

# I N F O

G E B R A U C H S A N W E I S U N G E N  
I N S T R U C T I O N S P O U R L ' E M P L O I  
I S T R U Z I O N I P E R L ' U S O

**EBC T5000/5060**

## Merci!








Nous vous remercions d'avoir choisi un four Prometheus. Avec ce choix, vous avez misé sur la qualité et la durabilité.








Ce mode d'emploi vous permet de faire connaissance pas à pas avec votre four et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Avant la première mise en service, nous vous prions de lire attentivement le chapitre 1 «**Points auxquels vous devez être attentif**». Nous vous recommandons de conserver ce mode d'emploi à proximité de l'appareil, de telle sorte que vous l'ayez immédiatement sous la main en cas d'incertitude.

## Grazie!

Vi ringraziamo sentitamente per aver voluto scegliere un forno Prometheus. In tal modo avete puntato sulla qualità e sulla durata.

Le presenti istruzioni per l'uso vi permettono di conoscere passo a passo il vostro forno, per poterne sfruttare in maniera ottimale tutte le possibilità. Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, leggete attentamente il capitolo 1 «**I punti che richiedono particolare attenzione**». Vi consigliamo di tenere le presenti istruzioni vicino all'apparecchio, in modo d'averle subito a portata di mano se vi vengono dei dubbi.

- 1 Lampe-témoin double
- 2 Thermostat
- 3 Commutateur de présélection du four
  -  Gril
  -  Air circulé avec chauffage inférieur
  -  Air circulé avec chauffage supérieur et inférieur
  -  Air circulé avec chauffage supérieur
  -  Chauffage inférieur
  -  Chauffage supérieur
  -  Chauffage supérieur et inférieur
- 4 Plaque signalétique
- 5 Joint d'étanchéité de la porte
- 6 Gradin de tôle à gâteau
- 7 Chauffage inférieur
- 8 Porte de four
- 9 Feuille d'aluminium
- 10 Eclairage du four
- 11 Chauffage supérieur et corps de chauffe du grill
- 12 Filtre de ventilation
- 13 Filtre à graisse de viande

- 1 Spia luminosa doppia
- 2 Regolatore di temperatura
- 3 Preselettore del forno
  -  Grill
  -  Circolazione d'aria con riscaldamento inf.
  -  Circolazione d'aria con riscaldamento superiore e inferiore
  -  Circolazione d'aria con riscaldamento sup.
  -  Riscaldamento inferiore
  -  Riscaldamento superiore
  -  Riscaldamento superiore e inferiore
- 4 Targhetta del tipo
- 5 Guarnizione dello sportello
- 6 Guide della teglia
- 7 Riscaldamento inferiore
- 8 Sportello del forno
- 9 Foglio d'alluminio
- 10 Illuminazione forno
- 11 Riscaldamento superiore ed elemento grill
- 12 Filtro ventilazione
- 13 Filtro per i grassi

## Table des matières

<b>1. Points auxquels vous devez être attentif</b>	<b>9</b>
Conseils pour les éléments de commande et d'affichage	9
Pour votre sécurité	9
Conseils au sujet des tables de cuisson au four	11
Conseils et trucs pour des résultats optimaux	11
<b>2. Comment utiliser votre four</b>	<b>13</b>
Cuisson et rôtissage au four avec les chauffages inférieur et supérieur	13
Grillades sur le gril	15
Travailler à air circulé	17
<b>3. Comment entretenir votre appareil</b>	<b>21</b>
Nettoyage du four avec clean-émail	21
Four à surface de nettoyage catalitique	25
Nettoyage du filtre à graisse de viande	27
<b>4. En cas de problème</b>	<b>29</b>
Le four ne fonctionne pas	29
Remplacement de la lampe du four	31
<b>5. Nous sommes auprès de vous également après l'achat</b>	<b>33</b>
Avant d'appeler le service après-vente	33
En cas d'appel du service après-vente	33
Points de service Suisse	35
Garantie	35
Centres de service Allemagne	37
Pièces de rechange	39
Table de cuisson et de rôtissage au four	44
Table pour les grillades	47
Table de séchage	47

## Indice

<b>1. I punti che richiedono particolare attenzione</b>	<b>9</b>
Un'avvertenza per gli elementi di comando e indicazione	9
Per la vostra sicurezza	9
Avvertenze per la tabella dei tempi e delle temperature di cottura	11
Consigli e raccomandazioni per risultati ottimali	11
<b>2. Funzionamento del forno</b>	<b>13</b>
Cottura convenzionale con riscaldamento inferiore e superiore	13
Grigliare sulla graticola	15
Lavorare con circolazione d'aria	17
<b>3. Cura e manutenzione dell'apparecchio</b>	<b>21</b>
Pulizia del forno con lo smalto clean	21
Forno con autopulizia catalitica	25
Pulizia del filtro per i grassi	27
<b>4. Se qualcosa non va</b>	<b>29</b>
Il forno non funziona	29
Sostituzione della lampada del forno	31
<b>5. Siamo a vostra disposizione anche dopo la vendita</b>	<b>33</b>
Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica	33
Se chiamate il servizio di assistenza tecnica	33
Centri di assistenza tecnica Svizzero	35
Garanzia	35
Centri di servizio Germania	37
Pezzi di ricambio	39
Tabella per la cottura	48
Tabella per la cottura alla griglia	51
Tabella d'essiccazione	51

# 1 Points auxquels vous devez être attentif

Nous vous prions de lire attentivement les indications suivantes. Le respect de ces instructions pour l'emploi et des instructions de montage est la condition de notre obligation de garantie.

## Conseils pour les éléments de commande et d'affichage

- Le thermostat de votre appareil possède une **butée**. Ne tentez pas de tourner ce commutateur plus loin que cette butée, mais au contraire **dans le sens opposé**. Sinon, il s'ensuivra une détérioration du commutateur!
- La côté droite de la lampe-témoin (1, contrôle de l'échauffement du four) est couplée au thermostat. Lorsque la température sélectionnée du four est atteinte, le chauffage se déclenche et la lampe-témoin s'éteint. Dès que la température tombe en-dessous d'une certaine valeur, le chauffage est réenclenché et la lampe-témoin se rallume. L'allumage et l'extinction périodique de la lampe-témoin est tout à fait normal.
- La côté gauche de la lampe-témoin (1) brille, si le commutateur de présélection du four est enclenché.

## Pour votre sécurité

- Faites raccorder votre appareil par un installateur électricien concessionnaire. Rendez attentif l'installateur sur l'importance des instructions de montage.
- Lisez soigneusement ces instructions pour l'emploi avant la première mise en service.
- Protégez-vous des brûlures. Une prudence particulière est recommandée lors des opérations de nettoyage.
- Ne laissez pas les enfants jouer vers le four!

# 1 I punti che richiedono particolare attenzione

Leggete attentamente le avvertenze seguenti. L'osservanza delle presenti istruzioni per l'uso e delle istruzioni per l'installazione costituisce una premessa fondamentale per la validità della nostra garanzia.

## Un'avvertenza per gli elementi di comando e indicazione

- Il regolatore di temperatura del vostro apparecchio ha un **arresto**. Non tentate mai di far girare tali commutatori oltre l'arresto, bensì ruotateli in **senso contrario**. Volendoli forzare non si otterrebbe infatti altro risultato che danneggiare il commutatore!
- La parte destra della spia luminosa (1, controllo del riscaldamento del forno) è collegata al termostato. Quando il forno raggiunge la temperatura prescelta, il riscaldamento viene disinserito e la spia luminosa si spegne. Non appena la temperatura scende al di sotto di un determinato valore, il riscaldamento viene inserito nuovamente e la spia luminosa si riaccende. È quindi perfettamente normale che la spia luminosa si accenda e si spenga periodicamente.
- La parte sinistra della spia luminosa (1) è accesa, se il preselettore per il forno è inserito.

## Per la vostra sicurezza

- Fate allacciare il vostro apparecchio da un installatore elettricista munito di regolare concessione. Avvertite l'installatore dell'importanza delle istruzioni per l'installazione.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, leggete attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
- Proteggetevi dalle ustioni. Specialmente durante la pulizia occorre procedere con molta cautela.
- Non permettete ai bambini di giocare nelle vicinanze del forno!

## Conseils au sujet des tables de cuisson au four

- En annexe à ce mode d'emploi, vous trouvez le tableau de cuisson et de rôtissage (voir table des matières).
- Observez les indications suivantes lors de l'utilisation de cette table:
  - Les temps indiqués sont des valeurs indicatives valables avec un four **préchauffé**.
  - Les rainures d'insertion sont comptées depuis le bas.
  - Les temps indiqués pour les tartes et les pizzas sont valables si l'on utilise la tôle à gâteau livrée avec l'appareil. Avec des tartes et des pizzas rondes, il est nécessaire de raccourcir en conséquence les temps de cuisson, mais toutefois sans jamais descendre en-dessous de 30 minutes.

## Conseils et trucs pour des résultats optimaux

- Si possible, utilisez toujours comme **support** dans le four la **tôle à gâteau** et non pas la grille de rôtissage. Vous éviterez ainsi d'encrasser le fond du four. En outre la plus grande surface de contact améliore le passage de la chaleur.
- Les tôles à gâteau en aluminium, fer blanc ou téflon ne sont pas recommandées, car elles nécessitent des temps de cuisson plus longs.
- Avec les gratins, il est possible d'enclencher le corps de chauffe du gril quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La règle suivante est valable pour les grillades: Plus les morceaux de viande sont minces, plus ils doivent se trouver près du corps de chauffe. Utilisez la tôle à gâteau comme bac de retenue et insérez-la une rainure en-dessous de la grille.
- Il faut toujours préchauffer le four lors de la cuisson de tartes.

**Attention:** Il est important d'accrocher toujours le filtre à graisse pour viande lors de la préparation de la viande à air circulé et de glisser la tôle à gâteau dans la rainure la plus basse jusqu'au bout afin de faire tomber la graisse du filtre à graisse pour viande dans la tôle à gâteau en évitant ainsi une salissure extrême.

## Avvertenze per la tabella dei tempi e delle temperature di cottura

- Al termine di queste istruzioni trovate la tabella dettagliata dei tempi e delle temperature di cottura (vedere anche l'indice).
- Per l'uso della tabella osservate le avvertenze seguenti:
  - Tutti i tempi indicati sono da considerarsi esclusivamente come valori indicativi, con forno **già preriscaldato**.
  - Le scanalature per la teglia vengono contate dal basso.
  - Le indicazioni dei tempi per pizze e crostate valgono solo se si utilizza la teglia fornita a corredo. Per crostate e pizze rotonde i tempi vanno ridotti in misura corrispondente, ma non dovrebbero mai essere inferiori a 30 minuti.

## Consigli e raccomandazioni per risultati ottimali

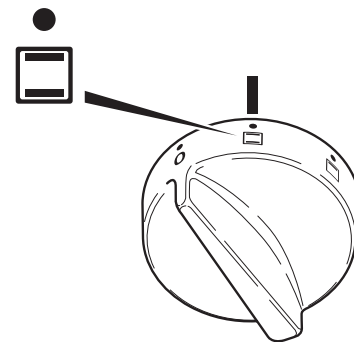
- Ogni volta che sia possibile, **come ripiano per il forno** utilizzate la **teglia** e non la griglia. In tal modo evitate di sporcare il fondo del forno. Inoltre, grazie alla maggiore superficie di contatto, ottenete una migliore conduzione del calore.
- Si sconsigliano le teglie di alluminio, di lamiera bianca o rivestite di teflon, poiché esse richiedono tempi di cottura più lunghi.
- Nel caso dei gratin, durante l'ultimo minuto di cottura si può accendere anche il grill.
- Per la cottura alla griglia vale la regola seguente: Quanto più sottili sono i pezzi di carne, tanto minore dovrebbe essere la loro distanza dagli elementi riscaldanti. Utilizzate la teglia come leccarda, infilandola nella scanalatura sotto quella della griglia.
- Se cuocete una crostata, il forno deve essere sempre preriscaldato.

**Attenzione:** Quando si cucina la carne con circolazione d'aria è importante che il filtro dei grassi sia montato sulla griglia di ventilazione e che la leccarda sia inserita nella 1<sup>a</sup> guida dal basso fino all'arresto affinché il grasso del filtro vi si possa colare dentro evitando così di sporcare ulteriormente il fondo del forno.

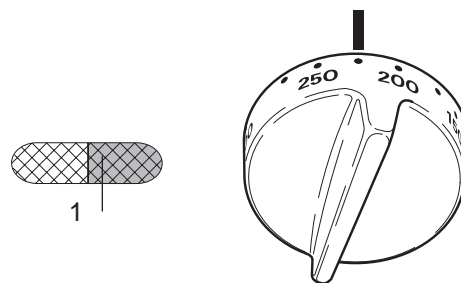
## 2 So bedienen Sie Ihren Backofen

### Konventionelles Backen und Braten mit Unter- und Oberhitze

- Diese Funktion eignet sich besonders gut zum:
  - Backen von Früchtekuchen auf 1 Ebene
  - Niedertemperatur-Garen bei Thermostateinstellung 75°C
  - Für das Backen ist der Fleisch-Fettfilter zu entfernen
- Stellen Sie den Backofen-Vorwahlschalter (3) auf Ober- und Unterhitze.



- Für das **Backen, Braten und Garen** drehen Sie den Temperaturregler (2) auf die gewünschte Temperatur gemäss der Back- und Brattabelle und die Kontrolllampe (1) leuchtet. Gleichzeitig werden die Backofenbeleuchtung sowie die Entlüftung eingeschaltet.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, bis die rechte Hälfte der Kontrolllampe (1) erlischt.



- Verwenden Sie das mitgelieferte Kuchenblech. Spezielles Geschirr, wie z.B. kleinere Backformen, Kasserollen und ähnliches, stellen Sie auf das Original-Kuchenblech und nicht auf den Gitterrost.



- Schieben Sie das Kuchenblech in die Rille gemäss den Angaben in der Back- und Brattabelle.

- Nach Ablauf der Back-/Bratzeit drehen Sie den Temperaturregler (2) und den Backofen-Vorwahlschalter (3) auf die Position «0» zurück.

## 2 Comment utiliser votre four

### Cuisson et rôtissage au four avec les chauffages inférieur et supérieur

- Cette fonction se prête particulièrement bien à:
  - faire cuire du gâteau de fruits sur un niveau
  - cuire à température basse avec réglage thermostatique de la température à 75°C.
  - Pour la cuisson au four, il faut enlever le filtre à graisse.
- Réglez le commutateur du four (3) sur la position de chauffages inférieur et supérieur.
  
- Pour **rôtir et cuire**, tournez le thermostat (2) sur la température désirée conformément à la table de cuisson et de rôtissage au four. La lampe-témoin est allumée (1). En même temps, l'éclairage du four et la ventilation sont enclenchés.
- Faites préchauffer le four jusqu'à ce que la moitié droite de la lampe-témoin (1) s'éteigne.
  
- Utilisez la tôle à gâteau livrée d'origine. Si vous utilisez des ustensiles spéciaux, p.ex. des petits moules à pâtisserie, des casseroles ou autres, posez-les sur la tôle à gâteau originale et non pas sur la grille.
  
- Insérez la tôle à gâteau dans la rainure conformément aux indications de la table de cuisson et de rôtissage au four.
  
- Une fois écoulé le temps de cuisson/rôtissage, retournez le thermostat (2) et le commutateur de présélection du four (3) sur la position «0».

## 2 Funzionamento del forno

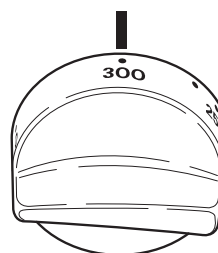
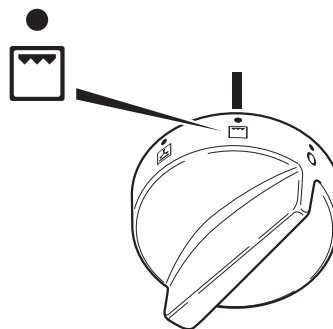
### Cottura convenzionale con riscaldamento inferiore e superiore

- Questa funzione si adatta particolarmente bene per:
  - cottura di torte con frutta su un piano
  - cottura lenta a temperatura bassa con il termostato regolato a 75°C.
  - Per la cottura di pane, torte o pasticceria dovete togliere il filtro per i grassi.
- Mettete il preselettore del forno (3) sulla posizione riscaldamento inferiore e superiore.
  
- Per la **cottura di carni, arrostiti**, ecc., posizionate il regolatore di temperatura (2) sulla temperatura desiderata, come indicato nella tabella dei tempi e delle temperature di cottura, dopodiché si accende la spia di controllo (1). Contemporaneamente si accende l'illuminazione del forno e viene inserita la ventilazione.
- Lasciate preriscaldare il forno fino all'avvenuto spegnimento della parte destra della spia luminosa (1).
  
- Utilizzate la teglia fornita a corredo. Se utilizzate stoviglie speciali, p. es. stampi speciali per dolci, casseroles e oggetti simili, posateli sulla teglia originale e non sulla griglia.
  
- Inserite la teglia nella scanalatura indicata nella tabella dei tempi e delle temperature di cottura.
  
- Trascorso il tempo di cottura, rimettete il regolatore di temperatura (2) ed il preselettore del forno (3) sulla posizione «0».



## Grillieren auf dem Gitterrost

- Diese Betriebsart eignet sich für:
  - Grillieren immer mit geschlossener Backofen-Türe.
  - Grillieren von flachen Fleischstücken und Würsten
  
- Stellen Sie den Backofen-Vorwahlschalter (3) auf Grill.
  
  
- Drehen Sie den Temperaturregler (2) auf die höchste Temperatur und lassen Sie den Ofen ca. 3 Minuten vorheizen.
  
  
- Legen Sie das Grilliergut auf den Rost und schieben Sie diesen in die Rille gemäss den Angaben in der Back- und Brattabelle. Schieben Sie das Kuchenblech als Auffangschale eine Rille unterhalb des Rostes in den Backofen.
  
  
- Nach Ablauf der Grillierzeit drehen Sie den Temperaturregler (2) und den Backofen-Vorwahlschalter (3) auf die Position «0» zurück.



## Grillades sur la grille

- Cette fonction se prête à:
  - griller avec la porte du four toujours fermée.
  - faire cuire sur le gril des morceaux de viande plats et des saucisses
  
- Réglez le commutateur de présélection du four (3) sur grill.
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Tournez le thermostat (2) sur la température extrême et faites préchauffer le four pendant environ 3 minutes.
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Posez la grillade sur le gril. Insérez la grille dans la rainure conformément aux indications de la table de cuisson et de rôtissage au four. Insérez la tôle à gâteau comme bac de retenue dans le four une rainure en-dessous de la grille.
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Une fois écoulé le temps de cuisson des grillades, tournez de nouveau le thermostat (2) et le commutateur de présélection du four (3) sur la position «0».

## Travailler à air circulé

## Grill e griglia

- Questo genere di riscaldamento si addatta per:
  - grigliare sempre con la porte del forno chiusa.
  - grigliare pezzi di carne piatta e salsiccie
  
- Mettete il preselettore del forno (3) su grill.
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Ruotate il regolatore della temperatura (2) sulla temperatura massima e preriscaldate il forno per circa 3 minuti.
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Posate sulla griglia la pietanza da cuocere e infilata nella scanalatura come indicato nella tabella dei tempi e delle temperature di cottura. Come leccarda, utilizzate la teglia, che va infilata nel forno una scanalatura al di sotto della griglia.
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Trascorso il tempo di cottura, riportate il regolatore di temperatura (2) ed il preselettore del forno (3) in posizione «0».

Ce système se prête particulièrement bien à:

- faire rôtir et cuire de la viande avec le filtre à graisse de viande
- cuire des menus entiers
- faire de la pâtisserie sur deux niveaux
- faire cuire du pain
- faire de la pizza à l'aide de l'accessoire spécial dalle de chamotte
- sécher

### **Sécher à une ou deux étages**

- Le four à air circulé se prête extraordinairement bien au séchage des légumes, des fruits, des champignons et des choux.

**Remarque:** Certains choux conservent beaucoup mieux leur arôme lorsqu'ils sont surgelés au lieu d'être séchés.

- Garnissez la tôle à gâteau ou la grille de papier de protection pour la cuisson au four et posez les produits à sécher aussi serrés que possibles, mais en une seule couche.

- Mettez le commutateur de présélection (3) sur marche à air circulé.

- Consultez le tableau de séchage et réglez le régulateur thermostatique (2) sur la température correcte.

### **Lavorare con circolazione d'aria**

Questo sistema si adatta particolarmente bene per:

- arrostiture e cottura lenta della carne con filtro per i grassi
- cottura lenta di menu completi
- pasticceria su due piani
- cottura del pane
- pizza su piastra refrattaria (accessorio)
- disseccare

### **Disseccare su 1 fino a 2 piani**

- Il forno a circolazione d'aria è l'ideale per essiccare verdura, frutta, funghi ed erbe.

**Avvertenza:** Alcune erbe mantengono meglio il loro aroma se vengono congelate invece che essiccate.

- Rivestite la griglia o la teglia con carta da forno e posatevi sopra il cibo da essiccare, formando un unico strato, possibilmente senza spazi vuoti.

- Metta il preselettore del forno (3) sul funzionamento a circolazione d'aria.

- Consultate la tabella d'essiccazione e regolate la regolatore di temperatura (2) sulla temperatura corretta.

- Insérez la tôle à gâteau ou la grille dans le four. Selon le genre de produit, il est possible de sécher simultanément sur 1 à 2 étages.

- Infilate la teglia o la griglia nel forno. Secondo cosa essiccate, potete far funzionare il forno simultaneamente a 1 - 2 livelli.

- Fermez la porte du four (8).

- Chiudete la porta del forno (8).

- Testez un peu avant la fin du temps de séchage le degré de dessèchement obtenu: Sortez 2 à 3 morceaux du produit et pressez-les entre le pouce et l'index. Aucun jus ne devrait sortir, mais le produit ne doit pas être cassant.

- Poco prima che scada il tempo previsto, controllate il grado d'essiccazione: Prendete 2 o 3 pezzi di ciò che state essiccando e schiacciateli fra il pollice e l'indice. Non dovrebbe nemmeno essere friabile.

- Une fois écoulé le temps de séchage, tournez de nouveau le régulateur thermostatique (2) et le commutateur de présélection pour le four (3) en position «0».

- Trascorso il tempo d'essiccazione girate nuovamente la regolatore di temperatura (2) ed il preselettore del forno (3) sulla posizione «0».

- Laissez reposer le produit séché au moins un jour à l'air avant de le mettre dans des sacs de tissu ou des bocaux de conservation.

- Lasciate la frutta o la verdura essicata per almeno un giorno all'aria, prima di metterla in sacchetti di stoffa o vasetti da conserva.

### 3 Comment entretenir votre appareil

#### Important!

L'appareil ne doit être traité ni à l'intérieur ni à l'extérieur d'un appareil de nettoyage à vapeur.

#### Nettoyage du four avec clean-émail

(surface polie)

Le four est muni, selon le modèle, d'un système de nettoyage catalytique ou d'une surface émaillée normale. Soyez attentif aux recommandations d'entretien.

- Pour faciliter le nettoyage, retirez les corps de chauffe supérieur et inférieur hors de l'enceinte du four. Ne retirez les corps de chauffe que lorsque tout danger de brûlure est écarté. Remplacez régulièrement la feuille spéciale d'aluminium (9) en-dessous de la zone de chauffage inférieur (7). Veillez à ce que la feuille ne touche pas la zone de chauffage inférieur pour éviter d'inutiles pertes calorifiques ainsi que des résultats de cuisson insatisfaisants. N'utilisez que des feuilles de rechange provenant du fabricant, disponibles auprès du service central des pièces détachées (voir chapitre 5).
- Nettoyez régulièrement la vitre intérieure du four à l'aide d'un produit de nettoyage courant. Faites attention à ce que le joint en caoutchouc qui entoure le verre intérieur de la porte ne soit pas endommagé. Par conséquent, n'utilisez pas de couteaux, de grattoirs ou des outils pareils pour le nettoyage.
- Nettoyez le four de préférence après chaque utilisation. La plupart des résidus de cuisson et de rôtissage peuvent être enlevés facilement à l'aide d'une éponge, d'un produit à vaisselle et d'eau chaude. Les encrassements persistants peuvent être détachés à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Les jus de fruits et restes de pâte à gâteau sont à enlever de préférence lorsque le four est encore chaud. Veuillez observer les indications du fabricant lors de l'utilisation d'un spray pour fours. Nettoyez la partie frontale extérieure avec un produit de nettoyage pour vitre courant.
- Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte (5) à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle courant.

### 3 Cura e manutenzione dell'apparecchio

#### Importante!

L'apparecchio non può essere trattato né internamente né esternamente con un pulitore a vapore.

#### Pulizia del forno con lo smalto clean

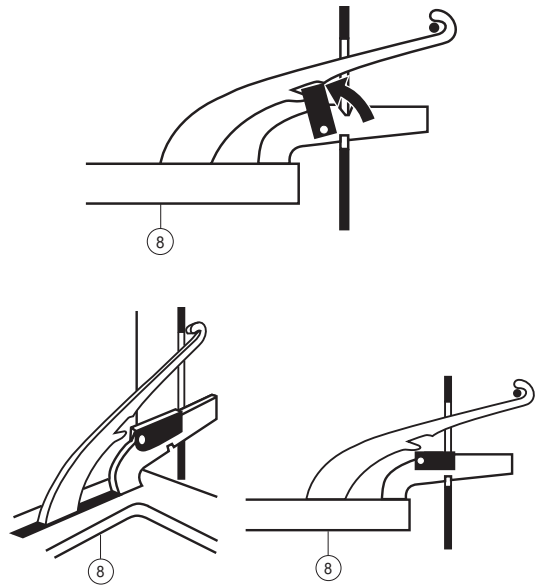
(superficie liscia)

A seconda del modello, il vano del forno è dotato con una superficie catalitica oppure di uno smalto normale. Leggete attentamente le differenti istruzioni per la pulizia.

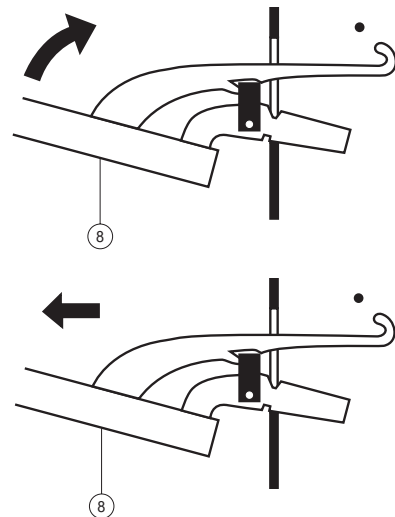
- Per semplificare la pulizia del forno, il corpo scaldante superiore e quello inferiore possono essere estratti dalla camera di cottura. In ogni caso essi vanno rimossi quando non sussiste più il pericolo di scottature. Cambiate regolarmente lo speciale foglio d'alluminio (9) che si trova sotto l'elemento riscaldante inferiore (7). Abbiate cura che il foglio non venga a contatto con l'elemento riscaldante, per evitare inutili perdite di calore e risultati di cottura insoddisfacenti. Utilizzate esclusivamente i fogli di ricambio originali, che potete ordinare presso il servizio centrale delle parti di ricambio (vedasi capitolo 5).
- Pulite regolarmente il lato interno dello sportello con un normale detergente. Fate attenzione di non danneggiare la guarnizione di gomma che cinge il vetro interno dello sportello. Non adoperate perciò per la pulizia nessun coltello, raschiatoio o attrezzi simili.
- La pulizia del forno va effettuata preferibilmente dopo ogni uso. La maggior parte dei residui di cottura può essere agevolmente lavata con una spugna, detersivo e acqua calda. Nel caso di insudiciamento più tenace, staccare le incrostazioni per mezzo di un raschietto a lametta da barba. Liquidi di frutta e pasta di dolci vanno rimossi nel modo migliore fintanto che il forno è ancora caldo. Nell'impiego di uno spray per forno seguire le prescrizioni del fornitore. La parte frontale esterna può essere pulita con un comune detergente per vetri.
- La guarnizione dello sportello (5) va pulita con un panno umido e con qualche goccia di un normale detersivo

Zur leichteren Reinigung des Innenraumes lässt sich die **Backofentüre (8) aushängen**:

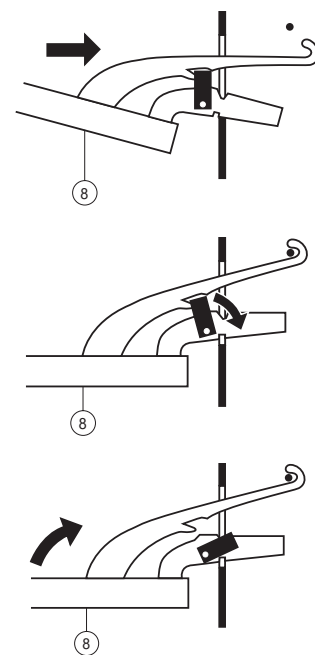
- Öffnen Sie die Türe vollständig und schwenken Sie die beiden Kippbügel auf jeder Seite nach vorne.



- Bewegen Sie die Türe leicht in Schliessrichtung und heben Sie gleichzeitig die Scharniere beidseitig aus ihren Halterungen.



- Nach der Reinigung halten Sie die Türe leicht schräg und führen die Scharniere beidseitig in ihre Halterungen ein. Achten Sie darauf, dass der untere Scharnierteil gut einrastet! Drücken Sie die Türe ganz nach unten. Schwenken Sie die beiden Kippbügel zurück und schliessen Sie die Türe sorgfältig.



La **porte du four (8) peut s'enlever** pour faciliter le nettoyage à l'intérieur:

- Ouvrez complètement la porte et faites pivoter vers l'avant les deux pièces basculantes de chaque côté.

Déplacez légèrement la porte dans le sens de la fermeture et levez simultanément des deux côtés les charnières hors de leurs logements.

- Le nettoyage terminé, tenez la porte légèrement de biais et introduisez simultanément les charnières des deux côtés dans leurs logements. Veillez à ce que l'élément inférieur de la charnière soit bien engagé! Appuyez sur la porte vers le bas. Faites pivoter en arrière les deux pièces basculantes et fermez avec précaution la porte.

Per facilitare la pulizia del vano interno, si può **sganciare lo sportello del forno (8)**:

- Aprite completamente lo sportello e tirate in avanti le due staffe ribaltabili che si trovano su entrambi i lati.

- Spostate leggermente lo sportello in direzione di chiusura e sollevate contemporaneamente le cerniere dai loro supporti su entrambi i lati.

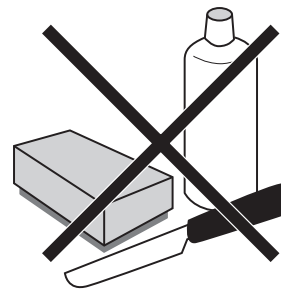
- Dopo la pulizia, tenete lo sportello leggermente inclinato e introducete entrambe le cerniere nei loro supporti. Abbiate cura che la parte inferiore della cerniera si innesti correttamente! Premete lo sportello interamente verso il basso. Infilate nuovamente le due staffe ribaltabili e chiudete accuratamente lo sportello.

- Die Kuchenblechführungen lassen sich aushängen und im Geschirrspüler oder mit Stahlwatte reinigen:
- Hängen Sie die Kuchenblechführungen vorne aus und ziehen Sie sie aus den beiden hinteren Führungsbohrungen.

### **Backofen mit katalytischer Reinigungshilfe** (rauhe, poröse Oberfläche)

Ihr Backofen ist mit einer katalytischen Reinigungshilfe ausgerüstet, die im Bereich über 200°C kleinere Rückstände verbrennt. Kleinere Fettflecken an den Backofenwänden sind normal. Beachten Sie die folgenden Hinweise für eine optimale Funktion der Reinigungshilfe:

- Schliessen Sie die Backofentüre (8) nach jedem Gebrauch, dieses unterstützt die katalytische Reinigung.
- Wenn Sie fettiges Fleisch oder Poulets gebraten oder grilliert haben, lassen Sie den Backofen anschliessend zur Reinigung noch ca. 5 Minuten bei voller Hitze eingeschaltet.
- Befeuchten Sie den Innenraum des Backofens mit einem nassen Schwamm. Falls notwendig, weichen Sie die Verschmutzungen mit dem nassen Schwamm zuerst ein.
- Verwenden Sie keine Putzmittel, Backofensprays, Stahlwatte oder harte Gegenstände, diese zerstören die katalytische Reinigungshilfe!





- Les gradins pour la tôle à gâteau sont amovibles. Il est possible de les nettoyer dans le lave-vaisselle ou à l'aide de laine d'acier:
- Débranchez les gradins de tôle à gâteau vers l'avant et retirez-les des deux trous arrière.

- Le guide della teglia possono essere sganciate e lavate nella lavastoviglie o pulite con una paglietta di ferro:
- Sganciate le guide della teglia tirandole in avanti ed estraetele dai due fori di guida posteriori.

### **Four à surface de nettoyage catalytique**

(surface rugueuse, poreuse)

- Votre four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de consumer les petits résidus à une température supérieure à 200°C. Les petites tâches graisseuses sur les parois du four sont tout à fait normales. Soyez attentif aux indications suivantes pour assurer un fonctionnement optimal du système de nettoyage:
- Refermez la porte du four (8) aussitôt après son utilisation. Cette précaution facilite le nettoyage catalytique.
- Lorsque vous avez fini de rôtir ou de griller de la viande ou du poulet gras, faites fonctionner ensuite le four à pleine chaleur encore 5 minutes environ.
- Humidifiez l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide. Si nécessaire, ramollissez au préalable les encrassements à l'aide de l'éponge humide.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage, sprays pour four, laine d'acier ou objets durs pour le nettoyage. Ceux-ci détruisent le système d'auto-nettoyage catalytique!

### **Forno con autopulizia catalitica**

(superficie ruvida)

- Il vostro forno è dotato di un rivestimento catalitico autopulente, che a temperature superiori a 200°C può bruciare i residui in piccole quantità. Piccole macchie di grasso sulle pareti del forno sono del tutto normali. Per un funzionamento ottimale del rivestimento catalitico osservate le avvertenze seguenti:
- Subito dopo l'uso del forno, chiudete lo sportello (8), il che favorisce la pulizia catalitica.
- Se avete cotto o grigliato carne grassa o polli, a cottura terminata lasciate funzionare il forno ancora per 5 minuti alla temperatura massima, in modo da favorire la pulizia.
- Pulite l'interno del forno con una spugna umida, se necessario ammorbidite dapprima le incrostazioni con una spugna umida.
- Per la pulizia non usate mai detersivi, bombolette spray, pagliette di ferro o oggetti duri, poiché essi potrebbero danneggiare il rivestimento catalitico.

## **Nettoyage du filtre à graisse de viande**

Nettoyez régulièrement le filtre à graisse de viande (13). Vous évitez ainsi un encrassement inutile de votre four:

- Soulevez le filtre à graisse de viande (13) par dessous et décrochez-le.
- Lavez le filtre à graisse de viande dans un lave-vaisselle ou plongez-le dans de l'eau chaude avec du produit à vaisselle. Lavez ensuite le filtre soigneusement et laissez-le sécher.
- Raccrochez le filtre à graisse de viande (13) dans son logement.

## **Pulizia del filtro per i grassi**

Pulite regolarmente il filtro per i grassi (13). In tal modo evitate che il vostro forno si sporchi inutilmente:

- Sollevate il filtro per i grassi (13) dal basso e sganciatelo.
- Lavate il filtro nella lavastoviglie o mettetelo in acqua calda con del detersivo. Poi sciacquate bene il filtro e lasciatelo asciugare.
- Agganciate nuovamente il filtro per i grassi (13) nel suo supporto.

## 4 En cas de problème

En cas de dérangements ou de résultats insatisfaisants de rôtissage ou de grillage, vérifiez en premier lieu en vous référant à ce manuel si vous ne faites pas d'erreurs d'utilisation. Avant de contacter le service après-vente Prometheus, contrôlez auparavant les points suivants:

### Le four ne fonctionne pas

Si le four ne fonctionne pas, vérifiez et corrigez le cas échéant les points suivants:

- Vérifiez si les corps de chauffage supérieur (11) et inférieur (7) sont bien enfichés. Enfoncez fermement les corps de chauffe dans leurs logements.
- Si votre appareil est raccordé à un commutateur inverseur cuisinière/machine à laver, assurez-vous que l'interrupteur se trouve dans la position correcte.
- Contrôlez les fusibles dans votre appartement. Remplacez les fusibles défectueux. Avec les disjoncteurs à levier, repoussez le commutateur dans la position enclenchée. Si le fusible ou le disjoncteur se redéclenche, contactez le service après-vente Prometheus.

## 4 Se qualcosa non va

In caso di guasti o risultati di cottura insoddisfacenti, controllate dapprima, sulla base delle presenti istruzioni, se non avete commesso qualche errore nell'uso dell'apparecchio. Quindi, prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica Prometheus, controllate i punti descritti qui di seguito.

### Il forno non funziona

Se il forno non funziona, controllate ed eventualmente correggete i punti seguenti:

- Controllare se l'elemento riscaldante superiore (11) e inferiore (7) sono inseriti correttamente; premete gli elementi saldamente nei loro supporti.
- Se il vostro apparecchio è collegato ad un commutatore cucina/lavatrice, accertatevi che il commutatore sia nella posizione corretta.
- Controllate le valvole della vostra abitazione. Sostituite i fusibili che sono saltati. In caso di interruttori automatici, rimetteteli nella posizione inserita. Se la valvola salta nuovamente, chiamate il servizio di assistenza tecnica Prometheus.

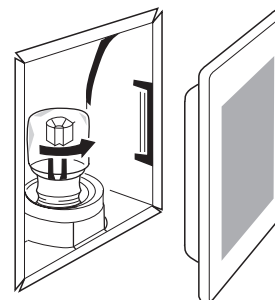
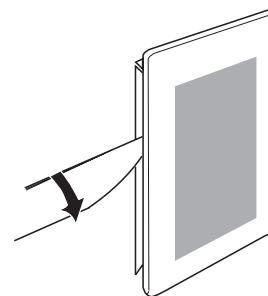
- Falls Oberhitze und Grillheizkörper (11) oder die Unterhitze (7) defekt sind, ziehen Sie diese nach vorne aus ihrer Steckbuchse. Achten Sie beim Einsetzen der neuen Heizkörper auf guten Sitz in der Steckbuchse.

## Auswechseln der Backofenlampe

- **Stromzufuhr durch Herausnehmen der Sicherungen in Ihrer Wohnung unterbrechen.**

Mit einem flachen Gegenstand, zum Beispiel einem Messer, das Lampenglas wegdrücken, indem man das Messer zwischen dem Lampengehäuse (nicht dem Backofengehäuse) und dem Lampenglas einsteckt und nach aussen dreht.

Glühlampen 220 V, Temperaturbeständigkeit bis 300°C, Gewinde E 14 verwenden.



- Si le chauffage supérieur et le corps de chauffe du grill (11) ou le chauffage inférieur (7) sont défectueux, retirez-les vers l'avant hors de leur connecteur. Lors du remplacement du nouveau corps de chauffe, veillez à l'enficher correctement dans le connecteur.

### **Remplacement de la lampe du four**

- **Couper l'alimentation électrique en retirant les fusibles domestique.**

A l'aide d'un outil plat tel qu'un couteau, retirer le cabochon de la lampe, en insérant la lame entre l'enveloppe de la lampe (et non entre l'enveloppe du four) et le cabochon et en tournant vers l'extérieur.

Utiliser une ampoule à incandescence de 220 V résistant à températures jusqu'à 300°C, filetage E 14.

- Se l'élémento riscaldante superiore e il grill (11) o quello inferiore (7) sono guasti, estraeteli dal loro connettore tirandoli in avanti. Quando rimettete un nuovo elemento riscaldante, controllate che esso sia inserito correttamente nel suo connettore.

### **Sostituzione della lampada del forno**

- **Interrompere la corrente estraendo i fusibili domestici.**

Con un attrezzo piatto, ad esempio un coltello, togliere il vetro della lampada inserendo il coltello tra la carcassa della lampada (non la carcassa del forno) ed il vetro della lampada e girando verso l'esterno.

Utilizzare una lampadina da 220 V resistente alla temperatura fino a 300°C con filettatura E 14.

# 5 Wir sind auch nach dem Kauf für Sie da

Der gut ausgebaute Prometheus-Kundendienst steht allen unseren Kunden zur Verfügung.

## Bevor Sie den Kundendienst anfordern

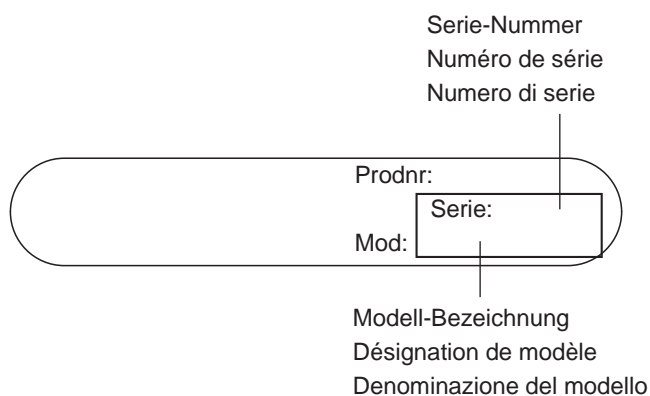
- Überzeugen Sie sich, dass keine Fehlbedienung vorliegt.
- Überprüfen Sie Ihren Backofen gemäss Kapitel 4.

## Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen

- Notieren Sie die folgenden Angaben, die Sie im roten Rahmen auf dem Typenschild (4) Ihres Gerätes finden:

- Serie-Nummer
- Modell-Bezeichnung

- Notieren Sie Ihre Beobachtungen genau, dies erleichtert die Vorbereitungen und die Arbeit unseres Servicetechnikers.
- Suchen Sie die nächstgelegene Prometheus-Servicestelle in der folgenden Liste und rufen Sie an.
- Seien Sie bitte zu Hause, wenn der Servicetechniker kommt, denn er ist auf Ihre Informationen angewiesen.



## **5 Nous sommes auprès de vous également après l'achat**

Le service après-vente Prometheus et son excellente infrastructure sont à la disposition de tous nos clients.

### **Avant d'appeler le service après-vente**

- Assurez-vous qu'il n'y a aucune erreur d'utilisation.
- Contrôlez votre four conformément au chapitre 4.

### **En cas d'appel au service après-vente**

- Notez les indications suivantes que vous trouverez sur la plaque signalétique (4) de l'encadrement rouge de votre appareil:

- Numéro de série
- Désignation de modèle

- Notez toutes vos observations relatives au dérangement. Ceci facilite le travail de notre technicien du service après-vente.
- Recherchez dans la liste suivante le point de service Prometheus le plus proche de votre domicile et contactez-le.
- Soyez chez-vous lorsque le technicien de service vient, car il a besoin de vos informations.

## **5 Siamo a vostra disposizione anche dopo la vendita**

L'eccellente rete di centri di assistenza tecnica Prometheus è a disposizione di tutti i nostri clienti.

### **Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica**

- Accertatevi di non aver commesso alcun errore nell'uso dell'apparecchio.
- Controllate il forno come descritto nel capitolo 4.

### **Se chiamate il servizio di assistenza tecnica**

- Annotate i dati seguenti, che troverete nel quadro rosso della targhetta (4) del vostro apparecchio:

- Numero di serie
- Denominazione del modello

- Annotate con la massima precisione i sintomi eventualmente riscontrati, in modo da facilitare al nostro tecnico la preparazione e l'esecuzione del lavoro.
- Cercate il centro di assistenza tecnica Prometheus più vicino nella lista seguente e telefonate.
- Fatevi trovare in casa quando arriva il tecnico, dato che avrà bisogno delle vostre informazioni.







## **Beratung und Verkauf**

Erich Ettl  
Dr. Seitz-Strasse 32  
8110 Murnau  
Tel.: 088 / 41 92 21  
Fax: 088 / 99 54 6

## **Kundendienststellen**

ELPRO-Service	ELPRO-Service
Luisenstrasse 81	Gansacker 5
6050 Offenbach	7801 Umkirch
Tel.: 069 / 88 45 53	Tel.: 076 / 65 76 60
Tel.: 069 / 88 45 54	Tel.: 076 / 65 84 54
Fax: 069 / 82 10 66	Fax: 076 / 65 59 83

ELPRO-Service	ELPRO-Service
Breitenstrasse 2	Neutorstrasse 36
7300 Esslingen	7900 Ulm
Tel.: 0711 / 38 10 55	Tel.: 073 / 16 09 91
Fax: 0711 / 38 46 52	Fax: 073 / 161 06 82

ELPRO-Service	Stephan Nelhiesel
Westtorgraben 17	Dilsberger Strasse 3
8500 Nürnberg	8000 München 60
Tel.: 091 / 12 65 261	Tel.: 089 / 863 36 97
Fax: 091 / 12 70 292	Fax: 089 / 863 40 37

### **Kochberatung:**

Badenerstrasse 587  
8048 Zürich CH  
0041 1 / 492 40 40

## **Garantie**

Wir gewähren für dieses Produkt eine Garantie von 6 Monaten ab Kaufdatum. Diese Gewährleistung erstreckt sich ausschliesslich auf Material- oder Herstellungsfehler. Ausdrücklich abgelehnt wird jede Haftung für Folgeschäden sowie für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Installationsanweisung oder der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

## Pièces de rechange

Désignation	No. pièce de rechange
1 Manette	315 1519 00
Manette	315 1520 00
2 Chauffage supérieur/ Corps de chauffe du grill	805 006 682-00/1
3 Gratin de tôle à gâteau droite	805 012 154-00/3
4 Gratin de tôle à gâteau gauche	805 012 153-00/5
5 Chauffage inférieur	805 006 683-00/9
6 filtre à graisse	315 1472-00/2
7 Cabochon de la lampe du four	805 012 326-00/7
Ampoule à incandescence	900 000 106-52/7
8 Filtre de ventilation	315 0166-01/9

## Pezzi di ricambio

Denominazione	No. del ricambio
1 Manopola	315 1519 00
Manopola	315 1520 00
2 Riscaldamento superiore/ Elemento grill	805 006 682-00/1
3 Guide della teglia destra	805 012 154-00/3
4 Guide della teglia sinistra	805 012 153-00/5
5 Riscaldamento inferiore	805 006 683-00/9
6 filtro dei grassi	315 1472-00/2
7 Vetro della lampada del forno	805 012 326-00/7
Lampadina	900 000 106-52/7
8 Filtro ventilazione	315 0166-01/9

Mets à cuire ou à rôtir au four	mode de cuisson						2 étages
	conventionnel			à circulation d'air			
	temp. °C	durée min.	rainure	temp. °C	durée min.	rainure	
<b>Tartes et pizzas Tartes aux fruits à pâte brisée ou feuilletée</b>							
avec fruits frais avec crème	200	35 - 40	2	—	—	—	—
avec fruits congelés et crème	200	35 - 40	2	—	—	—	—
Pizza avec pâte à gâteau ou feuilletée	220	40 - 45	2	200	35 - 40	2	—
Gâteau aux noix à la pâte brisée	180	55 - 60	1	180	55 - 60	1	—
Roulé aux pommes	200	45 - 50	2	170	45 - 50	2	—
<b>Gateaux - Tourtes (pâte à biscuit, pâte à poudre à lever)</b>							
Gougelhof	180	55 - 60	1	180	55 - 60	1	—
Cake de Merano	170	55 - 60	1	170	65 - 70	1	—
Tarte à la mode de Linz	180	35 - 40	1	170	35 - 40	1	—
Gâteau aux carottes	170	55 - 60	1	160	55 - 60	1	—
Cake au citron	170	65 - 70	1	170	65 - 70	1	—
Fond de tarte	170	45 - 50	1	160	45 - 50	1	—
Roulade	180	9	2	180	7	2	—
Gâteaux au séré	170	55 - 60	1	170	55 - 60	1	—
Gâteau brioché aux fruits	180	50 - 55	1	170	50 - 55	1	—
Couronne	180	75 - 80	1	170	70 - 75	1	—
Pain aux poires	160	50 - 55	2	160	50 - 55	2	—
<b>Pâte à levure</b>							
Pain, selon la grandeur	200	40 - 50	1	200	30 - 35	1	—
Tresse, 1 kg	190	55 - 60	1	190	50 - 55	1	—
Brioche	180	40 - 45	1	170	40 - 45	1	—
Pain du dimanche (pâte à tresse)	190	50 - 55	1	190	45 - 50	1	—
Couronne de petits pains (pâte à pain)	210	35 - 40	1	200	30 - 35	1	—
<b>Petits gâteaux / Pâte feuilletée</b>							
Gâteaux à apéritif	200	10	2	200	10	2	1 + 3
Croissants au jambon à apéritif	200	20 - 25	2	200	20 - 25	2	1 + 3
Croissants aux amandes	160	20 - 25	2	160	20 - 30	2	1 + 3
Filet en croûte	190	55 - 60	1	180	50 - 60	1	—
Il est utile d'étaler une feuille de cuisson intermédiaire sur la plaque.							

<b>Mets à cuire ou à rôtir au four</b>	<b>mode de cuisson</b>						<b>2 étages</b>
	<b>conventionnel</b>			<b>à circulation d'air</b>			
	<b>temp. °C</b>	<b>durée min.</b>	<b>rainure</b>	<b>temp. °C</b>	<b>durée min.</b>	<b>rainure</b>	
<b>Mets de boulangerie à réchauffer</b>							
Tresse briochée à réchauffer au four (600 gr.)	200	20 - 25	1	190	15 - 20	1	—
* Croissants à réchauffer au four	220	7 - 10	2	200	5 - 9	2	—
* Four à pommes frites	230	15 - 18	2	230	10 - 12	2	—
* Observer les indications du fabricant!							
<b>Soufflés / gratins / soufflés sucrés et épicés</b>							
Soufflé poires et chocolat	170	30 - 35	1	160	30 - 35	1	—
Soufflé au fromage blanc et aux fruits	180	55 - 60	1	180	40 - 50	1	—
Gratin de pommes de terre	200	40 - 45	1	200	35 - 40	1	—
Soufflé aux nouilles	190	40 - 45	1	180	35 - 40	1	—
Lasagne	180	45 - 50	1	180	40 - 45	1	—
Purée de pommes de terre-soufflé au fromage	200	55 - 60	1	190	55 - 60	1	—
Fromage de viande rôtir	170	60 - 65	1	160	50 - 55	1	—
<b>Légumes / riz / maïs etc. comme accompagnement</b>							
Choux-fleur en forme à gratin	220	55 - 60	1	200	55 - 60	1	—
Courgettes en forme à gratin	200	40 - 45	1	200	40 - 45	1	—
Riz en forme à gratin	200	30 - 35	1	200	30 - 35	1	—
<b>Biscuits de Noël</b>							
Milans	170	16 - 18	2	160	16 - 18	2	1 + 3
* Pains d'anis	150	15 - 18	2	140	16 - 18	2	1 + 3
Biscuits à sécher	180	15 - 20	2	170	12 - 15	2	1 + 3
* Attention: Ne pas laisser sécher ces biscuits sur du papier de protection, sinon ils ne forment pas de «pieds». Laisser sécher les biscuits sur une tôle pendant la nuit!							

<b>Mets à cuire ou à rôtir au four</b>	<b>mode de cuisson</b>						<b>2 étages</b>
	<b>conventionnel</b>			<b>à circulation d'air</b>			
	<b>temp. °C</b>	<b>durée min.</b>	<b>rainure</b>	<b>temp. °C</b>	<b>durée min.</b>	<b>rainure</b>	
<b>Viandes sans gril</b>							
Rôti de boeuf, 1 kg (température du centre 75°C)	220	80 - 90	1	220	70 - 80	1	—
Rôti de porc, 1 kg (température du centre 85°C)	220	120-130	1	220	110-120	1	—
Rôti de veau, 1 kg (température du centre 75°C)	220	80 - 85	1	220	70 - 75	1	—
Rôti hâché	170	70 - 75	1	170	65 - 70	1	—
Roastbeef, 1 kg 50/55/60 rôtir au préalable	80	130-140	1	80	120-130	1	—
Gigot, 1,5 kg (température du centre 60°C)	220	130-140	1	220	120-140	1	—
Poulet, 1 kg (température du centre 80 - 85°C)	230	50 - 55	1	220	50 - 55	1	—
Poissons (selon la grandeur)	200	20 - 25	2	200	20 - 25	2	—
Braiser les paupiettes	210	30 - 35	1	200	30 - 35	1	—

Tableau pour les grillades	mode de cuisson		remarques
	chauffage supérieur et gril		
	rainure	durée min.	
<b>Viandes rouges</b>			
Beefsteak, épaisseur 2 cm	3	2 - 3	par côte
Entrecôte, épaisseur 3 cm	2 - 3	3 + 3	par côte
<b>Viandes blanches</b>			
Filet de veau, épaisseur 2 cm	2 - 3	3 - 4	par côte
Escalopes de veau et de porc, 1,5 cm épaisseur	2	5 - 6	par côte
Côtelettes de porc, 2 cm épaisseur	2	6 - 7	par côte
Foie, épaisseur 2 cm	2	2 - 3	par côte
Cuisses de poulet	1	15 - 18	einseitig
<b>Saucisses</b>			
Saucisses à rôtir, froides, entiers (tailler légèrement)	2	5 + 3	par côte
Cervelas froids, entiers (tailler légèrement)	2	5 + 3	par côte
<b>Légumes et toasts</b>			
Tomates coupées en deux	3	5	—
Poivrons (en quartiers)	3	7	—
Aubergines (coupés en fines lamelles)	3	3,5 + 2	par côte
Toast Hawaii	2	3 - 4	—
Toast	1	1 + 1	par côte
Déposer le met sur le gril et introduire la plaque dans la rainure 1! Préchauffer à 300°C durant 4 à 5 min. avec porte fermée.			

Tableau de séchage	mode de cuisson		
	à circulation d'air		
	rainure	temp. °C	durée
<b>Légumes</b>			
Haricots jusqu'à 2 niveaux	1 + 3	75	4 - 6 h
Poivrons (lamelles)	1 + 3	90	4 - 6 h
<b>Fruits / Herbes</b>			
Prunes	1 + 3	90	6 - 10 h
Abricots	1 + 3	90	6 - 10 h
Quartiers de pomme	1 + 3	75	5 - 8 h
Herbes	1 + 3	40 - 50	1 - 2 h
Champignons	1 + 3	40 - 50	2 - 3 h
Préchauffer le four.			

Pane, torte, pasticceria	funzionamento						2 piani
	convenzionale			aria di circolazione			
	temp. °C	tempo min.	scan.	temp. °C	tempo min.	scan.	
<b>Crostate e pizze Crostata di frutta con pasta brisée o sfoglia</b>							
con frutta fresca e glassa	200	35 - 40	2	—	—	—	—
con frutta congelata e glassa	200	35 - 40	2	—	—	—	—
Pizza con pasta da dolci o pasta sfoglia	220	40 - 45	2	200	35 - 40	2	—
Torta di noci con pasta frolla	180	55 - 60	1	180	55 - 60	1	—
Strudel di mele	200	45 - 50	2	170	45 - 50	2	—
<b>Torte (pasta rapida o con lievito artificiale)</b>							
Gugelhopf	180	55 - 60	1	180	55 - 60	1	—
Cake di Merano	170	55 - 60	1	170	65 - 70	1	—
Torta di Linz	180	35 - 40	1	170	35 - 40	1	—
Torta alle carote	170	55 - 60	1	160	55 - 60	1	—
Cake al limone	170	65 - 70	1	170	65 - 70	1	—
Fondo di torta	170	45 - 50	1	160	45 - 50	1	—
Biscotto arrotolato	180	9	2	180	7	2	—
Torta di ricotta	170	55 - 60	1	170	55 - 60	1	—
Torta al biscotto con frutta	180	50 - 55	1	170	50 - 55	1	—
Ciambella lievitata	180	75 - 80	1	170	70 - 75	1	—
Birewegge (pane alle pere)	160	50 - 55	2	160	50 - 55	2	—
<b>Pasta con lievito naturale</b>							
Pane, secondo grandezza	200	40 - 50	1	200	30 - 35	1	—
Treccia 1 kg	190	55 - 60	1	190	50 - 55	1	—
Brioche	180	40 - 45	1	170	40 - 45	1	—
Weggen della domenica (pasta per treccia)	190	50 - 55	1	190	45 - 50	1	—
Corona di panini (pasta per pane)	210	35 - 40	1	200	30 - 35	1	—
<b>Pasticceria minuta / Blätterteig</b>							
Salatini per aperitivo	200	10	2	200	10	2	1 + 3
Cornetti al prosciutto per aperitivo	200	20 - 25	2	200	20 - 25	2	1 + 3
Cornetti alle mandorle	160	20 - 25	2	160	20 - 30	2	1 + 3
Filetto Wellington	190	55 - 60	1	180	50 - 60	1	—
Conviene rivestire la lamiera con carta da forno.							



Pane, torte, pasticceria	funzionamento						2 piani
	convenzionale			aria di circolazione			
	temp. °C	tempo min.	scan.	temp. °C	tempo min.	scan.	
<b>Alimenti da forno</b>							
Treccia da finire di cuocere (600 gr.)	200	20 - 25	1	190	15 - 20	1	—
* Cornetti da finire di cuocere	220	7 - 10	2	200	5 - 9	2	—
* Pommes-frites da cuocere in forno	230	15 - 18	2	230	10 - 12	2	—
* Rispettare gli avvertimenti del produttore!							
<b>Sformati / gratinati / soufflé dolci e piccanti</b>							
Soufflé di pere e cioccolato	170	30 - 35	1	160	30 - 35	1	—
Sformato di pere e ricotta	180	55 - 60	1	180	40 - 50	1	—
Patate gratinate	200	40 - 45	1	200	35 - 40	1	—
Sformato di maccheroncini	190	40 - 45	1	180	35 - 40	1	—
Lasagne	180	45 - 50	1	180	40 - 45	1	—
Soufflé al formaggio con puree di patate	200	55 - 60	1	190	55 - 60	1	—
Pastello di carne arrosto	170	60 - 65	1	160	50 - 55	1	—
<b>Verdura / riso / mais ecc., come contorno</b>							
Gratinato di cavolfiore	220	55 - 60	1	200	55 - 60	1	—
Gratinato di zucchini	200	40 - 45	1	200	40 - 45	1	—
Gratinato di riso	200	30 - 35	1	200	30 - 35	1	—
<b>Paste natalizie</b>							
Biscotti milanesi e altri biscotti al burro	170	16 - 18	2	160	16 - 18	2	1 + 3
* Anicini («Chräbeli»)	150	15 - 18	2	140	16 - 18	2	1 + 3
Biscotti secchi	180	15 - 20	2	170	12 - 15	2	1 + 3
* Attenzione: non mettere questi biscottini sulla carta da forno se si vuole che si formino i «piedini». Lasciar essiccare gli anicini sulla lamiera durante la notte!							

<b>Pane, torte, pasticceria</b>	<b>funzionamento</b>						<b>2 piani</b>
	<b>convenzionale</b>			<b>aria di circolazione</b>			
	<b>temp. °C</b>	<b>tempo min.</b>	<b>scan.</b>	<b>temp. °C</b>	<b>tempo min.</b>	<b>scan.</b>	
<b>Carne senza grill</b>							
Arrosto di manzo, 1 kg (Temperatura interna 75°C)	220	80 - 90	1	220	70 - 80	1	—
Arrosto di maiale, 1 kg (Temperatura interna 85°C)	220	120-130	1	220	110-120	1	—
Arrosto di vitello, 1 kg (Temperatura interna 75°C)	220	80 - 85	1	220	70 - 75	1	—
Polpettone di carne trita, 1 kg	170	70 - 75	1	170	65 - 70	1	—
Roastbeef, 1 kg 50/55/60 precottura	80	130-140	1	80	120-130	1	—
Gigot, 1,5 kg (Temperatura interna 60°C)	220	130-140	1	220	120-140	1	—
Pollo, 1 kg (Temperatura interna 80 - 85°C)	230	50 - 55	1	220	50 - 55	1	—
Pesci (secondo grandezza)	200	20 - 25	2	200	20 - 25	2	—
Saltimbocca stufati	210	30 - 35	1	200	30 - 35	1	—

<b>Tabella per la cottura alla griglia</b>	<b>funzionamento</b>		<b>osservazioni</b>
	<b>calore sopra e grill</b>		
	<b>scan.</b>	<b>tempo di cottura min.</b>	
<b>Carne rossa</b>			
Bistecche, 2 cm di spessore	3	2 - 3	per lato
Entrecôtes, 2,5 cm di spessore	2 - 3	3 + 3	per lato
<b>Carne bianca</b>			
Filetto di vitello, 2 cm di spessore	2 - 3	3 - 4	per lato
Fettine di vitello o maiale, 1,5 cm di spessore	2	5 - 6	per lato
Costolette di maiale, 2 cm di spessore	2	6 - 7	per lato
Fegato, 2 cm di spessore	2	2 - 3	per lato
Pollo dimezzato, piatto sulla griglia	1	15 - 18	einseitig
<b>Salsicce</b>			
Bratwurst freddo, intero (intagliare)	2	5 + 3	per lato
Cervelat freddo, intero (intagliare)	2	5 + 3	per lato
<b>Verdura et Toasts</b>			
Pomodori (dividere in due)	3	5	—
Peperoni (dividere in quattro)	3	7	—
Aubergines (tagliare a fette)	3	3,5 + 2	per lato
Toast Hawaii	2	3 - 4	—
Toast	1	1 + 1	per lato
Mettere la vivanda sulla griglia e infilare la lamiera nella 1 <sup>a</sup> scanalatura! Preriscaldare a 300°C per 4 - 5 min.			

<b>Tabella d'essiccazione</b>	<b>funzionamento</b>		
	<b>aria di circolazione</b>		
	<b>scan.</b>	<b>temp. °C</b>	<b>tempo</b>
<b>Verdura</b>			
Fagioli fino a 2 livelli	1 + 3	75	4 - 6 ore
Peperoni (Streifen)	1 + 3	90	4 - 6 ore
<b>Frutta / Erbe aromatiche</b>			
Prugne	1 + 3	90	6 - 10 ore
Albicocche	1 + 3	90	6 - 10 ore
Mele affettate	1 + 3	75	5 - 8 ore
Erbe aromatiche	1 + 3	40 - 50	1 - 2 ore
Funghi	1 + 3	40 - 50	2 - 3 ore
Preriscaldare il forno.			

