, con un alicate, la fijación de las 4 esquinas de la trampilla de la chapa trasera del horno.

-- Aflojar el cordón y apretar los 3 tornillos de fijación de la placa de bornes, se pueden utilizar cables de tipo H05 RRF, H05 RNF ó H05 VVF.

-colocar de nuevo la trampilla de modo a obturar totalmente la abertura por medio de 2 tornillos de chapa de 4 mm. de diámetro y de 15 mm. de longitud.



SERVICIO POSVENTA

- Para beneficiarse de la garantía del horno, no hay que olvidarse de mandar fechar y firmar el "Certificado de Garantía" por el vendedor - instalador.
- Todas las reparaciones deben efectuarse por un técnico calificado. Sólo los distribuidores de nuestra marca:
 - CONOCEN PERFECTAMENTE EL APARATO Y SU FUNCIONAMIENTO,
 - APLICAN INTEGRALMENTE NUESTROS METODOS DE AJUSTE, MANTENIMIENTO Y REPARACION,
 - UTILIZAN EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE ORIGEN.
- **Toda intervención que no tenga por origen una instalación o una utilización conforme a las prescripciones de este manual no se aceptará como garantía del constructor y ésta se suspenderá definitivamente.**
- En caso de reclamación o para pedir piezas de recambio al distribuidor, hay que indicar la referencia completa del aparato (designación comercial, tipo y número de serie completos). Estos datos están indicados en la placa descriptiva fijada en la caja metálica del aparato, o en el certificado de garantía.
- Las descripciones y las características mencionadas en este manual sólo se indican a título de información y no de compromiso. En efecto, preocupados siempre por la calidad de nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar, sin previo aviso, todas las modificaciones o mejoras necesarias.

CUADRO DE COCCIÓN

* En este caso, es preferible hornar con el horno caliente.

Cifra °C	Equivalencia cifra							
	1-2	3-4	5	6	7	8	MAX.	
65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C		

RECETAS	SELECTOR DE COCCIÓN	TEMPERATURA ACONSEJADA	GRADA	ACCESORIOS	TIEMPOS	OBSERVACIONES	
ENTRANTES VERDURAS							
PIZZA *	[Icono]	SOLERA	230 °C	2e	PLATO PARA PASTELES	20-25 min	SEGUN ESPESOR
QUICHE LORRAINE *		SOLERA	220 °C	1er	MOLDE SOBRE PARRILLA	35-40 min	
SOUFFLE DE QUESO *	[Icono]	SOLERA	180 °C	1er	MOLDE SOBRE PARRILLA	50 min	SEGUN DIAMETRO DEL MOLDE SEGUN CANTIDAD
GRATIN DAUPHINOIS	[Icono]	TRADICIONAL	200 °C	2e	PLATO SOBRE PARRILLA	45-50 min	
TOMATES RELLENOS	[Icono]	TRADICIONAL	200 °C	2e	PLATO SOBRE PARRILLA	40-45 min	
TOMATES PROVENZALES *	[Icono]	GRILL	230 °C	3e	PLATO SOBRE PARRILLA	20-25 min	
PESCADO							
BESUGO	[Icono]	TRADICIONAL	220 °C	2e	PLATO SOBRE PARRILLA	25-30 min	SEGUN GROSOR
CABALLAS *	[Icono]	GRILL	275 °C	3° ou 4°	COLOCADOS SOBRE PARRILLA	6-7 min POR CARA	GRASERA PRIMERA GRADA
CARNES							
CHULETAS DE CORDERO *	[Icono]	GRILL	275 °C	4e	CARNE SOBRE PARRILLA	5-6 min POR CARA	GRASERA PRIMERA GRADA
GIGOT *	[Icono]	TRADICIONAL	220 °C	1er	PLATO SOBRE PARRILLA	15 min/500g	
CARNE DE VACA ASADA *	[Icono]	TRADICIONAL	230 °C	1er ou 2e	PLATO SOBRE PARRILLA	10-15 min/500g	
CARNE DE CERDO/TERNERA ASADA *	[Icono]	TRADICIONAL	220 °C	1er ou 2e	PLATO SOBRE PARRILLA	35-40 min/500g	
POLLO	[Icono]	TRADICIONAL	220 °C	1er	PLATO SOBRE PARRILLA	25 min/500g	
PINTADA/CONEJO	[Icono]	TRADICIONAL	220 °C	1er	PLATO SOBRE PARRILLA	20-25 min/500g	
POLLO	[Icono]	ASADOR	205 °C	ASAPOLLOS			
PASTELERIA							
BRIOCHE *	[Icono]	SOLERA	165 °C	1er	MOLDE SOBRE PARRILLA	35-40 min	
CAKE *		SOLERA	165 °C	1er	MOLDE SOBRE PARRILLA	55-60 min	
PASTEL *	[Icono]	SOLERA	165 °C	1er	MOLDE SOBRE PARRILLA	55 min	
PETISUES *	[Icono]	SOLERA	180 °C	1er	FUENTE PARA PASTELES	45 min + 5 MIN HORNO ABAGADO	
GALLETAS CON GUSTO A POLVORON *	[Icono]	TRADICIONAL	180 °C	3e	FUENTE PARA PASTELES	12-15 min	
TARTA DE FRUTA ZUMOSA *	[Icono]	TRADICIONAL	220 °C	1er	MOLDE SOBRE PARRILLA	40-45 min	MOLDE DIAMETRO 28 CM.
TARTA DE MANZANAS *	[Icono]	TRADICIONAL	220 °C	1er	MOLDE SOBRE PARRILLA	40-45 min	MOLDE DIAMETRO 28 CM.
MASA DE HOJALDRE *	[Icono]	TRADICIONAL	230 °C	3e	PLATO PARA PASTELES	10-15 min	
NATILLAS	[Icono]	TRADICIONAL	165 °C	2e	PLATO PARA PASTELES	25 min	6 MOLDES AL BAÑO MARIA

Consejos para lograr perfectamente sus pasteles

Cómo cocinar los pasteles

- Si la parte de arriba es oscura mientras que la de abajo es muy clara, hay falta de calor por debajo:
 - Bajar el pastel en el horno.
 - Utilizar un molde oscuro.
 - Reducir temperatura del termostato.
- Si la parte de arriba es clara mientras que la parte de abajo es oscura, la cocción padece de un exceso de calor por debajo:
 - Subir el pastel en el horno.
 - Utilizar un molde claro.
 - Reducir temperatura del termostato.
- Si el exterior del pastel está demasiado cocinado, mientras que el interior no lo está o si el tostado del pastel no es uniforme, se ha cocinado con una temperatura demasiado elevada:
 - Reducir temperatura del termostato.
 - Aumentar el tiempo en el horno.
- Si el exterior está demasiado seco mientras que su color es correcto, la cocción ha sido demasiado larga, se ha efectuado con una temperatura demasiado baja:
 - Reducir el tiempo en el horno.
 - Aumentar temperatura e del termostato.

Cocinado de las carnes

Escoger una fuente con dimensiones bien adaptadas a la pieza por cocer; demasiado grande, los jugos se queman y la realización de una salsa es imposible. Preferir las fuentes de barro para el fuego, las de vidrio provocan más proyecciones grasas.

Antes de ponerlas en el horno, todas las carnes deben quedarse al menos una hora a temperatura ambiente. Secarlas y, luego, pasarlas en muy poco aceite (1 cucharilla) con sal y pimienta (salvo la carne de vaca que se sala al final de la cocción ya que la sal hace salir la sangre y reseca la pieza). A menudo, los asados están rodeados por una albardilla que impide la formación de una costra dorada. Suprimirla al máximo en los asados de carnes rojas para evitar olores y humos. Su presencia, no obstante, es útil para ciertos trozos que pueden volverse secos durante la cocción tales como la landrecilla de ternera, el solomillo de cerdo.

Durante el asado, no es necesario mojar la carne de vaca y el cordero, mientras que las aves, cerdo, ternera serán mejores si se mojan frecuentemente con su jugo. Añadir algunas cucharadas de agua caliente en el fondo de la fuente con objeto de evitar que se queme el jugo.

Al final de la cocción, es imprescindible dejar descansar las carnes fuera del horno, embaladas en papel de aluminio (cara brillante lado carne). Esta espera favorece el aflojamiento de las fibras, la uniformización del color, y las carnes blancas y las aves permanecerán tiernas.

Si el asado es largo y de pequeño diámetro, el tiempo de cocción aconsejado para 500 g. debe disminuirse.

- Asado de vaca de 10 a 15 min para 500 g
- Asado de cerdo de 35 a 40 min para 500 g
- Asado de ternera de 30 a 40 min para 500 g

Para la carne asada, untar las piezas por asar con una fina película de aceite; esta película de materia grasa, aplicada con un pincel, regulariza el reparto del calor y evita que el alimento "se pegue".

La carne roja asada no se pica. Ya que el empleo de un tenedor se desaconseja, revolvería por medio de una espátula.








Datos complementarios

Los moldes de chapa negra, con interior antiadhesivo, y los moldes dorados están mejor adaptados ya que acumulan rápidamente el calor y lo transmiten a la masa, lo que significa un tiempo de cocción más corto y un menor consumo de energía.

Los moldes de hierro blanco reflejan el calor, es decir que lo repulsan. Los pasteles preparados en estos moldes no serán tan dorados y su tiempo de cocción es más largo. Se recomienda no utilizar este tipo de moldes para hacer pastelería con la convección natural.

CUADRO DE COCCION

Recetas complementarias

RECETAS	SELECTOR	TEMPERATURA	GRADA	ACCESORIOS	TIEMPOS	OBSERVACIONES
ENTRANTES CHAMPIÑONES PIMIENTOS ROJOS PAELLA	 	230°C 230°C 230°C	4º escalón 2º escalón 1er escalón	BANDEJA BANDEJA PARRILLA	15 mn 20 mn 35 mn	350 gr. 20 PIEZAS 8 PIEZAS PARA 8 PERSONAS
PESCADOS MERLUZA RAPÉ SALMÓN LANGOSTINOS	 	230°C 230°C 230°C 230°C	2º escalón 2º escalón 3º escalón 4º escalón	BANDEJA BANDEJA BANDEJA BANDEJA	20 mn 25 mn 12 mn 8 mn	1.5 Kg 1 Kg 4 RODAJAS 18 PIEZAS 700 g
CARNES CORDONICES ROLLO DE CARNE PICADA PAVO		230°C 230°C 230°C	4º escalón 2º escalón 1er escalón	BANDEJA BANDEJA BANDEJA	10-12 mn 30 mn 2 horas	6 piezas cortadas por la mitad 1 Kg 3 Kg (20 mn por cada 500 g)
POSTRES MANZANAS ASSADAS TARTA DE ALMENDRAS TARTA DE REQUESÓN	 	180°C 180°C 165°C	2º escalón 2º escalón 2º escalón	BANDEJA PARRILLA PARRILLA	30 mn 20 mn 35 mn	8 UNIDADES de 1.5 Kg MOLDE DIAMETRO 28 cm MOLDE DIAMETRO 28 cm

Guia de utilização e de instalação



***Fornos convecção natural pirolítica
referências 2HF-40****

Com este aparelho, cozinhar torna-se um verdadeiro prazer!

O presente manual comporta conselhos de segurança e de utilização importantes, assim como as performances de que este aparelho é capaz. Recomendamos uma leitura atenta a fim de beneficiar plenamente de todas as qualidades técnicas do presente aparelho. Para que o seu fogão se mantenha em perfeito estado de funcionamento, propomos-lhe conselhos preciosos de manutenção e de limpeza.

Caso se produza uma anomalia em termos de funcionamento, recomendamos que consulte o seu especialista.

A tabela de cozedura, simples e precisa, anexada ao presente manual rapidamente se tornará uma ferramenta indispensável. Estes conselhos de utilização permitir-lhe-ão uma cozedura perfeita ao mesmo tempo que economizará energia.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Respeito do ambiente

Para a documentação aferente ao seu aparelho e a fim de contribuirmos para a protecção do ambiente, utilizamos papel branqueado, sem cloro, assim como papel reciclado.

Quando descartar a embalagem do seu novo aparelho, tenha cuidado em respeitar o ambiente.

As embalagens em si não são nocivas para o ambiente; elas podem ser recuperadas ou recicladas: são produtos ecológicos.

Ao reciclar a embalagem, contribui para a economia do consumo de matérias-primas e para a redução do volume de resíduos industriais e domésticos.

Ligação do aparelho

A instalação do seu aparelho deve ser efectuada por um especialista, segundo as recomendações contidas no presente manual, na parte reservada ao instalador.

Respeite escrupulosamente as instruções relativas ao encastramento do forno indicadas no presente manual.

Recomendamos-lhe que leia atentamente as seguintes páginas, de modo a tirar o melhor partido do seu aparelho de cozedura.

Instruções de segurança

O presente aparelho destina-se exclusivamente ao uso caseiro.

Quando cozinhar com gordura ou óleo não se afaste, pois estas matérias podem inflamar-se em caso de sobreaquecimento.

Não armazene matérias inflamáveis no forno nem nas zonas de aquecimento.

Antes de utilizar a função auto-limpeza, assegure-se de que retirou todos os acessórios e recipientes do forno.

Não active nunca a função auto-limpeza sem retirar os alimentos do forno. Caso contrário, corre o risco de estes se inflamarem devido às temperaturas elevadas necessárias ao processo de limpeza.

Quando ligar aparelhos domésticos numa tomada situada perto do forno, assegure-se de que o cabo de alimentação não está em contacto com as zonas de aquecimento nem entalado na porta do forno.

Não utilize o puxador da porta do forno como secador, pois impedirá a ventilação pela parte da frente do forno.

Em caso de avaria, retire os fusíveis da instalação.

Conselhos práticos

A fim de evitar a concentração de calor, que deturpa os resultados de cozedura e danifica o esmalte e o móvel de encastramento:

- Não pose nenhum utensílio no fundo do forno.
- Não guameça o interior do forno com folha de alumínio.

Respeite as temperaturas indicadas na tabela de cozedura, de modo a evitar projecções excessivas dentro do forno.

Para proteger o esmalte do seu forno:

- Não encha completamente a forma do bolo sempre que preparar um bolo de fruta. Os sumos de fruta que escorrem podem provocar manchas indeléveis.
- Não verta água directamente no forno quente.

Para proteger a porta do forno e assegurar a sua estanqueidade:

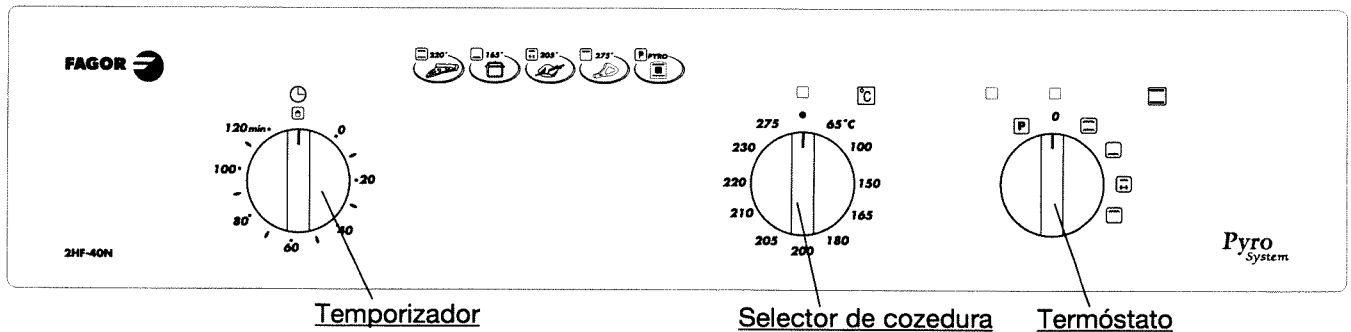
- Não se apoie na porta aberta.
- Mantenha as juntas da porta limpas.

Para quaisquer cozeduras no grelhador:

- Coloque o alimento a grelhar em cima da grelha.
- Introduza a pingadeira por baixo da grelha ou directamente no fundo, de modo a recolher os molhos das cozeduras e evitar salpicos.

As cozeduras devem ser efectuadas com a porta fechada.

Faixa de comando

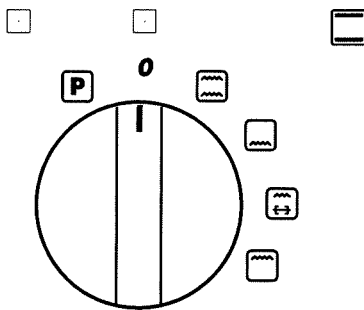


Temporizador

Selector de cozedura

Termóstato

Selector de cozedura



Faça girar o manípulo do selector para a direita colocando-o na posição correspondente à função escolhida (consultar tabela de cozedura anexada ao manual).

0 Posição de PARAGEM do forno.

Tradicional:
As resistências do fundo e do tecto do forno funcionam.

Esta função é utilizada para cozinhar assados, pratos de legumes (gratinados, tomates recheados, peixes, aves e tartes).

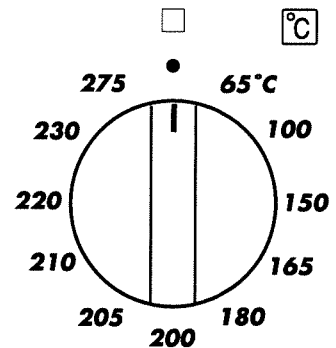
Fundo:
A cozedura é essencialmente efectuada por baixo. Selecção de cozedura recomendada para pizzas, quiches, tartes de frutos sumarentos, brioques, cakes... As massas húmidas serão perfeitamente cozidas por baixo. As massas levedadas (brioques...), as massas de tipo cake..., os soufflés não ficarão bloqueados com a formação de uma crosta.

Grelhador:
A cozedura é efectuada pelo elemento superior. Esta função é utilizada para assar pedaços de carne (frango, assado) na grelha.

Grelhador forte:
A cozedura é efectuada pelo elemento superior. Esta função é utilizada para assar pedaços de carne na grelha. Ideal para as torradas, o pão...

P Pirólise

Termóstato



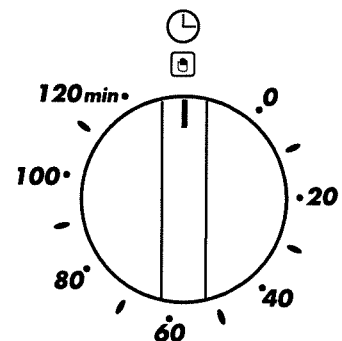
Faça girar o manípulo do termóstato para a direita e coloque-o na posição escolhida (consultar a tabela de cozedura). O indicador por cima do manípulo acende-se assim que um dos elementos de aquecimento se puser a funcionar sob acção do termóstato para atingir ou manter a temperatura correspondente à posição afixada.

Paragem

Para interromper a cozedura, volte a colocar o manípulo do termóstato em 0 e o do selector em 0.

A visualização e as luzes apagam-se.

Temporizador



Faça girar o manípulo do temporizador para a direita e coloque-o na posição correspondente ao tempo desejado (consultar a tabela de cozedura).

Efectuar uma cozedura imediata

☞ Coloque o manípulo "temporizador" na posição (manual).

☞ Escolher o modo de cozedura

Faça girar o manípulo "selector de cozedura" até à posição da sua escolha.

☞ Ajustar a temperatura de cozedura

Faça girar o manípulo do "termóstato" a fim de ajustar a temperatura segundo a sua receita.

Após estas acções, o forno aquece.

Os indicadores do termóstato e do selector de cozedura acendem-se.

Efectuar uma cozedura durante um tempo definido

☞ Escolher o tempo de cozedura

Faça girar o manípulo "temporizador" até à posição correspondente ao tempo de cozedura desejado.

☞ Ajustar a temperatura de cozedura

Faça girar o manípulo do "termóstato" a fim de ajustar a temperatura segundo a sua receita.

☞ Escolher o modo de cozedura

Faça girar o manípulo "selector de cozedura" até à posição correspondente à função escolhida.

Após estas acções, o forno aquece: os indicadores do termóstato e do selector de cozedura acendem-se.

No fim da cozedura, o manípulo "temporizador" encontra-se na posição 0 min.

Nota:

Não há sinal sonoro que indique o fim da cozedura.

No fim da cozedura, volte a colocar:

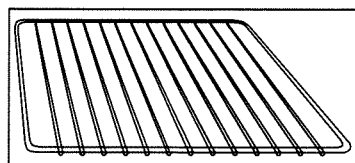
- o manípulo do termóstato em « ● »
- o manípulo do selector em 0 « 0 »
- o manípulo do temporizador em « 🕒 » .

ACESSÓRIOS

Nota

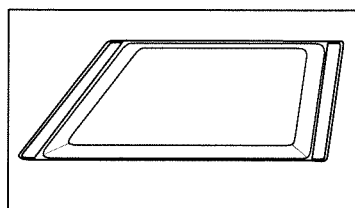
AS COZEDURAS, INCLUINDO OS GRELHADOS, EFECTUAM-SE TODAS COM A PORTA DO FORNO FECHADA.

O seu forno possui alhetas que possibilitam posicionar os seguintes acessórios em 4 níveis.



Grelha suporte

Ela serve para suportar quaisquer pratos ou formas que contenham alimentos para cozer ou para gratinar.



● Pingadeira multiusos

Serve de tabuleiro de pastelaria e dispõe de um rebordo inclinado.

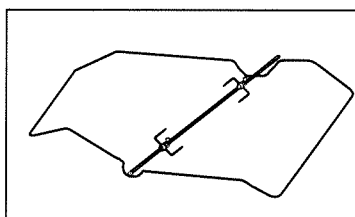
É utilizada para a cozedura da pastelaria, como

pastéis, suspiros, madalenas, massas folhadas...

Inserida nas alhetas por baixo da grelha, recolhe os molhos e as gorduras dos grelhados.

Meia cheia com água, também pode ser utilizada para banhos-maria.

Evite colocar assados ou carnes na pingadeira, pois terá automaticamente projecções nas paredes do forno e desprendimento importantes de fumo.



● ESPETO DE MANIVELA

A cozedura no espeto de manivela é muito prática e permite, nomeadamente, obter carnes saborosas e regularmente cozidas.

Para o utilizar:

- Introduza o berço do espeto na 3ª alheta a partir do fim;
- Enfie um dos garfos no espeto; embroche a peça a assar; enfie o segundo garfo; centre e aperte fixando ambos os garfos com o parafuso de bloqueio;
- Empurre ligeiramente a fim de enfiar a ponta do espeto no eixo quadrado situado no fundo do forno;
- Não se esqueça de dispor a pingadeira multiusos na alheta inferior, de modo a recolher o molho da cozedura.

O que é a limpeza por pirólise?

O seu forno limpa a sujidade proveniente de salpicos ou de derrames, destruindo-a a alta temperatura.

Os fumos e os cheiros desprendidos são eliminados através da sua passagem por uma célula catalizador.

Por medida de segurança, a operação de limpeza só se efectua após trancagem automática da porta.

Logo que a temperatura no interior do forno ultrapasse a temperatura de cozedura, torna-se impossível destrancar a porta, mesmo posicionando o selector de COZEDURA na posição PARAGEM.

Uma vez terminado o processo, a porta continua bloqueada até a temperatura interior descer e atingir a temperatura de cozedura.

Durante a limpeza, as superfícies podem aquecer mais do que em caso de uso normal, pelo que as crianças pequenas devem ser afastadas.

RECOMENDAÇÕES

Antes de começar a limpeza, tome as seguintes precauções indispensáveis:

- **Retire todos os acessórios do forno** (grelhas, pingadeiras multiusos...).

- **Elimine os derrames importantes** que possam ter sido produzidos, a fim de evitar qualquer risco de inflamação ou de desprendimento de fumo.

Observação:


Durante a pirólise, não é aconselhável utilizar os focos de uma placa situada por cima do forno. Neste caso, por medida de segurança, o limitador de temperatura interrompe a pirólise e torna-se necessária a intervenção de um técnico para voltar a armar o limitador.

Após a pirólise, ao abrir a porta, constatará um depósito de resíduos esbranquiçados nas paredes. Quando o forno estiver completamente frio, basta passar uma esponja húmida para os eliminar.

Contudo, se constatar restos de sujidade no enquadramento da entrada do forno ou na contra-porta retire-os com uma esponja e um detergente não abrasivos.

Efectuar uma pirólise imediata

Para economizar energia eléctrica e beneficiar da quantidade de calor já armazenada no forno, inicie a pirólise após uma cozedura.

● **Coloque o manípulo "SELECTOR DE COZEDURA" na posição  "Pyrolyse".**

● **O temporizador deve estar em posição manual «  ».**

A duração da pirólise é de 2h30 (ela não pode ser modificada). Este tempo compreende a duração de arrefecimento até à destrancagem da porta.

● Durante o ciclo de pirólise, o indicador de pirólise acende-se assinalando que a porta está trancada.

● O indicador de termóstato acende-se quando o forno aquece.

● A pirólise pára automaticamente, o indicador de trancagem apaga-se: é então possível abrir a porta.

● **No fim da pirólise:**

- Coloque novamente o "SELECTOR DE COZEDURA" na posição 0.

Antes de proceder à limpeza manual do seu forno, deixe arrefecer o aparelho e verifique que o manípulo do selector A se encontra na posição 0.

Limpeza geral

• **Superfícies metálicas polidas, pintadas ou esmaltadas**
Utilize os produtos vendidos no comércio previstos para a manutenção dos metais polidos.

• **Vidro da porta do forno**
Sempre que uma cozedura provoque sujidade, convém limpar o vidro interior com um produto não abrasivo vendido no comércio. As travessas metálicas da porta do forno não devem ser limpadas nem com uma esponja nem com produtos abrasivos. Pode utilizar cremes de limpeza suaves.

• **Manípulos dos comandos**
Limpar os manípulos dos comandos com água de sabão; se necessário, pode retirá-los puxando-os para si.

• **Grelha e pingadeira**
Utilize uma esponja impregnada com um produto não abrasivo vendido no comércio. Nunca utilize objectos cortantes.

De um modo geral, é proibido o uso de pós abrasivos e de esponjas metálicas.

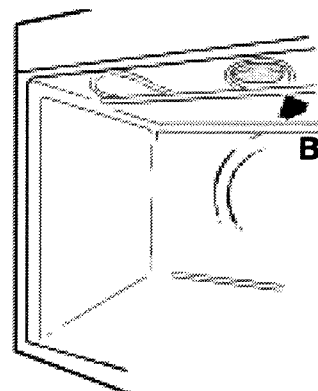
Mudar a lâmpada

Atenção!

Desligue o aparelho da sua fonte de alimentação antes de proceder à substituição da lâmpada (EN 60335-2-6/1990).

Faça girar o postigo **B** para a esquerda, dando um quarto de volta.

Desatarraxe a lâmpada e substitua-a por uma lâmpada com as mesmas dimensões e que resista ao calor (300°C), casquilho E 14 - 15 ou 25W.



PARA O INSTALADOR

Na qualidade de especialista é a única pessoa competente para instalar e proceder à ligação dos aparelhos de cozedura. Eis a razão pela qual a nossa garantia se aplica única e exclusivamente aos aparelhos cuja instalação e ligação tiverem sido efectuadas por um especialista.

O não -respeito desta condição compromete a responsabilidade do instalador; neste caso, a nossa sociedade não poderá, de modo algum, ser responsabilizada.

COMO ENCASTRAR O FORNO?

O forno possui uma circulação de ar optimizada, que permite obter resultados de cozedura e de limpeza notáveis.

O domínio perfeito da referida circulação do ar implica que respeite os seguintes elementos:

- O forno tanto pode ser instalado num plano de trabalho como num móvel de coluna, uma vez que a saída de ar quente se processa pela frente.

- As dimensões de encastramento devem ser adaptadas (conferir esquema ao lado).

- O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou o referido móvel deve estar revestido com este tipo de material).

- A parte posterior dos móveis de encastramento não deve apresentar saliências tais como reforços em madeira do móvel, tubos de instalação do gás, tomadas eléctricas, etc...

- A distância entre o forno e as paredes do móvel, à esquerda e à direita, deverá ser igual a fim de o forno ficar bem centrado relativamente às portas do móvel vizinho; a referida distância deverá ser de pelo menos 2 mm.

- Para conseguir maior estabilidade, fixe o móvel com 2 parafusos nos buracos previstos para este efeito nos montantes laterais (cf. esquema). Antes disso, abra um buraco de 3 mm de diâmetro na parede do móvel, a fim de evitar que a madeira estale.

Características técnicas

Tensão de funcionamento 220-240 V ~ 50 Hz
Potência eléctrica total absorvida 3,365 kW
Potência nominal do grelhador 2,135 kW

Consumo de energia

- de subida a 200°C 0,45 kWh
- de temperatura constante a 200°C durante uma hora .. 0,65 kWh

TOTAL 1,10 kWh

Limpeza por pirólise

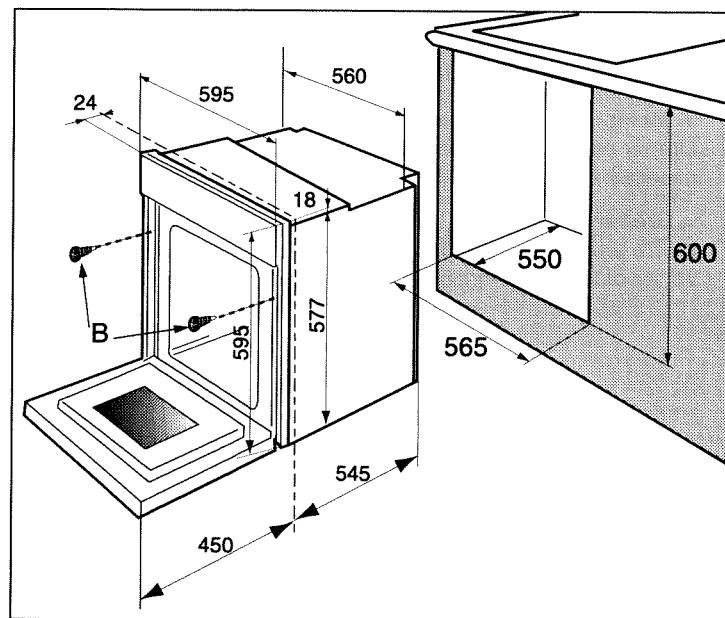
- 80 minutos 3,10 kWh
- 2 horas 30 4,60 kWh

Dimensões úteis do forno

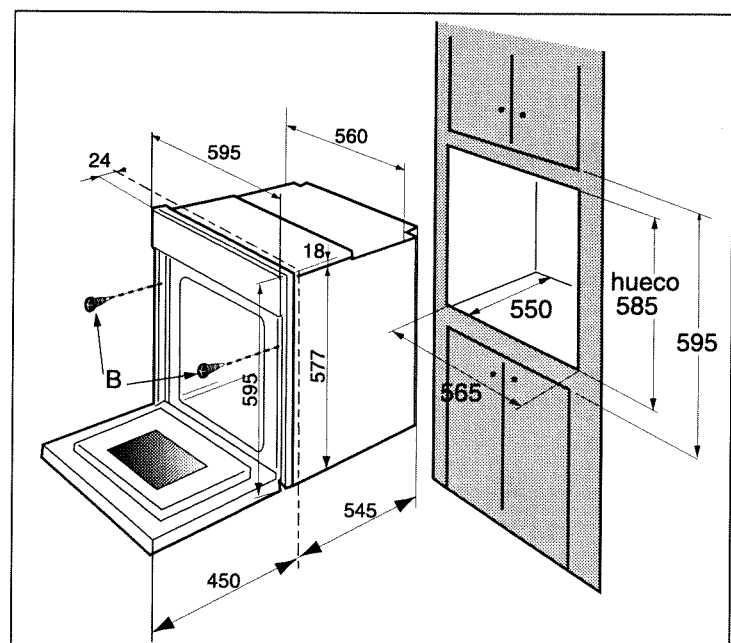
Largura 43 cm
Altura 31,5 cm
Profundidade 38,5 cm

Volume útil 52 litros

Plano de trabalho



Móvel de coluna



COMO LIGAR O FORNO?

Ligação à rede

- Antes de efectuar a ligação, assegure-se de que os cabos da instalação eléctrica são de secção suficiente para alimentar normalmente o aparelho (secção no mínimo igual à do cabo de alimentação). O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

- A ligação eléctrica deverá ser efectuada antes da instalação do aparelho no móvel.

- O forno deverá ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (2 fases + terra ≡) que deverão estar ligados à rede 230 V monofásica por intermédio de uma tomada de corrente 2 fases + terra ≡ normalizada CEE 7 ou de um dispositivo de corte omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. O cabo de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal do aparelho e deve ficar ligado à terra ≡ da instalação

- Não podemos ser responsabilizados em caso de acidente consecutivo a uma ligação à terra ≡ inexistente, defeituosa ou incorrecta.

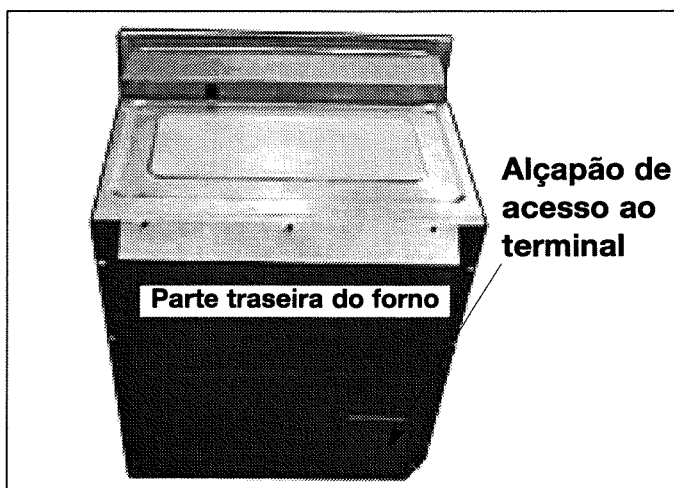
Cabo de alimentação

- Os fornos são fornecidos com um cabo de alimentação H05 VVF de três condutores de 1,5 mm² e devem ser ligados à corrente de 230 V monofásica. O cabo de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal terra ≡ do aparelho. O neutro do forno (fio azul) deve ficar ligado ao neutro da rede.

- É possível mudar o cabo de alimentação (se este for demasiado curto) sem desmontar o forno.

Para tal, é necessário:

- cortar, com ajuda de um alicate, a fixação dos 4 cantos do alçapão na chapa traseira do forno,
- desatarraxar o cabo e voltar a atarraxar os 3 parafusos de fixação do terminal; pode utilizar cabos de tipo H05 RRF, H05 RNF ou H05 VVF,
- voltar a colocar o alçapão de modo a obter completamente a abertura com ajuda de 2 parafusos para chapa de 4 mm de diâmetro e com 15 mm de comprimento.



SERVIÇO DE PÓS-VENDA

- A fim de poder beneficiar da nossa garantia, não esqueça de mandar datar e assinar o seu "Certificado de Garantia" pelo seu vendedor-instalador.
- Qualquer desmanagem deverá ser efectuada por um técnico qualificado. Apenas os distribuidores da sua marca:
 - CONHECEM PERFEITAMENTE O SEU APARELHO E O FUNCIONAMENTO DELE,
 - APLICAM INTEGRALMENTE OS NOSSOS MÉTODOS DE REGULAÇÃO, DE MANUTENÇÃO E DE REPARAÇÃO,
 - ÚTILIZAM EXCLUSIVAMENTE AS PEÇAS DE ORIGEM.
- **Não será aceite, a título da garantia construtor, nenhuma intervenção que esteja na origem de uma instalação ou da utilização não conforme às prescrições do presente manual; neste caso, a referida garantia ficará definitivamente suspensa.**
- Em caso de reclamação ou a fim de encomendar peças sobresselentes ao seu distribuidor, comunique-lhe a referência completa do seu aparelho (designação comercial, tipo e número de série completos). Estas informações figuram na plaqueta sinalética afixada na caixa metálica do aparelho ou no certificado de garantia.
- As descrições e características que figuram neste documento são dadas a título de informação e não de compromisso. Com efeito, preocupados com a qualidade dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de, sem pré-aviso, efectuar qualquer modificação ou melhoramento

TABELA DE COZEDURA

Equivalência número → °C

Número	1-2	3-4	5	6	7	8	Máximo
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

• É preferível introduzir quando o forno estiver quente

RECEITAS	SELECTOR DE COZEDURA	TEMPERATURA ACONSELHADA	ALHETAS	ACESSÓRIOS	TEMPO	OBSERVAÇÕES	
ENTRADAS							
LEGUMES							
PIZZA *		FUNDO	230 °C	2ª	FORMA PARA BOLOS	20-25 min	SEGUNDO A ESPESSURA
QUICHE LORRAINE *		FUNDO	220 °C	1ª	FORMA NA GRELHA	35-40 min	
SOUFFLE DE QUEIJO *		FUNDO	180 °C	1ª	FORMA NA GRELHA	50 min	SEGUNDO O DIÂMETRO DA FORMA
GRATIN DAUPHINOIS		TRADICIONAL	200 °C	2ª	PRATO NA GRELHA	45-50 min	SEGUNDO A QUANTIDADE
TOMATES RECHEADOS		TRADICIONAL	200 °C	2ª	PRATO NA GRELHA	40-45 min	
TOMATES À MODA PROVENÇA *		GRELHADOR	230 °C	3ª	PRATO NA GRELHA	20-25 min	
PEIXES							
DOURADA		TRADICIONAL	220 °C	2ª	PRATO NA GRELHA	25-30 min	SEGUNDO A GROSSURA
CAVALAS *		GRELHADOR	275 °C	3ª ou 4ª	COLOCADAS NA GRELHA	6-7 min POR CADA FACE	PINGADEIRA 1ª ALHETA
CARNES							
COSTELETAS DE BORREGO *		GRELHADOR	275 °C	4ª	CARNE NA GRELHA	5-6 min POR CADA FACE	PINGADEIRA 1ª ALHETA
PERNA DE CARNEIRO OU DE CABRITO ASSADA *		TRADICIONAL	220 °C	1ª	PRATO NA GRELHA	15 min/500g	
ASSADO DE VACA *		TRADICIONAL	230 °C	1ª ou 2ª	PRATO NA GRELHA	10-15 min/500g	
ASSADO DE PORCO/VITELA *		TRADICIONAL	220 °C	1ª ou 2ª	PRATO NA GRELHA	35-40 min/500g	
FRANGO		TRADICIONAL	220 °C	1ª	PRATO NA GRELHA	25 min/500g	
PINTADA/COELHO		TRADICIONAL	220 °C	1ª	PRATO NA GRELHA	20-25 min/500g	
FRANGO		GRELHADOR	205 °C	ESPETO			
BOLOS							
BRIOCHE *		FUNDO	165 °C	1ª	FORMA NA GRELHA	35-40 min	
CAKE *		FUNDO	165 °C	1ª	FORMA NA GRELHA	55-60 min	
QUATRO QUARTOS *		FUNDO	165 °C	1ª	FORMA NA GRELHA	55 min	
PASTÉIS *		FUNDO	180 °C	1ª	PINGADEIRA	45 min + 5 MIN COM O FORNO APAGADO	
BOLINHOS SECOS *		TRADICIONAL	180 °C	3ª	PINGADEIRA	12-15 min	
TARTE DE FRUTOS SUMARENTOS *		TRADICIONAL	220 °C	1ª	FORMA NA GRELHA	40-45 min	FORMA DIÂMETRO 28 CM.
TARTE DE MAÇA *		TRADICIONAL	220 °C	1ª	FORMA NA GRELHA	40-45 min	FORMA DIÂMETRO 28 CM.
MASSA FOLHADA *		TRADICIONAL	230 °C	3ª	PINGADEIRA	10-15 min	
OVOS COM LEITE		TRADICIONAL	165 °C	2ª	PINGADEIRA	25 min	6 FORMAS EM BANHO-MARIA

Conselhos para o sucesso dos seus pratos

Cozedura da pastelaria

- Se a parte superior do bolo ficar escura e a parte inferior muito clara, isto significa que calor vindo de baixo não é suficiente:**
 - Desça o bolo no forno,
 - Utilize uma forma escura,
 - Baixe a regulação do termóstato.
- Se a parte de cima do bolo ficar clara e a parte de baixo escura, a cozedura sofre de um excesso de calor vindo de baixo:**
 - Suba o bolo no forno,
 - Utilize uma forma clara,
 - Baixe a regulação do termóstato.
- Se o exterior do bolo ficar demasiado seco, se o interior ainda não estiver cozido e a cor não for uniforme, isto significa que a cozedura se efectuou a uma temperatura demasiado elevada:**
 - Baixe a regulação do termóstato,
 - Aumente o tempo de cozedura.
- Se o exterior do bolo ficar demasiado seco, mas a cor for boa, isto significa que a cozedura foi demasiado longa e que se efectuou a uma temperatura demasiado baixa:**
 - Reduza o tempo de cozedura,
 - Aumente a regulação do termóstato.

Cozedura das carnes

Escolha um prato com dimensões bem adaptadas à peça que deve cozer; se for demasiado grande, os sucos queimam, tornando impossível a realização de um molho. Prefira os pratos em barro compatíveis com o calor, os pratos de vidro provocam mais projecções de gordura.

Todas as carnes, antes de serem colocadas no forno, devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente. Seque-as com um pano e depois besunte-as com um pouco de óleo (1 colher de café) acrescentando-lhe sal e pimenta (excepto a carne de vaca, que deve ser salegada no final da cozedura, pois o sal cria sangue e seca a peça). Os assados estão muitas vezes envolvidos numa fatia de toucinho que impede a formação de uma crosta dourada. Suprima-a o mais possível nos assados de carnes vermelhas, de modo a evitar cheiros e fumos. Todavia, a sua presença é útil no que respeita certos pedaços, que podem tornar-se secos ao cozer, como seja o caso do ganso redondo de vitela e do lombo de porco.

Durante a cozedura, a carne de vaca e de borrego não têm necessidade de serem regadas; em contrapartida, as aves, a carne de porco e a vitela serão melhores se forem regularmente regadas com o molho de cozedura. Acrescente algumas colheradas de água quente no fundo do prato a fim de evitar a carbonização do molho.

No final da cozedura, é indispensável deixar repousar as carnes fora do forno, embaladas em papel de alumínio (face brilhante para o lado da carne). Esta espera favorece a dilatação das fibras, a uniformização da cor; as carnes brancas e das aves conservarão a macieza.

Se o assado for comprido e de pequeno diâmetro, deve ser diminuído o tempo de cozedura aconselhado para 500g.

- Assado de carne de vaca de 10 a 15 min para 500 g
- Assado de carne de porco de 35 a 40 min para 500 g
- Assado de vitela de 30 a 40 min para 500 g










Para os grelhados, besuntar as peças a grelhar com uma camada muito fina de óleo; esta película de matéria gordá, aplicada com um pincel, regulariza a reparição do calor e evita que o alimento fique "agarrado". Os grelhados de carnes vermelhas não devem ser picados. É desaconselhada a utilização de um garfo, volte-os com uma espátula.

Informações complementares

As formas em chapa preta, com interior anti-adesivo, e as formas douradas são as que se adaptam melhor, pois armazenam rapidamente o calor e transmitem-no à massa, o que significa um tempo de cozedura mais curto e um consumo de energia menor. As formas em ferro branco reflectem o calor, o que significa que o repelem. Os bolos preparados nestas formas não ficam tão dourados e o tempo de cozedura é maior. Não recomendamos este tipo de forma para a confecção de pastelaria com a convecção natural.

TABELA DE COZEDURA

Receitas complementares

RECEITAS	SELECTOR DE COZEDURA	TEMPERATURA ACONSELHADA	ALHETAS	ACESSÓRIOS	TEMPO	OBSERVAÇÕES
ENTRADAS COGUMELOS PIMENTOS VERMELHOS PAELLA	 	230°C 230°C 230°C	4ª 2ª 1ª	PRATELEIRO PRATELEIRO GRELHA	15 mn 20 mn 35 mn	350 gr. 20 peças 8 peças para 8 pessoas
PEIXES PESCADA LINGUADO SALMÃO LAGOSTINS	  	230°C 230°C 230°C 230°C	2ª 2ª 3ª 4ª	PRATELEIRO PRATELEIRO PRATELEIRO PRATELEIRO	20 mn 25 mn 12 mn 8 mn	1.5 Kg 1 Kg 4 postas 18 peças 700 g
CARNES CODORNIZES CARNE ENROLADA CARNE PICADA PERÚ		230°C 230°C 230°C	4ª 2ª 1ª	PRATELEIRO PRATELEIRO PRATELEIRO	10-12 mn 30 mn 2 horas	6 peças cortadas ao meio 1 Kg 3 Kg (20 mn por fatia de 500 g)
SOBREMESAS MAÇÃS NO FORNO TARTE DE AMÊNDOAS TARTE DE QUEIJO FRESCO	  	180°C 180°C 165°C	2ª 2ª 2ª	PRATELEIRO GRELHA GRELHA	30 mn 20 mn 35 mn	8 peças 1.5 Kg Forma diâmetro 28 cm Forma diâmetro 28 cm

Benutzungs- und Installierungsanweisung



***Konvektionsöfen mit Pyrolyse-Funktion
2HF-40****

Mit diesem Gerät bringt Kochen richtig Spaß !

Dieses Handbuch enthält wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheit, der Benutzung und der Leistungen, die mit diesem Gerät erreicht werden können.

Wir empfehlen Ihnen, diese aufmerksam zu lesen, um alle technischen Qualitäten dieses Geräts aufs Beste auszunutzen.

Damit Ihr Ofen stets in einwandfreiem Zustand bleibt, geben wir Ihnen wertvolle Ratschläge für seine Wartung und Reinigung.

alls eine Funktionsstörung auftreten sollte, empfehlen wir Ihnen, Ihren Fachmann zu Rate zu ziehen.

Die dieser Notiz beigefügt Tabelle mit Angaben zum Kochen, die sehr einfach und genau ist, wird schnell zu einem unabwendbaren Hilfsmittel für Sie werden. Dank dieser Benutzungsanweisungen werden Sie perfekte Kochergebnisse erzielen und dabei Energie sparen.

WICHTIGE HINWEISE

Umweltschutz

- Um zum Schutz der Umwelt beizutragen, verwenden wir für die Anleitungen Ihres Geräts gebleichtes chlorfreies Papier sowie Umweltpapier.
- Respektieren Sie beim Wegwerfen der Verpackung Ihres neuen Geräts die Umwelt.
- Die Verpackung ist aus umweltfreundlichem Material hergestellt, das wiedergewonnen oder aufgearbeitet werden kann: es handelt sich um ein ökologisches Produkt.
Durch die Wiederverwendung der Verpackung tragen Sie zum Einsparen von Rohmaterialien sowie zu einem reduziertem Volumen der Industrie- und Haushaltsabfälle bei

Anschluß des Geräts

- Ihr Gerät muß von einem Fachmann angeschlossen werden, wobei die in dieser Anleitung enthaltenen Installierungshinweise beachtet werden müssen.
- Beachten Sie genauestens die Einbauanweisungen für den Ofen, die in dieser Anleitung enthalten sind.
- Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Seiten aufmerksam zu lesen, damit Sie alle Vorteile Ihres Ofens aufs Beste ausnützen.

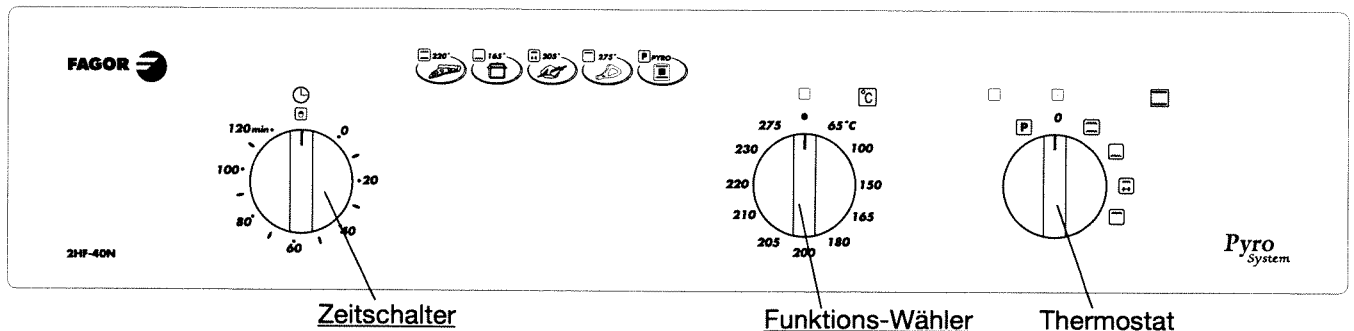
Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Bleiben Sie beim Kochen mit Fetten oder Ölen in der Nähe des Geräts, da diese sich bei einem zu starken Erhitzen entflammen können.
Keine brennbaren Materialien weder im Ofen noch auf den Heizflächen aufbewahren.
- Vor dem Benutzen der Pyrolyse-Funktion, versichern Sie sich, daß sich keine Zubehörteile und Kochbehälter im Ofen befinden.
Lassen Sie beim Benutzen der Pyrolyse-Funktion niemals Nahrungsmittel im Ofeninnern, da diese sich aufgrund der für die Pyrolyse notwendigen hohen Temperaturen entflammen können.
- Versichern Sie sich beim Anschluß von Elektrohaushaltsgeräten, daß das Stromkabel weder in Berührung mit den Heizflächen kommt noch in der Ofentür eingeklemmt wird.
- Benutzen Sie den Handgriff der Ofentür nicht zum Trocknen, da die vordere Ofenbelüftung dadurch nicht mehr funktionieren würde.
- Ziehen Sie bei einer Funktionsstörung die Sicherungen Ihrer Installation raus.

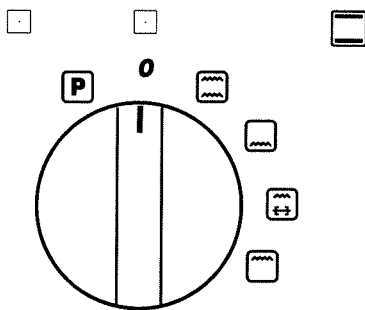
Praktische Hinweise

- Um eine Wärmeansammlung, die die Kochergebnisse beeinträchtigt und das Emaille und das Einbauelement beschädigen würde, zu vermeiden :**
 - Stellen Sie kein Küchenutensil auf die Herdsole.
 - Decken Sie die Innenwände des Ofens nicht mit Aluminium ab.
- Halten Sie die Temperaturen der Kochtabelle ein,** um eine zu starke Verschmutzung Ihres Ofens zu vermeiden
- Zum Emaille-Schutz Ihres Ofensr :**
 - Füllen Sie die Kuchenformen nie ganz bis zum Rand voll, wenn Sie einen Obstkuchen backen. Die überlaufenden Obstsäfte könnten zu dauerhaften Flecken führen.
 - Gießen Sie nie direkt Wasser in den heißen Ofen.
- Zum Schutz Ihrer Ofentür und für eine gute Abdichtung :**
 - Lehnen Sie sich nicht gegen die geöffnete Ofentür.
 - Halten Sie die Dichtungen der Ofentür stets sauber.
- Bei allen Grillgerichten :**
 - Stellen Sie das Grillgericht auf den Grill.
 - Führen Sie die Allzweckplatte unter den Grill ein oder stellen Sie sie direkt auf die Herdsole, um die Bratensäfte aufzufangen und Verschmutzungen zu vermeiden
- Das Kochen/Backen geschieht stets bei geschlossener Ofentür.**

Bedienungstafel



Funktions-Wähler



Den Wahlschalter nach rechts auf die Position der gewünschten Funktion drehen. (Siehe Tabelle zu den Kochzeiten).

0 Ofen ausgeschaltet

Traditionell :
Die Widerstände der Ofensohle und des -gewölbes funktionieren

Diese Funktion wird für das Garen von Braten und Gemüsegerichten benutzt (Überbackenes, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel und Kuchen).

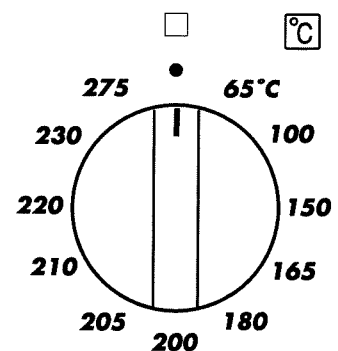
Ofensohle :
Die Wärme wird zum größten Teil von unten abgegeben. Diese Funktion wird für Pizzas, Quiches, saftige Obstkuchen, süße Hefebrote, Kuchen... empfohlen. Wässrige Teigwaren werden perfekt von unten durchgebacken. Aufgehende Teigwaren (Hefeteige), Rührteige (Kuchen) oder Soufflés bleiben nicht länger durch eine Krustenbildung in ihrer Backform blockiert.

Mittlerer Grill + TB
Der Rost kann als Unterlage für Back- und Bratformen zum Backen, Braten und Überbacken verwendet werden. Er kann aber auch direkt zum Grillen verwendet werden (Fleisch, Würstchen usw. direkt darauflegen).

Oberhitze :
Das Kochen geschieht durch den oberen Bereich. Diese Funktion ist zum Grillen von Fleischstücken auf dem Grill geeignet. Ideal für Toasts, Brot, ...

P Pyrolyse

Thermostat



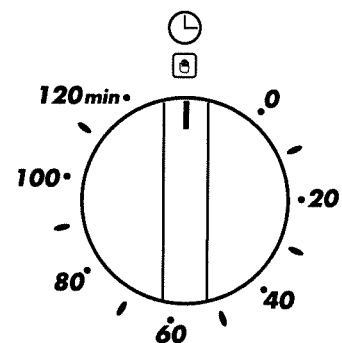
Den Thermostatschalter nach rechts auf die gewünschte Position drehen (siehe Tabelle zu den Kochzeiten). Die Kontrollleuchte oberhalb des Schalters leuchtet auf, sobald ein Heizelement durch Aktivieren des Thermostats in Betrieb gesetzt worden ist, um die der angezeigten Position entsprechende Temperatur zu erreichen oder aufrechtzuerhalten

Aus

Zum Stoppen des Kochvorgangs, den Thermostatschalter auf **●** und den Wahlschalter auf **0** stellen

Die Anzeige und die Beleuchtung erlöschen.

Zeitschalter



Den Zeitschalter nach rechts auf die entsprechende Position der gewünschten Zeit drehen (siehe Tabelle zu den Kochzeiten).

Sofortiges Kochen

☞ Den Knopf des "Zeitschalters" auf die Position  stellen (manuell)

☞ Die gewünschte Kochfunktion wählen

Den Knopf des "Wahlschalters" auf die Position bringen, die der gewünschten Funktion entspricht

☞ Die Temperatur regeln

Den Knopf des "Thermostats" bedienen, um die in Ihrem Rezept angegebene Temperatur einzustellen.

Nach dem Ausführen dieser Schritte, fängt der Ofen an zu heizen

Die Anzeigen für Thermostat und Wahlschalter leuchten auf.

Kochen während einer bestimmten Zeitdauer

☞ Wählen Sie die gewünschte Kochzeit

Drehen Sie den Knopf des "Zeitschalters" auf die Position, die der gewünschten Kochzeit entspricht

☞ Die Temperatur regeln

Den Knopf des "Thermostats" bedienen, um die in Ihrem Rezept angegebene Temperatur einzustellen.

☞ Die gewünschte Kochfunktion wählen

Den Knopf des "Wahlschalters" auf die Position bringen, die der gewünschten Funktion entspricht




Nach dem Ausführen dieser Schritte, erwärmt sich der Ofen: die Anzeigen für Thermostat und Wahlschalter leuchten auf.

Am Ende der Kochzeit, befindet sich der Knopf des "Zeitschalters" auf der Position 0 min

HINWEIS :

Am Ende der Backzeit ertönt kein Alarmton

Stellen Sie am Ende der Kochzeit :

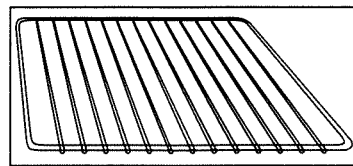
- den Knopf des Thermostats auf «  »
- den Knopf des Wahlschalters auf «  »
- den Knopf des Zeitschalters auf «  » .

ZUBEHÖR

Hinweis

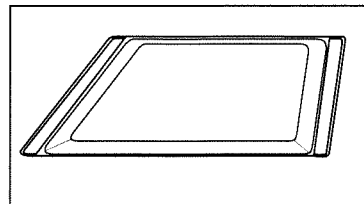
TALLE KOCH- UND BACKVORGÄNGE, EINSCHLIEßLICH GRILLGERICHTEN, WERDEN MIT GESCHLOSSENER OFENTÜR VORGENOMMEN.

Ihr Ofen ist mit Vorrichtungen versehen, um die folgenden Ofenzubehörteile in 4 verschiedene Stufen einführen zu können



Grill zum Unterstellen

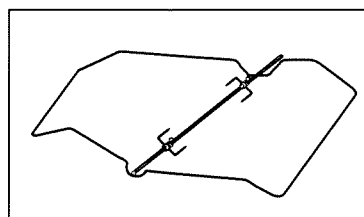
Auf den Grill werden alle Behälter und Formen mit zu garenden oder zu überbackenden Gerichten gestellt



Allzweckplatte

Sie dient als Unterlage für Kuchen und hat daher einen gewölbten Rand. Sie wird für das Backen

von Kuchen, wie zum Beispiel Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteigkuchen, ... verwendet. Sie wird in die Gleitschienen unterhalb des Grills oder auf der ersten Stufe eingesetzt und dient ebenfalls dem Auffangen von Bratensäften und Fetten bei Gegrilltem. Sie kann desweiteren halb mit Wasser gefüllt werden, um so Speisen im Wasserbad zu erhitzen. Braten und andere Fleischstücke nicht direkt auf diese Allzweckplatte setzen, da es sonst zu starken Spritzern auf den Ofenwänden und zu bedeutenden Rauchentwicklungen kommen würde.



DREHSPIEß

Das Braten mit dem Drehspieß ist sehr praktisch. Hiermit können vor allem saftige und regelmäßig durchgebratene Fleischstücke erhalten

werden Benutzen des Drehspieß:

- Den Grilluntersatz in die zweite Stufe von unten einsetzen.
- E- Einen der Fleischhaken auf den Spieß schieben, das zu bratende Fleischstück aufspießen, den zweiten Fleischhaken aufschieben, das Fleischstück in die Mitte schieben und die beiden Haken mit den Blockierungsschrauben festziehen.
- Etwas andrücken, um die Spitze des Spieß richtig in die quadratische Antriebsvorrichtung zu setzen, die sich hinten im Ofen befindet
- Nicht vergessen, die Allzweckplatte zum Auffangen des Fetts darunterzusetzen.

Was bedeutet die Reinigung durch Pyrolyse?

In der Pyrolyse Funktion reinigt sich Ihr Ofen dadurch, daß Schmutzreste, die von Spritzern oder von Überlaufresten herrühren, durch hohe Temperaturen entfernt werden.

Ausgestoßene Dämpfe oder Gerüche werden durch das Durchlaufen durch eine Katalysatorzelle vernichtet.

Aus Sicherheitsgründen wird die Pyrolyse nur bei automatischer Blockierung der Ofentür vorgenommen.

Sobald die Innentemperatur des Ofens die Temperatur zum Garen/Backen überschreitet, kann die Tür nicht mehr geöffnet werden, selbst wenn der Wahlschalter für "GAREN/BACKEN" auf AUS steht.

Wenn der Vorgang beendet ist, bleibt die Tür solange blockiert, bis die Innentemperatur auf die Gar-/Backtemperatur gesunken ist.

Während der Reinigung erreicht die Vorderseite des Ofens höhere Temperaturen als während des Kochens. Halten Sie Kleinkinder von der Tür entfernt

Hinweise

Die folgenden Sicherheitsvorkehrungen müssen unbedingt vor Reinigungsbeginn getroffen werden :

- **Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen**, einschließlich der Kochvorsätze (Grill, Allzweckplatte, ...).

- **Entfernen Sie eventuelle große Überlaufreste**, die zu Rauchentwicklungen oder Bränden führen können..

Hinweis :

Es wird davon abgeraten, während der Pyrolyse Heizplatten, die sich über dem Ofen befinden, zu benutzen. Aus Sicherheitsgründen wird nämlich ein Temperaturbegrenzer in diesem Fall den Pyrolysevorgang unterbrechen. Das Eingreifen eines Technikers wird anschließend notwendig sein, um diesen Temperaturbegrenzer wieder funktionsfähig zu machen.

Es kann sein, daß Sie nach der Pyrolyse beim Öffnen der Ofentür einige helle Reste feststellen. Sie brauchen diese, nach dem vollständigen Abkühlen des Ofens, nur mit einem feuchten Schwamm abzuwischen.

Stellen Sie jedoch Schmutzflecken in der Einrahmung des Ofens oder an der Türinnenseite fest, entfernen Sie diese mit einem Schwamm und einem Reinigungsmittel ohne Schleifkörper.

Für eine sofortige Pyrolyse

Um Strom zu sparen und die Ofenwärme auszunutzen, starten Sie eine Pyrolyse vorzugsweise, nachdem Sie gebacken oder gegart haben.

● Den **Knopf** zur "BACKAUSWAHL" auf die Position  "Pyrolyse" stellen.

● Der **Zeitschalter** muß auf der manuellen Position «  » ,

Die Pyrolyse dauert 2 ½ Stunden (die Dauer ist unveränderbar). Dieser Zeitraum beinhaltet das Abkühlen bis zur Freigabe der Tür.

● Während des Pyrolysevorgangs leuchtet die Anzeige für die Blockierung auf, um anzuzeigen, daß die Tür blockiert ist.

● Die Thermostatanzeige leuchtet auf, solange der Ofen heizt.

● Die Pyrolyse hört automatisch auf, die Anzeige für die Blockierung erlöscht und die Tür kann geöffnet werden.

● **Am Ende der Pyrolyse :**

- Bringen Sie den Knopf zur "FUNKTIONSAUSWAHL" zurück auf die Position « 0 » .

Bevor Sie Ihren Ofen manuell reinigen, lassen Sie ihn abkühlen und überprüfen Sie, ob der Drehknopf des Wahlschalters A sich auf der Position 0 befindet.

Allgemeine Pflege

● **Polierte, lackierte oder emaillierte Metalloberflächen**
Benutzen Sie die im Handel erhältlichen Produkte für die Pflege von polierten Metallen

● **Ofenglastür**

Wenn nach dem Backen Spritzer vorhanden sind, wird es stärkstens empfohlen, die Glasinnenseite mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel ohne Schleifkörper zu reinigen. Die Metallträger der Ofentür dürfen nicht mit einem Schwamm oder einem aggressiven Reinigungsmittel gesäubert werden

● **Bedienungsknöpfe**

Die Bedienungsknöpfe mit Seifenwasser reinigen. Die Knöpfe können abgezogen werden.

● **Grill und Kuchenblech**

Benutzen Sie einen Schwamm und ein handelsübliches Reinigungsmittel ohne Schleifkörper. Nie mit spitzen Gegenständen reinigen.

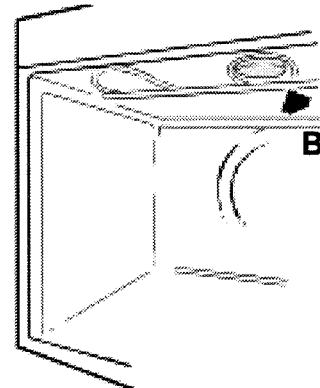
Scheuerpulver und Metallschwämme sollten im allgemeinen nicht für die Reinigung benutzt werden.

Auswechseln der Glühbirne

Vorsicht!

Ziehen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne den Stecker des Geräts heraus (EN 60335-2-6/1990).

Drehen Sie das Abdeckteil **B** um ein Viertel nach links
Schrauben Sie die Glühbirne heraus und setzen Sie eine neue wärmebeständige Glühbirne mit den gleichen Maßen ein (300°C), Sockel E14 - 15 oder 25 W.



FÜR DEN INSTALLATEUR

Als Fachmann verfügen nur Sie über die notwendigen Kompetenzen für die Installation und den Anschluß von Kochgeräten. Daher gilt unsere Garantie nur und ausschließlich für Geräte, deren Installation und Anschluß von Ihnen vorgenommen worden ist.

Ein Nichtbeachten dieser Bedingungen würde die Verantwortung des Installateurs zum Einsatz bringen und unsere Verantwortung außer Kraft setzen

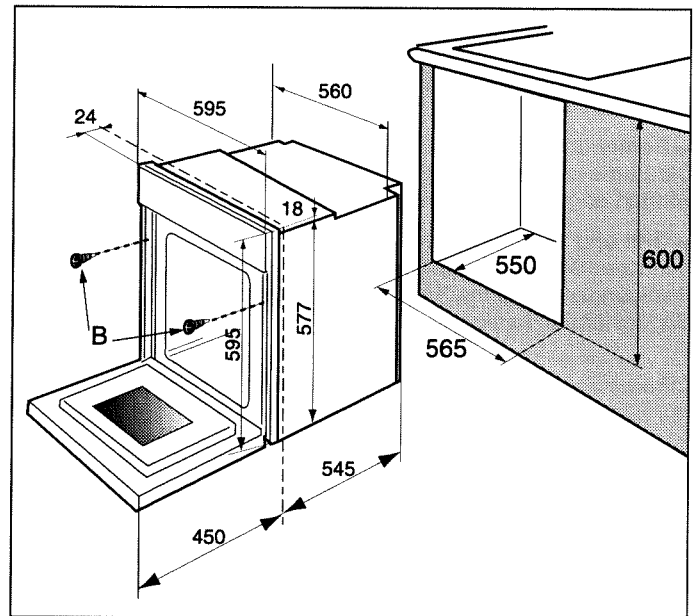
WIE WIRD DER OFEN EINGEBAUT?

Der Ofen verfügt über einen optimalen Luftkreislauf, durch den bemerkenswerte Koch- und Reinigungsergebnisse erzielt werden.

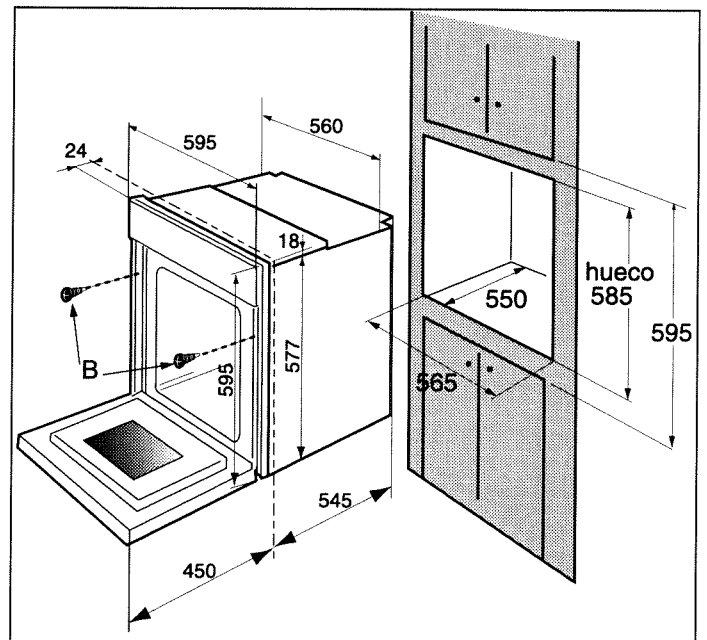
Um dieses Luftkreislaufsystem perfekt zu beherrschen, müssen Sie die folgenden Elemente miteinbeziehen :

- Der Ofen kann entweder unter einer Arbeitsplatte oder in einem Turm eingebaut werden, da die heiße Luft nach vorne ausgestossen wird
- Die Einbaumaße müssen passend vorgenommen werden (siehe nebenstehende Abbildung).
- Das Material des Einbauelements muss wärmebeständig sein (oder mit einem entsprechenden Material verkleidet sein).
- Der hintere Bereich der Einbaumöbel darf keinen Vorsprung, wie zum Beispiel Holzverstärkungen, Gasleitungen, Steckdosen, usw., enthalten
- Der Abstand zwischen dem Ofen und der Wand des Einbauelements muss links und rechts der gleiche sein, damit sich der Ofen im Vergleich zu den Türen der angrenzenden Elemente in der Mitte befindet. Dieser Abstand muss mindestens 2 mm betragen
- Für eine größere Stabilität, befestigen Sie den Ofen in dem Einbauelement durch 2 Schrauben in den hierfür vorgesehenen Löchern in den Seitenwänden (siehe Abbildung). Um das Holz nicht zu beschädigen, bohren Sie zuvor ein 3 mm grobes Loch in die Wand des Einbauelements

Arbeitsplatte



Turmelement



Technische Eigenschaften

Betriebsspannung 220-240 V ~ 50 Hz
Gesamte absorbierte elektrische Spannung.....3,365 kW
Nennleistung des Grills 2,135 kW

Energieverbrauch

- beim Heizen auf 200°C..... 0,45 kWh
- beim Aufrechterhalten auf 200°C während 1 Std. 0,65 kWh
GESAMT..... 1,10 kWh

Pyrolyse Reinigung

- 80 Minuten 3,10 kWh
- 2 ½ Stunden 4,60 kWh

Nutzbare Maße des Ofens

Breite 43 cm
Höhe 31,5 cm
Tiefe 38,5 cm

Nutzvolumen 56 Liter

WIE WIRD DER OFEN ANGESCHLOSSEN?

Netz-Anschluß

- Bevor Sie den Anschluß vornehmen, vergewissern Sie sich, das die Drähte der Elektroinstallation einen ausreichenden Durchmesser haben, um das Gerät normal zu versorgen (Durchmesser mindestens genauso groß wie der des Stromzufuhrkabels). Die Sicherung der Installation muß 16 Ampere betragen.

- Der elektrische Anschluß muß vor dem Einsetzen des Geräts in das Küchenelement vorgenommen werden.

- Der Ofen muß mit einem (normalisierten) Stromkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² vorgenommen werden (2 Phasen und Erdleitung \equiv), die an das einphasige 230 V Netz mit Hilfe einer normalisierten EWG 7 Steckdose mit 2 Phasen + Erdleitung \equiv oder einem omnipolaren Unterbrechungsmechanismus mit einer Öffnungsbreite der Kontakte von mindestens 3 mm angeschossen werden. Der Schutzleiter (grün-gelb) wird mit dem Klemmenanschluß des Geräts verbunden und muß an die Erdleitung \equiv der Installation angeschossen werden.

- Unsere Verantwortung kommt im Falle eines Unfalls, der von einer nicht existierenden, defekten oder nicht korrekten Erdleitung \equiv herrührt, nicht zum Tragen.

Stromkabel

- Die Öfen werden mit einem Stromkabel H05 VVF mit drei Leitern von 1,5 mm² geliefert und müssen an ein einphasiges 230 V Netz angeschossen werden. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist mit der Erdungsklemme \equiv des Geräts verbunden. Der Neutralleiter des Ofens (blauer Draht) muß an den Neutralleiter des Netzes angeschossen werden.

- Das Kabel kann ausgetauscht werden (falls dieses zu kurz ist), ohne den Ofen abbauen zu müssen.

Hierzu :

- mit einer Zange die Befestigung an den 4 Ecken der Klappe am hinteren Blechteil des Ofens abtrennen.

- das Kabel abschrauben und die 3 Befestigungsschrauben der Klemmbox wieder festschrauben. Sie können Kabel des Typs H05 RRF, H05 RNF oder H05 VVF benutzen.

- die Klappe so wieder einsetzen, daß die Öffnung mit Hilfe der beiden Schrauben mit einem Durchmesser von 4 mm und einer Länge von 15 mm vollständig abgedeckt ist.



KUNDENDIENST

- Um die Garantie Ihres Ofens vollständig nutzen zu können, vergessen Sie nicht, Ihr "Garantiezertifikat" von Ihrem Verkäufer/Installateur datieren und unterzeichnen zu lassen..
- Jede Panne muß von einem qualifizierten Techniker behoben werden. Nur die zugelassenen Händler unserer Marke :
 - KENNEN IHR GERÄT UND SEIN FUNKTIONIEREN AUFS GENAUESTE,
 - WENDEN UNSERE EINSTELLUNGS-, WARTUNGS- UND INSTANDESETZUNGSMETHODEN VOLLSTÄNDIG AN
 - BENUTZEN AUSSCHLIEßLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE.
- **Jeder Eingriff, der aufgrund einer Installation, die mit den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung nicht übereinstimmt, vorgenommen wird, fällt nicht unter die Garantie des Herstellers und macht die Garantie definitiv ungültig.**
- Im Falle einer Reklamation oder einer Bestellung von Ersatzteilen bei Ihrem Händler, teilen Sie ihm die vollständige Referenznummer Ihres Geräts mit (Handelsbezeichnung, Typ und komplette Seriennummer). Diese Angaben befinden sich auf der Anzeigetafel, die sich auf dem Metallgehäuse des Geräts befindet oder aber im Garantiezertifikat.
- Die sich in dieser Anleitung befindlichen Beschreibungen und Eigenschaften sind nur als Information angegeben und sind nicht verbindlich. Da wir stets an der Qualität unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns das Recht vor, notwendige Änderungen oder Verbesserungen ohne vorherige Anzeige zu unternehmen.

KOCHTABELLE

Den Temperaturen entsprechende Zahlen

Zahl	1-2	3-4	5	6	7	8	MAXI
°C	65°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

* Diese Speisen vorzugsweise in den vorgeheißten Ofen bringen

REZEPT	FUNKTIONS-WÄHLER	EMPFOHLENE TEMPERATUR	STUFE	ZUBEHÖR	ZEIT	HINWEISE
VORSPEISEN						
GEMÜSE						
PIZZA *		230 °C	2.	KUCHENBLECH	20-25 min	JE NACH DICKE
QUICHE LORRAINE *		220 °C	1.	AURAUFORM AUF DEM GRILL	35-40 min	
KASEAUFLAUF *		180 °C	1.	AURAUFORM AUF DEM GRILL	50 min	JE NACH DURCHMESSER DER BACKFORM
KARTOFFELAUFLAUF		200 °C	2.	BEHALTER AUF DEM GRILL	45-50 min	Je nach Menge
GEFÜLLTE TOMATEN		200 °C	2.	BEHALTER AUF DEM GRILL	40-45 min	
TOMATEN AUF *		230 °C	3.	BEHALTER AUF DEM GRILL	20-25 min	
SUDFRANZÖSISCHE ART						
FISCHGERICHTE						
DORADE		220 °C	2.	BEHALTER AUF DEM GRILL	25-30 min	JE NACH DICKE
MAKRELE *		275 °C	3. ODER 4.	AUF DEN GRILL GELEGT	6-7 min PRO SEITE	ALLZWECKPLATTE IN DER 1. STUFE
FLEISCHGERICHTE						
LAMMKOTELETTS *		275 °C	4.	FLEISCH AUF DEM GRILL	5-6 min PRO SEITE	ALLZWECKPLATTE IN DER 1. STUFE
LAMMBRATEN *		220 °C	1.	BEHALTER AUF DEM GRILL	15 min/500g	
RINDERBRATEN *		230 °C	1. ODER 2.	BEHALTER AUF DEM GRILL	10-15 min/500g	
SCHWEINE-/KALBSBRATEN *		220 °C	1. ODER 2.	BEHALTER AUF DEM GRILL	35-40 min/500g	
HUHN		220 °C	1.	BEHALTER AUF DEM GRILL	25 min/500g	
PUTER/HASE		220 °C	1.	BEHALTER AUF DEM GRILL	20-25 min/500g	
HUHN		205 °C	SPIEB			
SÜBSPEISEN						
HEFEWEIBROT *		165 °C	1.	AURAUFORM AUF DEM GRILL	35-40 min	
CAKE *		165 °C	1.	AURAUFORM AUF DEM GRILL	55-60 min	
SANDKUCHEN *		165 °C	1.	AURAUFORM AUF DEM GRILL	55 min	
WINDBEUTEL *		180 °C	1.	KUCHENBLECH	45 min + 5 MIN.	BEI AUSGESCHALTETEM BACKROHR
SANDPLÄTZCHEN *		180 °C	3.	KUCHENBLECH	12-15 min	
SAFTIGE OBSTTORTE *		220 °C	1.	AURAUFORM AUF DEM GRILL	40-45 min	FORM MIT 28 CM Ø
APFELTORTE *		220 °C	1.	AURAUFORM AUF DEM GRILL	40-45 min	FORM MIT 28 CM Ø
BLATTERTEIG *		230 °C	3.	KUCHENBLECH	10-15 min	
EIERCREME		165 °C	2.	KUCHENBLECH	25 min	6 PUDDINGFORMEN IM WASSERBAD

Tips für erfolgreiches Kochen

Backen

- Wenn die Oberseite des Kuchens zu dunkel ist und die Unterseite ziemlich hell, fehlt es Ihnen beim Backen an Unterhitze :**
 - Setzen Sie den Kuchen weiter unten ein,
 - Benutzen Sie eine dunkle Backform.,
 - Senken Sie die Temperatur.
- Wenn die Oberseite des Kuchens hell ist und die Unterseite dunkel, haben Sie zu viel Unterhitze :**
 - Schieben Sie den Kuchen in eine höhere Stufe.
 - Eine helle Backform verwenden.
 - Senken Sie die Temperatur.
- Wenn das Äußere Ihres Kuchens zu stark gebacken ist und das Innere nicht, der Kuchen nicht gleichmäßig braun ist, dann haben Sie zu heiß gebacken :**
 - Senken Sie die Temperatur.
 - Verlängern Sie die Backzeit.
- Wenn das Äußere Ihres Kuchens zu trocken ist, die Farbe aber gut ist, dann ist die Backzeit zu lange gewesen und die Temperatur zu niedrig :**
 - Senken Sie die Backzeit.
 - Erhöhen Sie die Temperatur.

Braten

Wählen Sie einen Behälter mit geeigneten Ausmaßen für das herzurichtende Fleischstück. Bei einem zu großen Behälter verbrennen die zum Anrichten einer Soße notwendigen Bratensäfte. Ziehen Sie feuerfeste Tonbehälter vor, da Glasbehälter die Tendenz haben, mehr Fettspritzer hervorzurufen.

Bevor das Fleisch in den Ofen gestellt wird, muß es mindestens eine Stunde der Raumtemperatur ausgesetzt werden. Das Fleisch feucht abwischen und in etwas Öl rollen (1 Teelöffel), dem Salz und Pfeffer zugesetzt worden ist (mit Ausnahme von Rindfleisch, das erst am Ende des Kochens gesalzen wird, da das Salz ansonsten das Blut herausziehen und das Fleischstück austrocknen würde). Braten sind oft in eine Speckscheibe gewickelt, die die Bildung einer goldfarbenen Kruste verhindert. Entfernen Sie den Speck daher soweit wie möglich von roten Fleischbraten, um Gerüche und Rauchentwicklungen zu vermeiden. Bei manchen Stücken ist der Speck jedoch nützlich, da diese ansonsten während des Bratens zu sehr austrocknen, wie zum Beispiel bei Kalbsrüssen und Schweinefilets.

Während des Kochens, brauchen Rind- und Lammfleisch nicht mit Flüssigkeit übergossen zu werden; Geflügel, Schweine- und Kalbsfleisch hingegen schmecken besser, wenn sie regelmäßig mit dem Bratensaft übergossen werden. Fügen Sie einige Teelöffel heißes Wasser in den Bratvorsatz, um das Verbrennen der Bratensäfte zu vermeiden.

Am Ende der Kochzeit, müssen die Fleischgerichte unbedingt für einige Zeit in Aluminiumfolie eingerollt (mit der glänzenden Seite zum Fleisch hin) außerhalb des Ofens aufbewahrt werden. Dadurch können sich die Fleischfasern auseinanderdehnen, die Bratenfarbe wird gleichmäßiger und weißes Fleisch und Geflügel bleiben zart.

Wenn es sich um einen länglichen Braten mit kleinem Durchmesser handelt, muß die für 500 Gramm empfohlene Kochzeit wie folgt reduziert werden.

- Rinderbraten zwischen 10 und 15 Min. für ein 500 Gr. Stück
- Schweinebraten zwischen 35 und 40 Min. für ein 500 Gr. Stück
- Kalbsbraten zwischen 30 und 40 Min. für ein 500 Gr. Stück


Bei Grillfleisch streichen Sie die zu grillenden Fleischstücke mit einer dünnen Ölschicht ein. Diese mit dem Pinsel aufgetragene Fettschicht führt zu einer gleichmäßigeren Wärmeverteilung und verhindert, daß das Fleisch "klebenbleibt". In Rotes Grillfleisch darf nicht gepickt werden. Zur Benutzung einer Gabel wird abgeraten, und das Fleisch sollte mit Hilfe eines Schabers umgedreht werden.

Zusätzliche Informationen

Backformen aus schwarzem Blech mit Teflonbeschichtung und Backformen mit Metallüberzug eignen sich am besten, da sie die Wärme schnell aufnehmen und an den Teig weitergeben. Das führt zu einer kürzeren Backzeit und somit zu Energieeinsparungen. Backformen aus Weißblech reflektieren die Wärme, das heißt, sie stoßen diese ab. Kuchen, die in dieser Art von Formen vorbereitet werden, werden nicht so goldbraun und haben eine längere Backzeit. Es wird empfohlen, diese Backformen für das Backen von Kuchen mit freier Konvektion nicht zu benutzen.

KOCHTABELLE

Zusätzliche Rezepte

REZEPTE	FUNKTIONSSCHALTER	EMPFOHLENE TEMPERATUR	STUFE	ZUBEHÖR	ZEITEN	ANMERKUNGEN
VORSPEISEN PILZE ROTE PAPRIKA PAËLLA	 	230°C 230°C 230°C	VIERTE ZWEITE ERSTE	ALLZWECKPLATTE ALLZWECKPLATTE GRILL	15 mn 20 mn 35 mn	350 Gr. 20 Stücke 8 Stücke für 8 Personen
FISCHGERICHTE HECHTDORSCH SEEZUNGE LACHS LANGUSTEN	 	230°C 230°C 230°C 230°C	ZWEITE ZWEITE DRITTE VIERTE	ALLZWECKPLATTE ALLZWECKPLATTE ALLZWECKPLATTE ALLZWECKPLATTE	20 mn 25 mn 12 mn 8 mn	1.5 Kg 1 Kg 4 Scheiben 18 Stück 700 Gr
FLEISCHGERICHTE WACHTELN ROULADEN HACKFLEISH PUTER		230°C 230°C 230°C	VIERTE ZWEITE ERSTE	ALLZWECKPLATTE ALLZWECKPLATTE ALLZWECKPLATTE	10-12 mn 30 mn 2 Stunden	6 halbierte Stücke 1 Kg 3 Kg (20 Min. pro 500 Gr. Scheibe)
NACHTISCHE ÄPFEL IM OFEN MANDELTORTE FRISCHKÄSETORTE	 	180°C 180°C 165°C	ZWEITE ZWEITE ZWEITE	ALLZWECKPLATTE GRILL GRILL	30 mn 20 mn 35 mn	8 Stücke 1.5 Kg Kuchenform mit 28 cm  Kuchenform mit 28 cm 

Istruzioni per l'uso e l'installazione



***Forni a convezione naturale a pirolisi
riferimenti
2HF-40****

Con quest'apparecchio, cucinare diventa un vero piacere !

La presente guida contiene importanti consigli di sicurezza e di uso e presenta le prestazioni di cui è capace quest'apparecchio.

Vi raccomandiamo di leggerla attentamente per utilizzare pienamente tutte le qualità tecniche del vostro apparecchio.

Perchè il vostro forno rimanga in perfette condizioni, vi diamo preziosi consigli per la sua manutenzione e la sua pulitura.

Se dovesse succedere un'anomalia di funzionamento, vi raccomandiamo di consultare il vostro specialista.

La tabella di cottura, semplice e precisa, allegata alle presenti istruzioni, diventerà presto il vostro utensile indispensabile. Questi consigli di uso vi permetteranno una cottura perfetta pur risparmiando energia.

OSSERVAZIONI IMPORTANTI

Rispetto dell'ambiente

- Per contribuire alla protezione dell'ambiente, utilizziamo per la documentazione del vostro apparecchio carta imbianchita, senza cloro, nonché carta riciclata.
- Nel buttar via l'imballaggio del vostro nuovo apparecchio, state attenti a rispettare l'ambiente.
- Dalla loro concezione, gli imballaggi non sono pericolosi per l'ambiente ; possono essere recuperati o riciclati : sono prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio, contribuite ad un risparmio del consumo delle materie prime ed ad una riduzione del volume dei rifiuti industriali e domestici

Collegamento dell'apparecchio

- Il vostro apparecchio va installato da uno specialista seguendo le raccomandazioni della parte installatore delle presenti istruzioni.
- Rispettare scrupolosamente le consegne di incastro del forno, indicate nelle presenti istruzioni.
- Vi raccomandiamo di leggere attentamente le pagine seguenti per permettervi di trarre il miglior profitto del vostro apparecchio di cottura

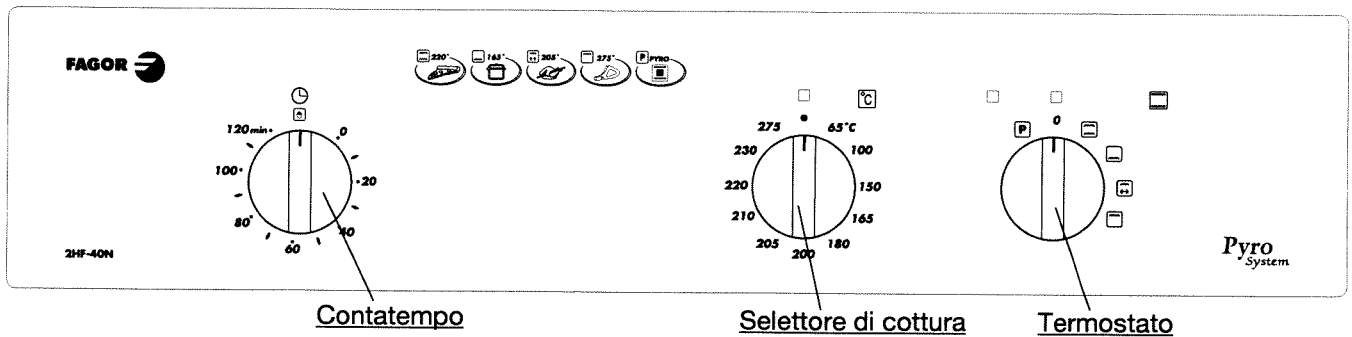
Consegne di sicurezza

- Quest'apparecchio è esclusivamente dedicato ad un uso domestico.
- All'atto della cottura con grasso o olio, non dovete allontanarvi, queste materie possono infiammarsi in caso di sovrariscaldamento. Non stoccare materie infiammabili nel forno, né sulle zone di riscaldamento
- Prima di utilizzare la funzione pirolisi, assicuratevi che abbiate ben tolto tutti gli accessori ed i recipienti dal forno. Non attivare mai la funzione pirolisi lasciando cibo all'interno del forno perchè potrebbe infiammarsi a causa delle temperature elevate necessarie al procedimento di pulitura
- Nel collegare apparecchi elettrodomestici su una presa di corrente situata nelle vicinanze, assicuratevi che il cavo di alimentazione non sia in contatto con zone di riscaldamento, né inceppato nella porta del forno.
- Non utilizzare la manopola della porta del forno in quanto stenditoio, la ventilazione anteriore del forno verrebbe allora bloccata
- In caso di guasto, togliere i fusibili dell'impianto.

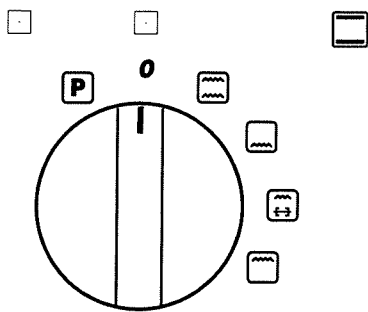
Consigli pratici

- Per evitare una concentrazione di calore, che falsa i risultati di cottura e danneggia lo smalto ed il mobile d'incastro :**
 - Non mettere nessun utensile sulla suola del forno.
 - Non ricoprire le pareti interne del forno con foglio di alluminio
- Rispettare le temperature della tabella di cottura,** per evitare sporcizie eccessive nel vostro forno.
- Per proteggere lo smalto del vostro forno :**
 - Non riempire gli stampi per dolci fino all'orlo quando fate un dolce con frutta. I succhi di frutta che scorrono rischiano di fare macchie indelebili
 - Non versare acqua direttamente nel forno caldo.
- Per proteggere la porta del vostro forno e garantirne un'ottima tenuta :**
 - Non appoggiarsi sulla porta aperta.
 - Tenere i giunti di porta puliti
- Per tutte le cotture ai ferri :**
 - Mettere il cibo da cuocere sulla griglia.
 - Mettere la leccarda sotto la griglia o direttamente sulla suola per raccogliere i sughi delle cotture ed evitare gli schizzi.
- Le cotture vanno fatte con la porta chiusa.**

Fascia di comando



Selettore di cottura



Girare la manetta del selettore verso destra sulla posizione che corrisponde alla funzione scelta (vedere tabella di cottura).

0 Posizione arresto del forno

Tradizionale :
Le resistenze di suola e di volta funzionano
Questa funzione viene utilizzata per cuocere gli arrostiti, i piatti di verdura (gratin, pomodori farciti, pesce, pollame e torte).

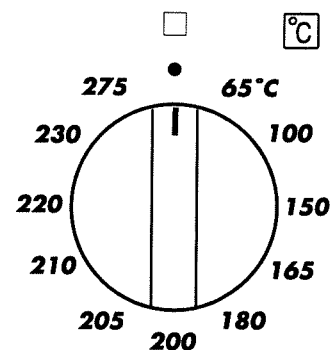
Suola :
La cottura viene effettuata in gran parte da sotto.
Selezione di cottura raccomandata per pizze, quiche, torte con frutta succosa, brioche, panfrutto... Le paste stemperate saranno perfettamente cotte sotto. Le paste lievitate (brioche...), le paste cresciute (panfrutto...), i soufflé non saranno bloccati dalla formazione di una crosta.

Griglia media + Girarrosto
La cottura viene effettuata dall'elemento superiore.
Questa funzione viene utilizzata per arrostitire pezzi di carne (pollo, arrosto) sulla griglia.

Griglia forte :
La cottura viene effettuata dall'elemento superiore.
Questa funzione viene utilizzata per cuocere ai ferri pezzi di carne sulla griglia.
Ideale per i toast, il pane...

P Pirolisi

Termostato



Girare la manetta del termostato verso destra sulla posizione scelta (vedere tabella di cottura).

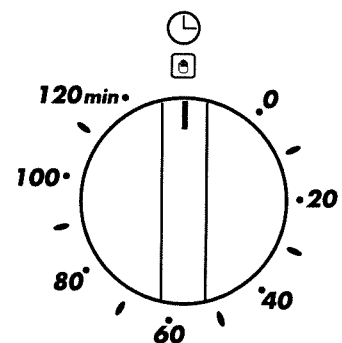
La spia sopra la manetta si accende ogni volta che un elemento di riscaldamento viene avviato sotto l'azione del termostato per raggiungere o mantenere la temperatura corrispondente alla posizione visualizzata.

Arresto

Per fermare la cottura, rimettere la manetta del termostato su **0** e quella del selettore su **0**.

La visualizzazione e l'illuminazione si spengono.

Contatempo



Girare la manetta del contatempo verso destra sulla posizione corrispondente al tempo desiderato (vedere tabella di cottura).

Fare una cottura immediata

 Rimettere la manetta "contatempo" sulla posizione  (manuel)

 Scegliere il modo di cottura

Girare la manetta "selettore di cottura" sulla posizione da voi scelta.

 Regolare la temperatura di cottura

Girare la manetta "termostato" per regolare la temperatura secondo la vostra ricetta.

ADopo queste azioni, il forno scalda

Le spie di termostato e di selezione si accendono.

Fare una cottura su una durata definita

 Scegliere il tempo di cottura

Girare la manetta "contatempo" sulla posizione che corrisponde al tempo di cottura desiderato.

 Regolare la temperatura di cottura

Girare la manetta "termostato" per regolare la temperatura secondo la vostra ricetta.

 Scegliere il modo di cottura

Girare la manetta "selettore di cottura" sulla posizione che corrisponde alla funzione scelta.


Dopo queste azioni, il forno scalda ; le spie di termostato e di selettore si accendono.

In fine cottura, la manetta "contatempo" è sulla posizione 0 min.

NOTA :

Non viene emesso nessun segnale acustico di fine cottura.

In fine cottura, stare attenti a rimettere :

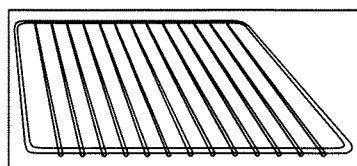
- la manetta del termostato su r « ● »
- la manetta del selettore su « 0 »
- la manetta del contatempo su «  » .

TEGAMERIA

Nota

TUTTE LE COTTURE VENGONO EFFETTUATE CON LA PORTA DEL FORNO CHIUSA, IVI COMPRESO LE COTTURE AI FERRI.

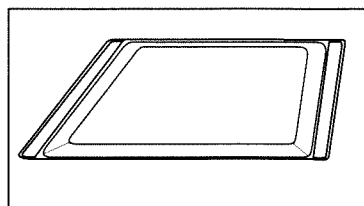
Il vostro forno possiede gradini che permettono di posizionare su 4 livelli la tegameria seguente .



gratinare.

Griglia supporto

Serve a sopportare tutti i piatti e stampi che contengono alimenti da cuocere o da



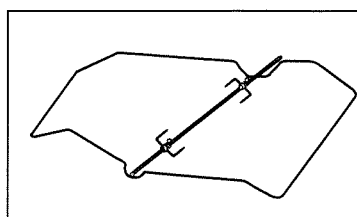
● Leccarda multi-usi

Serve da piatto per dolci e dispone quindi di un bordo inclinato.

Viene utilizzata per la cottura di dolci come gli sconfiotti di panna, le meringhe, le maddalene, la pasta sfogliata.. Inserita nelle guide di scorrimento che si trovano sotto la griglia o sul primo gradino, raccoglie il sugo ed i grassi delle grigliate.

Può anche essere utilizzata a metà riempita di acqua per cotture a bagnomaria.

Non mettere direttamente nella leccarda multiusi arrosti o carne perchè si produrrebbero automaticamente schizzi importanti sulle pareti del forno, nonchè notevoli emanazioni di fumi.



● GIRARROSTO

La cottura con girarrosto è molto comoda e permette di ottenere, in particolare, una carne gustosa ed una grande regolarità di cottura.

Per utilizzarlo :

- Inserire l'incastellatura al 2° gradino a partire dal basso.
- Infilare uno dei picchi sullo spiedo ; Infilare il pezzo da arrostito ; infilare il 2° picco ; centrare e stringere avvitando i 2 picchi con la vite di bloccaggio.
- Spingere lentamente per inserire la punta dello spiedo nel quadrato di trascinamento situato in fondo al forno.
- Non dimenticare di metterci sotto la leccarda multiusi per raccogliere i grassi.

A che cosa corrisponde la pulitura mediante pirolisi

In funzione pirolisi, il vostro forno viene pulito mediante eliminazione ad alta temperatura delle sporcizie che provengono dagli schizzi o dai trabocchi.

I fumi e gli odori liberati sono distrutti dal loro passaggio in una cellula catalizzatore.

Per misura di sicurezza, la pirolisi viene effettuata solo dopo bloccaggio automatico della porta.

Appena la temperatura all'interno del forno supera le temperature di cottura, è impossibile sbloccare la porta anche posizionando il selettore "COTTURA" su ARRESTO.

Terminato il procedimento, la porta rimarrà bloccata fin quando la temperatura interna raggiunga una temperatura di cottura.

**Durante quest'operazione, la facciata del forno diventa più calda che durante una cottura.
Allontanare i giovani bambini**

RACCOMANDAZIONI

Prima dell'avviamento della pulitura, occorre prendere le precauzioni indispensabili seguenti :

- **Togliere tutti gli accessori dal forno**, ivi compreso la tegameria (griglie, leccarde multiusi...).

- **Togliere i trabocchi importanti** che avrebbero potuto succedere per evitare il rischio di infiammazione o una produzione di fumo.

Osservazione :

Durante la pirolisi, è sconsigliato utilizzare i focolari di una tavola situata sopra il forno.

Infatti, per ragioni di sicurezza, un limitatore di temperatura fermerà il funzionamento della pirolisi e l'intervento di un tecnico sarà necessario per riarmare il limitatore.

Dopo la pirolisi, aprendo la porta del forno, può essere constatato sulle pareti un deposito di alcuni residui biancastri. Quando il forno è totalmente raffreddato, basta passare una spugna umida per toglierli.

Tuttavia, se constatate tracce di sporcizia nell'incorniciatura di entrata del forno o nella controporta, potete pulirle con una spugna ed un detergente non abrasivo.

Fare una pirolisi immediata

Per risparmiare energia elettrica ed usufruire del calore già accumulato nel forno, iniziare, preferibilmente, una pirolisi dopo una cottura.

● **Posizionare la manetta "SELETTORE DI COTTURA" sulla posizione  "Pirolisi".**

● **Il contatempo deve essere sulla posizione manuale «  ».**

La durata di pirolisi è di 2.30 ore (questa durata non può essere modificata). Questo tempo tiene conto della durata di raffreddamento fino allo sbloccaggio della porta.

● Durante il ciclo di pirolisi, la spia di bloccaggio si accende per indicarvi che la porta è bloccata.

● La spia di termostato si accende quando il forno scalda.

● La pirolisi si ferma automaticamente, la spia di bloccaggio si spegne, è allora possibile aprire la porta.

● **In fine pirolisi :**

- Rimettere la manetta "SELETTORE DI COTTURA" sulla posizione « 0 » .

Prima di procedere alla pulitura manuale del vostro forno, lasciar raffreddare l'apparecchio e verificare che la manetta del selettore A sia sulla posizione 0.

Manutenzione generale

• **Superfici metalliche levigate, dipinte o smaltate.**

Utilizzare i prodotti del commercio previsti per la manutenzione dei metalli levigati.

• **Vetro della porta del forno.**

Se il vetro è stato sporcato durante una cottura, è vivamente consigliato pulire il vetro interno con un prodotto del commercio non abrasivo, dopo detta cottura.

Le traverse metalliche della porta del forno non devono essere pulite con una spugna o un prodotto aggressivo.

• **Manette di comando.**

Pulire con acqua saponacea le manette di comando che si possono togliere, se necessario, tirandole verso di sé.

• **Griglia e piatto per dolci:**

Utilizzare una spugna imbevuta di un prodotto del commercio non aggressivo. Non utilizzare mai oggetti taglienti.

In modo generale, non si devono utilizzare polveri abrasive e spugne metalliche.

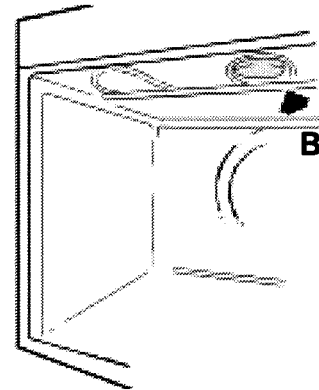
Sostituire la lampada

Attenzione !

Scollegare l'apparecchio dalla sorgente di alimentazione prima di sostituire la lampada (EN 60335-2-6/1990).

Girare l'oblò **B** verso sinistra di un quarto di giro.

Dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule de mêmes dimensions résistant à la chaleur (300°C) culot E14 - 15 ou 25 W.



In quanto specialista, siete l'unico competente per l'installazione e l'allacciamento degli apparecchi di cottura. Ecco perchè la nostra garanzia si applica soltanto ed esclusivamente agli apparecchi la cui installazione e l'allacciamento saranno stati effettuati dalle vostre cure.

Il mancato rispetto di questa condizione impegnerebbe la responsabilità dell'installatore, all'esclusione di quella della nostra ditta.

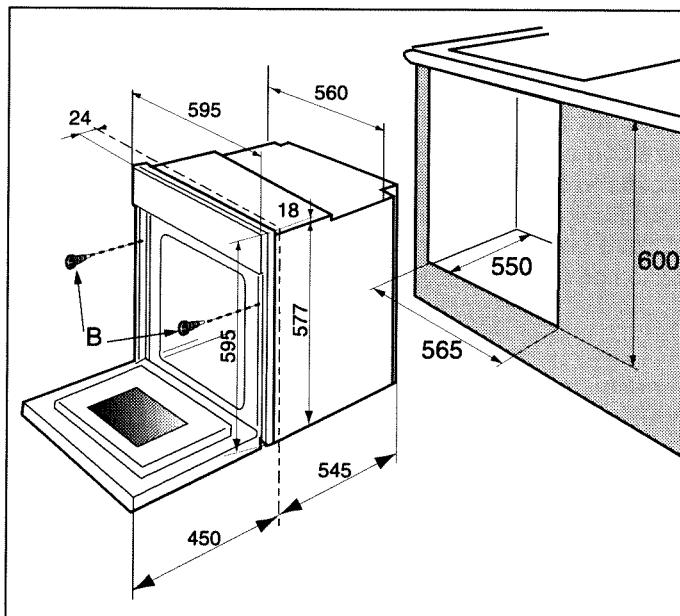
COME INCASTRARE IL FORNO ?

Il forno possiede una circolazione di aria ottimizzata che permette di ottenere risultati di cottura e di pulitura eccezionali.

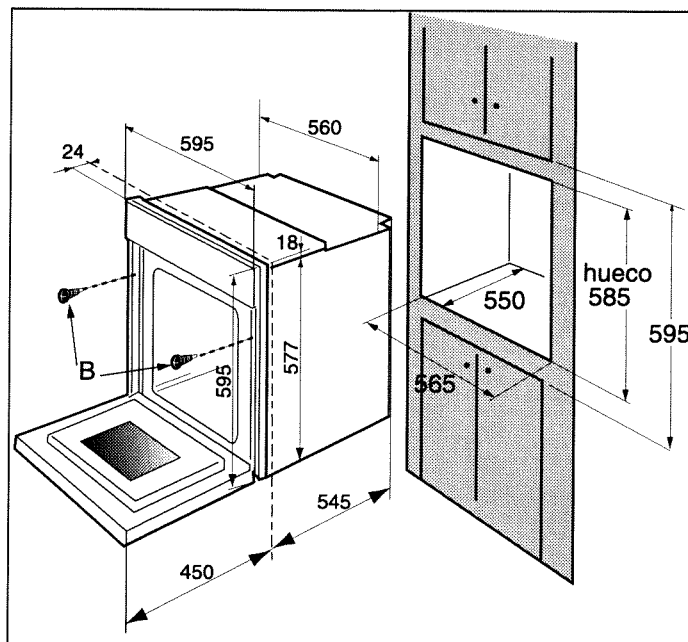
La perfetta padronanza di questa circolazione di aria implica che teniate conto degli elementi seguenti :

- Il forno può essere indifferentemente installato sotto un piano di lavoro o in un mobile a colonna, poichè l'uscita di aria calda viene realizzata verso la parte anteriore.
- Le dimensioni di incastro devono essere adatte (vedere schema accanto).
- La materia del mobile di incastro deve resistere al calore (o essere rivestita di tale materia).
- La parte posteriore dei mobili d'incastro non deve comprendere nessuna sporgenza come rinforzi di legno nel mobile, i tubi di installazione del gas, le prese elettriche, ecc...
- La distanza tra il forno e le pareti del mobile, a sinistra ed a destra, deve essere uguale perchè sia ben centrato relativamente alle porte del mobile vicino ; questa distanza deve essere di almeno 2 mm.
- Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile mediante 2 viti nei fori all'uopo previsti sui montanti laterali (vedere schema). Prima, effettuare un foro di diametro 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno non scoppi.

Piano di lavoro



Mobile a colonna



Caratteristiche tecniche

Tensione di funzionamento..... 220-240 V ~ 50 Hz
 Potenza elettrica totale assorbita..... 3,365 kW
 Potenza nominale del dispositivo di griglia 2,135 kW

Consumo di energia

- di aumento a 200°C 0,45 kWh
 - di mantenimento durante un'ora a 200°C.. 0,65 kWh
TOTALE 1,10 kWh

Pulitura pirolisi

- 80 minuti 3,10 kWh
 - 2.30 ore 4,60 kWh

Dimensioni utili del forno

Larghezza 43 cm
 Altezza 31,5 cm
 Profondità 38,5 cm

Volume utile 56 litri

COME COLLEGARE IL FORNO ?

Collegamento alla rete

- Prima di effettuare il collegamento, assicurarsi che i fili dell'impianto elettrico siano di sezione sufficiente per alimentare normalmente l'apparecchio (sezione al minimo uguale a quella del cavo di alimentazione). Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 amperi.

- Il collegamento elettrico va realizzato prima della sistemazione dell'apparecchio nel mobile.

- Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione (normalizzato) a 3 conduttori da 1,5 mm² (2 fasi + terra \oplus) qche devono essere collegati sulla rete 230 V monofase mediante una presa di corrente 2 fasi + terra \oplus normalizzata CEE 7 o mediante un dispositivo ad interruzione omipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm. Il filo di protezione (verde-giallo) è collegato al morsetto dell'apparecchio e deve essere collegato alla terra \oplus dell'impianto.

- La nostra responsabilità non sarà impegnata in caso di infortunio consecutivo ad una messa a terra \oplus inesistente, difettosa o scorretta.

Cordone di alimentazione

- Li forni vengono consegnati con un cavo di alimentazione H05 VVF a tre conduttori da 1,5 mm² e devono essere collegati su 230 V monofase, il filo di protezione (verde-giallo) è collegato al morsetto terra \oplus dell'apparecchio. Il neutro del forno (filo azzurro) deve essere collegato al neutro della rete.

- Esiste una possibilità di cambiare il cavo di alimentazione (se è troppo corto) senza smontare il forno

.Per ciò, occorre :

-tagliare, mediante una pinza, l'attacco dei 4 angoli della botola alla lamiera posteriore del forno.

-svitare il cordone e riavvitare le 3 viti di fissaggio della morsettiera, potete utilizzare cavi di tipo H05 RRF, H05 RNF o H05 VVF.

-rimettere la botola a posto in modo da otturare completamente l'apertura mediante 2 viti a lamiera di diametro 4 mm e di lunghezza 15 mm.






























SERVIZIO POST-VENDITA

- Per usufruire della garanzia sul vostro forno, non dimenticare di far datare e firmare il vostro "Certificato di garanzia" dal vostro venditore-installatore.
- Ogni riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato. Soltanto i distributori del nostro marchio :
 - CONOSCONO PERFETTAMENTE IL VOSTRO APPARECCHIO ED IL SUO FUNZIONAMENTO,
 - APPLICANO INTEGRALMENTE I NOSTRI METODI DI REGOLAZIONE, DI MANUTENZIONE E DI RIPARAZIONE,
 - UTILIZZANO ESCLUSIVAMENTE I PEZZI DI ORIGINE.
- **Ogni intervento dovuto ad un'installazione o un uso non conforme alle prescrizioni del presente manuale non sarà accettato nell'ambito della garanzia costruttore e questa verrà definitivamente sospesa.**
- In caso di reclamo o per ordinare pezzi di ricambio al vostro distributore, occorre precisargli il riferimento completo del vostro apparecchio (designazione commerciale, tipo e numero di serie completi). Queste informazioni figurano sulla targa segnaletica fissata sul cassone metallico dell'apparecchio, o sul certificato di garanzia.
- Le descrizioni e le caratteristiche fornite nel presente manuale vengono date soltanto a titolo informativo e senza nessun impegno. Infatti, preoccupati della qualità dei nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di effettuare, senza preavviso, ogni modifica o miglioramento necessario.

TABELLA DI COTTURA

* Z In questo caso, è preferibile informare a forno caldo.

Equivalenza cifra							
Cifra °C	1-2	3-4	5	6	7	8	MASSIMO
	85°C	100°C	150°C	180°C	210°C	230°C	275°C

RICETTE	SELETORE DI COTTURA	TEMPERATURA	GRADINO	ACCESSORI	TEMPO	OSSERVAZIONI
PRIMI						
VERDURA						
PIZZA *	 SUOLA  SUOLA  SUOLA  TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI  GRIGIA	230 °C	2°	PIATTO PER DOLCI	20-25 min	SECONDO SPESSORE
QUICHE LORRAINE *		220 °C	1°	STAMPO SULLA GRIGIA	35-40 min	
SOUFFLE AL FORMAGGIO *		180 °C	1°	STAMPO SULLA GRIGIA	50 min	SECONDO DIAMETRO DELLO STAMPO
GRATIN DAUPHINOIS		200 °C	2°	PIATTO SULLA GRIGIA	45-50 min	SECONDO QUANTITA
POMODORI FARCITI		200 °C	2°	PIATTO SULLA GRIGIA	40-45 min	
POMODORI PROVENZALI *	230 °C	3°	PIATTO SULLA GRIGIA	20-25 min		
PESCE						
ORATA	 TRADIZIONALEI	220 °C	2°	PIATTO SULLA GRIGIA	25-30 min	SECONDO GRANDEZZA
SGOMBRI *	 GRIGIA	275 °C	3° o 4°	POSTI SULLA GRIGIA	6-7 MIN PER FACCIA	LECCARDA 1° GRADINO
CARNE						
COSTOLETTE DI AGNELLO *	 GRIGIA	275 °C	4°	CARNE SU GRIGIA	5-6 MIN PER FACCIA	LECCARDA 1° GRADINO
COSCIOTTO DI AGNELLO *	 TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI	220 °C	1°	PIATTO SULLA GRIGIA	15 min/500g	
ARROSTO DI MANZO *		230 °C	1° o 2°	PIATTO SULLA GRIGIA	10-15 min/500g	
ARROSTO DI MAIALE *		220 °C	1° o 2°	PIATTO SULLA GRIGIA	35-40 min/500g	
POLLO		220 °C	1°	PIATTO SULLA GRIGIA	25 min/500g	
GALLINA FARAONA		220 °C	1°	PIATTO SULLA GRIGIA	20-25 min/500g	
CONIGLIO	 GRIGIA	205 °C	GIRARROSTO			
POLLO						
DOLCE						
BRIOCHE *	 SUOLA  SUOLA  SUOLA  SUOLA  TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI  TRADIZIONALEI	165 °C	1°	STAMPO SULLA GRIGIA	35-40 min	
CAKE *		165 °C	1°	STAMPO SULLA GRIGIA	55-60 min	
PASTA FROLIA *		165 °C	1°	STAMPO SULLA GRIGIA	55 min	
SCONFIOTTI *		180 °C	1°	PIATTO PER DOLCI	45 min + 5 MIN FORNO SPENTO	
BISCOTTI DI PASTA FROLIA *		180 °C	3°	PIATTO PER DOLCI	12-15 min	
TORTA FRUTTA SUCCOSA *	 TRADIZIONALEI	220 °C	1°	STAMPO SULLA GRIGIA	40-45 min	STAMPO DIAM. 28CM
TORTA DI MELE *	 TRADIZIONALEI	220 °C	1°	STAMPO SULLA GRIGIA	40-45 min	STAMPO DIAM. 28CM
PASTA SFOGLIATA *	 TRADIZIONALEI	230 °C	3°	PIATTO PER DOLCI	10-15 min	
UOVA AL LATTE	 TRADIZIONALEI	165 °C	2°	PIATTO PER DOLCI	25 min	6 TEGAMINI A BAGNOMARIA

Consigli per riuscire i vostri dolci

Cottura dei dolci

- Se la parte superiore è scura mentre la parte inferiore è molto chiara, manca calore alla vostra cottura dal basso :
 - Scendere il dolce nel forno.
 - Utilizzare uno stampo scuro.
 - Ridurre la regolazione del termostato.
- Se la parte superiore è chiara mentre la parte inferiore è scura, la vostra cottura soffre di un eccesso di calore dal basso :
 - Risalire il dolce nel forno.
 - Utilizzare uno stampo chiaro.
 - Ridurre la regolazione del termostato.
- Se la parte esterna è troppo cotta mentre l'interno non lo è abbastanza, oppure se la brunitura non è uniforme, la vostra cottura è stata realizzata a temperatura troppo elevata :
 - Ridurre la regolazione del termostato.
 - Aumentare il tempo di cottura.
- Se la parte esterna è troppo disseccata mentre il colore è buono, la vostra cottura è stata troppo lunga, si è effettuata ad una temperatura troppo bassa :
 - Ridurre il tempo di cottura.
 - Aumentare la regolazione del termostato.

Cottura della carne

Scegliere un piatto con dimensioni ben adatte al pezzo da cuocere ; se è troppo grande, i succhi bruciano, la realizzazione di un sugo è impossibile. Preferire i piatti di terra da fuoco, i piatti di vetro provocano maggiori proiezioni grasse.

Prima di essere messe in forno, tutte le carni devono rimanere almeno un'ora a temperatura ambiente. Asciugarle poi passarle in pochissimo olio (1 cucchiaino) addizionato di sale e di pepe (salvo la carne di manzo che deve essere salata in fine cottura, il sale farebbe uscire il sangue e disseccherebbe il pezzo).

Gli arrostiti sono spesso avvolti con un lardello che impedisce la formazione di una crosta dorata. Sopprimerlo al massimo sugli arrostiti di carne rossa per evitare odori e fumi. La sua presenza rimane tuttavia utile per alcuni pezzi che possono diventare secchi alla cottura come la sotto-noce di vitello, il filetto di maiale.

In corso di cottura, il manzo e l'agnello non hanno bisogno di essere bagnati, mentre i pollami, il maiale ed il vitello saranno ancor migliori se sono bagnati regolarmente con il sugo della cottura. Aggiungere qualche cucchiaino di acqua calda in fondo al piatto per evitare la carbonizzazione del sugo

In fine cottura, è indispensabile lasciar riposare la carne fuori dal forno, imballata in carta di alluminio (faccia lucida lato carne). Quest'attesa favorisce la distensione delle fibre, l'uniformizzazione del colore, la carne bianca ed i pollami terranno la loro morbidezza.

Se l'arrosto è lungo e di piccolo diametro, il tempo di cottura consigliato per 500 g deve essere diminuito.

- Arrosto di manzo da 10 a 15 min per 500 g
- Arrosto di maiale da 35 a 40 min per 500 g
- Arrosto di vitello da 30 a 40 min per 500 g

Per le grigliate, rivestire i pezzi da cuocere ai ferri con un sottilissimo strato di olio; questa pellicola di materia grassa, applicata con un pennello, regolarizza la ripartizione del calore ed evita che il cibo non "si attacchi".

Le grigliate di carne rossa non si devono infilzare. L'uso della forchetta essendo sconsigliato, rivolgerle mediante una spatola.












Informazioni complementari

Gli stampi di lamiera nera, con interno antiadesivo e gli stampi dorate sono quelli meglio adatti perchè immagazzinano rapidamente il calore e lo trasmettono alla pasta, il che rappresenta per voi : un tempo di cottura più breve, un consumo di energia più scarso.

Gli stampi di lamierino stagnato riflettono il calore, cioè lo respingono. I dolci preparati in questi stampi non sono così dotti ed il loro tempo di cottura sarà più lungo. È raccomandato non utilizzare forme di lamierino stagnato per fare dolci con la convezione naturale.

GUIDA DI COTTURA

Ricette complementari

RICETTE	SELETTORE DI COTTURA	TEMPERATURA CONSIGLIATA	GRADINO	ACCESSORI	TEMPO	OSSERVAZIONI
PRIMI FUNGHI PEPERON ROSSI PAELLA	  	230°C 230°C 230°C	4° 2° 1°	LECCARDA LECCARDA GRILLE	15 mn 20 mn 35 mn	350 g. 20 pezzi 8 pezzi per 8 persone
PESCE NASELLO SOGLIOLA SALMONE SCAMPI	   	230°C 230°C 230°C 230°C	2° 2° 3° 4°	LECCARDA LECCARDA LECCARDA LECCARDA	20 mn 25 mn 12 mn 8 mn	1.5 Kg 1 Kg 4 fette 18 pezzi 700 g
CARNE QUAGLIE CARNE CARNE TRITATO TACCHINA		230°C 230°C 230°C	4° 2° 1°	LECCARDA LECCARDA LECCARDA	10-12 mn 30 mn 2 ore	6 pezzi tagliati in 2 1 Kg 3 kg (20 min per fetta da 500 g)
DESSERTS MELE AL FORNO TORTA DI MANDORLE TORTA DI RICOTTA	  	180°C 180°C 165°C	2° 2° 2°	LECCARDA GRIGLIA GRIGLIA	30 mn 20 mn 35 mn	8 pezzi 1,5 kg Stampo diam. 28cm Stampo diam. 28cm

SAVEMA-87X3755-99611402