

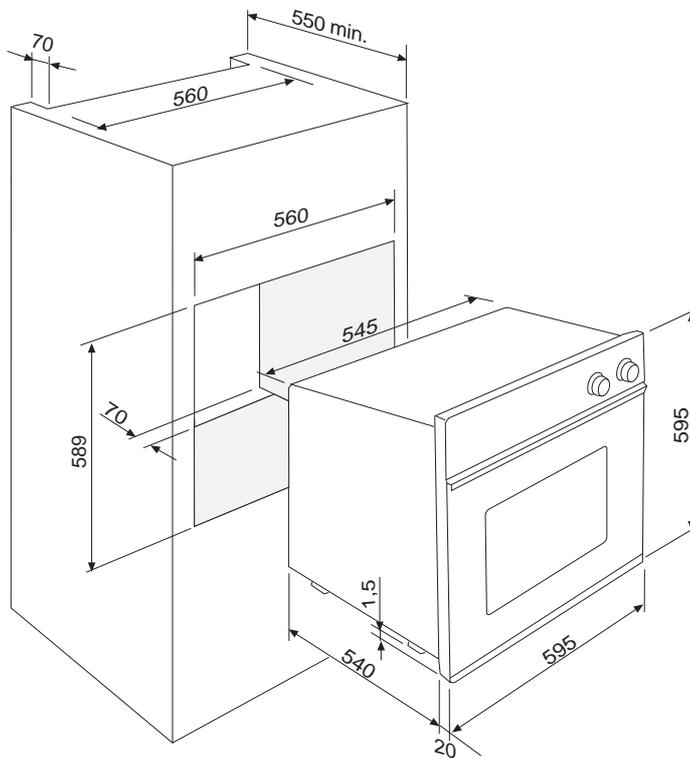


NOTICE D'EMPLOI  
ET D'ENTRETIEN  
FOURS ENCASTRABLE

INSTALLATION &  
USER INSTRUCTIONS  
ELECTRIC  
BUILT-IN OVEN

FR  
GB

fig. 1



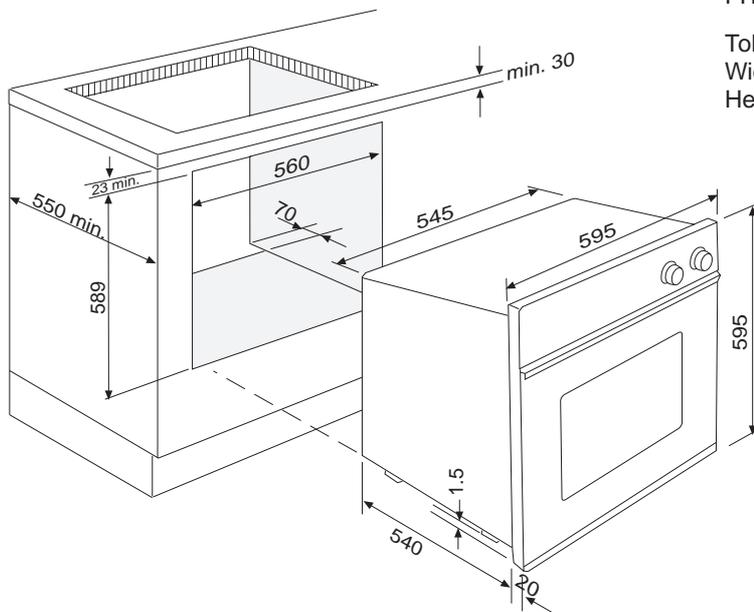
**DIMENSIONS POUR ENCASTREMENT**

Tolérances générales de l'encastrement:  
Largeur: 560+/-1,5 mm  
Hauteur: 589 +0-2,5 mm

**FITTING DIMENSIONS**

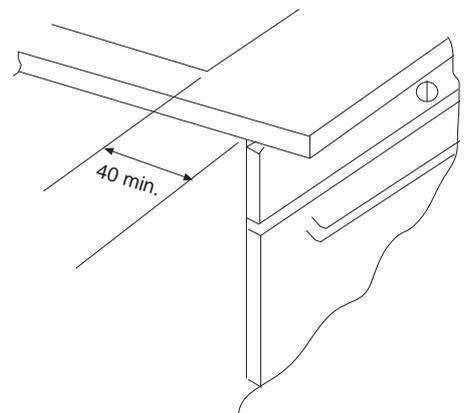
Tolerances for fitting dimensions:  
Width: 560+/-1,5 mm  
Height: 589 +0-2,5 mm

Fig. 2



N.B.: ENCASTREMENT POUR PLAQUES A GAZ

N.B.: BUILDING-IN FOR GAS HOBS



**INSTRUCTIONS GENERALES**

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure; elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien, ainsi que quelques conseils pour la meilleure utilisation possible du four. Conserver cette brochure avec soin pour toute consultation ultérieure. Après avoir enlevé l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil.

Les éléments de l'emballage (feuilles en plastique, polystyrène expansé, etc.) peuvent constituer des sources de danger et ne doivent donc pas être laissés à la portée des enfants.

**IMPORTANT:** ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

**AVERTISSEMENT POUR**

**L'ENVIRONNEMENT**  Emballage

à éliminer

Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures, mais sélectionner les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions

**ATTENTION**

**Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque le grill est en fonction. Les enfants doivent être tenus hors de portée de l'appareil.**

La première fois que l'on allume le four, il peut se produire une fumée âcre provoquée par le premier réchauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Il ne s'agit que d'un phénomène absolument normal et, au cas où cela se produirait, attendre que la fumée cesse avant d'enfourner les aliments. Ne pas cuire les aliments sur la base du four.

**IMPORTANT**

Cet appareil ne doit servir que pour l'emploi pour lequel il a été expressément projeté, pour la cuisson des aliments.

Tout autre emploi (par exemple chauffage ambiant) doit être considéré comme impropre et donc dangereux.

Le constructeur ne peut s'assumer aucune responsabilité en cas de dommages dérivants d'emplois impropres, incorrects et peu raisonnables.

L'emploi de tout appareil électrique exige que soient observées quelques règles fondamentales, en particulier:

- toute opération d'entretien ou de nettoyage doit être effectuée avec l'appareil débranché du réseau électrique.

- ne pas tirer le fil d'alimentation pour débrancher la prise de courant;

- ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains humides ou mouillés;

- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;

- ne pas permettre aux enfants ou aux handicapés d'utiliser l'appareil sans surveillance;

- en cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte de four, il existe le danger de se blesser les mains;

- en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas le démonter.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales.

Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

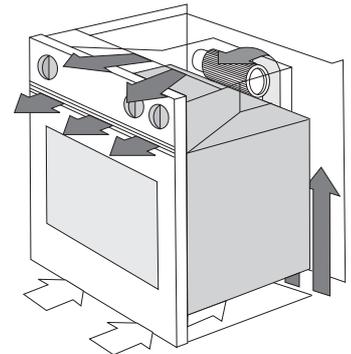
**CARACTERISTIQUES**

Les fours sont prévus pour fonctionner avec du courant alternatif monophasé de 230V 50Hz. Avant toute installation de l'appareil, on conseil toutefois de contrôler toujours ces données sur la plaque signalétique appliquée dans la partie extérieure arrière.

Puissances absorbées selon les modèles				Accessoires selon les modèles				
Résistance inférieure	1200	Watt	Résistance grill moyen	1050	Watt	Tournebroche	4	Watt
Résistance supérieure	850	Watt	Résistance grill total	850+1050	Watt	Moteur tangentiel	22 ou 25	Watt
Résistance circulaire	2100	Watt	Résistance grill	2000	Watt			
Eclairage four	15	Watt	Moteur ventilateur	32 ou 47	Watt			

**VENTILATION TANGENTIELLE ( selon les modèles )**

La ventilation tangentielle est déterminée par le fonctionnement d'une turbine qui se met en marche automatiquement à l'allumage du four. La turbine engendre un flux d'air qui sort des grilles frontales, en créant une barrière à la chaleur provenant du four et en refroidissant simultanément la poignée de la porte et le tableau de commande du four. La circulation d'air crée aussi une meilleure isolation thermique des composants électroniques et mécaniques de l'appareil pour garantir une plus grande fiabilité et une plus longue durée et évite la formation de la vapeur d'eau condensée, laissant le verre de la porte toujours transparent pour une vision parfaite de l'intérieur. Le fait que la turbine continue à fonctionner même après l'extinction du four constitue une sécurité supplémentaire, car cela indique à l'utilisateur qu'il y a de la chaleur résiduelle à l'intérieur du four et qu'il faut donc faire très attention.



**VOYANTS LUMINEUX**

Des voyants lumineux de contrôle se trouvent au-dessus du panneau de commande des fours. Ils s'allument lorsque les éléments chauffants sont mis en marche et s'éteignent quand la température sélectionnée est atteinte. Lorsque la chaleur diminue dans le four, le thermostat déclenche à nouveau les éléments chauffants et le voyant lumineux s'allume à nouveau. Dans certains modèles l'éclairage intérieur du four, qui reste toujours allumé lorsqu'on active toute fonction, est considéré une lampe témoin de fonctionnement.



Cette appareil est, dans ses parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, conforme à la prescription de la Dir. CEE 89/109. En plus cet appareil est conforme aux Directives Européennes 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

**INSTALLATION**

L'installation doit être effectuée suivant les instructions par du personnel professionnellement qualifié.

Une installation incorrecte peut provoquer des dommages aux personnes, animaux ou choses, vis-à-vis desquels le constructeur ne peut assumer aucune responsabilité.

**INSERTION DE L'APPAREIL**

Enfiler l'appareil dans le logement du meuble (suspendu ou en colonne). L'ancrage se fait par 4 vis à travers les trous de l'encadrement, visibles en ouvrant la porte.

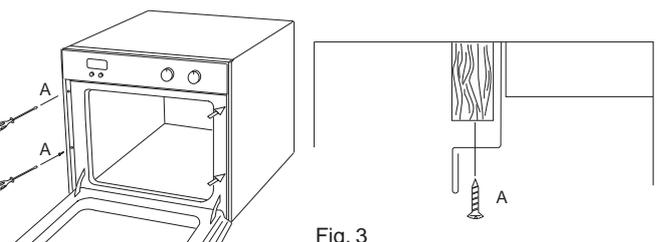


Fig. 3

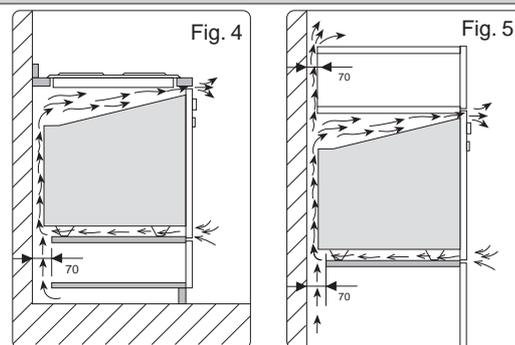
Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées dans la figure 1-2 page 2.

Pour garantir une bonne aération, éliminer la paroi arrière, en plus le plan d'appui doit avoir une ouverture arrière d'au moins 70 mm.

N.B.: pour les fours à combiner à des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à combiner.

### IMPORTANT

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil à encastrer, le meuble doit avoir les caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble contigus au four doivent être en matériau résistant à la chaleur. En particulier dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent pouvoir résister à une température de 120°C; les matières plastiques ou collantes ne résistant pas à cette température provoquent des déformations ou des décollages. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques. Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil.



### BRANCHEMENT A L'ALIMENTATION

L'APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE SELON LES NORMES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR ET SEULEMENT PAR UN INSTALLATEUR ELECTRIQUE AUTORISE.

Vérifier si le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre qui doit être connectée d'une façon efficace. Pour les modèles dépourvus de fiche, monter sur le fil une fiche normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de mise à la terre est indentifié par les couleurs jaune et verte.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre d'un type approprié par du personnel professionnellement qualifié. Ce dernier devra en particulier s'assurer que la section des fils de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés pour le branchement doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électro-ménager installé.

Important: en cours d'installation, mettre le fil d'alimentation en position de façon qu'en aucun point sa température ne dépasse de 50°C la température ambiante. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.

Important: Le constructeur ne peut être retenu responsable de tout dommage résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

### ENTRETIEN DU FOUR

AVANT DE PROCEDER A L'ENTRETIEN DU FOUR, DEBRANCHER TOUJOURS LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT OU DEBRANCHER LE COURANT DE LA LIGNE D'ALIMENTATION A TRAVERS L'INTERRUPTEUR GENERAL DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.

En cas de détérioration du fil d'alimentation, remplacer celui-ci rapidement en suivant les indications suivantes: - ôter le fil d'alimentation (voir fig.6-7) et remplacer celui-ci par un autre de la même longueur, à isolation en caoutchouc du type H05RR-F, adapté au débit de l'appareil. Le conducteur de terre "jaun-vert", qui doit être raccordé à la borne  $\oplus$  doit obligatoirement être plus long d'environ 10 mm que les conducteurs de ligne; le conducteur neutre "bleu" doit être raccordé à la borne indiquée avec la lettre N. Les conducteurs de ligne "noir, marron, rouge" doivent être raccordés à la borne L ou L1-L2-L3.

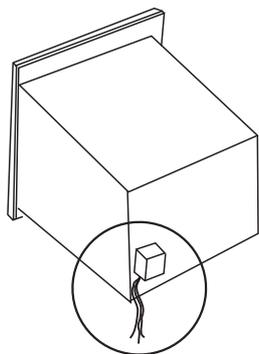
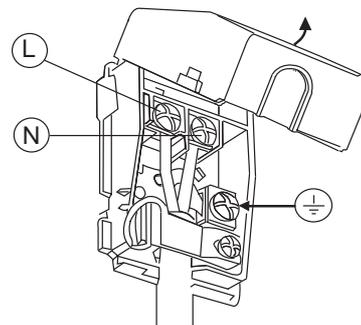


Fig.6



### TYPE ET SECTION CÂBLE ALIMENTATION

230V~		
H05RR-F	Ø	3 x 1 mm <sup>2</sup>

Dans les fours avec ce type de boîte à bornes, le fil d'alimentation n'est pas monté. Conformément au type d'alimentation, utiliser un fil selon la

		230V~	400V 2N~	400V 3N~
H05RR-F	Ø	3 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### TYPE D'ALIMENTATION

Il est possible d'obtenir des différents raccordements en déplaçant simplement les cavaliers sur la boîte à bornes.

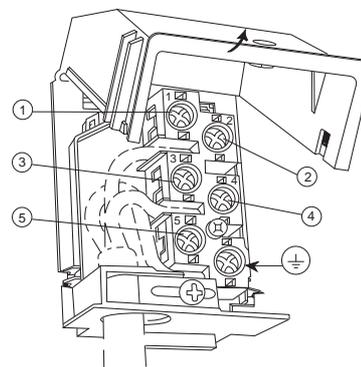
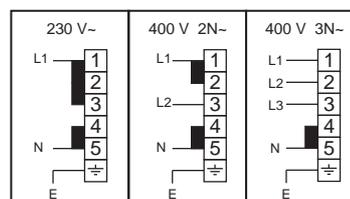


Fig. 7

Instructions particulières pour les modèles combinés.

Les modèles indiqués ci-dessous, peuvent être combinés à tous les types de plaques encastrables de série électrique ou vitrocéramique.

Ces fours, à travers les boîtes à bornes d'accouplement à la plaque, alimentent électriquement les éléments chauffants de la plaque (voir fig.8). Les modalités d'accouplement sont indiquées dans les instructions fournies avec les plaques.

**RACCORDEMENT DE LA PLAQUE AU FOUR**  
**RESPECTER LA CORRESPONDANCE DES SIMBOLES COLORES ENTRE**  
**BOITE A BORNES FOUR ET BOITE A BORNES PLAQUE**  
**METTRE A LA TERRE LA PLAQUE EN UTILISANT LE POINT A.**

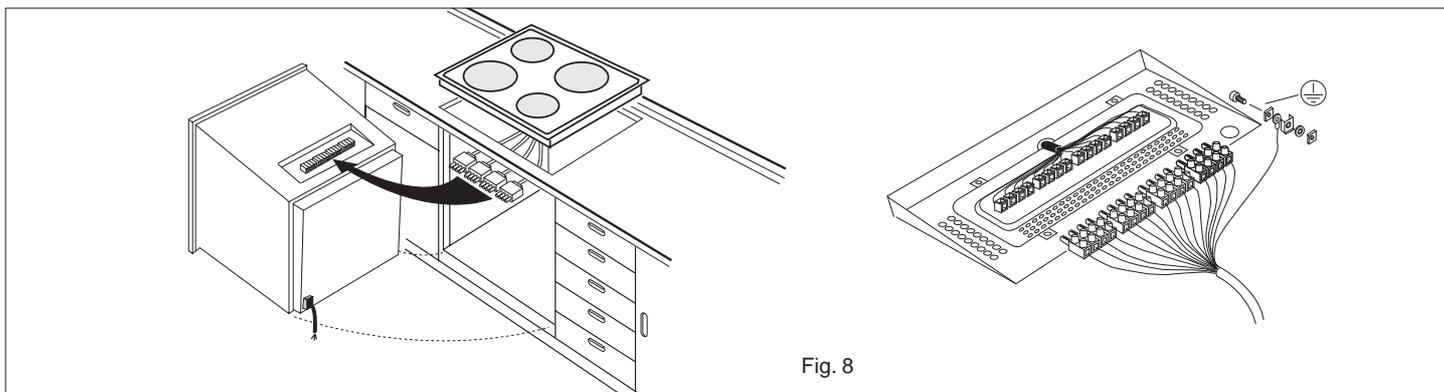


Fig. 8

Instructions particulières pour les modèles polyvalents.

Les modèles indiqués ci-dessous, peuvent être combinés à tous les types de plaques encastrables de série gaz-électrique-mixtes .

Ces fours n'alimentent électriquement aucun élément de la plaque, qui doit être alimentée séparément selon les instructions fournies avec ces appareils. Certaines fois sur le panneau de commande des fours, il peut y avoir un poussoir d'allumage (⚡) pour les brûleurs gaz ou un voyant lumineux de fonctionnement pour les plaques électriques, ou pour tous les deux. Dans ce cas, les fours sont pourvus d'une boîte à bornes "A" (voir fig.9) permettant de raccorder ces composants à la plaque.

Les modalités d'accouplement sont indiquées dans les instructions fournies avec les plaques.

Important: 4 boutons avec bagues pouvant actionner des plaques à 4 feux gaz (fig. 9b) ou 4 boutons avec bagues pouvant actionner des plaques électriques (fig. 9c ou fig. 9d) peuvent être montés sur le panneau de commande des fours. Si la plaque à unir est d'un type différent (mixte), une ou plusieurs bagues devront être changées en utilisant aussi bien celles de la fig. 9b que celles de la fig. 9c ou 9d.

N.B.: Les bagues sont fournies avec le four, et les boutons, avec les ressorts correspondants, sont les mêmes que ceux montés sur le panneau de commande.

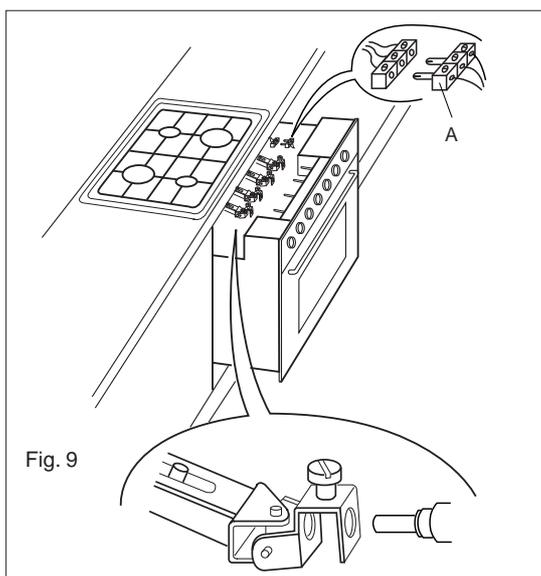
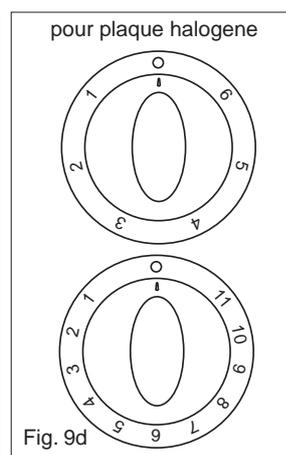
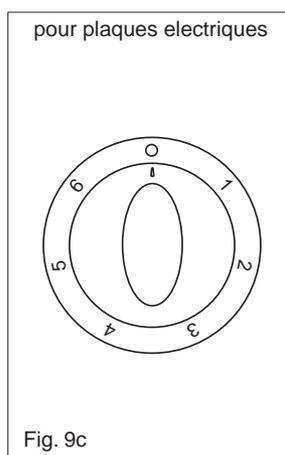
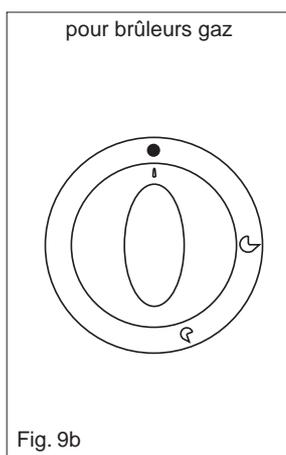
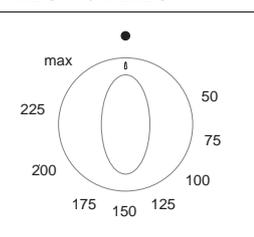
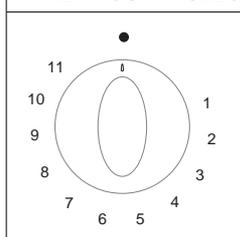


Fig. 9

NOTE: sur le panneau de commande du four sont indiquées les positions des composant de la plaque à unir. Pour les brûleurs à gaz utiliser les bagues avec les symboles de la fig. 9b, pour les plaques électriques utiliser les bagues de fig. 9c ou 9d.



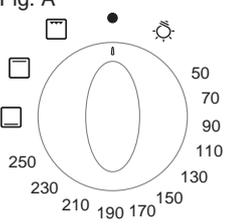
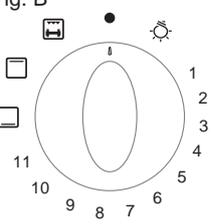
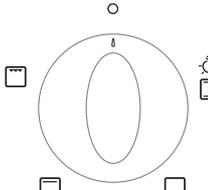
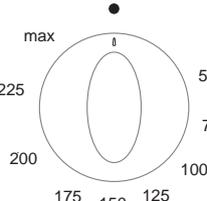
#### THERMOSTAT SELON LES MODELES



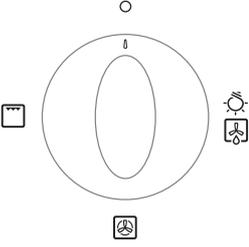
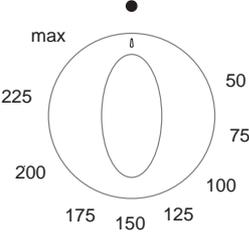
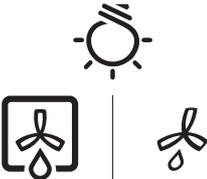
Position bouton	°C
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190
9	210
10	230
11	250

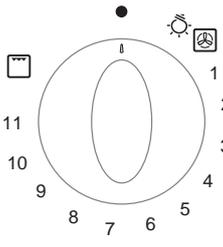
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION: pour éteindre les fours, tourner les boutons sur la position  et .

## FOURS A CONVENTION NATURELLE

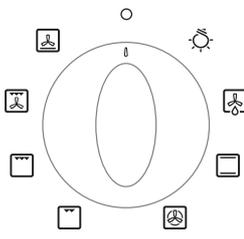
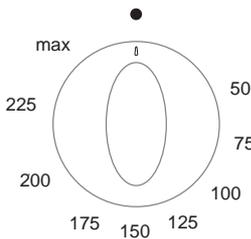
<p>Fig. A</p>  <p>BOUTON COMMUTATEUR + THERMOSTAT</p>	<p>Fig. B</p> 	<p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure;</li> <li>• une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.</li> </ul> <p>N.B.: le four doit être utilisé avec la porte est fermée.</p>																								
		<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p>																								
<p>A</p> <p>50 ÷ 250</p>	<p>B</p> <table border="1" data-bbox="295 600 558 833"> <thead> <tr> <th>Position bouton</th> <th>°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>50</td></tr> <tr><td>2</td><td>70</td></tr> <tr><td>3</td><td>90</td></tr> <tr><td>4</td><td>110</td></tr> <tr><td>5</td><td>130</td></tr> <tr><td>6</td><td>150</td></tr> <tr><td>7</td><td>170</td></tr> <tr><td>8</td><td>190</td></tr> <tr><td>9</td><td>210</td></tr> <tr><td>10</td><td>230</td></tr> <tr><td>11</td><td>250</td></tr> </tbody> </table>	Position bouton	°C	1	50	2	70	3	90	4	110	5	130	6	150	7	170	8	190	9	210	10	230	11	250	<p>Convention naturelle</p> <p>Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à 250°C.</p>
Position bouton	°C																									
1	50																									
2	70																									
3	90																									
4	110																									
5	130																									
6	150																									
7	170																									
8	190																									
9	210																									
10	230																									
11	250																									
		<p>Branchement de la résistance inférieure de four.</p> <p>Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction est sans réglage et contrôle de la température.</p>																								
		<p>Branchement de la résistance supérieure du four.</p> <p>Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction est sans réglage et contrôle de la température.</p>																								
		<p>Branchement de la résistance du gril total  (moteur tournebroche  selon les modèles, voir Fig.11).</p> <p>Cette fonction sert pour les cuissons à la broche, pour griller et gratiner.</p> <p>Cette fonction doit être utilisée toujours avec la porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10).</p>																								
 <p>COMMUTATEUR</p>	 <p>THERMOSTAT</p>	<p>N.B.:pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure;</li> <li>• une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.</li> </ul>																								
  	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent. Convention naturelle Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à MAX°C.</p>																								
 	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Branchement de la résistance inférieure de four.</p> <p>Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.</p>																								
 	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Branchement de la résistance supérieure du four.</p> <p>Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.</p>																								
 	<p>50 ÷ MAX</p> <p>50 ÷ 200</p>	<p>Branchement de la résistance du gril total  ou (moteur tournebroche  selon les modèles, voir Fig.11).</p> <p>Cette fonction sert pour les cuissons à la broche, pour griller et gratiner.</p> <p>Cette fonction doit être utilisée avec la porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10).</p> <p>Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée.</p> <p>S'assurer que le four est prédisposée pour ce type de fonctionnement.</p> <p>NBÉ: Dans ce cas, le déflecteur indiqué dans la (fig. 10) n'est pas fourni.</p> <p>Cette fonction doit être utilisée entre 200° comme température max.</p>																								

## FOURS A AIR FORCE

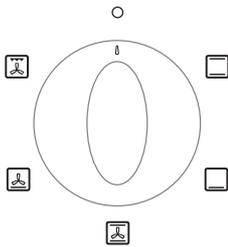
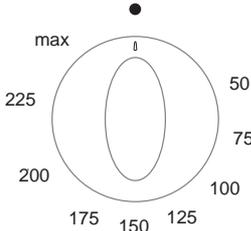
 <p>BOUTON COMMUTATEUR</p>	 <p>BOUTON THERMOSTAT</p>	<p>N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance supérieure;</li> <li>• une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.</li> </ul> <p>N.B.: le four doit être utilisé avec la porte est fermée.</p>
		<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p> <p>Décongélation Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement sans modifier ou altérer son contenu protéique.</p>
	 <p>50 ÷ MAX</p>	<p>Cuisson par air pulsé Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 50 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.</p>
	 <p>50 ÷ MAX</p> <p>50 ÷ 200</p>	<p>Branchement du grill Par cette position, la résistance du grill à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. Cette fonction doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10).</p> <p>Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée. S'assurer que le four est prédisposée pour ce type de fonctionnement. NBÉ: Dans ce cas, le déflecteur indiqué dans la (fig. 10) n'est pas fourni. Cette fonction doit être utilisée entre 200° comme température max.</p>

<p>Fig. C</p>  <p>BOUTON COMMUTATEUR + THERMOSTAT</p>	<p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure;</li> <li>• une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.</li> <li>• un ventilateur</li> </ul>																								
	<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p>																								
  <table border="1" data-bbox="328 1597 600 1877"> <thead> <tr> <th>Position Bouton</th> <th>°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>50</td></tr> <tr><td>2</td><td>70</td></tr> <tr><td>3</td><td>90</td></tr> <tr><td>4</td><td>110</td></tr> <tr><td>5</td><td>130</td></tr> <tr><td>6</td><td>150</td></tr> <tr><td>7</td><td>170</td></tr> <tr><td>8</td><td>190</td></tr> <tr><td>9</td><td>210</td></tr> <tr><td>10</td><td>230</td></tr> <tr><td>11</td><td>250</td></tr> </tbody> </table>	Position Bouton	°C	1	50	2	70	3	90	4	110	5	130	6	150	7	170	8	190	9	210	10	230	11	250	<p>Résistance circulaire + ventilateur Cette fonction sert pour les plats qui nécessitent une chaleur uniforme dans leur partie supérieure et inférieure. L'air chaud, réglable avec bouton de 1 à 11, est poussé uniformément dans le four par le ventilateur.</p>
Position Bouton	°C																								
1	50																								
2	70																								
3	90																								
4	110																								
5	130																								
6	150																								
7	170																								
8	190																								
9	210																								
10	230																								
11	250																								
 	<p>Branchement du grill Par cette position la résistance du grill à l'infrarouge est insérée. Cette fonction sert pour griller ou gratiner les plats traditionnels. Elle doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et la protection réglages montée (voir fig.10).</p>																								

## FOUR MULTIFONCTION 8 FUNCTION

 <p>BOUTON COMMUTATEUR</p>	 <p>BOUTON THERMOSTAT</p>	<p>N.B.:</p> <p>pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure; une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.</li> <li>• une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.</li> </ul> <p>N.B.: le four doit être utilisé avec la porte est fermée.</p>
		<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p>
		<p>Décongélation par ventilateur</p> <p>Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement sans modifier ou altérer son contenu protéique.</p>
		<p>Convention naturelle</p> <p>Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à MAX°C.</p>
		<p>Cuisson par air pulsé</p> <p>Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 50 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.</p>
		<p>Branchement du gril moyen</p> <p>Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions. Cette fonction peut être utilisée à porte fermée pendant peu de temps (5-10 minutes). Pour de périodes plus longues, cette fonction doit être utilisée avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10).</p>
		<p>Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée.</p> <p>S'assurer que le four est prédisposée pour ce type de fonctionnement.</p> <p>NBÉ: Dans ce cas, le déflecteur indiqué dans la (fig. 10) n'est pas fourni.</p> <p>Cette fonction doit être utilisée entre 200° comme température max.</p>
		<p>Branchement du gril total</p> <p>Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. Cette fonction doit être utilisée avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10).</p>
		<p>Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée.</p> <p>S'assurer que le four est prédisposée pour ce type de fonctionnement.</p> <p>NBÉ: Dans ce cas, le déflecteur indiqué dans la (fig. 10) n'est pas fourni.</p> <p>Cette fonction doit être utilisée entre 200° comme température max.</p>
		<p>Gril total ventilée</p> <p>L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Le gril ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses, viandes rouges, même en quantité considérable.</p>
		<p>Résistance inférieure ventilée</p> <p>L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments.</p>

## MULTIFUNCTIONAL OVEN A 5 FUNCTIONS

			<p>N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure;</li> <li>• une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.</li> <li>• une ventilateur.</li> </ul> <p>N.B.: le four doit être utilisé avec la porte est fermée.</p>
		50 ÷ MAX	<p>Convention naturelle</p> <p>Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à MAX°C.</p>
		50 ÷ MAX	<p>Branchement de la résistance inférieure de four.</p> <p>Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.</p>
		50 ÷ 200	<p>Air pulsé naturel ventilé</p> <p>La résistance sole, la résistance voûte du four plus la turbine sont en marche. C'est la cuisson traditionnelle, parfaite pour cuire différents types d'aliments. On obtient de bons résultats pour des cuissons sur un niveau de biscuits, tartes et toasts, avec réglage de la température de 50 à 200°C.</p>
		50 ÷ 200	<p>Résistance sole ventilée</p> <p>L'air, chauffé par la résistance du grilloir, est aspiré par le ventilateur qui le reverse sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser des aliments.</p>
		50 ÷ 200	<p>Grilloir total ventilé</p> <p>L'air, chauffé par la résistance du grilloir, est aspiré par le ventilateur qui le reverse sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Le grilloir ventilé remplace très bien le tournebroche et garantit d'excellents résultats avec les volailles, les saucisses et les viandes rouges, même en grandes quantités.</p>

## MULTIFUNCTIONAL OVEN A 4 FUNCTIONS

**BOUTON COMMUTATEUR**

**BOUTON THERMOSTAT**

N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.

N.B.: le four doit être utilisé avec la porte est fermée.

Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

			N.B. Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.
		50 ÷ MAX	Branchement du gril total Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. Cette fonction doit être utilisée avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10).
		50 ÷ 200	Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée. S'assurer que le four est prédisposée pour ce type de fonctionnement. NBÉ: Dans ce cas, le déflecteur indiqué dans la (fig. 10) n'est pas fourni. Cette fonction doit être utilisée entre 200° comme température max.
		50 ÷ 200	Grilloir total ventilé L'air, chauffé par la résistance du grilloir, est aspiré par le ventilateur qui le reverse sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Le grilloir ventilé remplace très bien le tournebroche et garantit d'excellents résultats avec les volailles, les saucisses et les viandes rouges, même en grandes quantités
			Décongélation avec ventilateur Cette position permet de faire circuler l'air à température ambiante autour de l'aliment surgelé le faisant ainsi décongeler en quelques minutes sans modifier ou altérer son contenu en protéines.
		50 ÷ MAX	Cuisson par air pulsé Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 50 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.
		50 ÷ MAX	Convention naturelle Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à MAX°C.
		50 ÷ MAX	Branchement de la résistance inférieure de four. Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.
		50 ÷ 200	Air pulsé naturel ventilé La résistance sole, la résistance voûte du four plus la turbine sont en marche. C'est la cuisson traditionnelle, parfaite pour cuire différents types d'aliments. On obtient de bons résultats pour des cuissons sur un niveau de biscuits, tartes et toasts, avec réglage de la température de 50 à 200°C.
		50 ÷ 200	Résistance sole ventilée L'air, chauffé par la résistance du grilloir, est aspiré par le ventilateur qui le reverse sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser des aliments.
		50 ÷ MAX	Enclenchement du grilloir Dans cette position sont activées la résistance du grilloir + résistance de la voûte. Cette fonction sert pour griller ou gratiner des plats traditionnels de petites dimensions. Elle doit toujours être utilisée avec la porte semi-ouverte et la protection des commandes montée (voir fig.10).
		50 ÷ 200	Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée. S'assurer que le four est prédisposée pour ce type de fonctionnement. NBÉ: Dans ce cas, le déflecteur indiqué dans la (fig. 10) n'est pas fourni. Cette fonction doit être utilisée entre 200° comme température max.

Fig. 10

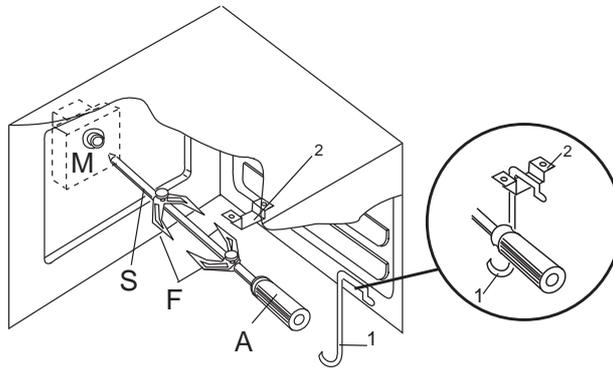
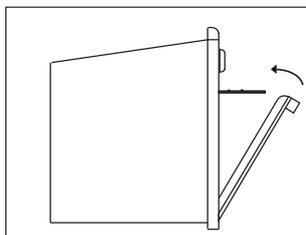
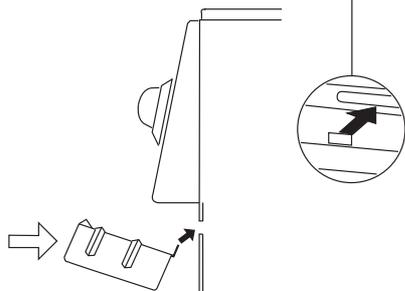
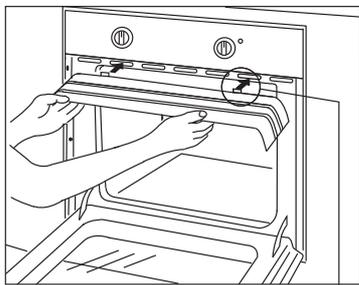


Fig. 11

#### Utilisation du tournebroche

Dans les modèles "FOUR CONVENTIONNEL" il est possible d'utiliser le tournebroche, s'il est combiné avec le fonctionnement du grill.

Après avoir enfilé l'aliments dans la broche S, la bloquer à l'aide des deux fourches F. Procéder donc de la façon suivante:

- Placer la protection de manettes comme indiqué en fig.10 (seulement pour les fours avec la manette du thermostat combiné au commutateur du four, voir fig. A - B - C).
- Appuyer le support de la broche comme indiqué en (fig. 11 )
- Introduire l'extrémité de la broche dans le moteur M placé dans la partie arrière du four (fig.11).
- Placer le support dans la gorge circulaire de la broche.
- Dévisser et enlever la poignée A.
- Glisser la lèche-frite avec un peu d'eau dans le four, et la placer dans le gradin, le plus bas.
- Tourner le bouton sur la position  ou  pour mettre en fonction le moteur.
- Fermer la porte du four .
- Une fois terminée la cuisson, visser la poignée sur la broche et enlever tout du four. Utiliser éventuellement un gant de protection pour ne pas se brûler.

Note : pour les modèles avec le manette du grilloir séparée de celle du thermostat, fermer la porte du four et positionner le thermostat a 200° comme température max.

Fig.10A

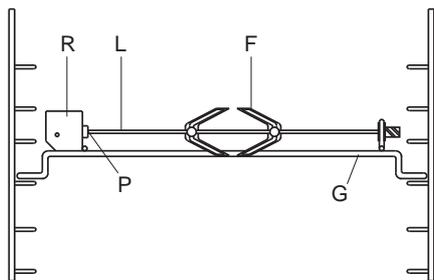


Fig. 10B

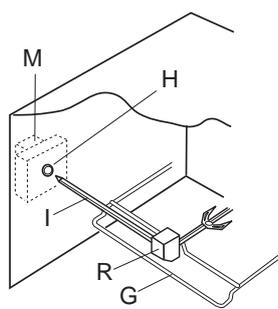
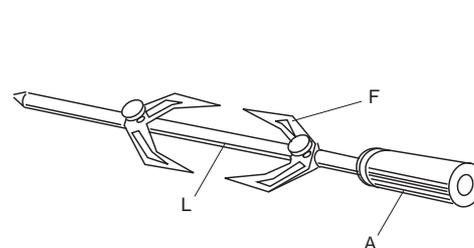


Fig. 10C



#### Utilisation du tournebroche latéral sur les fours ventilés et multifonctions.

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir dans la broche L en ayant soin de l'immobiliser entre les deux fourchettes F et de l'équilibrer pour éviter des efforts inutiles au renvoi R (fig. 10A).
- Mettre la broche sur le support G, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou P du renvoi R (fig. 10A).
- Introduire le support G complètement dans le four de façon à ce que la tige I entre dans le trou H du moteur M du tournebroche (fig. 10B)
- Positionner sous le support G la lèche-frite contenant un peu d'eau.
- Fermer la porte du four et positionner le thermostat à 200° en activant la fonction grilloir.
- Pour enlever la broche, effectuer les opérations en sens contraire en utilisant la poignée A et un gant de protection en laine isolante (fig.10C), naturellement pour cela le support G doit être extrait du four.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS DE CONTROLE (SELON LES MODELES)

## HORLOGES

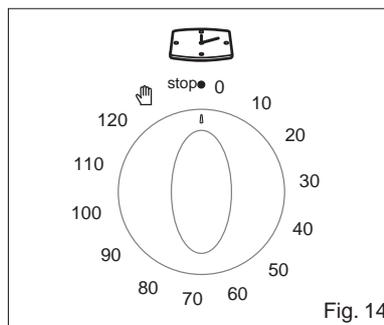
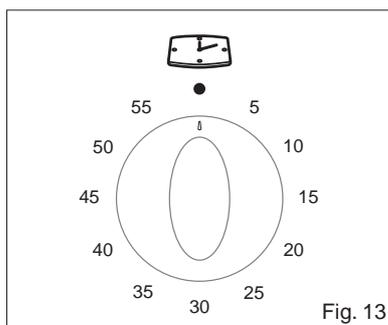
Nos fours peuvent être pourvus de différents types d'horloges:

## COMPTE-MINUTES

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson (Fig.13).

## PROGRAMMATEUR FIN CUISSON

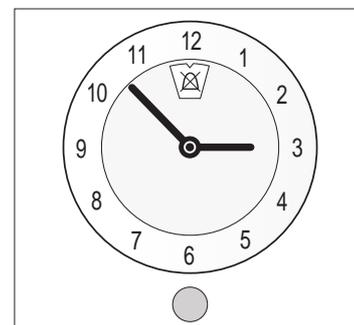
Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en correspondance du symbole  ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max.120 minutes) (Fig.14). Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.



## Instructions d'utilisation et fonctionnement de l'horloge PCI TR 331

Pour mettre l'horloge à l'heure, presser le bouton et tourner en sens anti-horaire. Pour régler la durée de la cuisson, tourner le bouton en sens horaire sans le presser. Un signal sonore signale la fin de la cuisson qui s'arrêtera en faisant tourner le bouton jusqu'à la position .

Pour le fonctionnement manuel, tourner le bouton jusqu'à la position .



## PROGRAMMATEUR DE CUISSON DEBUT/FIN CUISSON

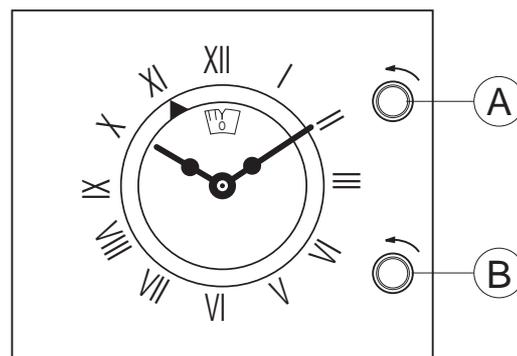
Mise à l'heure de l'horloge: appuyer sur le poussoir et le tourner vers la gauche.

Réglage de l'heure initiale: appuyer sur le poussoir A et le tourner vers la gauche.

Réglage de la durée de la connexion: tourner le poussoir B vers la gauche, sans appuyer.

La fin de la connexion sera annoncée par un signal acoustique; pour l'enlever, tourner le poussoir B sans appuyer, sur la position 0.

Connexion manuelle: tourner le bouton B sans appuyer sur la position I a .



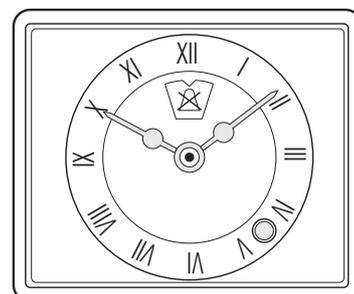
## PCI CAMPANIL ANALOGIC

## Pour la mise à l'heure

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manoeuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

## Réglage sonnerie

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.



## HORLOGE «LED» (Fig.18)

## Caractéristiques

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

## Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, position manuelle, horloge, compte-minutes, temps réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

## Affichage des fonctions

Affichage lumineux à 4 chiffres de 7 segments pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole

Fonction automatique = AUTO

Compte-minutes = symbole de la cloche

Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.

## Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, il est suffisant de programmer le temps avec + et - entre 5 secondes.

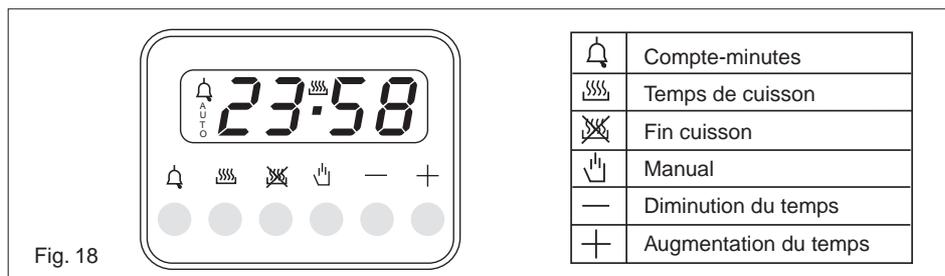


Fig. 18

## Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et - le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

## Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur deux boutons quelconques (durée de cuisson, fin cuisson, compte-minutes). Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés, les contacts sont débranchés, et le symbole AUTO clignote.

## Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, les contacts du relais se branchent, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été éliminée.

## Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmeur se commute automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

## Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Le relais se branche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

## Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson. L'heure apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré avec le bouton +. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence. Les contacts du relais se débranchent.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson et le relais s'éteignent.

## Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Le relais se branche. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton +. Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'allume de nouveau quand l'heure correspond au temps de début de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée et le relais s'éteignent.

## Compte-minutes

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton + ou -.

Pendant le fonctionnement du compte-minute le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

## Signal acoustique

Le signal acoustique se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction compte-minutes et il a une durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

## Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation.

Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

## Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson. Quand il y a un erreur de programmation les relais se débranchent.

## Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ce-ci s'éliminera automatiquement.

## HORLOGE TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE POUR CUISINIERE (Fig.20)

## 2. Fonctions

Allumage  
L'affichage clignote.

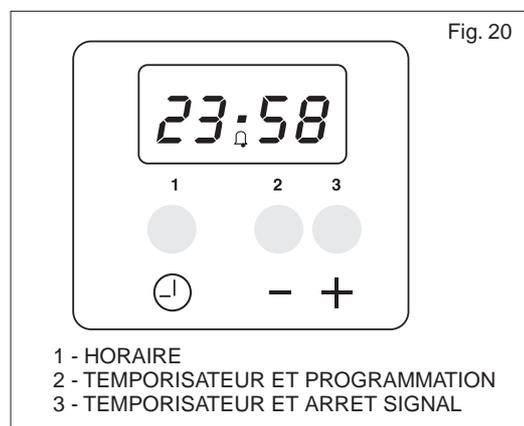
Réglage de l'horaire  
Appuyer sur le bouton de gauche.  
Régler l'horaire avec les boutons "+" et "-". Cette fonction reste en activité pendant 7 secondes après la dernière opération "+" / "-".

Réglage du temporisateur  
Cette fonction reste toujours en activité et elle pourra être immédiatement réglée avec les bouton "+" / "-". Pendant le réglage les unités sont de 10 secondes. Pendant le compte à rebours le temporisateur a priorité sur l'affichage. Les unités sont en secondes. Le temps maximal est de 99 minutes. Le contact de contrôle (où disponible) est fermé seulement pendant le compte à rebours.

Rétablissement du temporisateur  
Appuyer en même temps sur les boutons "+" et "-". Relâcher avant le bouton "+".

Signal  
Quand le temps choisi sera échu, le signal retentira pendant 7 minutes. Pour l'arrêter appuyer sur le bouton "+" (un seul coup).

Fréquence signal  
Quand l'affichage montre l'horaire du jour, la fréquence du signal peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton "-". On peut sélectionner 3 fréquences différentes.



## NOTES ET CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

Le tableau suivant offre, à titre indicatif, quelques conseils pour améliorer la cuisson:

INCONVENIENTS	CAUSES	SOLUTIONS
Partie supérieure sombre et partie inférieure trop claire	Faible chaleur venant du bas	- Utiliser la position convention naturelle - Utiliser des moules profonds - Abaisser la température - Placer le gâteau sur un rayon plus bas
Partie inférieure sombre et partie supérieure trop claire	Trop de chaleur venant du bas	- Utiliser la position convention naturelle - Utiliser des moules bas - Abaisser la température - Placer le gâteau sur un rayon plus haut
Partie externe trop cuite et partie interne insuffisamment cuite	Température trop élevée	- Abaisser la température et augmenter le temps de cuisson
Partie externe trop sèche quoiqu'ayant la coloration juste	Température trop basse	- Augmenter la température et abaisser le temps de cuisson

## CUISSON SANS VENTILATEUR

- Convention naturelle

Faire chauffer le four pendant 10 à 15 minutes, huiler la viande avec un peu d'huile, la placer sur la lèche-frite et mettre tout rapidement au four. À la moitié de la cuisson, tourner la viande en évitant si possible d'ouvrir à nouveau la porte.

- Gril

Faire chauffer le gril pendant 5 minutes (jusqu'à ce que la résistance prenne une couleur rouge vif), préparer la viande, nature ou huilée et aromatisée, sur la grille puis la placer sur le rayon le plus près du grill; enfiler immédiatement en dessous de la grille la lèche-frite avec un peu d'eau pour récupérer les jus de cuisson. Le grill peut aussi servir à gratiner et à dorer les aliments après une cuisson normale.

## CUISSON AVEC VENTILATEUR

- Décongélation

Les aliments à décongeler posés sur une assiette et encore enveloppés dans leur protection (feuille de polythène, d'aluminium, etc.) sont placés sur la grille au centre du four. La porte du four doit être fermée.

- Four ventilé

Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four, sauf pour les cuissons très brèves et pour les aliments humides (ex. tartes aux fruits) pour éviter la condensation.

On peut effectuer des cuissons multiples en plaçant les aliments de même nature ou de différentes natures sur 2 rayons ou plus, sans mélanger les saveurs et les odeurs.

Il est important de combiner des aliments qui cuisent à la même température, même si les temps diffèrent; en effet, on peut enfourner et retirer les aliments en des temps différents, et ce sans inconvénients puisque la perte de chaleur provoquée par l'ouverture des portes se récupère rapidement grâce au ventilateur.

Les températures de cuisson sont inférieures à celles du four à convention naturelle (de 20 à 30°C pour la pâtisserie et de 30 à 40°C pour la viande), tandis que les temps sont un peu plus longs (50°C - 10 minutes).

- Gril ventilé

Le chauffage préalable est superflu. La cuisson peut se faire à porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on désire obtenir:

- plus près pour les aliments rissolés en surface et saignants
- plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

La lèche-frite pour la récupération des jus doit être placée sur le premier rayon en partant du bas.

## DIVERS

La viande hachée et sans os cuit plus rapidement; le degré de cuisson peut être contrôlé en appuyant sur la viande avec une fourchette: si elle ne cède pas, elle est cuite à point. Avant d'enlever la viande, attendre au moins 15 minutes pour donner au jus le temps de se stabiliser. Si la viande doit être lardée ou enveloppée dans du bacon ou du jambon, ne pas la cuire à une température trop élevée pour éviter de trop salir le four.

La pâte brisée doit cuire dans le moule pendant 2/3 du temps avant d'être garnie. La période d'achèvement de la cuisson dépend du type de garniture (fruit, confiture).

La pâte battue ne doit pas être excessivement fluide, ce qui pourrait prolonger inutilement le temps de cuisson.

Ne pas poser les casseroles directement sur le fond du four, la chaleur venant du bas ne pouvant pas sortir risquerait de provoquer la rupture ou le fendillement de l'émail.

## TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR STATIQUE

Q.tés	Plats à cuisiner	Température de four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
	<b>PÂTISSERIE</b>			
	Pâtes molles: Fougace	175	1 Niveau	40-50
	Génoise	170	1 Niveau	30
	Pâte brisée: Tarte aux fruits	180-190	1 Niveau	20-30
	Pâte à levure: Gâteau mousseline	160	1 Niveau	40-45
	Gâteau de Savoie	160	1 Niveau	40-45
	Gâteau au chocolat	160	1 Niveau	25-35
	Gâteau au blanc d'oeufs	100	1 Niveau	90
	Meringues	100	1 Niveau	90
	Pâte feuilletée: Vol au vent	200	1 Niveau	20
	Bouchées	200	1 Niveau	20
	<b>VIANDES:</b>			
1,5 kg.	Roast-beef	190	1 Niveau	90
1 kg.	Rôti de veau	150-160	1 Niveau	120-150
2 kg.	Ragoût de veau	170-190	1 Niveau	60-90
1,5 kg.	Rôti d'agneau	150-160	1 Niveau	60-75
1,5 kg.	Rôti de chevreau	150-160	1 Niveau	50-60
1,5 kg.	Gigot de chevreuil	200	1 Niveau	90
1,5 kg.	Gigot de sanglier	190	1 Niveau	120
	<b>VOLLAILLE:</b>			
	Pigneous rôtis	150-160	1 Niveau	45
2 kg.	Dinde	150	1 Niveau	180-240
4 kg.	Oie	160	1 Niveau	240-270
2,5 kg.	Canard	175	1 Niveau	90-150
1,5 kg.	Poulet	170	1 Niveau	60-80
2,5 kg.	Chapon	170	1 Niveau	120-150
	<b>POISSON:</b>			
	Truite	200	1 Niveau	15-25
1 kg.	Morue	190	1 Niveau	50
	<b>DIVERS:</b>			
	Lasagne	200	1 Niveau	40
	Soufflés	180-200	1 Niveau	20
	Choux	200	1 Niveau	20
	Pizza	200	1 Niveau	20

## TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR VENTILE

Q.tés	Plats à cuisiner	Température de four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
	<b>PÂTISSERIE</b>			
	Pâte molles:			
	Fougace	175	2 Niveau	45
	Génoise	170	2 Niveau	35
	Gâteau	170	2 Niveau	40
	Pâte brisée:			
	Tarte aux pommes	200	2 Niveau	35
	Tarte	200	3 Niveau	30
	Pâte à levure:			
	Fougace	170	2 Niveau	35
	Savarin et natte	170	2 Niveau	40
	Biscuits	180	2 Niveau	25
	Gâteau au blanc d'oeufs:			
	Meringues	110	1 e 2 Niveau	35
	Pâte feuilletée			
	Petits vol au vent	200	2 Niveau	20
	<b>VIANDES</b>			
	Viande de porc:			
1 kg.	Rôti	220	2 Niveau	90
1 kg.	Côtelet à l'écarlate	200	1 Niveau	60
1 kg.	Filet	200	1 Niveau	60
1,5 kg.	Gigot	200	1 Niveau	90
1 kg.	Rouleau de viande hachée	180	2 Niveau	85
1,5 kg.	Saucisse	170	1 Niveau	45
	Viande de boeuf:			
1 kg.	Pieds	220	1 Niveau	95
1 kg.	Filet	220	1 Niveau	75
1 kg.	Roast-beef	240	2 Niveau	45
1 kg.	Pommes de terre rôties	230	1 Niveau	45
	Viande de veau:			
1 kg.	Gigot	200	1 Niveau	95
1 kg.	Rôti	180	2 Niveau	90
2 kg.	Jarret	180	1 Niveau	100
1 kg.	Poitrine	180	1 Niveau	60
	Viande d'agneau:			
1 kg.	Gigot	200	2 Niveau	95
1 kg.	Palette	175	1 Niveau	70
	Viande de mouton:			
1 kg.	Palette	180	1 Niveau	85
1,5 kg.	Gigot	200	1 Niveau	90
1,5 kg.	Poitrine	180	1 Niveau	70
	Gibier:			
1 kg.	Faisan rôti	200	1 Niveau	70
2 kg.	Lièvre rôti	175	1 Niveau	75
	Lapin	175	1 Niveau	75
	Vollaille:			
1,5 kg.	Blanc de dinde	180	2 Niveau	70
1 kg.	Pintade	180	2 Niveau	65
2 kg.	Canard	180	1 Niveau	90
1 kg.	Poulet	175	2 Niveau	75
1 kg.	Poulet grillé	200	1 Niveau	75
	<b>POISSON</b>			
1,5 kg.	Dentex	180	1 Niveau	45
1 kg.	Sole gratinée	200	1 Niveau	25
	<b>DIVERS</b>			
	Lasagne	200	2 Niveau	40
	Cannelloni	200	2 Niveau	40
	Pizza	200	1 et 2 Niveau	45
	Flan au marasquin	175	1 Niveau	45
	Choux	175	2 Niveau	20
	Soufflés	175	1 Niveau	35
	Pommes au four	180	1 Niveau	60

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, attendre que l'appareil refroidisse; puis débrancher la prise de courant ou actionner l'interrupteur général de l'installation.

Laver les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau tiède et du savon ou du détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en inox, utiliser de l'alcool ou les solution prévues pour cela disponibles dans le commerce.

Pour les panneaux ou les profilés en aluminium, utiliser du coton ou des chiffons imbibés d'huile de vaseline ou d'huile végétale. Nettoyer puis faire un passage avec de l'alcool. Pendant le nettoyage, ne jamais utiliser de matériaux abrasifs, de détergents corrosifs, d'eau de javel ou d'acides. Ne pas laisser de substances acides ou corrosives (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les parois émaillées, peintes ou en inox.

## Démontage de la porte du four (fig.21)

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, démonter la porte en suivant les instructions: placer le crochet A (fig.21) dans le secteur charnière B. Placer la porte en position semi-ouverte et tirer vers soi des deux mains jusqu'à ce qu'elle se détache de la fixation. Pour remonter la porte, opérer en sens inverse en prenant soin d'introduire correctement les deux secteurs C.

## Démontage de la porte du four ( point d'appui fixé ).

Pour faciliter les grandes opérations de nettoyage du four, il convient de démonter la porte en suivant les instructions ci-après :

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Rabattre vers l'extérieur la partie "A" de la charnière (voir fig. 8A).
3. Fermer la porte du four lentement. Veiller à ce que la partie articulée "A" se coince dans l'évidemment "B" comme le montre la figure 8B.
4. Pousser prudemment des deux mains la porte du four vers l'intérieur. Les charnières "C" se dégagent ainsi de l'évidemment "D" (voir fig. 8C).

Tirer la porte vers soi jusqu'à ce qu'elle soit dégagée du four. Après le nettoyage, remettre le panneau correctement en place en effectuant les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse.

Rabattre la partie "A" de la charnière vers l'intérieur avant de refermer complètement la porte du four. (8D).

## Démontage verre interne (fig.22)

Pour certains modèles il est possible de démonter le verre interne du four (A) en ouvrant la porte et en desserrant simplement les vis (B) pour permettre de nettoyer l'intérieur des verres. Toujours à four froid, nettoyer avec un chiffon humide les parties extérieures en verre en ayant soin de ne pas utiliser d'abrasifs.

## Panneaux autonettoyants (fig.23)

Si le four est muni de panneaux catalytiques autonettoyants, aux températures de cuisson normales, l'émail catalytique favorise la transformation des giclées de graisse en une légère poudre résiduelle. Cette poudre doit être enlevée avec une éponge humide après refroidissement du four, pour maintenir la surface de l'émail poreuse et donc assurer la plus grande efficacité du nettoyage. Les panneaux autonettoyants latéraux et le cadre supportant les grilles peuvent être très facilement démontés. Le cadre supportant les grilles est bloqué par trois pivots; il suffit de le comprimer un peu vers le bas pour l'extraire (fig. 23A). En effectuant cette opération, on dégage le panneau autonettoyant latéral aussi (fig. 23B). Pour ce qui concerne le démontage du panneau autonettoyant qui se trouve dans la partie arrière du four (il sert aussi comme protection du ventilateur) faire référence à la fig. 23C; après le nettoyage, remonter le panneau autonettoyant en effectuant les opérations en ordre inverse. Dans certains modèles, ces trois panneaux n'existent pas et l'auto-nettoyant est direct sur les parois latérales du four. Installer les grilles en les plaçant dans les glissières horizontales sur les parois du four.

La partie soulevée de la grille doit être en face de l'arrière du four (fig. 9D).

## Lampe du four (fig.24)

La lampe utilisée dans le four est d'un type spécial résistant aux hautes températures. Pour la remplacer, opérer de la façon suivante: débrancher le four ou couper l'électricité avec l'interrupteur général de l'installation électrique, démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée avec une autre du même type, puis remonter le verre de protection.

Important: si l'on devait décider de ne plus utiliser le four, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le fil d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant. Il est recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil pouvant constituer un danger, spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil électrique hors d'usage pour jouer.

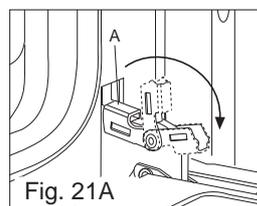


Fig. 21A

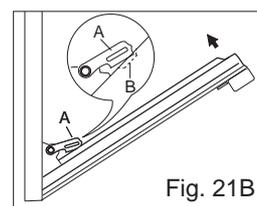


Fig. 21B

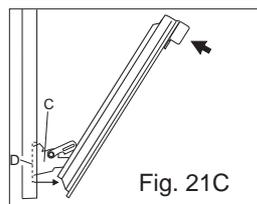


Fig. 21C

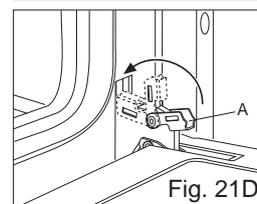


Fig. 21D

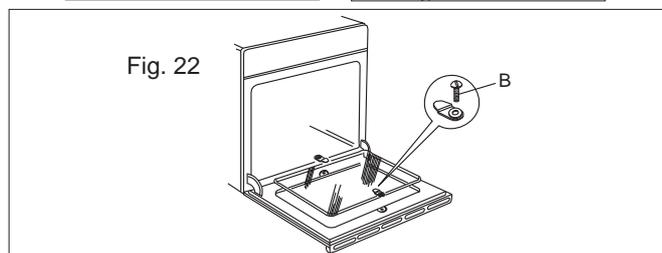


Fig. 22

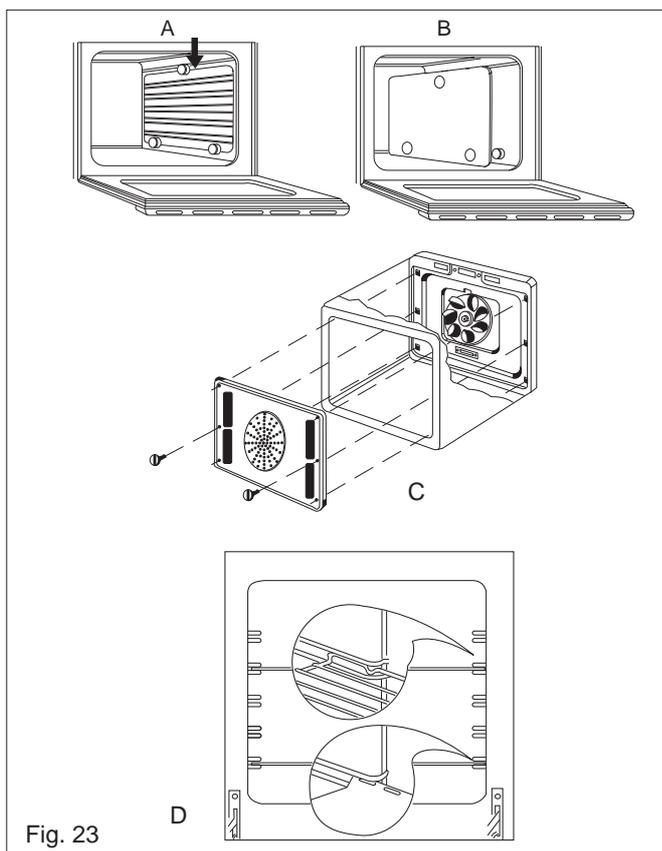


Fig. 23

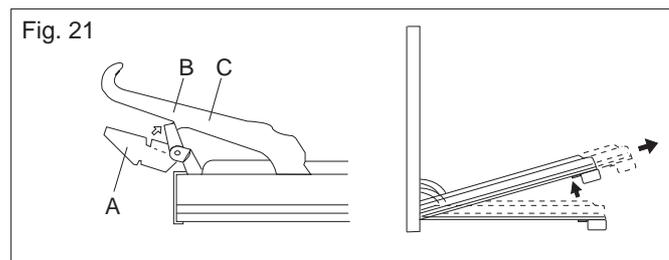


Fig. 21

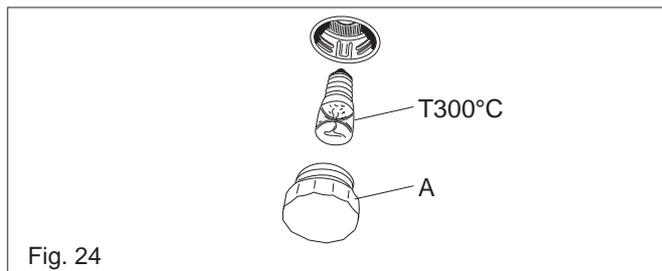


Fig. 24

**GENERAL WARNINGS**

Read carefully all the instructions contained in this booklet. It provides you with important information regarding the safe installation, use and maintenance of the appliance as well as useful advice for getting the best out of your oven. Keep this booklet in a safe place for future reference. After removing the packing, check that the appliance is not damaged in any way.

Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.

**IMPORTANT:** do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

**ENVIRONMENTAL WARNING**

Waste packaging



Do not throw the packaging of your appliance into the dustbin, but pick out the different materials (e.g. foil, paperboard, polystyrene) according to the local rules for rubbish elimination.

**CAUTION:** The appliance may become very hot during use. Please avoid touching the heating elements inside the oven. The oven surfaces may get very hot when the grill is in use. Keep children well away

The first time you switch the oven on, acrid smelling smoke may appear. This is caused by the heating of the adhesive used on the insulation panels surrounding the oven. There is nothing unusual about this. If it happens, simply wait until the smoke disappears before putting any food in the oven. Never roast or bake on the oven base.

**IMPORTANT**

This appliance must be used exclusively for cooking food and not for any other purpose.

Any other use of the appliance (such as heating a room) is improper and therefore dangerous.

The manufacturer will not accept responsibility for any damage caused by the improper and unreasonable use of the appliance.

There are certain basic rules which must be observed when using any electrical appliance, i.e.:

- disconnect the appliance from the electric mains supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- never try to remove a plug from the mains supply socket by pulling on the cable
- never touch an appliance if your hands or feet are wet or damp
- never operate an appliance if you are barefoot
- never allow children or incompetent people to use the appliance unsupervised.
- in case of negligent use near the oven door hinges, you could hurt your hands
- if the appliance breaks down and/or does not work properly, switch off and do not tamper with it.

All repairs should be carried out only by an approved service agent. You should insist that only original spare parts are used.

Failure to follow the above advice can affect the safety of your appliance.

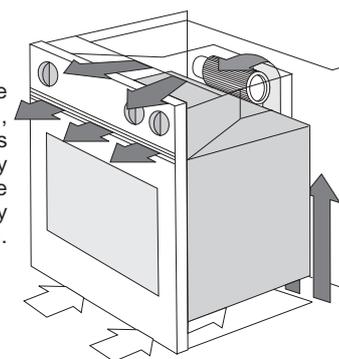
**SPECIFICATION**

The ovens are designed to operate with a monophase alternating current of 230V 50Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always these specifications on the rating label applied on the outside rear part.

Powers absorbed in accordance with models					Accessories according to models			
Oven lower heating el.	1200	Watt	Medium grill heating el.	1050	Watt	Turnpit	4	Watt
Oven upper heating el.	850	Watt	Total grill heating elem.	850+1050	Watt	Tangential motor 22 or 25		Watt
Circular heating elem.	2100	Watt	Grill heating element	2000	Watt			
Oven light	15	Watt	Fan motor	32 or 47	Watt			

**TANGENTIAL CONVECTION ( According to the models ).**

The tangential convection is provided by a fan, which automatically starts when the oven is switched on. The fan produces a flow of air that comes out of the front grilles, forming a barrier against the heat of the oven, while at the same time cooling the door handle and the cooker front panel. The air circulation also provides greater heat insulation of the electronic and mechanical components of the appliance, improving its reliability and life, as well as preventing condensation, so that the door glass is always clear for a perfect view of the interior. The fact that the fan continues running even after the oven has been switched off is an additional safety feature, in that it warns the user of the need to be careful because there is still residual heat inside the oven. The tangential fan system is installed on both electric and gas cookers.

**INDICATOR LIGHTS**

The indicator lights situated above the control panel go on and off when the heating elements are inserted or removed. During the thermostatic functioning of the oven, the neon light remains on until the pre-chosen temperature is reached and when it goes out, this is a sign that the temperature has been reached. When the oven cools, the thermostat determines the re-insertion of the heating elements with consequent re-lighting of the indicator lights. In some models the internal oven light, which is always on when any function is in operation, is considered as an operating warning light.



The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. Moreover this appliance complies with European Directives 89/336/CEE, 73/23/CEE and following changes.

**INSTALLING THE APPLIANCE**

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.

**FITTING THE APPLIANCE**

Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws into the 4 holes that can be seen in the frame of the oven when the door is open.

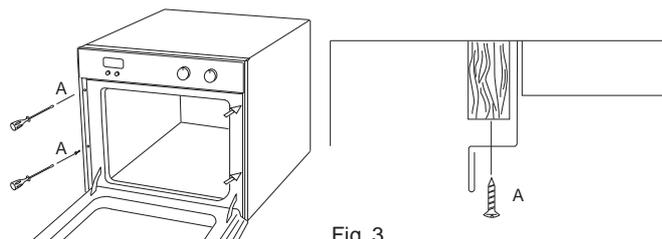


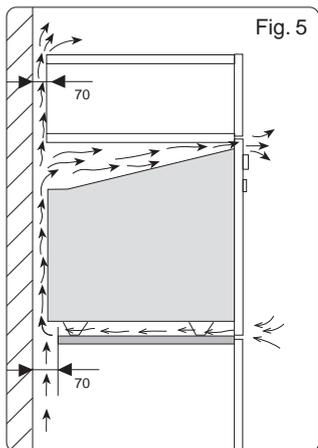
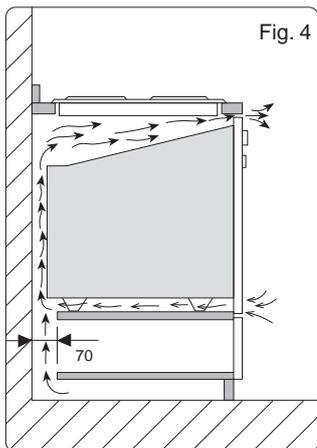
Fig. 3

For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in fig.1-2 of page 2. The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely. The panel to which the oven is fitted should have a gap of at least 70 mm at the rear.

NB: where ovens are to be matched with hobs, it is essential to follow the instructions contained in the booklet supplied with the other appliance.

**IMPORTANT**

For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type. The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120°C. Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck. To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts. All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.



**CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY**

THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED IN CONFORMANCE TO THE REGULATIONS IN FORCE, AND ONLY BY AN AUTHORIZED ELECTRICAL INSTALLER.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

Check that the power rating of the mains supply and sockets are suitable for the maximum appliance power as indicated on the specification plate. Fit the plug into a three pin, earthed socket. This should be properly connected. If the appliance does not come already fitted with a plug, fit a regulation plug suitable for the power indicated on the specification plate. The earth wire is yellow/green. If the plug fitted to the appliance is incompatible with the socket, get a professionally qualified person to fit the correct type of plug and ensure that the cable thickness is suitable for the appliance input power. If an appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch. The plug or monophasic switch used for mains supply connection should be easy to access when the appliance is in position. Important: position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature more than 50°C above room temperature. The appliance's electrical safety can only be guaranteed when it has been correctly connected to a properly earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. Important: the manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.

**OVEN MAINTENANCE**

ALWAYS UNPLUG THE PLUG FROM THE CURRENT SOCKET OR SWITCH OFF THE CURRENT ON THE POWER SUPPLY LINE BY MEANS OF THE MAINS CIRCUIT SWITCH, BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE ON THE OVEN.

If the cable is damaged, fit a replacement in the following way:

- remove the mains cable (see fig.6-7) and replace it with one of the same length which is rubber insulated (type H05RR-F or H05RN-F) and suitable for the power rating of the appliance.

The "yellow/green" earth wire, which must be connected to terminal  $\oplus$ , has to be about 10 mm longer than the other wires; the "blue" neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter N.

"Black, brown, red" live wires have to be connected to terminal L or L1-L2-L3.

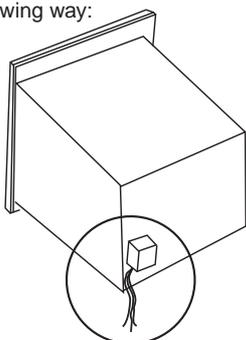
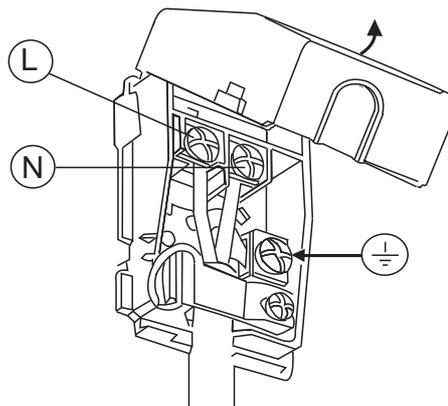


Fig.6



**TYPE AND SECTION OF SUPPLY CABLE**

230V~		
H05RR-F or H05RN-F	Ø	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

In the ovens with this kind of terminal board, no supply cable is assembled. In conformity with the kind of mains supply, use a cable according to the table below.

	230V~	400V 2N~	400V 3N~
H05RR-F or H05RN-F	Ø	3 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
			5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

**KIND OF MAINS SUPPLY**

Different connections can be made simply by moving the jumpers on the terminal board.

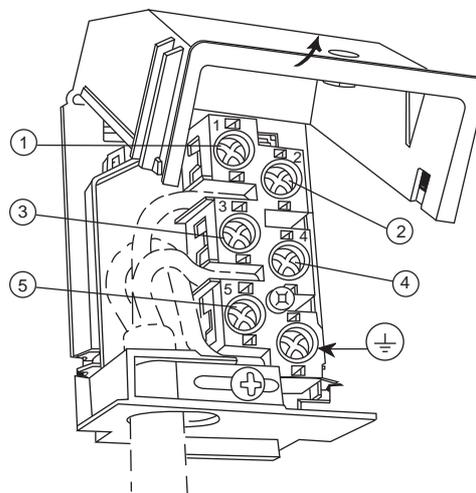
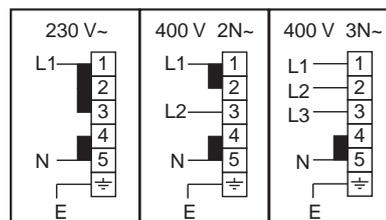


Fig. 7

Special instructions for combined models .

The models below can be matched with all types of built-in hobs of the electric or glass-ceramic series.

These ovens, by means of the terminal boards for junction to the hob, electrically supply the heating elements of the hobs itself (see fig.8). The ways of combining them are described in the instructions supplied with the hobs.

CONNECTING THE HOB TO THE OVEN  
MATCH UP THE COLOURED SYMBOLS BETWEEN  
OVEN TERMINAL BOARD AND HOB TERMINAL BOARD.  
EARTH THE HOB USING POINT A.

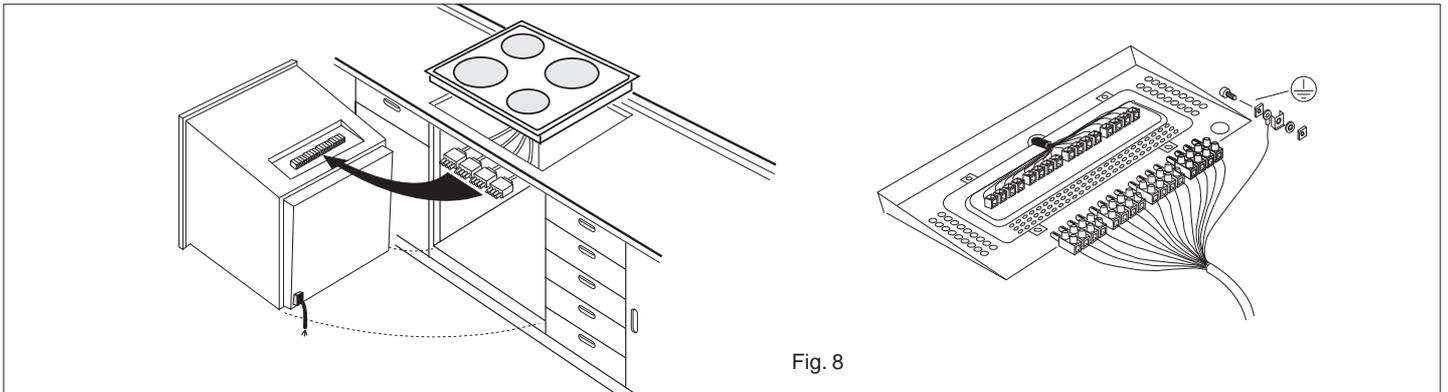


Fig. 8

Special instructions for polyvalent models .

The models below can be matched with all types of built-in hobs of the gas-electric-combined.

These ovens do not electrically supply the hob elements. The hob must be separately supplied in accordance with the instructions supplied with this appliance.

Sometimes on the control panel there is an ignition button ⚡ for gas burners or an indicator light for the electric plates operation, or both of them.

In this case the ovens are supplied with terminal board "A" (see fig. 9), enabling the connection of these components to the hob.

The ways of combining them are described in the instructions supplied with the hobs.

Important: the control panels of the ovens can be fitted with 4 knobs, each with a surround suitable for controlling four-burners hobs (fig. 9b), or electric hobs (see fig. 9c or fig. 9d).

If the hob to be matched is of a different type (combined ), one or more of the surrounds need to be replaced using whether those of fig. 9b or those of fig. 9c or fig. 9d.

N.B.: The surrounds are supplied with the oven, and the knobs, with their respective springs, are fitted to the control panel.

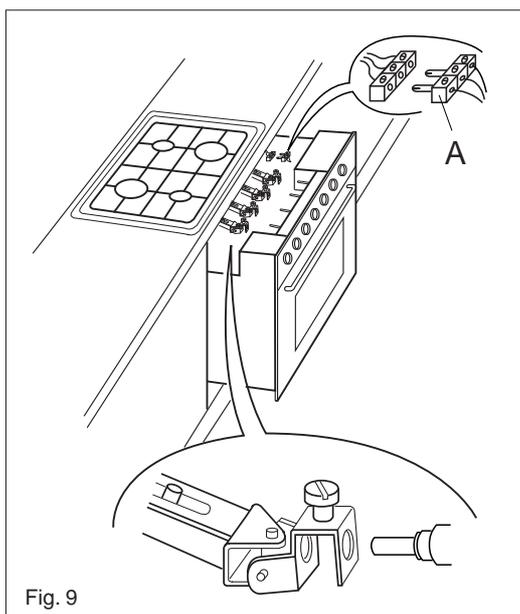


Fig. 9

NOTE: the oven control panel shows the positions of the hob components to be combined. As for the gas burners, use the surrounds with the symbols of fig. 9b. As for the electric plates, use the surrounds of fig. 9c or fig. 9d.

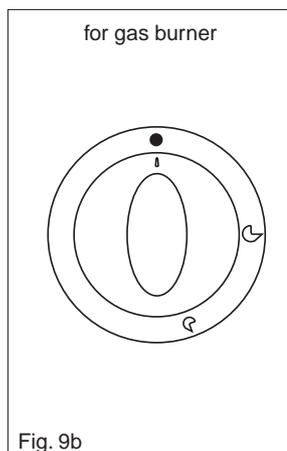


Fig. 9b

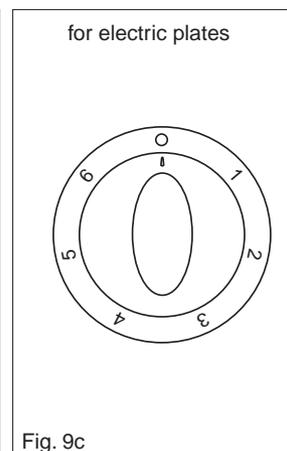


Fig. 9c

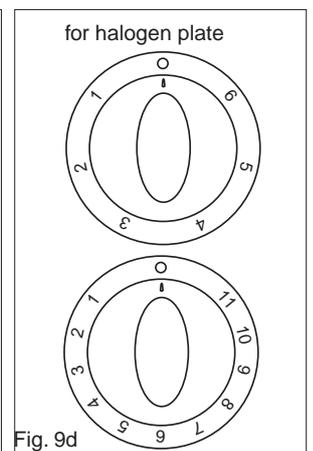
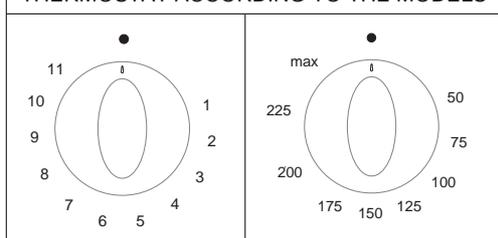


Fig. 9d

THERMOSTAT ACCORDING TO THE MODELS



Position bouton	°C
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190
9	210
10	230
11	250

INSTRUCTIONS FOR USE: to switch off the ovens, turn the knobs on position and . ●  
 CONVECTIONAL OVENS

Fig. A Fig. B

THERMOSTAT + SELECTOR KNOB

The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element, which according to the cooking mode can be used for grilling or baking.

When you turn the control knob to position the light will be on for all the following operations.

A	B	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Knob position</th> <th>°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>50</td></tr> <tr><td>2</td><td>70</td></tr> <tr><td>3</td><td>90</td></tr> <tr><td>4</td><td>110</td></tr> <tr><td>5</td><td>130</td></tr> <tr><td>6</td><td>150</td></tr> <tr><td>7</td><td>170</td></tr> <tr><td>8</td><td>190</td></tr> <tr><td>9</td><td>210</td></tr> <tr><td>10</td><td>230</td></tr> <tr><td>11</td><td>250</td></tr> </tbody> </table>	Knob position	°C	1	50	2	70	3	90	4	110	5	130	6	150	7	170	8	190	9	210	10	230	11	250	<p>50 ÷ 250</p> <p>Natural convection                  Both the lower and upper heating elements operate together.                  This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and 250°C.</p>
			Knob position	°C																							
1	50																										
2	70																										
3	90																										
4	110																										
5	130																										
6	150																										
7	170																										
8	190																										
9	210																										
10	230																										
11	250																										

		<p>Lower heating element                  This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole. This function is without check and adjustment of the temperature.</p>
		<p>Upper heating element                  It is indicated for warming up pre-cooked food when placing the grid on the second shelf from the top, or for defrosting pastry placing the grid on the first shelf from the bottom. This function is without check and adjustment of the temperature.</p>
		<p>Total grill heating element  and (turnpit motor  according to the models, see Fig.11). It is indicated for cooking on the spit, grilling and gratinating. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig.10).</p>

SELECTOR KNOB THERMOSTAT

Note: the oven must be used with the door closed

All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob.

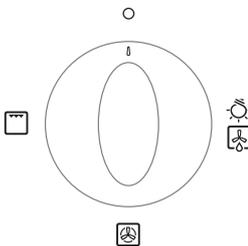
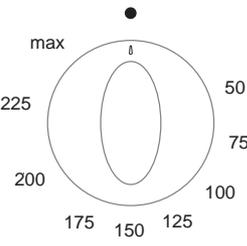
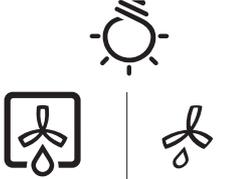
The oven is fitted with:

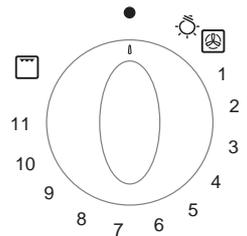
- a lower heating element;
- an upper heating element, which according to the cooking mode can be used for grilling or baking.

When you turn the control knob to position the light will be on for all the following operations.

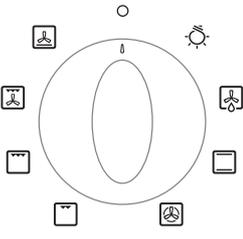
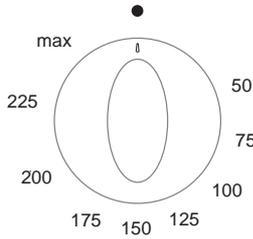
	50 ÷ MAX	<p>Natural convection                  Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.</p>
	50 ÷ MAX	<p>Lower heating element                  This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole. This function can be used between 50 and MAX°C.</p>
	50 ÷ MAX	<p>Upper heating element                  It is indicated for warming up pre-cooked food when placing the grid on the second shelf from the top, or for defrosting pastry placing the grid on the first shelf from the bottom. This function can be used between 50 and MAX°C.</p>
	50 ÷ MAX	<p>Total grill heating element  or (turnpit motor  according to the models, see Fig.11). It is indicated for cooking on the spit, grilling and gratinating. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig.10).</p>
	50 ÷ 200	<p>Some models are designed for the grill to be used with the oven door completely closed. Make sure that the oven is designed for this type of operation. Warning: In this case the deflector shown in fig. 10 is not supplied. This function can be used between 50 and 200°C as maximum temperature.</p>

AIR FORCED OVEN

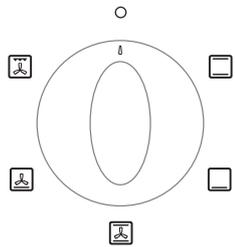
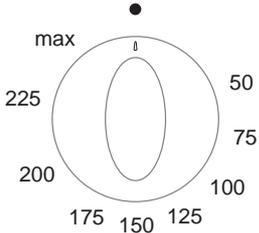
 <p>SELECTOR KNOB</p>	 <p>THERMOSTAT KNOB</p>	<p>Note: the oven must be used with the door closed</p> <p>All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob.</p> <p>The oven is fitted with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a lower heating element;</li> <li>• a circular heating element, which surrounds the fan.</li> </ul>
		<p>When you turn the control knob to position  the light will be on for all the following operations.</p> <p>Defrosting The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food more quickly and without proteins adulteration.</p>
	 <p>50 ÷ MAX</p>	<p>Fan oven Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.</p>
	 <p>50 ÷ MAX</p> <p>50 ÷ 200</p>	<p>Grill It is indicated for grilling and gratinating traditional food. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig.10).</p> <p>Some models are designed for the grill to be used with the oven door completely closed. Make sure that the oven is designed for this type of operation. Warning: In this case the deflector shown in fig. 10 is not supplied. This function can be used between 50 and 200°C as maximum temperature.</p>

<p>Fig. C</p>  <p>THERMOSTAT + SELECTOR KNOB</p>		<p>The oven is fitted with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a lower heating element;</li> <li>• an upper heating element, which according to the cooking mode can be used for grilling or baking</li> <li>• a fan</li> </ul>																								
		<p>When you turn the control knob to position  the light will be on for all the following operations.</p>																								
	 <table border="1" data-bbox="343 1680 614 1960"> <thead> <tr> <th>Knob Position</th> <th>°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>50</td></tr> <tr><td>2</td><td>70</td></tr> <tr><td>3</td><td>90</td></tr> <tr><td>4</td><td>110</td></tr> <tr><td>5</td><td>130</td></tr> <tr><td>6</td><td>150</td></tr> <tr><td>7</td><td>170</td></tr> <tr><td>8</td><td>190</td></tr> <tr><td>9</td><td>210</td></tr> <tr><td>10</td><td>230</td></tr> <tr><td>11</td><td>250</td></tr> </tbody> </table>	Knob Position	°C	1	50	2	70	3	90	4	110	5	130	6	150	7	170	8	190	9	210	10	230	11	250	<p>Upper and lower heating element + fan This is indicated for food requiring an even heating, both from the top and the bottom. The hot air adjustable with the knob from 1 to 11 is evenly distributed by the fan inside the oven.</p>
Knob Position	°C																									
1	50																									
2	70																									
3	90																									
4	110																									
5	130																									
6	150																									
7	170																									
8	190																									
9	210																									
10	230																									
11	250																									
		<p>Grill It is indicated for grilling and gratinating traditional food. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig.10).</p>																								

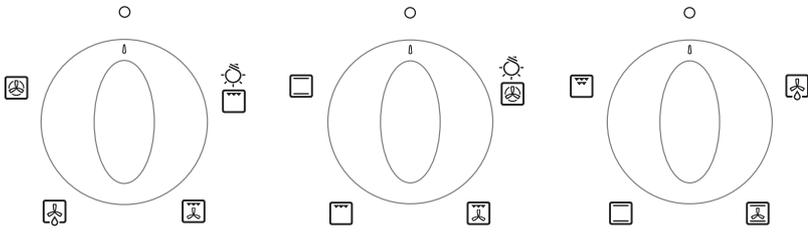
## MULTIFUNCTIONAL OVEN 8 FUNCTIONS

 <p>SELECTOR KNOB</p>	 <p>THERMOSTAT</p>	<p>Note: the oven must be used with the door closed</p> <p>All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob.</p> <p>The oven is fitted with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a lower heating element;</li> <li>• an upper heating element, which according to the cooking mode can be used for grilling or baking.</li> <li>• a circular heating element, which surrounds the fan.</li> </ul>	
		<p>When you turn the control knob to position  the light will be on for all the following operations.</p>	
			<p>Defrosting with fan The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food more quickly and without proteins adulteration.</p>
		<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Natural convection Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.</p>
		<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Fan oven Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.</p>
		<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Medium grill It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food. This function can be used with closed door for very short times (5-10 minutes). For longer times, this function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig.10).</p>
		<p>50 ÷ 200</p>	<p>Some models are designed for the grill to be used with the oven door completely closed. Make sure that the oven is designed for this type of operation. Warning: In this case the deflector shown in fig. 10 is not supplied. This function can be used between 50 and 200°C as maximum temperature.</p>
		<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Total grill It is indicated for grilling and gratinating traditional food. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig.10).</p>
		<p>50 ÷ 200</p>	<p>Some models are designed for the grill to be used with the oven door completely closed. Make sure that the oven is designed for this type of operation. Warning: In this case the deflector shown in fig. 10 is not supplied. This function can be used between 50 and 200°C as maximum temperature.</p>
		<p>50 ÷ 200</p>	<p>Fan assisted total grill The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 and 200°C. The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat.</p>
		<p>50 ÷ 200</p>	<p>Lower heating element + fan The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 and 200°C. This function can be used for sterilizing glass jars.</p>

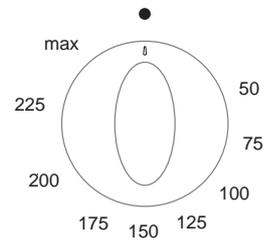
## MULTIFUNCTIONAL OVEN A 5 FUNCTIONS

			<p>Note: the oven must be used with the door closed</p> <p>All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob.</p> <p>The oven is fitted with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a lower heating element;</li> <li>• an upper heating element, which according to the cooking mode can be used for grilling or baking.</li> <li>• a circular heating element, which surrounds the fan.</li> </ul> <p>N.B.: The oven light switches on and remains on upon activation of one the functions mentioned below.</p>
		50 ÷ MAX	<p>Natural convection</p> <p>Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.</p>
		50 ÷ MAX	<p>Lower heating element</p> <p>This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole. This function can be used between 50 and MAX°C.</p>
		50 ÷ 200	<p>Fan-assisted natural convection</p> <p>Both the top and bottom elements are on, as is the fan. This is the conventional cooking method, excellent for a variety of foods. It produces good results for cooking on one level -- ideal for biscuits, cakes and canapés -- with the temperature adjustable from 50 to 200°C.</p>
		50 ÷ 200	<p>Fan-assisted bottom element</p> <p>The air, heated by the grill element, is drawn in by the fan, which circulates it on the food at the desired temperature between 50 and 200°C. This function can be used for sterilizing food</p>
		50 ÷ 200	<p>Fan-assisted forced-air grill</p> <p>The air, heated by the grill element, is drawn in by the fan and circulated on the food at the desired temperature between 50 and 200°C. The forced-air grill is a valid substitute for a turnspit, and gives excellent results with poultry, sausages and red meats, even in large amounts.</p>

MULTIFUNCTIONAL OVEN 4 FUNCTIONS



SELECTOR KNOB



THERMOSTAT

All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob.

Note: the oven must be used with the door closed

The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element, which according to the cooking mode can be used for grilling or baking.
- a circular heating element, which surrounds the fan.

		When you turn the control knob to position  the light will be on for all the following operation.	
		50 ÷ MAX	Total grill It is indicated for grilling and gratinating traditional food. This function must always be used with half-open door and control protection in position (see fig.10).
		50 ÷ 200	Some models are designed for the grill to be used with the oven door completely closed. Make sure that the oven is designed for this type of operation. Warning: In this case the deflector shown in fig. 10 is not supplied. This function can be used between 50 and 200°C as maximum temperature.
		50 ÷ 200	Fan-assisted forced-air grill The air, heated by the grill element, is drawn in by the fan and circulated on the food at the desired temperature between 50 and 200°C. The forced-air grill is a valid substitute for a turnspit, and gives excellent results with poultry, sausages and red meats, even in large amounts.
			Fan-assisted thawing This position is used for circulating air at ambient temperature around the frozen food, thereby thawing it in a few minutes without modifying or altering its protein content.
		50 ÷ MAX	Fan oven Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.
		50 ÷ MAX	Natural convection Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.
		50 ÷ MAX	Lower heating element This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole. This function can be used between 50 and MAX°C.
		50 ÷ 200	Fan-assisted natural convection Both the top and bottom elements are on, as is the fan. This is the conventional cooking method, excellent for a variety of foods. It produces good results for cooking on one level -- ideal for biscuits, cakes and canapés -- with the temperature adjustable from 50 to 200°C.
		50 ÷ 200	Fan-assisted bottom element The air, heated by the grill element, is drawn in by the fan, which circulates it on the food at the desired temperature between 50 and 200°C. This function can be used for sterilizing food
		50 ÷ MAX	Grill on This position switches on the grill element + the top element. It is used for au gratin cooking or grilling of traditional small sized dishes. This function must always be used with the door partially open and with the heat deflector fitted on the appliance (see fig.10).
		50 ÷ 200	Some models are designed for the grill to be used with the oven door completely closed. Make sure that the oven is designed for this type of operation. Warning: In this case the deflector shown in fig. 10 is not supplied. This function can be used between 50 and 200°C as maximum temperature.

Fig. 10

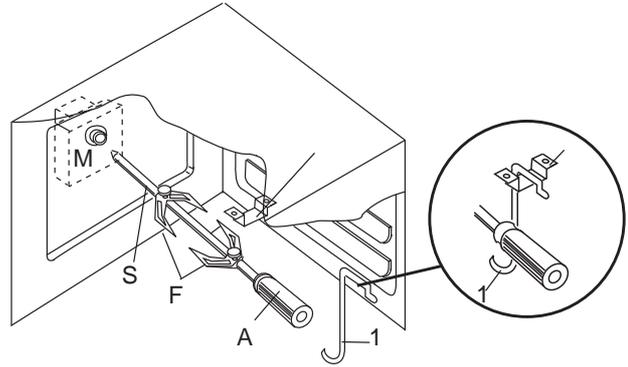
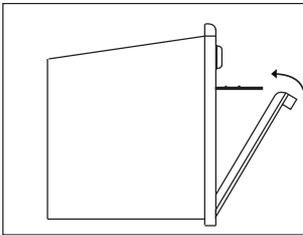
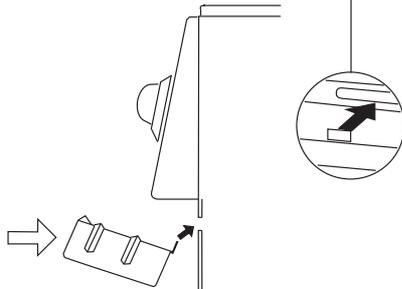
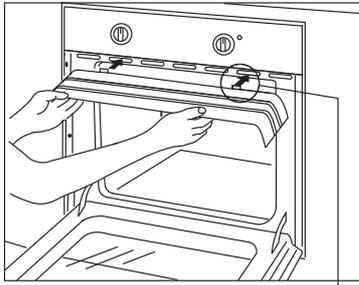


Fig. 11

#### Using the turnspit

In the "CONVECTIONAL OVEN" models, the turnspit can be used in combination with the grill. After fitting the food on to the spit S, block it with the two forks F. Then proceed as follows:

- Fit the knobs protection as shown in fig.10 (only for oven with thermostat knob combined with commutator knob, see fig. A - B - C).
- Position the spit support as shown in fig.(11)
- Fit the end of the spit into the motor M at the back of the oven (fig.11).
- Fit the support into the circular groove in the spit.
- Unscrew and remove handle A.
- Place the oven tray with a little water on the lowest shelf of the oven.
- Turn the knob to position  or  to start up the motor.
- Close the oven door .
- When the cooking time is up, screw the handle on the spit and remove everything from the oven. If necessary, use an oven glove to avoid any burn.

Note: for models with grill knob separated from the thermostat knob, close the oven door and set the thermostat at 200° as max temperature.

Fig. 10A

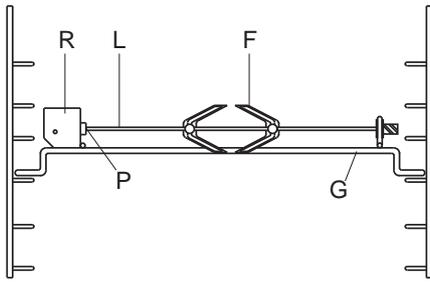


Fig. 10B

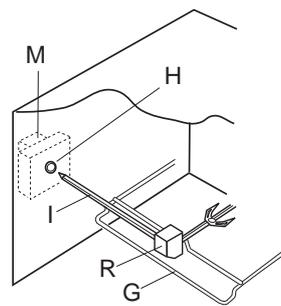
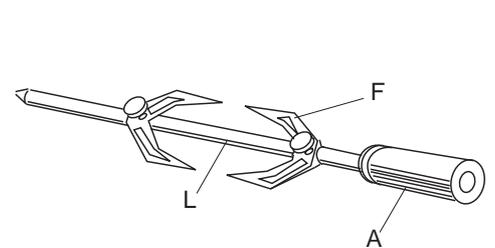


Fig. 10C



Using the side rotisserie unit on fan-assisted and multifunction ovens.

- Place the chicken or meat cut to be roasted on the spit L, so that it is firmly held in place by the two prongs F, making sure it is balanced to avoid excessive strain on the driving gear R (fig. 10A).
- Place the spit on the support G, after having inserted its opposite end in the hole P of the driving gear R (fig. 10A).
- Insert the support G completely inside the oven so that rod I goes inside hole H of the turnspit motor M (fig. 10B)
- Position the dripping pan, with some water inside, underneath the support G.
- Close the oven door and set the thermostat for 200°, selecting the grill function.
- To remove the spit, carry out the inverse procedure, using the knob A and a heat-proof oven glove (fig. 10C); naturally, in order to do this the support G must be removed from the oven.

## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES (ACCORDING TO THE MODELS)

## TIMERS

Our ovens can be fitted with different types of timers:

## MINUTES COUNTERS

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time.

The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes. A sound signal will inform you that the chosen time is up (Fig.13).

## PROGRAMMER WITH COOKING END TIME

For a manual operation of the programmer, turn the knob anticlockwise to  .

Adjust the cooking time by turning the knob clockwise. Select the cooking time with the relevant knob (max.120 min.) (Fig.14). The oven will switch off automatically when the cooking is up.

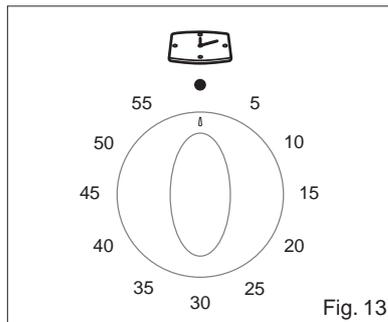


Fig. 13

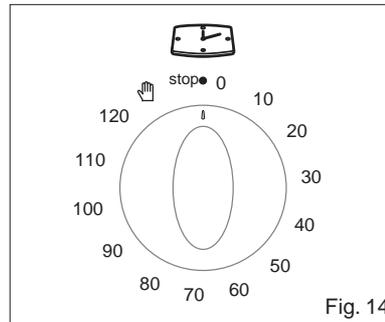


Fig. 14

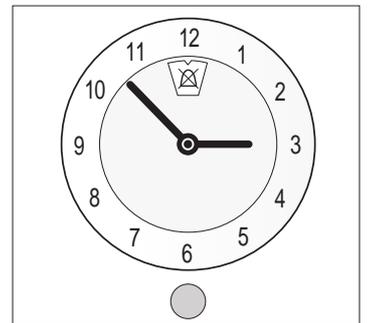
## INSTRUCTIONS AND OPERATION PCI TR 331.

To set the clock press the knob and turn anti-clockwise.

To adjust cooking time, turn the knob clockwise without pressing it in.

The end of cooking time is announced by an alarm bell, which is cancelled by turning the knob to position  .

For manual connection, turn the knob to position  .



## MECHANICAL PROGRAMMER WITH COOKING START/END TIME

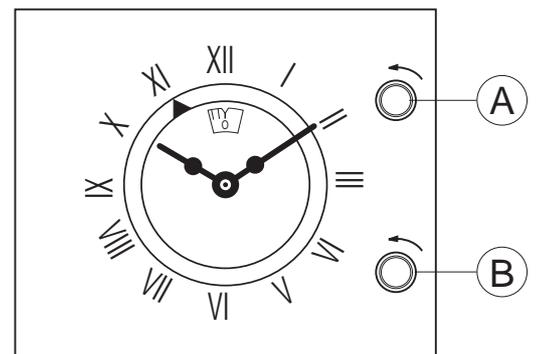
Setting the clock: press knob B and turn it anti-clockwise.

Adjustment of starting time: press knob A and turn it anti-clockwise.

Adjustment of connection time: turn knob B anti-clockwise without pressing it in.

The end of the connection is announced by an alarm bell, which can be stopped by turning knob B to position 0 without pressing it in.

Manual connection: turn knob B to position I a  without pressing it in.



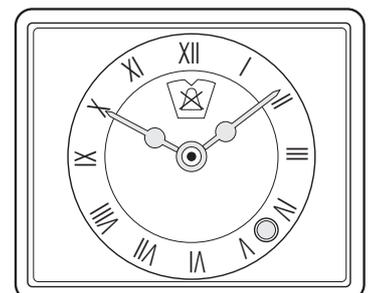
## PCI CAMPANIL ANALOGIC

Setting the clock

Press the control knob and turn clockwise.

Alarm programme adjustment

Turn the knob clockwise without pressing it in. At the end of the programmed time an alarm will sound. To cancel it, turn the knob to the bell.



## «LED» PROGRAMMER (Fig.18)

## Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

## Functions

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

## Display

4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

Cooking time and manual function = saucepan symbol

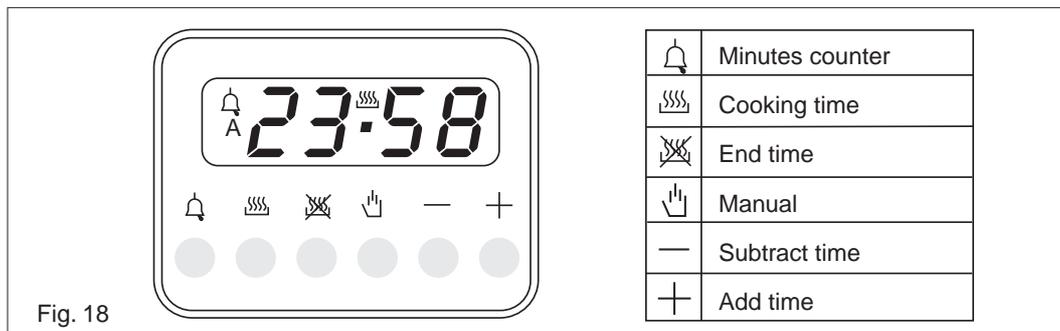
Automatic function = AUTO

Minutes counter = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.

## Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time with + and - buttons.



## Tasto + e -

+ and - buttons.

The + and - buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

## Setting the time

Press any two buttons (cooking time, end time, minutes counter) at the same time, and + or - button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off and the AUTO symbol flashes.

## Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up.

Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

## Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

## Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with + or -. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and cooking time symbol switch off, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

## Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

## Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with + or - button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off. The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

## Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with + or - button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

## Sound signal

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

## Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set. The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

## Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times. To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time. The relays switch off when a setting error is made.

## Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the - button until 00 00 appears on the display. A set programme will automatically cancel on completion.

## ELECTRONIC TIMER FOR COOKER (Fig.20)

## 2. Functions

## On

The display flashes.

## Time setting

Press the left button. Set the time with buttons "+" and "-". This function remains activated 7 seconds after the last +/- operation.

## Timer setting

This function is permanently activated and it will be immediately set with +/- buttons. During setting the units are 10 seconds. During count down the timer takes priority on the display. The units are seconds. The maximum time is 99 minutes. The relay contact (when available) is closed during the count down only.

## Reset timer

Press "+" and "-" buttons together and release "+" button first.

## Signal

The signal after time out will stay 7 minutes if it has not been reset with the "+" button (one touch only).

## Signal frequency

When the display shows the time of day, the signal frequency can be selected by pressing the "-" button. Three different frequencies are selectable.

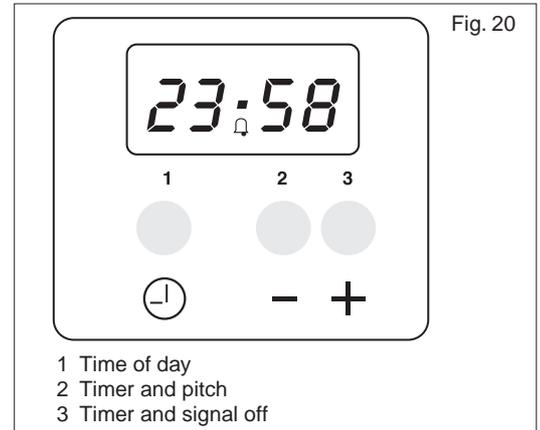


Fig. 20

## USEFUL NOTES FOR COOKING

In the following table, some indicative hints for cooking:

FAULTS	CAUSES	REMEDIES
The upper crust is dark and the lower part too pale	Not enough heat from the bottom	- Use the natural convection position - Use deeper cake tins - Lower the temperature - Put the cake on a lower shelf
The lower part is dark and the upper crust too pale	Excessive heat from the bottom	- Use the natural convection position - Use lower side tins - Lower the temperature - Put the cake on a higher shelf
The outside is too cooked and the inside not cooked enough	Too high temperature	- Lower the temperature and increase the cooking time
The outside is too dry even though of the right colour	Too low temperature	- Increase the temperature and reduce the cooking time

## COOKING WITHOUT FAN

## - Natural convection

Preheat the oven for 10-15 minutes. Grease the meat with a little oil, put it on the drip-tray and place everything quickly into the oven. In mid-cooking change the meat position, avoiding any further opening of the door, if possible.

## - Grilling

Preheat the grill for about 5 minutes (till the heating element becomes red).

Prepare natural or aromatized meat and place it on the grill pan. Place on the shelf near the top. Place the drip-tray with a little water underneath for collecting the cooking juices.

The grill can be used to gratinate and brown after normal cooking.

## COOKING WITH FAN

## - Defrosting

To defrost food, place it still wrapped up in its aluminium or polythene sheet protection on a dish.

Place everything on the grid in the oven centre.

The door must be closed.

## - Fan oven

It is not necessary to preheat the oven, except for very short cooking times or food with considerable quantity of liquid (e.g. fruit tarts) to avoid condensation. In case of batch cooking, you can introduce food with approximately equal cooking temperatures (even if the length of time differs) on two or more shelves without mixing tastes and flavours.

It is possible to put food into the oven or to take it out of it without heat losses caused by the door opening. Heat will be quickly recovered by means of the fan.

Cooking temperatures are lower than those of the convectional oven (from 20 to 30°C for pastries and from 30 to 40°C for meats) whereas times are longer (50° - 10 minutes).

## - Fan assisted grill

It does not need preheating. Cooking must be operated with the door closed. The distance between grill and food should be proportionate to the required results:

- nearer for undone meat brown on its surface

- far from it for food perfectly baked inside.

The drip-tray with a little water for collecting meat juices has to be placed on the first shelf underneath.

## MISCELLANEOUS

Marinated meat and boneless meat cook quicker than other sorts; cooking progress can be checked by pressing the meat with a fork; if it does not yield, it is properly cooked.

Before slicing the meat wait at least 15 minutes, to allow the juice to settle.

If the meat is larded or covered by bacon, it should not be cooked at too high temperatures to avoid splattering.

Pastry cakes should be cooked blind for 2/3 of the cooking time before being filled. The remaining cooking time depends on the garnishing (fruit, jam).

Beaten doughs should not be too much fluid, as this could only extend cooking times.

Do not place pans directly on to the oven base as the heat which comes from below cannot escape. This may cause breakage or cracking of the enamelling.

## INDICATIVE TIMINGS AND TEMPERATURES FOR COOKING WITH CONVECTIONAL OVEN

Q.ty	Dish	Oven temperatures in °C	Shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
	<b>PASTRY:</b>			
	Soft dough: Cake	175	1st shelf	40-50
	Sponge cake	170	1st shelf	30
	Short bread: Fruit tart	180-190	1st shelf	20-30
	Leaven dough: Paradise cake	160	1st shelf	40-45
	Margareth cake	160	1st shelf	40-45
	Chocolate cake	160	1st shelf	25-35
	Albumes sweet: Meringue	100	1st shelf	90
	Puff pastry: «Vol au vent»	200	1st shelf	20
	Puff pastry	200	1st shelf	20
	<b>MEAT</b>			
1 1/2 kg.	Roast beef	190	1st shelf	90
1 kg.	Roast veal	150-160	1st shelf	120-150
2 kg.	Veal stew	170-190	1st shelf	60-90
1 1/2 kg.	Roast lamb	150-160	1st shelf	60-75
1 1/2 kg.	Roast kid	150-160	1st shelf	50-60
1 1/2 kg.	Leg of roe-buck	200	1st shelf	90
1 1/2kg.	Leg of wild boar	190	1st shelf	120
	<b>POULTRY:</b>			
	Roast pigeon	150-160	1st shelf	45
2 kg.	Turkey	150	1st shelf	180-240
4 kg.	Goose	160	1st shelf	240-270
2 1/2 kg.	Duck	175	1st shelf	90-150
1 1/2 kg.	Chicken	170	1st shelf	60-80
2 1/2 kg.	Capon	170	1st shelf	120-150
	<b>FISH:</b>			
	Trout	200	1st shelf	15-25
1 kg.	Cod-fish	190	1st shelf	50
	<b>VARIOUS:</b>			
	Lasagne	200	1st shelf	40
	Soufflés	180-200	1st shelf	20
	Cream puff (beignets)	200	1st shelf	20
	Pizza	200	1st shelf	20

## INDICATIVE TIMINGS AND TEMPERATURES FOR COOKING WITH FAN OVEN

Q.ty	Dish	Oven temperature in °C	Shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
	<b>PASTRY:</b>			
	Soft doughs:			
	Cake	175	2nd shelf	45
	Sponge cake	170	2nd shelf	35
	Tart	170	2nd shelf	40
	Short bread:			
	Apple pie	200	2nd shelf	35
	Tart	200	3rd shelf	30
	Leaven doughs:			
	Cake	170	2nd shelf	35
	Ring-shaped cake	170	2nd shelf	40
	Biscuits	180	2nd shelf	25
	Albumes sweet:			
	Meringue	110	1st and 2nd shelf	35
	Puff pastry:			
	Small «vol au vent»	200	2nd shelf	20
	<b>MEAT</b>			
	<b>Pork:</b>			
1 kg.	Roast	220	2nd shelf	90
1 kg.	Cutlet	200	1st shelf	60
1 kg.	Filet	200	1st shelf	60
1 1/2 kg.	Leg	200	1st shelf	90
1 kg.	Meat-roll	180	2nd shelf	85
1 1/2 kg.	Sausage	170	1st shelf	45
	<b>Beef:</b>			
1 kg.	Spit	220	1st shelf	95
1 kg.	Filet	220	1st shelf	75
1 kg.	Roast beef	240	2nd shelf	45
1 kg.	Roast potatoes	230	1st shelf	45
	<b>Veal:</b>			
1 kg.	Leg	200	1st shelf	95
1 kg.	Roast	180	2nd shelf	90
2 kg.	Hock	180	1st shelf	100
1 kg.	Breast	180	1st shelf	60
	<b>Lamb:</b>			
1 kg.	Leg	200	2nd shelf	95
1 kg.	Shoulder	175	1st shelf	70
	<b>Mutton:</b>			
1 kg.	Shoulder	180	1st shelf	85
1 1/2 kg.	Leg	200	1st shelf	90
1 1/2 kg.	Breast	180	1st shelf	70
	<b>Game:</b>			
1 kg.	Roast pheasant	200	1st shelf	70
2 kg.	Roast hare	175	1st shelf	75
	Rabbit	175	1st shelf	75
	<b>Poultry:</b>			
1 1/2 kg.	Turkey	180	2nd shelf	70
1 kg.	Guinea-fowl	180	2nd shelf	65
2 kg.	Duck	180	1st shelf	90
1 kg.	Chicken	175	2nd shelf	75
1 kg.	Devil chicken	200	1st shelf	75
	<b>FISH:</b>			
1 1/2 kg.	Dentex	180	1st shelf	45
1 kg.	Gratinated sole	200	1st shelf	25
	<b>VARIOUS:</b>			
	Lasagne	200	2nd shelf	40
	Cannelloni	200	2nd shelf	40
	Pizza	200	1 e 2nd shelf	45
	Maraschino pudding	175	1st shelf	45
	Cream puff	175	2nd shelf	20
	Soufflés	175	1st shelf	35
	Baked apples	180	1st shelf	60

## CLEANING AND MAINTENANCE

Wait until the appliance has cooled down before attempting to clean it.

Disconnect it from the power supply, either by pulling the plug out or switching off the power supply at the mains. Clean enamelled, chromed or painted parts with warm water and soap, or non-corrosive liquid detergent.

Clean stainless steel parts using methylated spirit of a suitable commercially produced solution.

Clean aluminium panels or edges with cotton wool or with a cloth soaked in vaseline or a seed-based oil. Clean and then go over it with methylated spirit. Never use abrasives, corrosive detergents, bleaches or acids for cleaning the oven.

Do not leave corrosive or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on enamelled, painted or stainless steel parts.

## Removal of oven door (Fig.21)

To make cleaning easier, remove the oven door as follows: insert hook A (fig.21) in hinge slot B. Half open the door and, using both hands, pull the door towards you until it becomes unhooked. To refit the door, carry out the same operation in reverse, taking care to introduce the two sectors C correctly.

## Removal of oven door (fixed fulcrum)

It is more convenient if the door is removed following the instructions below:

- 1 open the oven door completely.
- 2 flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 8A).
- 3 shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 8B.
- 4 Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 8C) and pull the door towards you until it is released from the oven.

After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 8D).

## Removal of inside glass (Fig.22)

For some models there is the possibility to remove the inside glass (A) by opening the door and simply unscrewing screws (B). This allows internal cleaning of the glass. Always clean the outer glass parts when the oven is cold using a damp cloth. Never use abrasives.

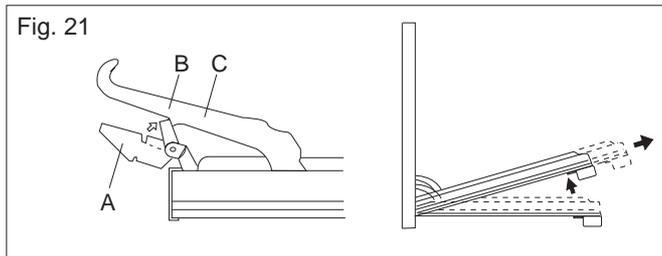
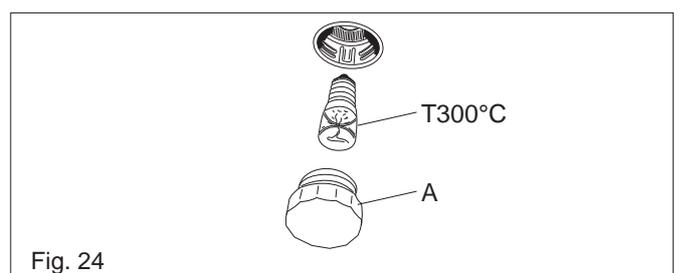
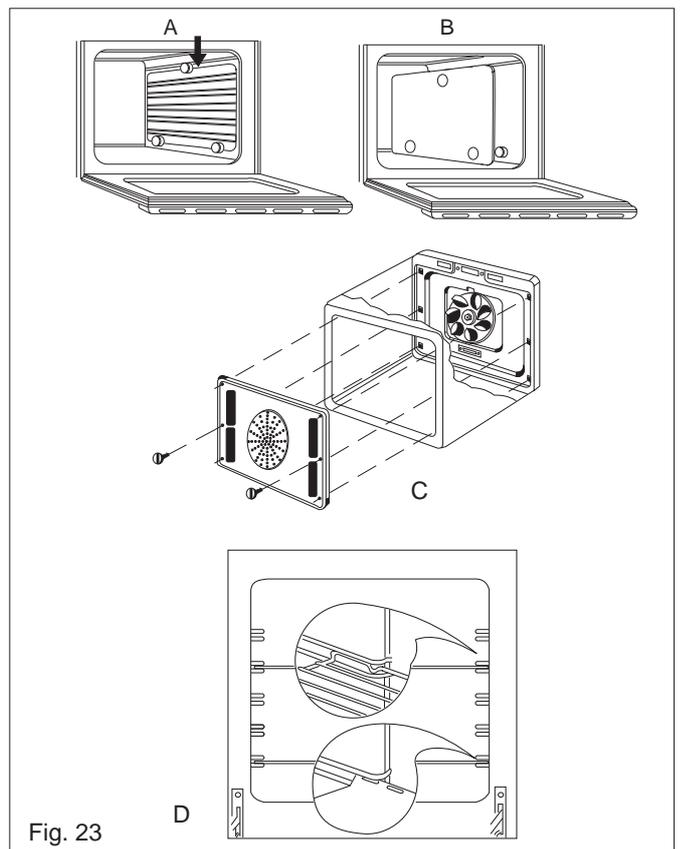
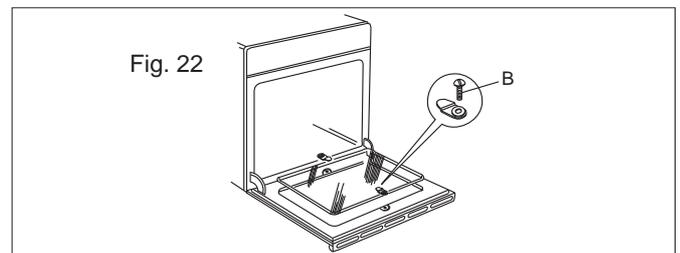
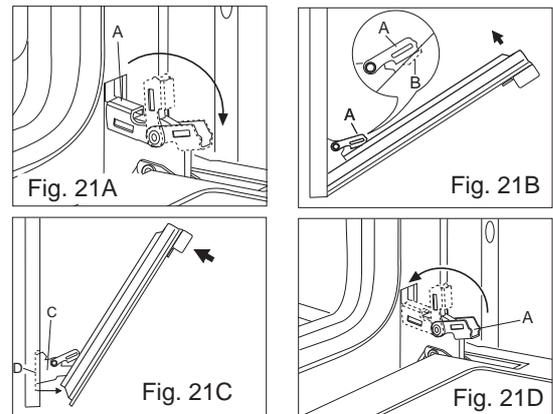
## Self-cleaning panels (fig.23)

If the oven is fitted with self-cleaning panels, at normal cooking temperatures the catalytic enamel helps transform grease splashes into a light dust. This dust can be removed with a damp sponge when the oven has cooled down. This helps keep the surface of the enamel porous and ensures maximum cleaning efficiency. The self-cleaning panels and the shelves frame are very easy to remove. The shelves holder frame is hooked on to three catches. Simply press the catches down slightly to remove the frame (fig.23A). This will also release the self-cleaning lateral panel (fig.23B). To release the rear self-cleaning panel (which also acts as the fan guard), refer to fig. 23C; after cleaning, reposition the self-cleaning panel by performing the above steps in the reverse order. In some models these three panels are not installed, and the self-cleaning coating is on the oven side walls.

Install the grids, by placing them on the horizontal slides inside the oven wall. The raised part of the grid must be in face of the oven rear wall (fig. 9D).

## Oven light (fig.24)

The oven bulb is a special kind which is resistant to high temperatures. Replace it in the following way: disconnect the oven from the power supply, either by pulling the plug out or by switching off the power supply at the mains; remove the protective glass (A) and replace the burnt out bulb with one of the same type. Replace the protective glass.



Important: if you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.