

ADVERTENCIAS AMBIENTALES

Embalaje por basura

No echar el embalaje del vuestro aparato en el barrido, sino seleccionarlo en varios materiales (por ejemplo lámina, cartón, poliestiro) según la prescripción del lugar para el desecho de basura.

PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Embalagens a eliminar

Nunca deite as embalagens do seu aparelho no lixo sem seleccioná-las respectivamente de acordo com os materiais (ex. madeira, cartão, plásticos, etc.)

* Este aparelho deve ser exclusivamente utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja para cozinhar

AVVERTENZE AMBIENTALI

Imballaggio rifiuti

Non gettare l'imballaggio del vostro apparecchio nella spazzatura, bensì selezionate vari materiali (ad es. lamina, cartone, polistirolo) secondo le prescrizioni locali per lo smaltimento rifiuti.

• Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, come "apparecchio di cottura".

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer

Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

• Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, en tant qu'appareil de cuisson".

ENVIRONMENTAL NOTES

Disposal of packaging materials

Do not dispose of packaging materials with normal household waste. The materials are recyclable and should be sorted (e.g. cardboard, plastic sheeting, polystyrene) and disposed of in accordance with local regulations.

• The only proper use of this appliance is that for which it was expressly designed, as a "cooking appliance".

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsabfall

Geben Sie das Verpackungsmaterial Ihres Gerätes nicht in den normalen Hausmüll, sondern trennen Sie die verschiedenen Materialien (z.B.: Folie, Pappe, Polystyrol) gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

• Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für welchen es konzipiert wurde, nämlich als "Kochgerät".

 Total Chlorine free

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

LIBRETTO ISTRUZIONI

IT

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

FR

INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

GB

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EINBAUÖFEN

DE

Tabela de tempos de cocção por convexão e tradicional (I)

Tipo de cocção	Quantidade Kg.	N. Guia a partir de baixo		Temperatura C°		Tempo em min.
		Convex.	Tradic.	Convex.	Tradic.	
Doces						
Com massa batida, em molde	1	1-3	2	175	200	60
Com massa batida, em recipiente engordurado	1	1-3	2	175	200	50
Massa folhada, fundo de tarte	0,5	1-3	3	175	200	30
Massa folhada, com recheio húmido	1,5	1-3	2	175	200	70
Massa folhada, com recheio seco	1	1-3	2	175	200	45
Com massa de levedura natural	1	1-3	1	175	200	50
Pequenos doces	0,5	1-3	3	160	175	30
Carnes						
Vitela	1	2	2	180	200	60
Vaca	1	2	2	180	200	70
Rosbife à inglesa	1	2	2	220	220	50
Porco	1	2	2	180	200	70
Frango	1-1,5	2	2	200	200	70
Guisados						
Guisado de vaca	1	1	2	175	200	120
Guisado de vitela	1	1	2	175	200	110
Peixes						
Filetes, pescada, linguado	1	1-3	2	180	180	30
Cavala, rodvalho, salmão	1	1-3	2	180	180	45
Ostras		1-3	2	180	180	20
Pasteis						
Pasteis de massa seca	2	1-3	2	185	200	60
Pastel de verduras	2	1-3	2	185	200	50
Soufflés doces e salgados	0,75	1-3	2	180	200	50
Pizza e empanadas	0,5	1-3	2	200	220	30
Descongelção						
Pratos rápidos	1	2		200		45
Carne	0,5	2		200		50
Carne	0,75	2		200		70
Carne	1	2		200		110

- Os tempos de cocção foram estabelecidos depois de um aquecimento prévio do forno, de cerca de 15 minutos.
- A eleição das guias é livre no caso de cocções a vários níveis.
- Os tempos fazem referência à cocção a vários níveis, aumentar o tempo de 5 a 10 minutos.
- Para os assados de carne de vaca, vitela, porco e peru com osso ou enrolado, aumentar o tempo em 20 minutos.

Tabela de tempos de cocção no grill-ventilador (II)

GRILL TRADICIONAL				
Tipo de cocção	Quantidade Kg.	N. Guia a partir de baixo pos. grelha	Temperatura C°	Tempo em min.
Frango	1-1,5	3	máx	30/lado
Tostas	0,5	4	máx	5/lado
Salchichas	0,5	4	máx	10/lado
Costeletas	0,5	4	máx	8/lado
Peixes	0,5	4	máx	8/lado

GRILL VENTILADOR				
Tipo de cocção	Quantidade Kg.	N. Guia a partir de baixo pos. grelha	Temperatura C°	Tempo em min.
Assado de porco	1,5	2	170	180
Rosbife	1,5	3	220	60
Frango	1,2	2	190	90

A bandeja que recolhe o molho das cocções deve estar sempre colocada na guia inferior do forno.

Manutenção

Antes de realizar qualquer operação, há que desligar o aparelho da corrente.

Limpeza geral

A limpeza será efectuada quando o forno estiver frio.

Limpar as partes esmaltadas com água tépida e detergente; não usar produtos abrasivos, esponjas, esfregões ou ácidos que possam oxidá-lo.

Depois de usá-lo, enxaguar bem com água as partes de aço inoxidável e secá-lo com um pano macio ou com uma camurça. Para as manchas persistentes, usar os detergentes normais não abrasivos ou produtos específicos para o aço inoxidável, os quais se encontram normalmente nas lojas, ou então um pouco de vinagre quente, evitando o uso de panos ásperos. Os ácidos quentes da fruta (por exemplo, limões, ameixas, etc.) deixam manchas difíceis de eliminar das superfícies esmaltadas; este facto pode deteriorar bulho do esmalte, mas não prejudica o funcionamento do forno.

Limpar o forno depois de usá-lo; desta forma será possível eliminar com facilidade os restos da cocção, evitando assim que se possam queimar quando se voltar a utilizar o forno.

Limpeza do forno

Depois de usá-lo e quando já tiver arrefecido, o forno será limpo cuidadosamente com água quente e detergente (ou com os produtos comerciais adequados). Os produtos em spray utilizados para limpar o forno, não devem ser usados para limpar o rotor e o sensor do termóstato colocado no interior do próprio forno.

Limpeza da porta do forno

A fim de poder conseguir uma completa limpeza da porta do forno é aconselhável desmontá-la, procedendo da seguinte maneira: abrir completamente a porta; engatar as anilhas "A" nos espaços adequados das dobradiças (fig. 6); levantar ligeiramente a porta e extrai-la (fig. 7); pousá-la numa superfície horizontal; desenroscar os parafusos "B", utilizando uma chave de parafusos, e retirar a lingueta "C" (fig. 8); depois de efectuar a limpeza, para fixar o vidro "D" e montar a porta, há que operar no sentido inverso.

Substituição da luz interior do forno

Desligar o aparelho:

Desaparafusar o casquilho de protecção do vidro (fig. 9); desenroscar a lâmpada e substituí-la por outra que seja resistente às altas temperaturas (300° C.) e com estas características: 230V 50Hz 15W.

Voltar a montar o casquilho de vidro e activar o fornecimento de energia.

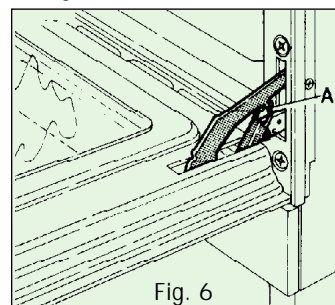


Fig. 6

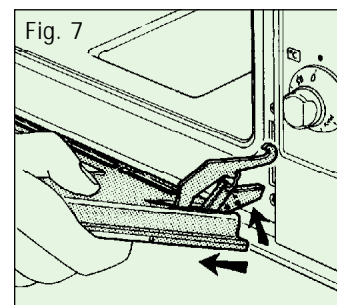


Fig. 7

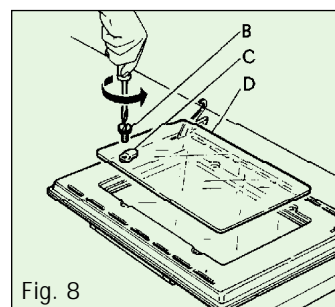


Fig. 8

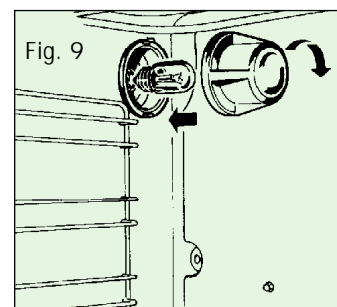


Fig. 9

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour un nettoyage plus complet de la porte du four, nous conseillons de procéder à démonter la porte comme il suit: ouvrir complètement la porte; accrocher les anneaux "A" sur les postes des charnières (fig.6); lever légèrement la porte et l'enlever (fig.7); la placer sur un plan horizontal; dévisser la vis "B" en utilisant un tournevis et enlever la languette "C" (fig.8); après avoir effectué le nettoyage, pour le fixage du verre "D" et le montage de la porte, opérer de façon inverse.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher électriquement l'appareil; dévisser la calotte de protection en verre (fig.9); dévisser la lampe et la remplacer avec une autre indiquée pour les températures élevées (300°) avec ces caractéristiques:

Tension: 230 V (50 Hz)
Puissance: 15 W
Attache: E 14

Rémonter la calotte en verre et visser l'erogation d'énergie.

Instruction pour l'installateur

Les instructions qui suivent sont adressées à l'installateur qualifié, puisqu'il puisse effectuer les opérations d'installation, réglage et entretien de la façon la plus correcte selon les lois et les normes en vigueur.

Toutes interventions doivent être effectuées avec l'appareil débranché électriquement, contrairement, il est nécessaire d'opérer avec la max. prudence.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que: la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil (voir plaquette signalétique); les câblages d'alimentation soient équipés d'un efficace raccordement à la terre selon les normes en vigueur; l'interrupteur homnipolaire utilisé pour le raccordement soit facile à attendre avec l'appareil installé.

Dans le raccordement direct au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur homnipolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné au chargement et correspondant aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble de phase de couleur marrone (venant du borne "L" du bornier interne au four) doit être toujours raccordé à la phase du réseau d'alimentation.

De toute façon, le câble d'alimentation doit être placé de façon qu'il ne atteigne pas; dans n'importe quel point, des températures supérieures au 75°C.

Après le raccordement, essayer les éléments chauffants, en les faisant fonctionner pendant environs 3 minutes.

La Maison de construction décline toute responsabilité dérivant de la non-observation des normes pour la prévention des accidents de travail.

ENCASTREMENT DANS LES MEUBLES DE RANGEMENT

Pour le fonctionnement des appareils introduits dans un meuble de rangement il est nécessaire pour le dernier d'avoir des caractéristiques appropriées; à cet effet, ci-dessous nous avons reproduit les dimensions du four, de l'intérieur du four, les instructions pour l'encastrement et l'assemblage. En conformité avec les normes de surété, la protection contre d'éventuels contacts avec les parties électriques doit être assurée à travers une correcte opération d'encastrement de l'appareil. Toutes les parties qui assurent la protection, même un éventuel panneau de couverture (par exemple si un appareil est placé à la fin ou au début des meubles de rangement), doivent être fixées de façon telle à ne pas être enlevées sans l'aide d'un outil.

Nous attirons l'attention sur le fait que dans les meubles de rangements, les couches de matériel plastique en bois plaqué doivent être traités avec des collants résistants à une température de 120°C. Des matériaux plastiques ou des collants pas résistants à cette température, sont la cause des déformations et des décollement.

ENCASTREMENT ET ASSEMBLAGE

Introduire l'appareil dans son poste; fixer le corps du four au meuble avec 4 vis à bois indiquées pour les trous réalisés sur la corniche périmétrale (fig.10). Dans le cas où on effectuerait l'introduction d'une table avec plaque électrique aussi, le raccordement électrique de la table et celui du four doivent être réalisés séparément, aussi bien pour des raisons électriques, que pour faciliter l'extraibilité du four. Des éventuelles prolongements devront être réalisés avec des câble pouvant supporter la puissance prévue.

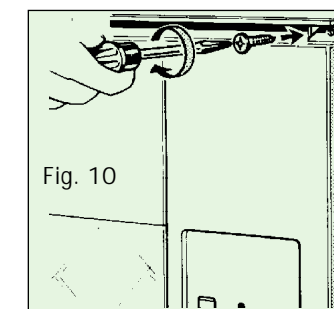


Fig. 10

ENCASTREMENT A COLONNE

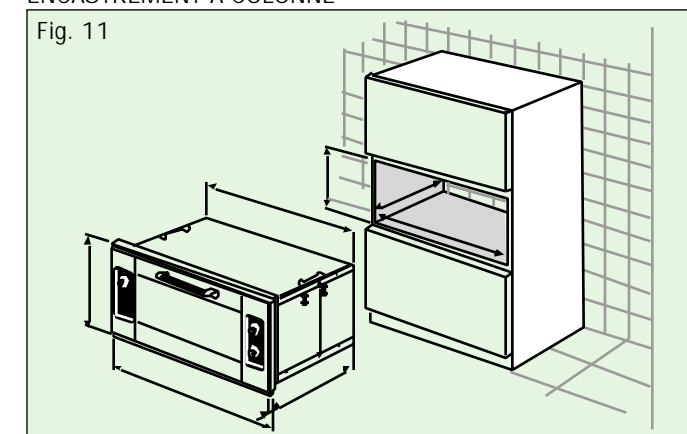


Fig. 11

ENCASTREMENT AU DESSOUS DE LA TABLE

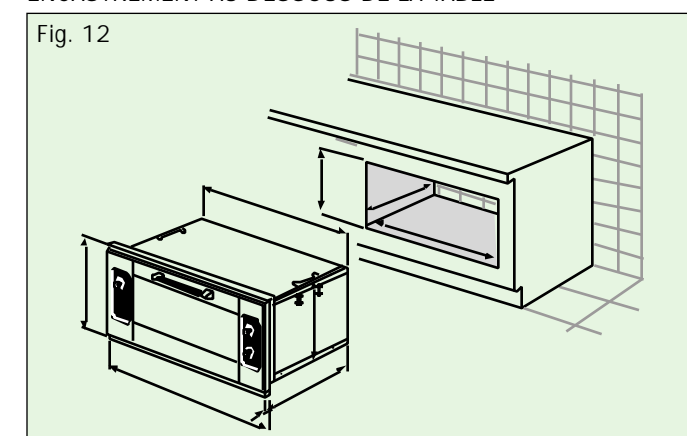


Fig. 12

Service apres vente - pieces de rechange originales

Cet appareil, avant de laisser l'usine de fabrication, a été essayé et mis au point par un personnel spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque réparation et mise au point nécessaire, doit être effectuée soigneusement et avec beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous recommandons de s'adresser toujours au magasin qui a effectué la vente ou à un des nos Centres Après Vente plus proche, spécifiant le type d'inconvénient et le modèle de l'appareil en Votre possession.

La Maison de Construction ne répond pas des possibles inexactitudes, imputables à des erreurs de imprimerie ou de transcription, contenues dans le présent livret. Elle se réserve d'apporter à ses produits toute modification retenue nécessaire ou utile, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques de fonctionnalité et de surété.

Table temps de cuisson a convection et traditionnelle (I)

Type de cuisson	Quantité Kg.	N. Guide du bas		Température C°		Temps el min.
		Convec.	Trad.	Convec.	Trad.	
Gateaux						
Avec pâte batue, dans un moule	1	1-3	2	175	200	60
Avec pâte batue, dans la lèche-frite	1	1-3	2	175	200	50
Pâte Brisée, fond tarte	0,5	1-3	3	175	200	30
Pâte Brisée avec revêtement humide	1,5	1-3	2	175	200	70
Pâte Brisée avec revêtement	1	1-3	2	175	200	45
Avec revêtement à levure naturelle	1	1-3	1	175	200	50
Petits gateaux	0,5	1-3	3	160	175	30
Viande						
Veau	1	2	2	180	200	60
Boeuf	1	2	2	180	200	70
Reast beef à l'anglais	1	2	2	220	220	50
Porc	1	2	2	180	200	70
Poulet	1-1,5	2	2	200	200	70
Braisés						
Braisé de boeuf	1	1	2	175	200	120
Brasé de veau	1	1	2	175	200	110
Poisson						
Filets, biftecks, morue, merlu, sole	1	1-3	2	180	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1	1-3	2	180	180	45
Huîtres		1-3	2	180	180	20
Flans						
Flans de pâte	2	1-3	2	185	200	60
Flans de légumes	2	1-3	2	185	200	50
Soufflés doux et salés	0,75	1-3	2	180	200	50
Pizza	0,5	1-3	2	200	220	30
Décongélation						
Mets prêts	1	2		200		45
Viande	0,5	2				50
Viande	0,75	2				70
Viande	1	2				110

1. Les temps de cuisson sont entendus après un pré-chauffage d'environ 15'.
2. L'indication des guides, dans le cas de cuissons sur plusieurs niveaux est celle préférentielle.
3. Les temps se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau, pour plusieurs niveaux augmenter les temps de 5-10'.
4. Pour les rôtis de viande de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulé augmenter les temps de 20'

Table temps de cuisson avec grilloir et grilloir ventilé (II)

GRILLOIR TRADITIONNEL				
Type de cuisson	Quantité Kg.	N. Guide du bas pos. grille	Température C°	Temps el min.
Poulet	1-1,5	3	max	30 par côté
Toast	0,5	4	max	5 par côté
Saucisses	0,5	4	max	10 par côté
Côtelettes	0,5	4	max	8 par côté
Poisson	0,5	4	max	8 par côté

GRILLOIR VENTILÉ				
Type de cuisson	Quantité Kg.	N. Guide du bas pos. grille	Température C°	Temps el min.
Rôti de porc	1,5	2	170	180
Roast beef	1,5	3	220	60
Poulet	1,2	2	190	90

La lèche-frite pour recueillir les jus de la cuisson doit être toujours placée dans la 1ère guide en bas.

Entretien

Avant chaque opération, débrancher électriquement l'appareil.

NETTOYAGE GENERALE

Le nettoyage doit être effectué lorsque le four est froid.

Laver les parties émaillées avec de l'eau tiède et du détergent, **ne pas utiliser de produits abrasifs, des éponges de métal ou des acides, qui pourraient les endommager.**

Après l'utilisation, bien rincer les parties en acier inox avec de l'eau, et les essuyer avec un chiffon doux ou avec de la peau de daim. Pour les tâches, les plus résistantes, utiliser des normaux détergents non abrasifs ou de produits spécifiques pour l'acier inox, qu'on trouve en commerce, ou un peu de vinaigre chaud. Nettoyer la porte du four en vitre seulement avec de l'eau chaude, éviter d'utiliser des chiffons rudes. Les acides des fruits (par ex.: citron, prune, etc...) laissent sur la surface émaillée des tâches difficilement nettoyables, cet inconvénient peut compromettre le poli de l'émail, mais il ne compromet pas le fonctionnement du four. Nettoyer le four après son utilisation, de cette façon il sera possible d'éliminer plus facilement les résidus de la cuisson, évitant qu'ils brûlent pendant la successive utilisation du four.

NETTOYAGE DU FOUR

Si le four n'est pas équipé avec des panneaux auto-nettoyants, on conseille, après l'utilisation et lorsque le four est refroidi, de le nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude et du détergent (ou avec des produits appropriés en commerce). Si le four a les panneaux auto-nettoyant, ceux-ci, à de normales température de cuisson, favoriseront la transformation des tâches de gras dans une légère poudre résiduelle qui, pour maintenir poreuse la surface des panneaux, lorsque le four est refroidi, doit être éliminée avec un'éponge humide. De temps en temps, il est bien de faire fonctionner le four à la température maximale, et lorsqu'il se refroidi, éliminer la poudre résiduelle comme indiqué ci-dessus.

Les produits «spray» pour le nettoyage du four doivent être utilisés pour le nettoyage de la turbine et du senseur du thermostat placés à l'intérieur du four.

NETTOYAGE DE L'ELEMENT DE BRIQUES.

(Disponible comme accessoire à demander à part)

Les résidus de pâte qui reste sur l'élément de brique, doivent être enlevés avec un normal grattoir. Ensuite le nettoyage doit être terminé à "sec" avec un brosse douce. Ne pas utiliser de l'eau ou des autres détergents liquides qui puissent être absorbés par la porosité de la brique. Des éventuelles tâches qui restent, ne compromettent pas la saveur des mets à cuire. Après avoir enlevé l'élément de brique et avoir enlevé la relative résistance, fermer la prise jointe. Pour des motifs de surété, elle doit se laisser enlever avec difficulté.

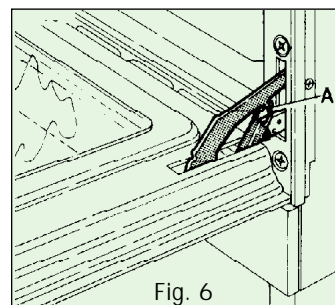


Fig. 6

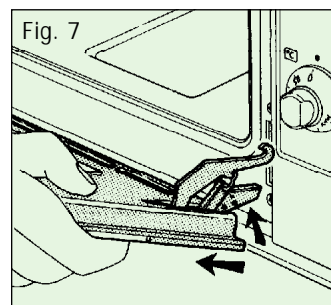


Fig. 7

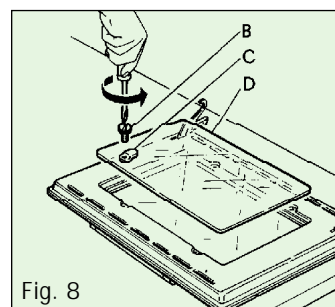


Fig. 8

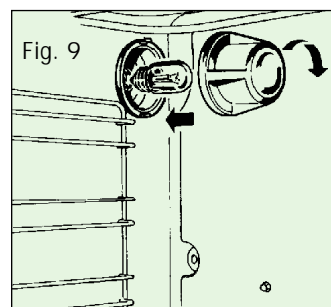


Fig. 9

Instruções para o instalador

As seguintes instruções são dirigidas ao instalador qualificado, a fim de que cumpra as operações de instalação, de regulação e de manutenção, de uma maneira correcta e de acordo com as leis e as normas em vigência. Qualquer intervenção deve ser efectuada tendo o aparelho desligado; no caso contrário, é necessário actuar com a máxima prudência.

Ligação eléctrica

Antes de efectuar a ligação, há que assegurar-se de que:

Os interruptores automáticos e a instalação doméstica possam suportar a potência do aparelho (ver o cartão de identificação). A instalação de alimentação esteja protegida por eficazes ligações à terra, de acordo com as normas em vigência. O interruptor omnipolar usado para a ligação possa se alcançado facilmente, quando o aparelho estiver instalado. Na ligação directa à rede de corrente torna-se necessário interpôr, entre o aparelho e a dita rede, um interruptor omnipolar de abertura mínima de 3 mm. entre os contactos, e com as dimensões correspondentes à potência e às normas em vigência. O fio da terra, amarelo/verde, não deve ser interrompido no interruptor. O cabo da base, de cor castanha, que provém do borne "L" da caixa de bornes interna do forno, deve estar sempre ligado à base da rede de alimentação. Em qualquer caso, o fio de alimentação deve estar colocado de tal maneira que, em nenhum ponto, ele possa alcançar uma temperatura superior a 75°C. Depois de feita a ligação, há que experimentar os elementos aquecedores, fazendo funcionar o forno durante, aproximadamente, uns 3 minutos.

O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de não se respeitarem as normas de segurança.

Para conseguir o bom funcionamento do aparelho colocado num móvel modular, é necessário que este possua as características adequadas e que se tenham em linha de conta as dimensões do forno e as da parte oca para encaixá-lo, e as instruções para a sua colocação e arranque. De acordo com as normas de segurança, a protecção contra possíveis contactos com as partes eléctricas deve ser assegurada por meio de uma correcta operação de encaixamento do aparelho. Todas as partes que asseguram a protecção, inclusive um possível painel de cobertura (por exemplo, se o aparelho estiver situado no primeiro ou no último módulo), devem ser fixadas de modo que não possam ser extraídas sem a ajuda de ferramentas adequadas.

Insistimos no facto de que, nos módulos, as capas de materiais plásticos da madeira devem ser tratadas com um adesivo resistente a temperaturas de 120° C.

Os materiais plásticos ou os adesivos não resistentes a esta temperatura, são a causa de deformações e de despegamentos.

Colocação

Introduzir o aparelho na parte oca; fixar o forno no móvel por meio de quatro parafusos que se adaptem perfeitamente aos orifícios realizados no friso do perímetro. No caso de se efectuar também a colocação de um tabuleiro sobreposto dotado de uma prancha eléctrica, a ligação eléctrica da dita prancha e a do forno deverão ser realizadas independentemente, tanto por razões eléctricas, como para facilitar a extracção do forno. Os possíveis alongamentos deverão ser realizados com fios que estejam em condições de suportar a potência prevista.

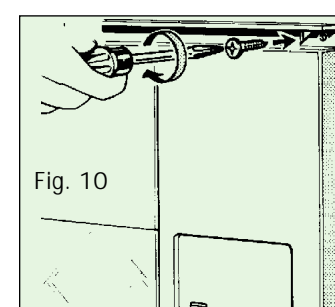
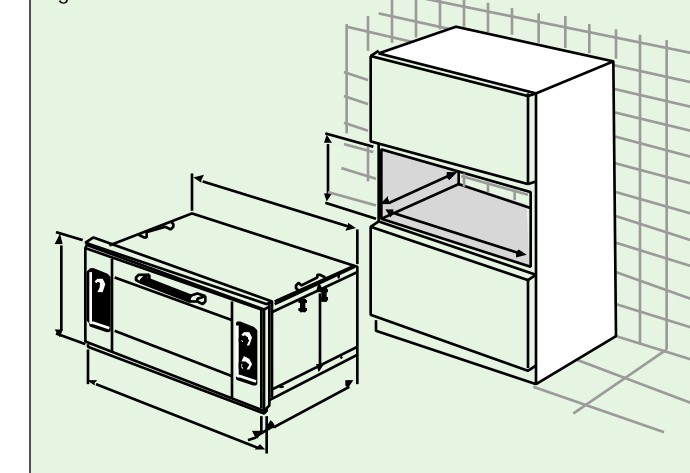


Fig. 10

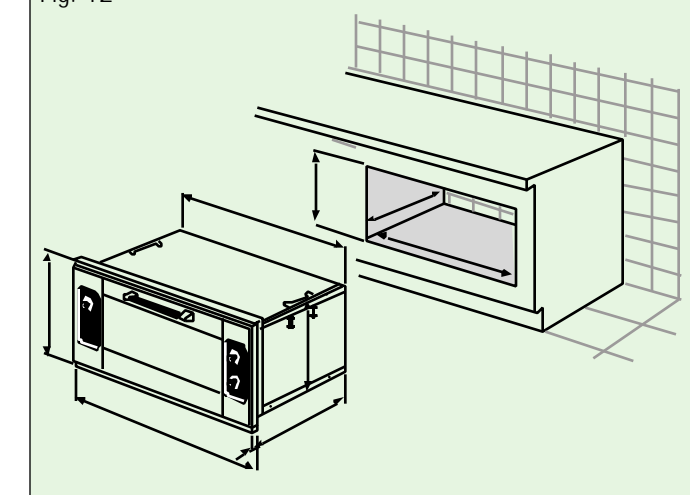
Colocação em coluna

Fig. 11



Colocação sob tabuleiro sobreposto

Fig. 12



Assistência técnica e peças sobressalentes

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi controlado e experimentado por pessoal especializado, a fim de conseguir os melhores resultados e rendimentos na sua fabricação. Cada reparação ou afinação que seja necessária deve ser realizada com o máximo cuidado, motivo pelo qual se recomenda o Serviço de Assistência Técnica Oficial, especificando a anomalia que o aparelho tem e indicando o modelo do mesmo.

Importante!

O fabricante reserva para si, em qualquer momento, o direito a fazer as variações e as mudanças aconselhadas por exigências construtivas e comerciais, e declina qualquer responsabilidade por possíveis incorrecções no presente manual, devido a erros de impressão ou de transcrição. O fabricante não se faz responsável de imperfeições e de danos ocasionados a pessoas ou coisas, devido ao não cumprimento das indicações e das instruções contidas no presente manual.

Gentile Signora

Lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo. I nostri forni sono caratterizzati da una concezione semplice e razionale. Essi sono costruiti seguendo rigorosamente le migliori regole per un buon funzionamento ed una rimarchevole sicurezza d'impiego. La preghiamo pertanto di leggere attentamente questo libretto dove troverà tutti i consigli che le permetteranno di raggiungere grandi risultati sino alla prima utilizzazione.

Importante!

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto e seguire tutte le istruzioni prima di farla funzionare per la prima volta. Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

La garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richiedi al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampigliati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura. Conservi la parte più piccola del certificato stesso e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica (*) insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento. Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Avvertenze forni da incasso

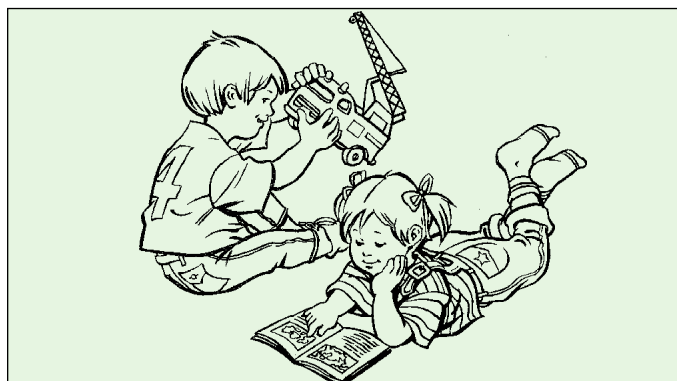
È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle avvertenze relative. Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri. Vi preghiamo, dunque, di volerle leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio.

Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare. Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico domestico per poter installare l'apparecchiatura dovrà essere eseguita solo da personale competente. Per eventuali interventi rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali. È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di quest'apparecchiatura. Inserire sempre la leccarda quando si utilizza il grill o si cuoce la carne sulla griglia. Versare un po' d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino formando cattivi odori. Utilizzare sempre dei guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno. I forni rimangono caldi a lungo dopo lo spegnimento. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata. Fare attenzione quando si utilizzano prodotti di pulizia in spray. Non dirigere mai lo spruzzo sul filtro (per gli apparecchi che ne sono muniti), le resistenze ed il bulbo del termostato.

Assicurarsi che le manopole siano nella posizione «0» (chiuso) quando l'apparecchiatura non è in funzione.

Per ragioni di igiene e di sicurezza questa apparecchiatura deve essere mantenuta sempre pulita (vedere istruzioni). Questo prodotto è stato realizzato per la cottura di commestibili e non deve essere usato per altri scopi. Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano stesso. Gli eventuali pannelli autopulenti devono essere puliti con acqua e sapone (vedere istruzioni per la pulizia). Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare. Assicurarsi che le griglie del forno siano inserite nel modo corretto. In caso di riparazioni, non tentare di metterci mano. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

Durante le cotture al forno ed al grill l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare. Allacciando degli elettrodomestici ad una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese o si intrappoli nella porta del forno.



le plus proche apparaît. Programmer le temps de fin cuisson désiré avec les boutons +/- . Le symbole de la casserole apparaît de nouveau quand l'heure correspond au temps de début calculé. À la fin du programme automatique, le symbole A clignote. La sonnerie retentit et le symbole de la casserole et le relais se débranchent.

Compte-minutes

Appuyer sur le bouton du compte-minutes et programmer le temps désiré avec les boutons +/- . Pendant le fonctionnement du compte-minutes, le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps programmé, une sonnerie retentit.

Signal acoustique

Le signal acoustique (0.5Hz) retentit à la fin du cycle du compte-minutes ou d'une programmation de cuisson pendant une période de 7 minutes.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur un bouton quelconque.

Début programme et contrôle

Le programme démarre après la programmation du temps désiré. Il est possible de vérifier à tout moment le temps restant en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur est communiqué par un signal acoustique et par le symbole A qui clignote. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant le temps de cuisson et la fin cuisson.

Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en sélectionnant la fonction manuelle. À la fin d'un programme, ce-ci s'éliminera automatiquement.

CUISSON AVEC FOUR MULTIFONCTION

Avec ce type de four, il est possible d'effectuer des cuissons traditionnelles, à convection et avec grilloir; donc, il permet d'optimiser les cuissons.

Tous les types de cuisson doivent être effectués avec la porte du four complètement fermée.

CUISSON TRADITIONNELLE

La chaleur vient du haut et du bas, donc il est préférable d'utiliser les guides centrales. Si la cuisson nécessite de plus de chaleur du bas ou du haut, utiliser les guides inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui ont besoin de températures élevées de cuisson, ou de longs temps de brasure. Ce système est conseillé même quand on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelain ou matériaux pareils.

CUISSON A CONVECTION

La chaleur est transmise aux aliments à travers l'air pré-chauffé et fait circuler forcement dans le four par un ventilateur placé sur la paroi postérieure du four.

De cette façon, la chaleur arrive uniformement et rapidement dans chaque partie du four, permettant de cuire de différents aliments placés sur plusieurs niveaux au même temps.

Avec ce type de cuisson l'élimination de l'humidité de l'air et l'ambient plus sec, évitent la transmission et le mélange des odeurs et des saveurs. La possibilité de cuire sur plusieurs niveaux, permet de réaliser au même temps beaucoup de différents mets, et jusqu'à trois poêles de biscuits à consommer tout de suite ou à décongeler. Le four, de toute façon, peut être utilisé pour la cuisson sur un seul niveau. En ce cas utiliser les guides les plus basses, afin de mieux pouvoir observer la cuisson. La cuisson à convection, en plus, est particulièrement conveniente pour décongeler rapidement, pour stériliser les confitures, les fruits au sirop préparées à la maison, et enfin pour dessécher des champignons ou des fruits.

Au moment de l'ouverture de la porte du four un système de surété éteint la turbine et la résistance, permettant d'inspecter ou manipuler les aliments à cuire, sans danger d'air chaud sur le visage, et éliminant au même temps d'inutiles pertes de chaleur.

Conseils pour la cuisson traditionnelles et a convection

Pour la cuisson des gateaux:

les gateaux ont besoin d'une température modérée (normalement entre le 150 et le 200°C) et il nécessitent du pré-chauffage du four (10 minutes environs). La porte ne doit pas être ouverte avant que au moins le de 3/4 du temps de la cuisson soit écoulé. Les pâtes batues doivent se détacher du cuiller avec difficulté parce que l'excessive fluidité prolongue inutilement le temps de cuisson.

Pour la cuisson de la viande et du poisson:

la viande à cuire au four devrait peser au moins 1 Kg afin d'éviter qu'elle se sèche trop. Les viandes rouges très tendres à cuire au sang et qui doivent rester bien cuites à l'extérieur conservant tout leur jus, nécessitent pour peu de temps une cuisson à des températures élevées (200-250°C). Les viandes blanches, le volailles et le poisson nécessitent d'une cuisson à basses températures (150-175°C). Les ingrédients du jus doivent être placés tout de suite dans la poêle seulement si le temps de cuisson est bref, au contraire, ils doivent être adjutés pendant la dernière demi-heure. Le niveau de cuisson peut être contrôlé en écrasant la viande avec un cuiller; si elle ne cède pas, ça signifie qu'elle est parfaitement cuite. Pour le roastbeef et le filet, dont la partie intérieure doit rester de couleur rose, le temps de cuisson devra être bref. Les viandes peuvent être placées sur un plat appropriée pour les cuissons au four ou directement sur la grille, au dessus de la quelle on introduira la lèche-frite pour recueillir le jus. Un foi écoulé le temps de cuisson, on conseille d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande de façon que le jus ne sort pas. Les mets, avant d'être servi, peuvent être tenues au chaud dans le four à la température minimale

CUISSON AVEC GRILLOIR VENTILE

Elle se présente en conséquent au fonctionnement combiné du grilloir et de la turbine. Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur des aliments, même si la surface est exposée à l'action directe du grilloir.

Adequate pour :

des viandes de gros épaisseur, volailles.

CUISSON AVEC GRILLOIR

La chaleur vient du haut.

Adequate pour :

des viandes de petit épaisseur, toast.

CONSEILS POUR LA CUISSON AVEC GRILLOIR

Presque toutes les viandes peuvent être cuites avec les grilloir, exception faite pour des viandes maigres de gibier et de saucissons. La viande et le poisson à cuire avec grilloir doivent être légèrement huilés et placés toujours sur la grille; elle va placée dans les guides les plus proches ou les plus éloignées de l'élément grilloir, en proportion à l'épaisseur de la viande elle même, afin d'éviter de la brûler en surface et de la cuire peu à l'intérieur. Versant 1 ou 2 verres d'eau sur la lèche-frite on évite la formation de la fumée due aux gouttes des jus et des gras.

Dans la cuisson avec grilloir la lèche-frite doit être toujours placée sur la 1ère guide partant du bas.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des viandes, leur homogénéité et leur volume. On conseille de surveiller les premières cuissons et de vérifier les résultats, parce que, en réalisant les mêmes mets, dans les mêmes conditions, on peut obtenir des résultats différents. À titre indicatif, nous vous montrons deux tables de cuisson (I et II).

La table I fournit les temps de cuisson, les températures et les positions des mets à l'intérieur du four pour les cuissons à convection; la table II fournit les mêmes renseignements pour les cuissons avec grilloir.

position (chaud ou dessus) ou (chaud au dessous). Si on désire avoir un chauffage plus uniforme dans chaque partie du four, tourner la manette du sélecteur sur .

CUISSON AVEC GRILLOIR + TOURNEBROCHE

Tourner la manette du sélecteur sur ; tourner la manette du thermostat en correspondance de la valeur de température max. Pendant le fonctionnement du grilloir on a au même temps le fonctionnement du tournebroche, qui permet des cuissons à la broche aussi.

CUISSON A LA BROCHE (fig. 3)

Enfiler les supports "A" de la broche dans les trous "B" présent sur les côtés de la lèche-frite (le support qui comprend la tige "C" doit être enfilé sur la côté gauche de la lèche-frite); visser la poignée "D" sur la tige de la broche; enfilez sur la broche, dans les sens de sa longueur, les viandes à cuire en les bloquant avec les relatives fourches réglables; enfilez la tige de la broche dans le trou "E" présent sur le support gauche; enlever la poignée de la tige de la broche et placer la lèche-frite dans la première guide en bas. Avant de fermer la porte du four, s'assurer que la tige "C" soit insérée de façon correcte dans le trou "F" de l'arbre du tournebroche. Afin d'obtenir facilement ce résultat, on conseille de faire bouger la tige de la broche pendant l'opération de fonctionnement. Mettre en fonction le tournebroche tournant la manette du sélecteur sur . À part les fourches réglables, la broche est équipée de 3 plaques "G" qui permettent de porter jusqu'à un maximum de 8 brochettes "I" si opportunément fixés sur la tige "H" (fig.4). L'extraction de la brochette de la plaque s'obtient avec une simple rotation de 90° de la boucle "L", qui pratiquement remplace la prise de la broche (fig.4).

CUISSON AVEC GRILLOIR VENTILE

Tourner la manette du sélecteur sur la position ; tourner la manette du thermostat en correspondance de la valeur de température désirée.

CUISSON A CONVECTION

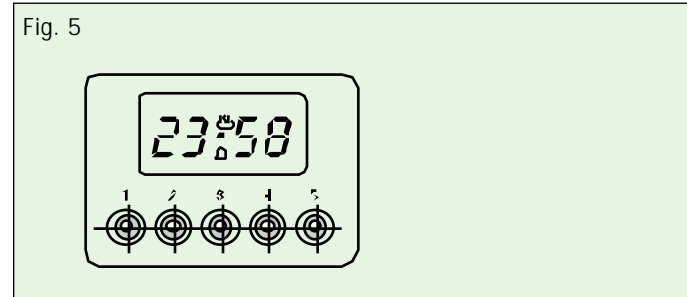
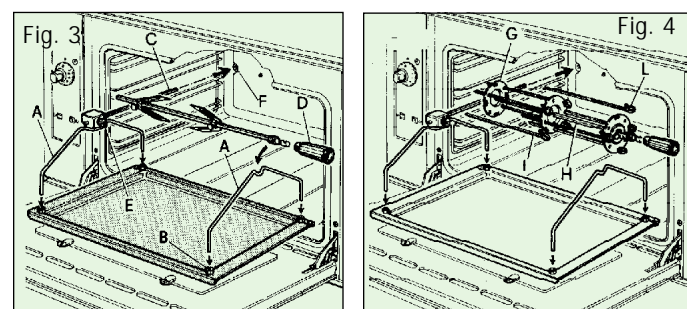
Tourner la manette du sélecteur sur la position ; tourner la manette du thermostat en correspondance de la valeur de température désirée.

DECONGELATION

Tourner la manette du sélecteur sur la position ; de cette façon le motoventilateur entre en fonction, en agitant l'air à l'intérieur du four il favorise la décongélation des aliments congelés. Avec la manette sélecteur (fig.1) en position tourner la manette thermostat du four (fig.2) en position 0.

VISEUR

Il permet d'individuer la position choisie avec la manette; il reste lumineux dans toutes les positions de fonctionnement.



LAMPE VOYANT THERMOSTAT DU FOUR

Elle s'éteint lorsque le four arrive à la température pré-établie et elle s'allume de nouveau chaque fois que le thermostat intervient établissant la température.

LAMPE LUMIERE DU FOUR

Pendant le fonctionnement du four la lampe est toujours allumée, si on veut l'utiliser avec le four éteint, pour les normales opérations de nettoyage, tourner la manette du sélecteur (fig.1) sur .

HORLOGE «LED» (Fig. 5)

Caractéristiques

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, horloge, compte-minutes, temps réglable jusqu'à 23h59. Sélection manuelle. Affichage 4 chiffres, 7 segments de l'affichage lumineux pour indiquer l'heure et le temps de cuisson.

Affichage pour l'identification des conditions du minuteur:

Programmation automatique = A
Durée et utilisation manuelle = symbole de la casserole
Compte-minutes = symbole de la cloche

Programmation

Après avoir appuyé sur un bouton de fonctionnement, programmer le temps désiré avec les boutons +/-.

Le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Si un bouton de fonctionnement est pressé et relâché, la fonction sélectionnée apparaît sur l'affichage pendant 5 secondes.

La programmation peut commencer entre ce temps. Cinq secondes après avoir relâché le bouton de fonctionnement ou après avoir complété la programmation, l'affichage indiquera l'heure de nouveau. La programmation démarre immédiatement après sa programmation. La sélection d'une fonction est accompagnée par un signal acoustique.

Programmation de l'horaire

Pour la sélection de l'heure, appuyer en même temps sur le bouton de durée de cuisson et de fin cuisson, et programmer l'heure avec les boutons +/- . Par cette opération tous programmes seront éliminés et les contacts seront débranchés.

Fonctionnement en manuel

En appuyant en même temps sur le bouton 2 et 3 (le symbole d'automatique sera éliminé) le symbole de la casserole apparaît. Tous programmes seront éliminés.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer la durée désirée avec les boutons +/- . De cette façon le symbole de la casserole et le symbole A apparaissent. Le relais se branche immédiatement. Quand la fin du temps de cuisson correspond avec l'heure, le symbole de la casserole et le relais se débranchent. Le signal acoustique entre en fonction et le symbole A clignote.

Fonctionnement semi-manuel avec fin cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson et programmer le temps désiré avec les boutons +/- . Les symboles de la casserole et le symbole A apparaissent. Le relais s'actionne. Quand l'heure correspond à la fin de la cuisson, le relais et le symbole de la casserole se débranchent. Le signal acoustique entre en fonction et le symbole A clignote.

Fonctionnement complètement automatique

Appuyer sur le bouton de la durée de cuisson et programmer la durée désirée avec les boutons +/- . Le symbole A apparaît. Le relais se branche et le symbole de la casserole apparaît. En sélectionnant la fonction de fin cuisson, le temps de fin cuisson

INDICE

Caratteristiche tecniche	pag. 16
Istruzioni per l'utente	pag. 16
Installazione	pag. 16
Uso	pag. 16
Forno elettrico multifunzione	pag. 16
Programmatore fine cottura	pag. 17
Consigli per l'uso del forno	pag. 18
Tabella di cottura	pag. 18
Manutenzione	pag. 19
Istruzioni per l'installatore	pag. 19
Collegamento elettrico	pag. 19
L'incasso nei mobili componibili	pag. 19
Assistenza tecnica e ricambi	pag. 20

Caratteristiche tecniche	
Dimensioni:	Altezza cm 47,4
	Larghezza cm 89,4
	Profondità cm 54,5
Dimensioni del forno:	Altezza cm 32,5
	Larghezza cm 56
	Profondità cm 39,1
	Volume dm ³ 71
Potenze:	Ressistenza convezione W 2500
	Resistenza del grill W 2800
	Resistenza funz. normale (sopra+sotto) W 2700
	Motoventilatore convezione W 45
	Motoventilatore di raffreddamento W 20
	Lampada illuminazione W 15
Potenza massima totale	W 2900
Tensione di alimentazione (50Hz)	V 230

Questo apparecchio è conforme alle direttive comunitarie:
- 73/23 CEE «Bassa tensione»
- 89/336 CEE «Perturbazioni elettromagnetiche»
- 89/109 CEE «Materiali in contatto con gli alimenti»

Istruzioni per l'utente

Installazione

È importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore. Le istruzioni specifiche sono descritte nei capitoli riservati all'installatore. Prima di usare l'apparecchiatura togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox o in alluminio anodizzato. L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento producono fumo e odori sgradevoli. Consigliamo alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per circa 45 minuti alla temperatura massima.

Uso



Pannelli comandi

1. Manopola termostato forno
2. Visori
3. Lampada spia termostato forno
4. Manopola selettore forno
5. Lampada spia funzionamento forno
6. Manopola programmatore fine cottura

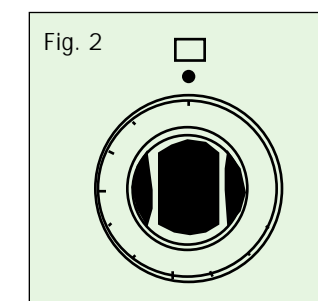
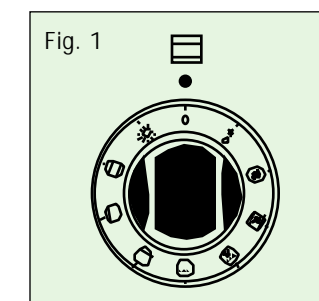
Forno elettrico

Manopole di comando selettore (fig. 1) e termostato (fig. 2)

Consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e di regolare la temperatura al grado desiderato.


Significato della simbologia:

- Accensione della lampada forno
- Elementi riscaldanti superiore e inferiore
- Elemento riscaldante superiore
- Elemento riscaldante inferiore
- Elemento grill
- Elemento grill-ventilatore
- Elementi riscaldanti superiore e inferiore - ventilatore
- Elemento riscaldante-convezione
- Scongelo




Cotture tradizionali


Ruotare la manopola del selettore su e la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato. Desiderando avere un riscaldamento più differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze portare il selettore sulla posizione (caldo sopra) oppure (caldo sotto). Desiderando

do avere un riscaldamento più uniforme in ogni parte del forno ruotare la manopola del settore su .


Cottura al grill + girarrosto

Ruotare la manopola del selettore su ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura max. Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.


Cottura allo spiedo (fig. 3)

Infilare i supporti "A" dello spiedo negli appositi fori "B" presenti sui lati della leccarda, (il supporto comprensivo dell'asta "C" va infilato sul lato sinistro della leccarda); avvitare l'impugnatura "D" sull'asta dello spiedo; infilare sullo spiedo, nel senso della sua lunghezza, le carni da cuocere bloccandole con le apposite forchette regolabili; infilare l'asta dello spiedo nel foro "E" presente sul supporto sinistro; togliere l'impugnatura dall'asta dello spiedo e posizionare la leccarda nella prima guida dal basso. Prima di chiudere la porta del forno accertarsi che l'asta "C" sia inserita in modo corretto nel foro "F" dell'alberino del girarrosto. Perché ciò avvenga facilmente è consigliabile muovere l'asta dello spiedo durante l'operazione di innesto. Mettere in funzione il girarrosto ruotando la manopola del selettore su . Oltre alle forchette regolabili lo spiedo ha in dotazione 3 dischi "G" che opportunamente fissati sull'asta "H", consentono di alloggiare fino ad un massimo di 8 spiedini "I" (fig. 4). L'estrazione dello spiedino dal disco si ottiene con la semplice rotazione di 90° dell'occhiello "L", che in pratica costituisce la presa dello spiedino stesso (fig. 4).



Cottura al grill ventilato

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Cottura a convezione

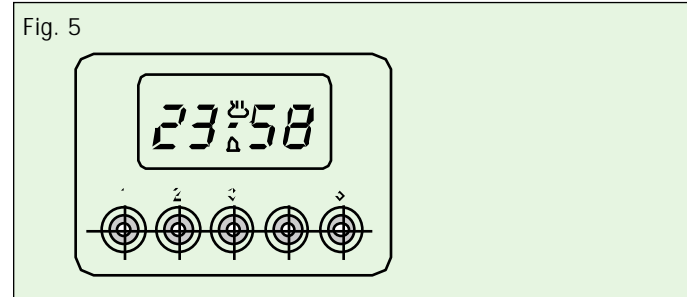
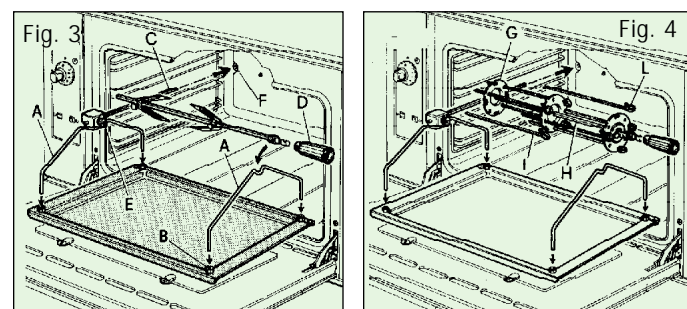
Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione . In questo modo viene inserito il motorizzatore che, agitando l'aria nell'interno del forno favorisce lo scongelamento dei cibi congelati. Con la manopola selettore (fig. 1) in posizione  ruotare la manopola termostato forno (fig. 2) in posizione 0.

Visore


Consente di individuare la posizione scelta con la manopola; rimane illuminato in tutte le posizioni di funzionamento.



Lampada spia termostato forno

Si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita e si riaccende ogni qualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura stessa.

Lampada illuminazione forno

Durante il funzionamento del forno la lampada è sempre accesa, volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola del selettore (fig. 1) su .

OROLOGIO «LED» (Fig. 5)

Caratteristiche

Orologio 24 ore con programma automatico e contaminuti

Funzioni

Durata di cottura, fine cottura, orologio, contaminuti, tempi di impostazione fino a 23h59. Selezione manuale.

Displays

4 cifre, 7 segmenti del display per l'indicazione dell'ora e dei tempi di cottura. Display "dialogo" per identificare le condizioni del timer:

Programmazione automatica = A
Durata e uso manuale = simbolo pentola
Contaminuti = simbolo della campanella

Impostazione

Dopo aver premuto un pulsante di funzionamento, il tempo desiderato può essere impostato con i pulsanti +/- . La velocità di conteggio aumenta a seconda della pressione esercitata sul pulsante. Se un pulsante di funzionamento viene premuto e rilasciato, la funzione selezionata appare sul display per 5 secondi. Entro questo tempo l'impostazione può cominciare. Cinque secondi dopo aver rilasciato il pulsante di funzionamento o dopo che l'impostazione è completata, il display torna ad indicare l'orario. Quando un programma viene impostato, inizia immediatamente. La selezione di una funzione è accompagnata da un segnale acustico.

Impostazione orario

L'ora si seleziona premendo contemporaneamente il pulsante di durata cottura e fine cottura e impostando l'orario coi pulsanti +/- . Con questa operazione viene cancellato qualsiasi programma impostato ed i contatti sono disinseriti.

Funzionamento manuale

Premendo contemporaneamente il pulsante 2 e 3 (il simbolo di automatico verrà cancellato) si illumina il simbolo della pentola. Qualsiasi programma impostato verrà cancellato.

Funzionamento semi-automatico con durata cottura

Premere il pulsante di durata cottura e impostare la durata desiderata con i pulsanti +/- . In questo modo appariranno il simbolo della pentola e la A. Il relais si inserirà immediatamente. Quando la fine del tempo di cottura coincide con l'ora, il simbolo della pentola ed il relais si disinseriscono. Il segnale acustico entra in funzione ed il simbolo A lampeggia.

Funzionamento semi-manuale con fine cottura

Premere il pulsante di fine cottura e impostare il tempo desiderato con i pulsanti +/- . I simboli della pentola e A si illuminano. Il relais si attiva. Quando l'ora coincide con la fine della cottura, il relais ed il simbolo della pentola si disinseriscono. Il segnale acustico entra in funzione e la A lampeggia.

Funzionamento completamente automatico

Premere il pulsante della durata cottura ed impostare la durata desiderata con i pulsanti +/- . Il simbolo A appare. Il relais si inserisce ed appare il simbolo della pentola. Selezionando la funzione fine cottura, appare il tempo di fine cottura più prossimo. Impostare il tempo di fine cottura desiderato

INDEX

Caractéristiques techniques	page 22
Instructions pour l'utilisateur	page 22
Installation	page 22
Utilisation	page 22
Four électrique multifonction	page 22
Programmeur fin cuisson	page 23
Conseils pour l'utilisation du four	page 24
Table de cuisson	page 24
Entretien	page 25
Instructions pour l'installateur	page 25
Raccordement électrique	page 25
Encastrement dans des meubles de rangement	page 25
Service après vente - pièces de rechanges originelles	page 26

Características técnicas			
Dimensiones:	Hauteur	cm	47,4
	Largeur	cm	89,4
	Profondeur	cm	54,5
Dimensiones du four:	Hauteur	cm	32,5
	Largeur	cm	56
	Profondeur	cm	39,1
	Volume	dm ³	71
Puissance:	Résistance convection	W	2500
	Résistance grilloir	W	2800
	Résistance fonc. normale (dessus-dessous)	W	2700
	Motoventilateur convection	W	45
	Motoventilateur de refroidissement	W	20
	Lampe illumination du four	W	15
	Puissance max. totale	W	2900
Tension d'alimentation (50Hz)	V	230	

Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes:

- 73/23 CEE "basse tension"
- 89/336 CEE "perturbations électromagnétiques"
- 89/109 CEE "matériaux en contact avec les aliments"

INSTRUCTION POUR L'UTILISATEUR

INSTALLATION

Il est important que toutes les opérations concernant l'installation et le réglage soient effectuées par le personnel qualifié, selon les normes en vigueur. Les instructions spécifiques sont décrites dans les chapitres réservés à l'installateur. Avant d'utiliser l'appareil enlever soigneusement la pellicule spéciale protectrice qui protège les particuliers en acier inox ou en aluminium anodisé. L'insulation thermique du four et les résidus gras de la fabrication, pendant les premières minutes de fonctionnement produisent de la fumée et des odeurs désagréables. Nous conseillons pendant le premier fonctionnement, de chauffer le four vide pendant environ 45 minutes à la température.

Utilisation



PANNEAUX COMMANDES










1. Manette thermostat du four
2. Viseurs
3. Lampe voyant du thermostat du four
4. Manette sélecteur du four
5. Lampe voyant de fonctionnement du four
6. Manette programmeur fin cuisson

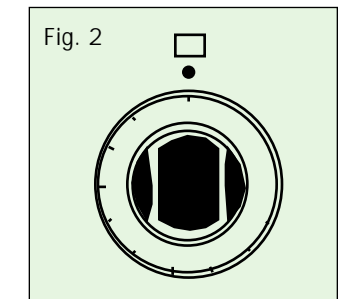
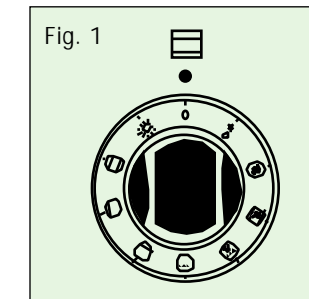
Four électrique

Manettes de commande sélecteur (fig. 1) et thermostat (fig. 2)

Elles permettent de choisir le type de chauffage désiré selon les différentes exigences de cuisson, en introduisant, de façon appropriée, les éléments chauffants et en réglant la température au degré désiré.


Symbols:

-  allumage de la lampe du four
-  éléments chauffants supérieur et inférieur
-  élément chauffant supérieur
-  élément chauffant inférieur
-  élément grilloir
-  élément grilloir-ventilateur
-  éléments chauffants sup. et inf.-ventilateur
-  éléments chauffant-convection
-  décongélation



Utilisation

CUISSONS TRADITIONNELLES

Tourner la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat en correspondance de la valeur de température désirée. Si on désire avoir un chauffage plus différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments, porter le sélecteur sur la

Consigli per la cottura tradizionale e a convezione

Per la cottura dei dolci:

i dolci hanno bisogno di una temperatura moderata (di norma tra 150 e 200 °C) e richiedono il preriscaldamento del forno (10 minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Per la cottura della carne e del pesce:

la carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno 1 kg. per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue e che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250°C). Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (150-175°C).

Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio; se non cede significa che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve. Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.

I piatti, prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

Cottura al grill ventilato

Avviene in conseguenza al funzionamento combinato del grill e della ventola.

Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo, sebbene la superficie sia esposta all'azione diretta del grill.

Adatta per:

carni di grosso spessore; volatili.

Cottura al grill

Il calore proviene dall'alto.

Adatta per:

carni di piccolo spessore; toast.

Consigli per la cottura al grill

Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.

La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco nell'interno.

Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.

Nella cottura al grill la leccarda va sempre posizionata nella 1ª guida dal basso.

Tempi di cottura

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.

Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.

A titolo indicativo riportiamo due tabelle di cottura (I e II).

La tabella I fornisce i tempi di cottura, le temperature e le posizioni dei cibi all'interno del forno per le cotture a convezione; la tabella II invece, fornisce le stesse informazioni per le cotture al grill.

con i pulsanti +/- . Il simbolo della pentola appare nuovamente quando l'ora coincide col tempo di inizio calcolato.

Al termine del programma automatico, il simbolo A lampeggia. Il segnale acustico entra in funzione, ed il simbolo della pentola ed il relais si disinseriscono.

Contaminuti

Premere il pulsante del contaminuti ed impostare il tempo desiderato con i pulsanti +/- . Durante il funzionamento del contaminuti si illumina il simbolo della campanella. Al termine del tempo impostato entrerà in funzione il segnale acustico.

Segnale acustico

Il segnale acustico (0.5Hz) suona alla fine del ciclo del contaminuti o di una programmazione di cottura per un periodo di 7 minuti. Per fermare il segnale, spingere qualsiasi pulsante.

Inizio programma e controllo

Il programma impostato ha inizio dopo l'impostazione del tempo desiderato. Il tempo rimanente può essere controllato in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente.

Errore di programmazione

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata è tra l'inizio di cottura calcolato e la fine cottura. L'errore viene segnalato dal segnale acustico e dal simbolo A lampeggiante. L'errore può essere corretto reimpostando il tempo di cottura e la fine cottura.

Annullamento del programma

Si può cancellare una programmazione selezionando la funzione manuale. Al termine di un programma impostato, questo si cancella automaticamente.

La cottura con il forno multifunzione

Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione e al grill; pertanto, esso consente di ottimizzare le cotture.

Tutti i tipi di cottura vanno effettuati con la porta del forno completamente chiusa.

Cottura tradizionale

Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori. La cottura tradizionale è consigliata per tutti i cibi che richiedono temperature di cottura elevate, o lunghi tempi di brasatura. Tale sistema è inoltre consigliato qualora vengano impiegati per la cottura recipienti in terracotta, porcellana e simili.

Cottura a convezione

Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso.

Il calore raggiunge uniformemente e rapidamente in tal modo ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani.

Con questo tipo di cottura l'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco, impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori. La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi e sino a tre teglie di biscotti e pizzette da consumare subito o da scongelare. Il forno, comunque, può essere utilizzato per la cottura su un solo ripiano. In tal caso utilizzare le guide più in basso onde osservare meglio la cottura.

La cottura a convezione, inoltre, è particolarmente conveniente per scongelare rapidamente, per sterilizzare le conserve, la frutta sciropata preparata in casa e infine per essiccare funghi o frutta.

All'apertura della porta del forno un apposito sistema di sicurezza disinserisce la ventola e la resistenza, consentendo di ispezionare o manipolare il cibo in cottura, senza il pericolo di sbuffi d'aria calda sul viso, ed eliminando allo stesso tempo inutili perdite di calore.

Chère Madame,

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement. Nous sommes persuadés que vous en retirez quotidiennement de grandes satisfactions. La première partie de ce livret présente toutes les précisions nécessaires à votre installateur pour une parfaite mise en place de l'appareil, alors que la deuxième partie vous est spécialement destinée.

Puisque les instructions pour l'utilisation sont différentes suivant les différents modèles il faut avant tout, repérer correctement votre four avec ses accessoires optionnels (multifunction, convection forcée, convection naturelle, tournebroche, panneaux autonettoyantes, type de programmeur, grilloir, minuterie etc.) et après lire attentivement la pages de la partie «EMPLOI» correspondantes pour vous familiariser plus avec les multiples avantages de votre appareil.

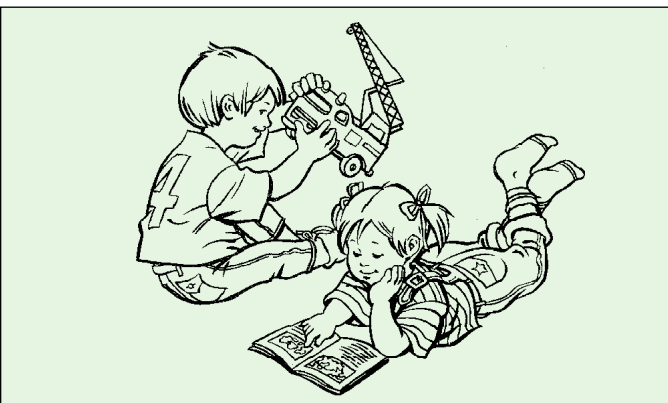
**Vous aurez ainsi tout les atouts en main.....
.....bon appétit.**

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier sur la commande le code de l'appareil, le numéro de série, et la couleur. Ces numéros figurent sur la plaquette signalétique et sur le certificat de garantie en votre possession. Conservez le certificat de garantie, et en cas de nécessité, présentez-le au personnel du service après vente autorisé. Nous vous rappelons que le certificat de garantie est valable si accompagné de la facture d'achat de l'appareil.

toujours nettoyé (voir instructions). Ce produit a été réalisé pour la cuisson des aliments, et il ne doit pas être utilisé pour des autres buts. Ne pas revêter les parois du four avec des feuilles en aluminium, surtout la partie inférieure interne du four. Les éventuels panneaux autonettoyants doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon (voir instructions pour le nettoyage). Avant l'entretien ou le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. S'assurer que les grilles du four soient introduites dans le four de façon correcte. En cas de réparations, ne pas essayer de réparer l'appareil. Les réparations effectuées par des personnes pas compétentes peuvent provoquer des dommages. Contacter le Centre Après Vente plus proche et utiliser seulement des pièces de rechange originelles.

Pendant les cuissons avec le four et avec le grilloir l'appareil est soumis à un sensible chauffage en correspondance du vitre de la porte du four et des parois adjacentes. Faire attention, donc, que les petits enfants ne s'approchent pas à l'appareil avec l'intention de jouer. Lorsqu'on raccorde des appareils électrodomestiques à une prise proche du four, s'assurer que le câble ne touche pas de zones de cuisson en fonction ou qu'il ne passe pas dans la porte du four.



Chère Madame, Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement. La première partie de ce livret présente toutes les précautions nécessaires à votre installateur pour une parfaite mise en place de l'appareil, alors que la deuxième parties vous est spécialement destinée. Auparavant nous vous demandons de lire attentivement ce petit livret (il contient toutes les indications et les conseils pratiques qui vous permettront de mieux connaître votre appareil et d'en tirer ainsi de grandes satisfactions).

PRECAUTIONS

Il est très important que la notice d'instructions soit conservée avec l'appareil, pour toutes futures consultations. Si l'appareil est vendu ou transféré à une autre personne, s'assurer que la notice soit fournie avec l'appareil, de façon que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de l'appareil et des précautions relatives. Ces précautions ont été rédigées pour votre surêté et pour celles des autres personnes. Nous vous prions donc de bien vouloir lire attentivement ce livret avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Cet appareil a été conçu afin d'être utilisé par des personnes adultes. Faire attention donc à que les petits enfants ne s'approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil. Chaque éventuelle modification aux câblages électriques domestiques nécessaire afin de pouvoir installer l'appareil, devra être effectuée seulement par le personnel compétent. Pour des éventuelles interventions, s'adresser au Centre de Service Après Vente Technique autorisé, et exiger les parties de rechange originelles. Il est dangereux de modifier ou essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil. Introduire toujours la lèche-frite dans le four lorsqu'on utilise le grilloir ou lorsqu'on met à cuire la viande sur la grille. Verser un peu d'eau sur la lèche-frite afin d'éviter que les gras brûlent formant de mauvaises odeurs. Utiliser toujours des gants de cuisine pour enlever les aliments du four. Les four restent chauds longtemps après l'extinction. Surveiller les petits enfants pendant tout le temps de la cuisson, faisant attention qu'ils ne touchent pas les surfaces de l'appareil, et qu'ils ne s'approchent pas à l'appareil en fonction ou pas complètement refroidit. Faire attention lorsqu'on utilise des produits de nettoyage en spray. Ne jamais diriger la giclée sur le filtre (pour les appareils qui en sont équipés), les résistances et le bulbe du thermostat.

S'assurer que les manettes soit en position «0» (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas en fonction.

Pour des raisons d'hygiène et de surêté cet appareil doit être