

Avvertenze

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

- 1 Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 2 Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- 3 **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**
- 4 Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- 7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- 8 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- 9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- 10 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 11 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- 12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerlo l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.
- 13 Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- 14 Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- 15 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- 16 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi
 - non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
 - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
 - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza
- 17 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- 18 Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- 19 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- 20 Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
- 21 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.
- 22 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.
- 23 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 24 **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- 25 **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- 26 Il coperchio vetro (presente solo su alcuni modelli) può frantumarsi nel caso si surriscaldi, quindi è necessario che tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche risultino spente prima di chiudere il coperchio.
- 27 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Istruzioni per l'installazione

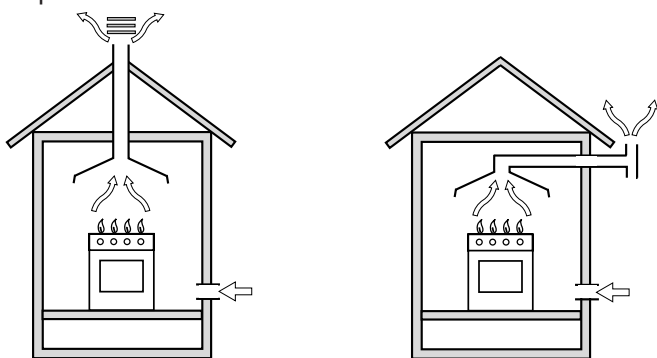
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.

Posizionamento

Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

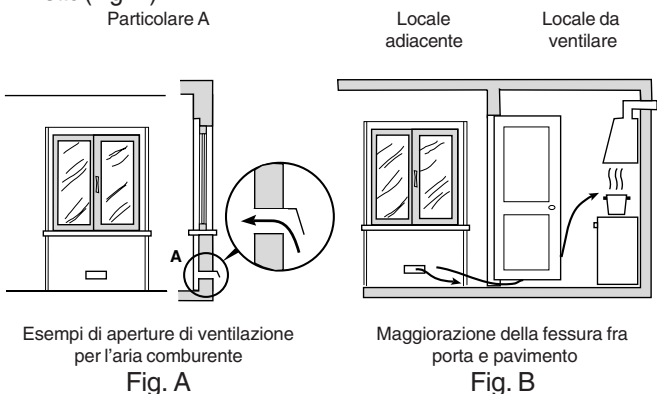
a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente all'esterno

b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200 cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).



Particolare A

Locale
adiacente

Locale da
ventilare

Esempi di aperture di ventilazione
per l'aria comburente

Fig. A

Maggiorezza della fessura fra
porta e pavimento

Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se

essa esiste.

d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C .

Prima di installare la cucina è necessario fissare i piedini di supporto alti $95 \div 155 \text{ mm}$ in dotazione nei fori predisposti nella parte inferiore della cucina (fig.F). Tali piedini sono regolabili a vite, quindi permettono di eseguire il livellamento della cucina quando è necessario.

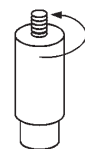


fig.F

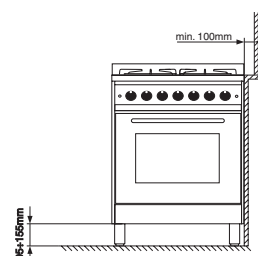


fig.E

Installazione della cucina

È possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

Per un buon funzionamento dell'apparecchiatura installata nei mobili, devono essere rispettate le distanze minime indicate in fig.E. Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65°C

- L'apparecchio può essere posto in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale, ma non in bagno.
- Eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni contenute nel libretto di istruzioni cappe.
- Allorché la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm (millimetri). La distanza minima a cui possono essere posizionati mobili da cucina ininfiammabili direttamente sopra il piano di lavoro è di 700 mm (Fig. C e D).
- La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile.

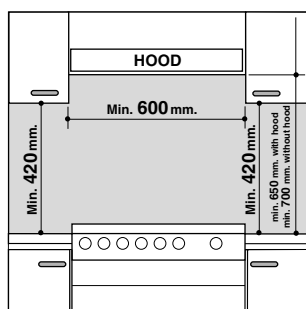


Fig. C

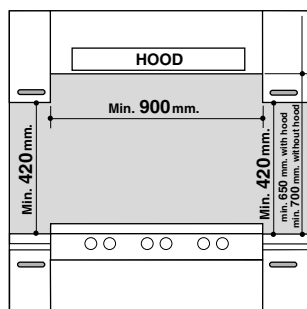


Fig. D

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 13mm per alimentazione con gas metano.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2

gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

Controllo tenuta

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciatori.

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

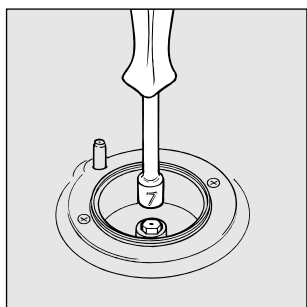
Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata nella parte posteriore dell'apparecchio e sull'imballo), occorre effettuare le seguenti operazioni:

a) Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione "accessori della cucina".

Attenzione: Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13. Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").



- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.
 - c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:**
 - portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
 - togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
- N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla

posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

- d) Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:**
I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, inserita nel kit ugelli in dotazione.

Nota

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h
						G30	G31		
C. Rapido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semirapido	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
A. Ausiliario	55	1.0	0.4	30	50	73	71	79	95
D. Tripla Corona (GAS LIQUIDO)	130	3.25	1.5	63	91	236	232		
D. Tripla Corona (GAS NATURALE)	130	3.40	1.5					133	324
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)				28-30	37			20
	Minima (mbar)				20	25			17
	Massima (mbar)				35	45			25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
 Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m3

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5
 profondità cm. 40
 altezza cm. 32

Volume utile del forno:

litri 56

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46
 profondità cm. 42
 altezza cm. 8,5

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
 Norma EN 50304

Consumo energia convezione Naturale

funzione di riscaldamento: Tradizionale

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Pasticceria

Tensioni e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

Brucciatori:

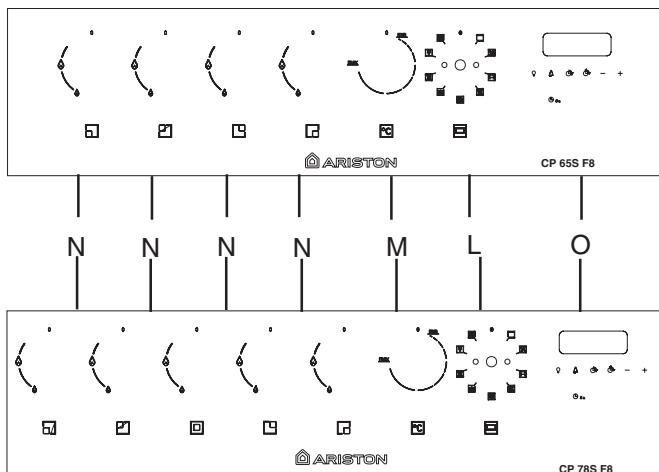
adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche



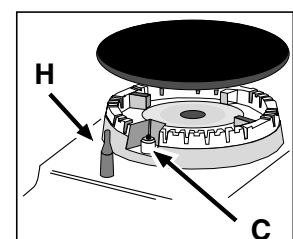
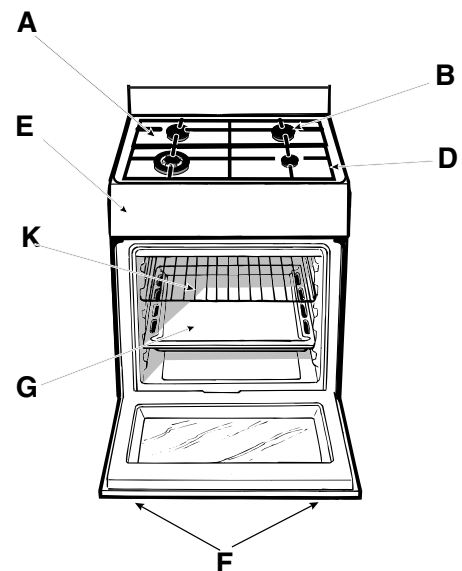
Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

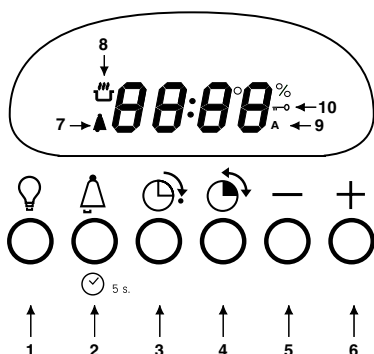
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

La cucina con forno Pirò



- A Piano di contenimento eventuali trabocchi
- B Bruciatore a gas
- C Dispositivo di accensione istantanea elettronica
- D Griglia del piano di lavoro
- E Cruscotto
- F Piedini o gambe regolabili
- G Leccarda o piatto di cottura
- H Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano
- K Griglia ripiano del forno
- L Manopola di selezione funzioni di cottura
- M Manopola per la temperatura di cottura
- N Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
- O Programmatore elettronico - Consente di programmare qualsiasi funzione di cottura impostando la durata e l'ora di fine cottura. Ha anche una funzione di contaminuti.





- 1 Luce forno
- 2 Regolazione contaminuti/orologio
- 3 Fine cottura
- 4 Durata cottura
- 5 Decremento minuti
- 6 Incremento minuti
- 7 Indicatore contaminuti attivo
- 8 Indicatore preriscaldamento (flame lampeggiante) o cottura (flame fissa) in corso
- 9 Indicatore programmazione durata/fine cottura avvenuta
- 10 Indicatore porta bloccata

Istruzioni per l'uso

La selezione delle varie funzioni presenti nella cucina avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto della stessa.

PIANO

Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura (N)

In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno ●, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** 🔥. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo ● quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** 🔥 e di **minimo** 🔥.

Esse si ottengono facendo ruotare la manopola in senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente di nuovo al simbolo ●).

Accensione elettronica dei bruciatori del piano

Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente premere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** 🔥 tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

Avvertenza: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano

Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio H).

Importante: dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore, è **necessario mantenere premuta la manopola per circa 3 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas finché non si scalda la termocoppia di sicurezza.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Bruciatore	Ø Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

N.B. Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

FORNO:

Il **7 Cuochi** riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale (statici) a quelli dei moderni forni a convezione forzata (ventilati).

È un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulla manopola di selezione "L" presente sul cruscotto.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Disinserimento "Demo Mode"

Nel caso in cui sul display compaia la scritta "DEMO ON", posizionate la manopola "L" in posizione 0 e quindi premete in sequenza i tasti da "1" a "6" per riportare la cucina in modalità di funzionamento.


Impostare l'orologio digitale

L'impostazione dell'ora è possibile solo con la manopola "L" in posizione 0.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo la mancanza di corrente, aggiornare l'ora tenendo pigiato il tasto "2" fintantoché sul display non ricompare l'ora e successivamente regolare tramite i tasti — e/o +.

Funzione contaminuti

Ricordate che il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno ma emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi.

Per impostare il contaminuti premere il tasto "2" e regolare tramite i tasti — e/o +. L'icona  vi ricorderà che il timer è attivo.

Al termine del conteggio si udirà un segnale acustico che terminerà dopo 1 min. o dopo la pressione di un tasto qualsiasi.

N.B.: Con display in "end" il contaminuti non è impostabile.

La luce forno

A forno spento può essere accesa/spenta in qualunque momento premendo il tasto "1" o aprendo la porta. Durante una cottura rimane sempre accesa.

Ventilazione di raffreddamento

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento che genera un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno.

Nota: A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non sarà sufficientemente freddo.


Nota: In "Fast cooking" e in "Pasticceria" la ventola si attiva automaticamente solo a forno caldo.


Attenzione: l'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. L'utente ne viene informato tramite messaggi del tipo "Er xy" (xy=codice numerico compreso tra 01 e 99). In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica in quanto il forno non è funzionante.

Utilizzo del forno

Nota: Con porta forno bloccata (ad esempio subito dopo il termine di una FAST CLEAN) non è possibile far partire una cottura a causa dell'elevata temperatura all'interno del forno. Il display vi segnalerà questo stato mediante la scritta "HOT". Solo dopo lo spegnimento del simbolo "chiave" sarà possibile iniziare una nuova cottura.

Ruotando la manopola "L" è possibile selezionare il programma di cottura desiderato.

Il forno entrerà immediatamente nella fase di preriscaldamento durante la quale lampeggia sul display l'icona  e compare la temperatura di cottura associata al programma selezionato: se tale valore non dovesse essere quello da voi desiderato, lo potete modificare semplicemente ruotando la manopola "M".

Completato il riscaldamento, udirete tre segnali acustici consecutivi e vedrete l'icona  accesa in modo permanente. A questo punto potete introdurre nel forno ben caldo il cibo da cuocere.

Nota: per le funzioni **FAST COOKING** e **GRILL** non è prevista la fase di preriscaldamento.

Ricordate che durante la cottura sarà sempre possibile :

- modificare il programma agendo sulla manopola "L";
- modificare la temperatura agendo sulla manopola "M";
- programmare la durata e l'ora di fine (vedi paragrafo "Programmazione la cottura").
- interromperla in qualunque momento riportando la manopola "L" in posizione 0.
- impostare il contaminuti.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sugh e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perché potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Forno Tradizionale

Posizione manopola termostato "M": Tra 40°C e 250°C. In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno tradizionale resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno tradizionale utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Multicottura

Posizione manopola termostato "M": Tra 40°C e 250°C. Si attivano alternativamente gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purché le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani".

Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di

cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrosti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il Multicottura è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni, eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali zucchine, melanzane, peperoni, pomodori ecc..

Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate. La funzione "Multicottura" può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

Grill

Posizione manopola termostato "M": **50%, 75%, 100%**. Si accende l'elemento riscaldante superiore e si mette in funzione il girarrosto (ove presente).

La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

Effettuare le cotture con la porta forno chiusa

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

Nota: ruotando la manopola "M", il display mostrerà 3 diverse percentuali di energia che indicano, rispettivamente, il livello minimo (50%), medio (75%) e massimo (100%).

Gratin

Posizione manopola termostato "M": Tra **40°C e 250°C**. Si accende l'elemento riscaldante superiore e si mette in funzione la ventola ed il girarrosto (ove presente).

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costole di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...

Effettuare le cotture al "gratin" con porta del forno chiusa, impostando una temperatura max di 200°C

Il "gratin" è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

Forno Pizza

Posizione manopola termostato "M": Tra **40°C e 250°C**. Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno grazie alla notevole potenza erogata (2800 W), con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso.

La funzione forno pizza è particolarmente indicata per cibi che richiedono una elevata quantità di calore, ad esempio: la pizza e gli arrosti di grandi dimensioni. Utilizzate una sola

leccarda o griglia alla volta, nel caso queste siano più di una è necessario scambiarle tra loro a metà cottura.

Forno Pasticceria

Posizione manopola termostato "M": Tra **40°C e 250°C**. Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno.

Questa funzione è indicata per la cottura dei cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di levitazione ed alcune preparazioni "mignon" su 3 ripiani contemporaneamente. Alcuni esempi: bignè, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

Forno "Fast cooking"

Posizione manopola termostato "M": Tra **40°C e 250°C**. Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola garantendo un calore costante ed uniforme all'interno del forno.

Questa funzione è particolarmente indicata per cotture veloci (non necessita di preriscaldamento) di cibi preconfezionati (esempio: surgelati o precotti) e per alcune "preparazioni casalinghe".

Nella cottura "Fast cooking" i risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano (il 2° partendo dal basso), vedi tabella "Consigli pratici per la cottura".

Forno "Scongelo"

Posizione manopola termostato "M": **qualunque**

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

Pulizia automatica mediante fast clean

È la funzione di pulizia integrale del forno. Per le informazioni riguardanti il fast clean, vedere il paragrafo "La pulizia automatica mediante fast clean".

Ripristino dopo black-out elettrico

Nel caso in cui la temperatura all'interno del forno non sia scesa sotto un valore troppo basso, l'apparecchio è dotato di un sistema che consente di riprendere una cottura/pirolisi dal punto in cui si era interrotta al momento del black-out elettrico. Ricordate che tale funzione verrà disattivata qualora, durante la mancanza di rete, vengano ruotate le manopole "L" e "M". Al termine della cottura/pirolisi ricordatevi di aggiornare l'ora qualora lo vogliate.

NOTA

Tenete presente che, per motivi di sicurezza, le programmazioni relative a cotture/pirolisi in attesa di avvio non vengono ripristinate al ritorno della corrente elettrica.

Programmare la cottura

La programmazione della durata e/o dell'ora di fine cottura va eseguita dopo aver selezionato la funzione da voi desiderata.

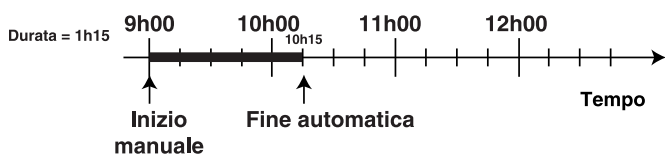
Programmare la durata della cottura

Premere il tasto "4" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "4" l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzata, alternativamente, la temperatura selezionata che si può variare con la manopola "M" ed il tempo rimanente per la fine della cottura. Trascorso tale tempo sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la cottura è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola "L" in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di cottura di 1 ora e 15 minuti. La cottura si arresterà automaticamente alle ore 10:15.



Programmare l'ora di fine cottura

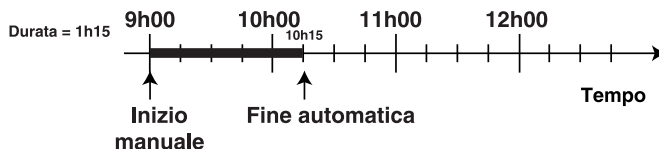
Premere il tasto "3" e quindi regolare premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "3" l'impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternativamente, la temperatura selezionata ed il tempo rimanente per la fine della cottura.

Allo scadere dell'ora di fine cottura precedentemente selezionata, sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la cottura è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola "L" in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene impostata l'ora di fine cottura alle 10:15. La cottura avrà la durata di 1 ora e 15 minuti.



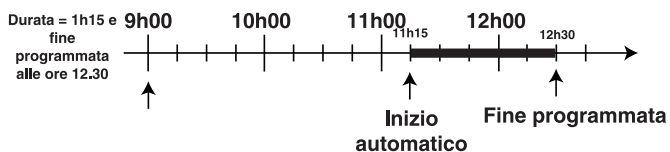
Programmare una cottura ritardata

Premere il tasto "4" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "4" l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzata, alternativamente, la temperatura ed il tempo precedentemente selezionato.

Premere il tasto "3" e quindi regolare l'ora di fine premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "3" l'impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternativamente, l'ora di fine e la temperatura impostata.

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di cottura di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. La cottura inizierà automaticamente alle ore 11:15.



L'icona **A** vi ricorderà che avete programmato la durata e/o l'ora di fine cottura.

Per annullare una programmazione

Per cancellare qualsiasi programmazione effettuata, ruotare la manopola "L" fino alla posizione "0".

La pulizia automatica mediante fast clean

Attivando la funzione **fast clean**, la temperatura interna del vano forno raggiunge i 500 °C necessari per la carbonizzazione dei residui. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che **si illuminano** durante la loro carbonizzazione per pirolisi entrando in contatto con le resistenze: si tratta di una combustione istantanea, **fenomeno assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo**.

Alcuni utili accorgimenti prima della pulizia automatica

1- Cercare di **eliminare** i residui di sostanze alimentari più **consistenti** con una spugna umida. Evitare rigorosamente di utilizzare detersivi o qualsiasi altro prodotto consigliato per la pulizia dei forni.

2- **Estrarre tutti gli accessori**, i quali, infatti, non sono concepiti per resistere a temperature così elevate. Inoltre, alcuni accessori potrebbero alterare l'esito della pulizia automatica ostacolando la circolazione del calore su tutte le

pareti. Gli accessori possono essere lavati facilmente come normali stoviglie (anche in lavastoviglie).

3- Non lasciare strofinacci da cucina sulla maniglia.

Attenzione: durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde. Tenere i bambini a distanza.

Come attivare la fast clean

- Chiudere la porta.
- Posizionare la manopola di selezione su
- Per programmare la durata e/o l'ora di fine fast clean, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo "Programmare la Fast clean". Si tenga presente che è possibile scegliere tra una durata compresa tra 60 e 120 minuti a seconda di quanto il vostro forno sia sporco.

Dispositivi di sicurezza

Data l'alta temperatura, il forno è dotato di alcuni dispositivi di sicurezza:

La pulizia automatica mediante fast clean

- la porta si **blocca automaticamente** non appena la temperatura raggiunge valori elevati, per evitare ogni rischio di ustioni;
- **gli elementi riscaldanti non sono più alimentati elettricamente**, a titolo preventivo nel caso in cui sopraggiungesse un evento anomalo.
- A bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e di ora di fine.
- Nel caso in cui la temperatura nella zona dei componenti elettrici dell'apparecchio abbia raggiunto un valore di sicurezza, non è possibile far partire la "Fast clean". Il display visualizzerà la scritta "HOT". Attendete lo spegnimento della ventola di raffreddamento prima di far ripartire la "Fast clean".

Cosa accade al termine della pulizia automatica?

Al termine della pulizia automatica, sul display compare "end" e viene emesso un segnale acustico che può esse-

re disattivato premendo un tasto qualsiasi. Ruotando la manopola "L" in posizione "0" scomparirà la scritta "end". Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile.

A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno; rimuoverle con una spugna umida una volta che il forno si è completamente raffreddato.

Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare, in quanto non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Avvertenza: per massimizzare l'efficienza e la vita dell'apparecchio, si consiglia di eseguire la pulizia automatica con il piano cottura spento.

Programmare la Fast clean

La programmazione della durata e/o dell'ora di fine fast clean va eseguita dopo aver selezionato la funzione fast clean e comunque entro i primi 10 minuti di funzionamento.

Programmare la durata della fast clean

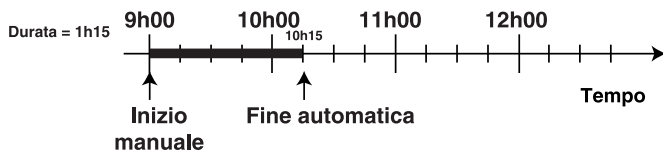
Premere il tasto "4" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "4" l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzato il tempo rimanente per la fine della fast clean.

Trascorso tale tempo sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che il ciclo di pulizia è terminato.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola "L" in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di fast clean di 1 ora e 15 minuti. La fast clean si arresterà automaticamente alle ore 10:15.



Programmare l'ora di fine fast clean

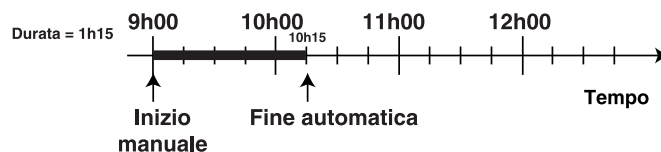
Premere il tasto "3" e quindi regolare premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "3" l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzato il tempo rimanente per la fine della fast clean.

Allo scadere dell'ora di fine fast clean precedentemente selezionata, sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la fast clean è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola "L" in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene impostata l'ora di fine fast clean alle 10:15. La fast clean avrà la durata di 1 ora e 15 minuti.



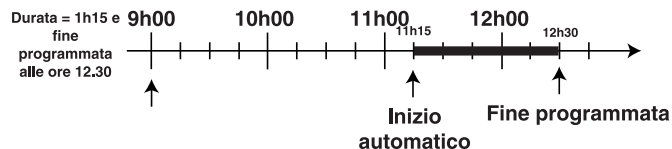
Programmare una fast clean ritardata

Premere il tasto "4" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "4" l'impostazione verrà memorizzata e visualizzata sul display.

Premere il tasto "3" e quindi regolare l'ora di fine premendo i tasti — e +. Premendo il tasto "3" l'impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternativamente, l'ora di fine e la durata impostata.

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di fast clean di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. La fast clean inizierà automaticamente alle ore 11:15.



L'icona **A** vi ricorderà che avete programmato la durata e/o l'ora di fine fast clean.

Per annullare una programmazione

Per cancellare qualsiasi programmazione effettuata, ruotare la manopola "L" fino alla posizione "0".



NON TI ALLARMARE SE


- 1 all'inizio del ciclo fast clean la ventola di raffreddamento funziona a bassa velocità;
- 2 durante l'utilizzo del Fast Clean salta il limitatore dell'impianto elettrico: si è verificato un sovraccarico della rete (concomitanza con l'uso di altri apparecchi elettrici);
- 3 trovi la porta del forno bloccata durante il programma Fast Clean: è una sicurezza del prodotto; la porta si aprirà solo dopo il completo raffreddamento del forno;
- 4 dopo il ciclo Fast Clean rimangano delle piccole macchie sulla superficie interna del forno: è bene eliminare i residui di cibo più consistenti prima dell'autopulizia
- 5 e di impostare una durata del programma compatibile con la quantità di sporco presente nel forno;
- 6 a fine cottura esce ancora aria ventilata dal forno per un certo tempo: è la normale fase di raffreddamento della cavità del forno;
- 7 nel funzionamento "grill" la resistenza superiore non rimane sempre accesa (colore rosso): il funzionamento è controllato da un termostato;
- 8 fuoriesce una vampata di vapore, aprendo la porta durante la cottura;
- 9 si formano delle gocce di acqua o del vapore all'interno del forno, lasciando i cibi nel forno, dopo la cottura;


Consigli pratici per la cottura

Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Cottura contemporanea su più ripiani

Se dovete cuocere su più ripiani potete utilizzare o la funzione "pasticceria"  o la funzione  "Multicottura", le uniche che consentono tale possibilità.

Per la cottura di cibi delicati su più ripiani, utilizzare la funzione "pasticceria"  che consente di cuocere contemporaneamente 3 ripiani (1°, 3° e 5°). Alcuni esempi sono riportati nella tabella "Consigli pratici per la cottura".

Per le altre cotture su più ripiani utilizzate la funzione  "Multicottura" tenendo conto dei seguenti suggerimenti:

- Il forno è dotato di 5 ripiani. Nella cottura ventilata utilizzate due dei tre ripiani centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati;
- Normalmente utilizzate il 2° ed il 4° ripiano dal basso, inserendo nel 2° ripiano i cibi che richiedono maggior calore. Ad esempio nel caso della cottura di arrostiti di carne contemporaneamente ad altri cibi, inserite l'arrosto al 2° ripiano, lasciando il 4° a cibi più delicati;
- Nella cottura contemporanea di cibi che hanno tempi e temperature di cottura diversi impostate una temperatura intermedia tra le due, infornate il cibo più delicato al 4° ripiano ed estraete dal forno prima l'alimento con tempo di cottura più breve;
- Utilizzate la leccarda al ripiano inferiore e la griglia a quello superiore;

Utilizzo della funzione "Fast cooking"

Funzionale, veloce e pratica per coloro che utilizzano prodotti "preconfezionati" (esempio: surgelati o precotti) e non solo, comunque utili suggerimenti sono riportati nella tabella "Consigli pratici per la cottura".


Utilizzo del grill

Il forno "7 Cuochi" mette a vostra disposizione diverse possibilità di grigliare.

Utilizzate la funzione  "grill", a porta chiusa, posizionando il cibo al centro della griglia posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso.

Per raccogliere sughi e/o grassi, posizionare la leccarda in dotazione al 1° ripiano.

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il livello di energia al massimo anche se si possono impostare livelli inferiori semplicemente regolando la manopola del termostato su quello desiderato.

La funzione  "Gratin", **esclusivamente con porta forno chiusa**, è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore.

Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Nell'utilizzo di tale funzione disponete la griglia sul 2° o 3° ripiano partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel 1° ripiano dal basso.

Importante: effettuare la cottura al "Gratin" con porta del forno chiusa, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato a 200 °C, perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.



Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. In generale:

Cottura della pizza

Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione

 "forno pizza":

- Preriscaldare bene il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.
- Nel caso di cottura contemporanea su più ripiani (fino a 2) è preferibile utilizzare la funzione forno Multicottura  in quanto la funzione forno pizza  cuocerebbe di più il 1° ripiano in basso.

Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.

In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrostiti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

Dolce troppo secco

La prossima volta impostate una temperatura di 10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa

Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente

Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno colloso

Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo

Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina oppure utilizzate carta forno.

Ho cotto su più ripiani (nella funzione "ventilato") e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura

Impostate una temperatura inferiore.
Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Consigli pratici per la cottura

Impostazione selezionata	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione della griglia rispetto al fondo del forno	Tempo di preriscaldamento (min.)	Impostazione termostato	Durata della cottura (min.)
1 Tradizionale 	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrostito di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrostito di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
2 Pasticceria 	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Creps farcite (su 2 ripiani)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1-3-5	15	90	180
	3 Fast cooking 	Surgelati				
Pizza		0.3	2	-	250	12
Misto zucchine e gamberi in pastella		0.4	2	-	200	20
Torta rustica di spinaci		0.5	2	-	220	30-35
Panzerotti		0.3	2	-	200	25
Lasagne		0.5	2	-	200	35
Panetti dorati		0.4	2	-	180	25-30
Bocconcini di pollo		0.4	2	-	220	15-20
Precotti						
Ali di pollo dorate		0.4	2	-	200	20-25
Cibi Freschi						
Biscotti (di frolla)		0.3	2	-	200	15-18
Plum-cake		0.6	2	-	180	45
Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12	
4 Multicottura 	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2-4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	170	20-25
Torte salate	1.5	3	15	200	25-30	
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrostito di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill 	Sogliole e seppie	1	4	-	5	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	-	5	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	-	5	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	-	5	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	-	5	15-20
	Cotolette	1	4	-	5	15-20
	Hamburger	1	4	-	5	7-10
	Sgombri	1	4	-	5	15-20
	Toast	n.° 4	4	-	5	2-3
7 Gratin 	Pollo alla griglia	1.5	3	10	200	55-60
	Seppie	1.5	3	10	200	30-35

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al Grill o Gratin, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina. Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

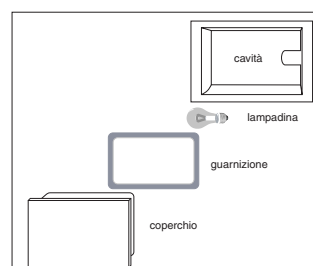
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- Nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.

N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Importante: controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

Sostituzione della lampada del forno

- Prima di effettuare qualsiasi operazione, disinserire elettricamente il forno, staccando la spina o agendo sull'interruttore utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico.
- Servendosi di un oggetto stretto e piatto (cacciavite, manico di cucchiaino, ecc.), togliere il coperchio in vetro.
- Svitare la lampada e sostituirla con una dalle caratteristiche analoghe:
 - tensione 230/240 W
 - potenza 15 W
 - attacco E 14
- Rimontare il coperchio in vetro prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.



Manutenzione dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Safety precautions

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- only call the Service Centres authorised by the manufacturer
- always use original spare parts

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the matriculation plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (installed independently) or class 2 - sub-class 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you will find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If in doubt, do not use the appliance and contact professionally qualified personnel. Never leave the packing components (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical and gas mains of your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If in doubt, consult a professionally qualified technician.
- 10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more, is required for the installation.
- 11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the cooker.
- 13 The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.
- 15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (for example: heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
 - do not use the appliance barefooted
 - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
 - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 17 Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Some parts of the appliance remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
- 21 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 22 When using small electric appliances near the hob, keep the power supply cable away from the hot parts.
- 23 Make sure the knobs are in the "•"/"i" position when the appliance is not in use.
- 24 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 25 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- 26 Some of the models have a glass hob cover. This could crack if overheated so make sure all the burners or electric hot plates are off before closing it.
- 27 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Instructions for installation

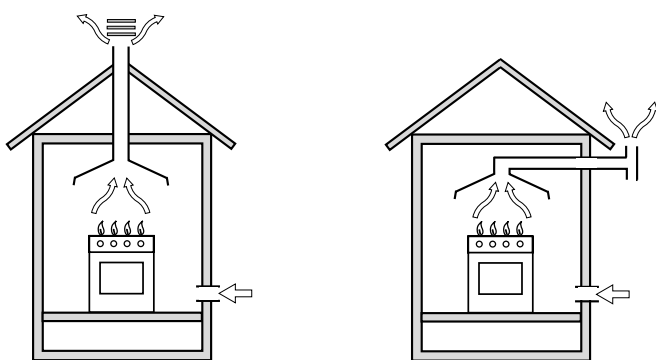
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: remember to unplug the appliance from the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

Positioning

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current Norms in force. The following requirements must be observed.

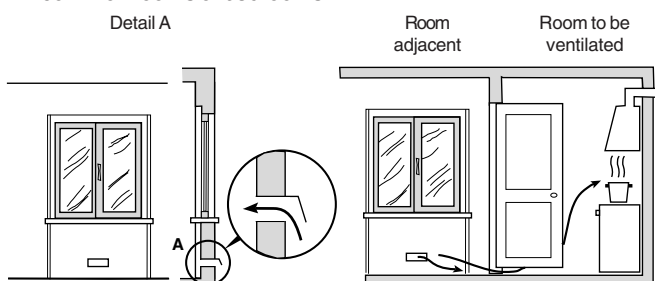
- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



In a chimney stack or branched flue (exclusively for cooking appliances)

Directly to the outside

- b) The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 3 m³/h per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being 200cm² (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms.



Examples of ventilation holes for comburant air

Fig. A

Enlarging the ventilation slot between window and floor

Fig. B

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g. opening windows or increasing mechanical venting (if present).
- d) Liquid petroleum gas descends towards the floor as it is heavier than air. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the event of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder to above 50°C.

Prior to installing the cooker, 95 ÷ 155 mm high supporting feet (provided) should be fitted into the holes to be found in the bottom of the cooker (fig.F). These feet are screw-adjustable and whenever necessary should be used to make sure the cooker stands level.



fig.F

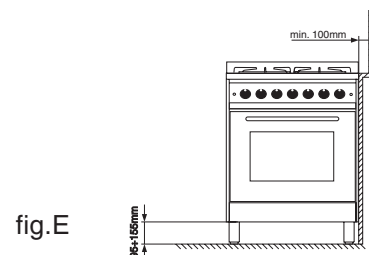


fig.E

Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

For trouble-free operation of appliances installed in housing units, the minimum distances shown in fig.E should be observed. Adjacent surfaces and the wall at the rear should also be able to withstand an overheating temperature of 65°C

- a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
- b) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
- c) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm (Fig. C and D).
- d) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.

Instructions for installation

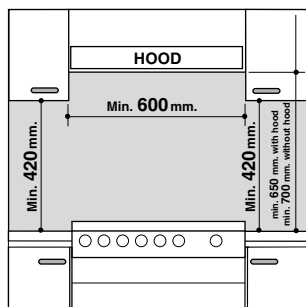


Fig. C

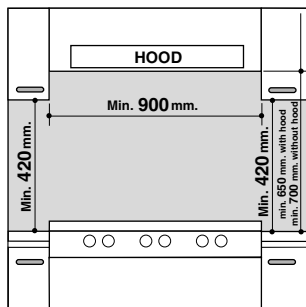


Fig. D

Gas connecting

The appliance should be connected to the gas mains or to a gas cylinder in compliance with current Norms in force. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas." On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current Norms in force.

Important: Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and Nozzle Characteristics" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current standards. The inner diameters of the pipe are as follows:

- 8 mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas;

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current standards. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used.

If the cooker is installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only use pipes and gaskets complying with

current standards. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Checking that the connection is tight

Important: When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable must be in such a position that no part of it can reach a temperature of 50°C above room temperature. Before connecting to the power supply, make sure that:

- the limiter valve and the domestic system can withstand the load from the appliance (see rating plate);
- the mains are properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B.: never use reducers, adapters or shunts since they can cause heating or burning.

Adapting the cooker to different types of gas

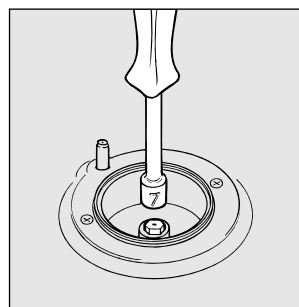
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label attached to the back of the appliance and to the packaging), follow these steps:

a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Warning: The hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit a new sealing gasket.

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").



- Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.

Instructions for installation

- c) Minimum regulation of the hob burners:
- turn the tap to minimum;
 - remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- N.B.:** In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.
- check that the flame does not go out when you turn the tap quickly from high to low.
- d) Regulating the primary air of the burners:
The primary air of the burners does not need to be regulated.

Warning

On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used, which can be found in the nozzle kit provided.

Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to “regulators for channelled gas”.

Burner and Nozzle specifications

Table 1

BURNER	Diameter (mm)	Thermal power kW (H.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Injector 1/100 (mm)	Flow * g/h		Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h
						G30	G31		
C.Rapid	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semi-rapid	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
A. Auxiliary	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95
D. Triple Ring (Liquid Gas)	130	3.25	1.5	63	91	236	232		
D. Triple Ring (Natural gas)	130	3.40	1.5					133	324
Supply pressure		Nominal				28-30	37		20
		Minimum				20	25		17
		Maximum				35	45		25

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
 Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width 43,5
Depth 40
Height 32

Inner Volume of the Oven:

56 litres

Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width 46
Depth 42
Height 8,5

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection

heating mode: Convection

Declared energy consumption for Forced convection Class

heating mode: Baking

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

Burners:

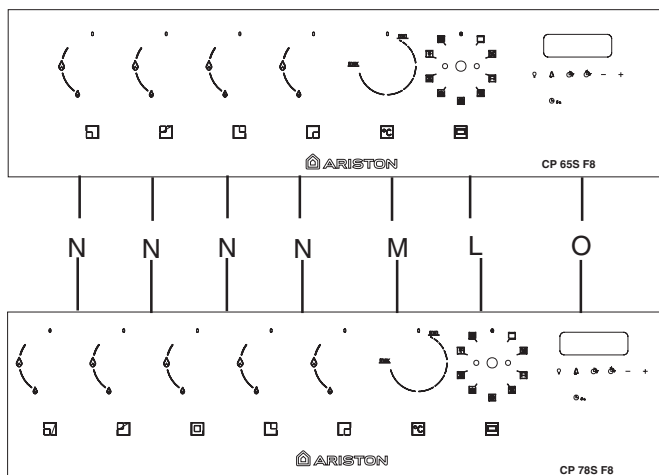
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate.



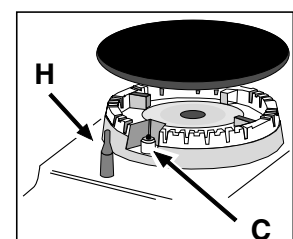
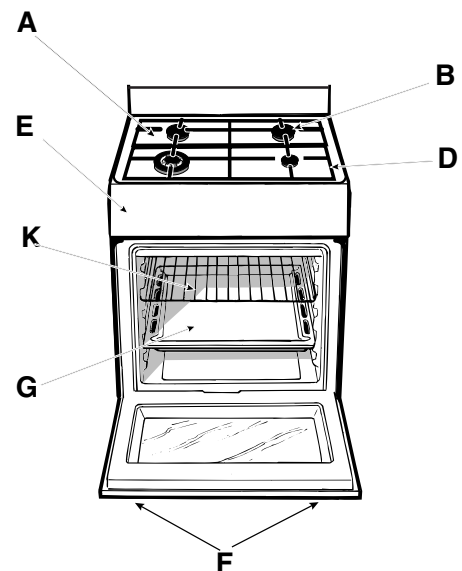
This appliance conforms with the following European Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 90/396/EEC of 29/06/90 and subsequent amendments;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.

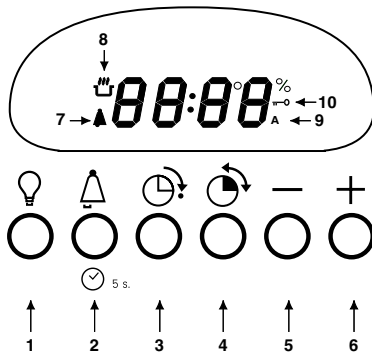
The cooker with Pirò oven



- A Hob surface
- B Gas Burner
- C Electronic Lighting Device
- D Top Grate
- E Control panel
- F Adjustable Feet or Legs
- G Dripping Pan or Baking Sheet
- H Flame Failure Device for Cooktop Burners
- K Oven Rack
- L Cooking mode selection knob
- M Cooking temperature selection knob
- N Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O Electronic programmer - Allows you to programme the desired cooking mode by selecting the cooking time and the end cooking time. It can also be used as a timer.



The cooker with Pirò oven



- 1 Oven Light
- 2 Timer/clock adjustment
- 3 End cooking time
- 4 Cooking time
- 5 Decrease minutes
- 6 Increase minutes
- 7 Timer indicator enabled
- 8 Pre-heating (🔥 flashing) or cooking (🔥 on) under way indicator
- 9 Duration/ end cooking time programme indicator
- 10 Door lock indicator

Instructions for use

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel.

HOB

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a solid ring ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob counter clockwise to the **maximum** setting 🔥. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol corresponds with the reference mark on the control panel), for **maximum** 🔥 and **minimum** 🔥.

To obtain these settings, turn the knob counter clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

Electronic Ignition for the Gas Cooktop

To light a specific burner push the corresponding knob all the way in and turn it counter-clockwise to **maximum** 🔥 keeping it pressed down until the burner lights.

Warning: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to re-light.

Models with Flame Failure Device

These models are identified by the presence of a flame detection device (see detail H).

Important: since the top burners are equipped with a safety device, after lighting the burner **keep the knob pressed in for about 3 seconds** to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.

Practical advice on using the burners

For the best performance of your burners, keep the following in mind:

- use the appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware;
- only flat bottom cookware should be used;

- at the boiling point, turn the knob to minimum;
- always use a lid with the cookware.

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

N.B. On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

OVEN:

The **7 Cuochi** oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 7 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "L" situated on the control panel.

Warning: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

"Demo Mode" disabled

If the message "DEMO ON" appears on the display, place the knob "L" in the **0** position and then press keys "1" to "6" in sequence to bring the kitchen back into operating mode.

Setting the digital clock

The time can only be set on the clock when knob "L" is in position **0**.


After connecting to the electricity mains or after a power failure, update the time by holding down key "2" until the time

Instructions for use

appears on the display again and then adjust using the keys — and/or +.

Timer Feature

Please remember that the timer does not control the starting or stopping of the oven, it merely sounds a buzzer when the time is up and can be interrupted at any time just by pressing a button.

To set the timer, press key “2” and adjust using keys — and/or +. The  icon will remind you the timer is on.

Once the countdown is over, a buzzer will sound, and will stop doing so after 1 minute or if you press any button whatsoever.

N.B.: When the display is on “end”, the timer may not be set.

The oven light

It can be turned on/off at any time with the oven turned off, simply by pressing button “1” or by opening the door. It always remains on during cooking.

Cooling ventilation

In order to reduce the temperature of the exterior of the oven, some models are fitted with a cooling fan that generates a flow of air that can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.


Note: In “Fast cooking” and in “Baking” mode, the fan comes on automatically only when the oven is hot.


Warning: the appliance is fitted with a diagnosis system which detects any malfunctions. The user is informed of the latter by messages such as “Er xy” (xy=numerical code between 01 and 99). In these cases, you need to call for technical assistance as the oven is faulty.

How To Use Your Oven

Note: When the oven door is locked (for example, right after a FAST CLEAN programme has been completed), it is not possible to start cooking due to the high temperature inside the oven. The display will indicate this status by means of the word “HOT”. You will only be able to cook again once the “key” symbol has gone off.

Turn knob “L” to select the desired cooking mode.

The oven will immediately start the pre-heating phase, during which the icon  will flash on the display, and the cooking temperature associated with the mode selected will be displayed: should this value not be the one you desire, you can modify it simply by turning knob “M”.

Once pre-heating is complete, three consecutive beeps will sound and the icon  will come on permanently. Now you can place the food to be cooked inside the pre-heated oven.

Note: the **FAST COOKING** and **GRILL** modes do not include a pre-heating phase.

Please remember that you can always do the following when cooking is under way:

- change the cooking mode by turning knob “L”;
- change the temperature by turning knob “M”;
- programme the cooking time and end cooking time (see paragraph entitled “Programming the cooking mode”).
- stop it at any time by setting knob “L” back to 0.
- to set the timer

Warning: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom rack and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel coating. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Convection Mode

Position of thermostat knob “M”: Between 40°C and 250°C. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, local stockfish recipes, tender veal with rice, etc... Excellent results are achieved when preparing beef- or veal-based dishes as well: braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc., which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for cooking pastries as well as fruit and cooking casseroles in the oven. When cooking in convection mode, use only one rack, as the temperature would not be distributed evenly on several racks. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Multi-Cooking Mode

Position of thermostat knob “M”: Between 40°C and 250°C. The heating elements and the fan come on alternately. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight of the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc. Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To

Instructions for use

thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

Grill

Position of thermostat knob "M": 50%, 75%, 100%.

The top heating element and the turnspit (where present) come on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Always cook in this mode with the oven door closed

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

Note: turn knob "M" and the display will indicate the 3 different energy percentages which represent the minimum (50%), medium (75%) and maximum setting (100%) respectively.

Gratin

Position of thermostat knob "M": Between 40°C and 250°C. The top heating element, the fan and the turnspit (where present) come on.

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

All "gratin" cooking must be done with the oven door shut., by setting the maximum temperature to 200°C

The "gratin" mode is ideal for cooking grouper steaks, tuna, swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Pizza Mode

Position of thermostat knob "M": Between 40°C and 250°C. The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance (2800 W), which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom.

The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. pizzas and large roasts. Only use one dripping pan or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Baking Mode

Position of thermostat knob "M": Between 40°C and 250°C. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of

certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....

"Fast cooking" Mode

Position of thermostat knob "M": Between 40°C and 250°C. The heating elements and the fan come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes.

The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking rack only (the second from the bottom), please see the table entitled "Practical Cooking Advice".

"Defrosting" Mode

Position of thermostat knob "M": any

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream deserts, fruit sweets. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

Automatic cleaning with the fast clean function

This function is designed to clean your oven thoroughly. For details on the fast clean function, please refer to the paragraph entitled "Automatic cleaning with the fast clean function".

Restoring after a blackout

If the temperature inside the oven has not dropped below a value that is too low, the appliance comes with a system that allows you to resume cooking/pyrolysis from the point in which it was interrupted at the time of the black-out. Remember that this function will be disabled if the knobs "L" and "M" are turned during the power failure. Once the cooking/pyrolysis has been completed, remember to update the time if you want to.

NOTE

Please bear in mind that, for safety reasons, cooking/pyrolysis programmes waiting to start are not restored when the power comes back on.

Programming the cooking mode

The cooking time and/or end cooking time can be programmed after the desired cooking mode has been selected.

Programming the cooking time

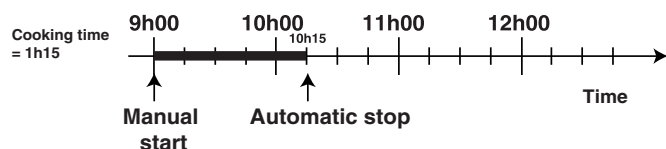
Press button "4" and then adjust the cooking time by pressing keys — and +. Press the "4" button to store the setting. The temperature selected (which can be adjusted using knob "M") and the amount of time left until cooking is complete will be displayed alternately

Once this time is up, the word «end» will be displayed and a sequence of acoustic signals will be emitted to indicate that cooking is complete.

- Press any button to silence the acoustic signal.
- Turn knob "L" back to position 0 to remove the word «end» from the display.

For example

It is 9:00 a.m. and a cooking time of 1 hour and 15 minutes is programmed. Cooking will stop automatically at 10:15 a.m..



Programming the end cooking time

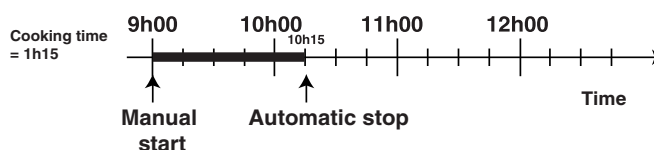
Press button "3" and then adjust by pressing keys — and +. Press the "3" button to store the setting. The display will remind you alternately of the temperature selected and the amount of time left until cooking is complete.

When the end cooking time selected previously is up, the word «end» will be displayed and a sequence of acoustic signals will be emitted to indicate that cooking is complete..

- Press any button to silence the acoustic signal.
- Turn knob "L" back to position 0 to remove the word «end» from the display.

For example

It is 9:00 a.m. and the end cooking time is set at 10:15 a.m.. Cooking will last 1 hour and 15 minutes.



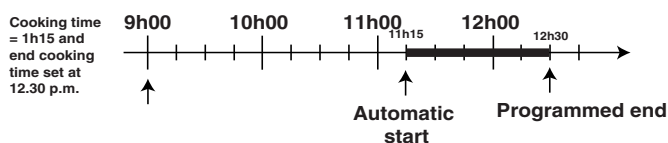
Delayed cooking programming

Press button "4" and then adjust the cooking time by pressing keys — and +. Press the "4" to store the setting. The temperature and the time set previously will be displayed alternately.

Press button "3" and then adjust end cooking time by pressing keys — and +. Press the "3" button to store the setting and the display will remind you of the end cooking time and of the temperature set alternately.

For example

It is 9:00 a.m. and a cooking time of 1 hour and 15 minutes and 12:20 as the end cooking time are programmed. Cooking will start automatically at 11:15 a.m..



The icon **A** will remind you that you have programmed the cooking time and/or the end cooking time.

To cancel a programmed time

To cancel any programming you have made, set knob "L" to position "0".

Automatic cleaning with the fast clean function

When the **fast clean** function has been enabled, the temperature inside the oven reaches 500°C, which is necessary to burn all food residue that has built up inside it. If you look through the oven glass, you may notice some particles that **light up** as they are destroyed by pyrolysis upon contact with the heating elements: this is simply spontaneous combustion: **it is perfectly normal and hazard-free.**

A few useful tips before automatic cleaning begins

1- Try to **remove large** scraps of food and caked-on dirt with a damp sponge. Avoid using detergents or any other special products recommended for oven cleaning.

2- Remove all the accessories from the oven, as these are not designed to withstand such high temperatures. In addition, some accessories could affect the efficiency of the automatic cleaning cycle by obstructing the circulation of heat along all the interior walls of the oven. The accessories can easily be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

3- Do not place tea towels over the oven handle.

Warning: during the automatic cleaning cycle, the surfaces

may become very hot. Keep children away from these.

How to enable the fast clean function

- Shut the oven door.
- Set the **selector knob** to
- To programme the fast clean cycle time and/or cycle end time, follow the instructions provided in the paragraph entitled "Fast clean programming". Please note that you can choose a cycle time of between 60 and 120 minutes, depending on the degree of soil in your oven.

Safety devices

Given the high temperatures reached inside it, the oven is fitted with several safety devices:

- the door is **locked automatically** as soon as the temperature exceeds a certain value, to avoid all risk of burns;
- the **heating elements are no longer electrically powered**, as a precautionary measure, should a fault occur.

Automatic cleaning with the fast clean function

- Once the oven door has been locked, you cannot make any changes to the cycle time and cycle end settings.
- If the temperature in appliance's electrical component area has reached a safe value, it is not possible to start the "Fast clean" cycle. The word "HOT" will appear on the display. Wait for the cooling fan to switch off before restarting the "Fast clean" programme.

What happens at the end of an automatic cleaning cycle?

At the end of the automatic cleaning cycle, the word "end" is displayed and an acoustic signal is sounded, which can be silenced just by pressing any one of the buttons. Turn knob "L" to the "0" setting and the word "end" will disappear.

To open the oven door, you will have to wait until the temperature inside it has dropped to a suitable value. You will notice some white dust deposits on the bottom and sides of your oven; remove them with a damp sponge once the oven has cooled down completely.

You may on the other hand prefer to take advantage of the heat accumulated to start cooking immediately; in this case the dust can stay where it is: it is completely harmless and will not affect your food in any way.

Warning: to maximise the efficiency and life of the appliance, we recommend that automatic clean is carried out with the hob off.

Fast clean programming

The fast clean cycle time and/or cycle end time can be programmed after selecting the fast clean mode, and within the 10 first minutes of operation..

Programming the fast clean cycle time

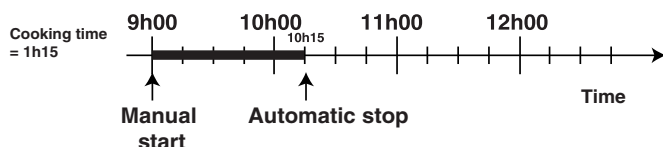
Press button "4" and then adjust the cooking time by pressing keys — and +. Press the "4" button to store the setting. The time left until the end of the fast clean cycle will be displayed.

Once this time is up, the word «end» will be displayed and a sequence of acoustic signals will be sounded to indicate that the cleaning cycle is complete.

- Press any button to silence the acoustic signal.
- Turn knob "L" back to position 0 to remove the word «end» from the display.

For example

It is 9:00 a.m. and a fast clean cycle time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The fast clean cycle will end automatically at 10:15 a.m..



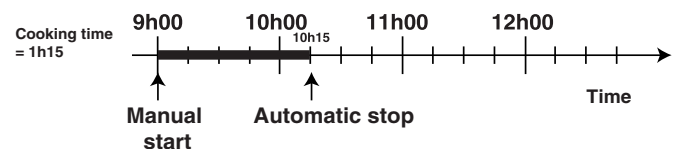
Programming the fast clean cycle end time

Press button "3" and then adjust by pressing keys — and +. Press the "3" button to store the setting. The time left until the end of the fast clean cycle will be displayed. When the previously selected fast clean cycle time is up, the word «end» will be displayed and a sequence of acoustic signals will be sounded to indicate that the fast-clean mode is complete.

- Press any button to silence the acoustic signal.
- Turn knob "L" back to position 0 to remove the word «end» from the display.

For example

It is 9:00 a.m. and the fast clean cycle end time is set at 10:15 a.m.. Fast clean will last 1 hour and 15 minutes.



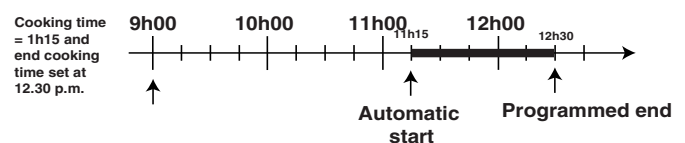
Delayed fast clean cycle programming

Press button "4" and then adjust the cooking time by pressing keys — and +. Press the "4" button to store the setting and display it.

Press button "3" and then adjust end cooking time by pressing keys — and +. Press the "3" button to store the setting and the display will remind you of the end cooking time and of the temperature set alternately.

For example

It is 9:00 a.m. and a fast clean cycle time of 1 hour and 15 minutes and 12:20 as the cycle end time are programmed. The fast clean cycle will start automatically at 11:15 a.m..



The icon **A** will remind you that you have programmed the fast clean cycle time and/or the cycle end time.

To cancel a programmed time

To cancel any programming you have made, set knob "L" to position "0".



Do not worry if


- 1 the cooling fan is operating at low speed at the start of the fast clean cycle;
- 2 the electrical system limiter blows when Fast Clean is in use: this is due to a mains overload (too many electric household appliances used at the same time);
- 3 the oven door is locked during the Fast Clean programme: this is an appliance safety device; the door will only open when the oven has cooled completely;
- 4 small stains are left on the interior surface of the oven after the Fast Clean cycle: we recommend you remove the toughest grease spots and large scraps of food before the self-cleaning cycle and that you set the cycle time in accordance with the degree of soil in your oven;
- 5 you see ventilated air exiting the oven for a while when cooking is complete: it is due to the normal cooling phase of the oven interior;
- 6 when using the "grill" mode, the top heating element isn't always on (red in colour): its operation is controlled by a thermostat;
- 7 a blast of hot steam exits the oven when you open the door during cooking;
- 8 drops of water or steam form inside the oven if you leave food inside the oven after cooking is complete;


Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the "pastry" mode  or the "Multi-cooking mode" mode , as these are the only modes that allow you to do so.

When cooking delicate food on more than one rack, use the "pastry" mode  which allows you to cook on 3 racks at the same time (the 1st, 3rd and 5th). Some examples are included in the "Practical Cooking Advice" table.

When cooking other food on several racks, use the "Multi-cooking" mode , keeping the following suggestions in mind:


- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking food that requires differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the "Fast Cooking" Mode

Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the "Practical Cooking Advice" table.


Using the Grill

The "7 Cuochi" oven offers you several different grilling modes..

Use the "grill" mode , with the oven door closed, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom).

To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

The  "Gratin", only with the oven door shut, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

Important: always use the "Gratin" with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Practical Cooking Advice

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Cake too dry

The next time, set a temperature which is greater by 10°C and reduce the cooking time.

Cake flattens

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Cake blackens on top

Insert it a lower height, set a lower temperature and lengthen the cooking time.

Well cooked on the outside but gluey inside

Use less liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.


The cake is stuck to the baking tin



Grease the baking tin well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one rack (in the "fan-assisted" mode) and they are not all at the same stage of cooking

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the  "pizza mode":

- Preheat the oven for at least 10 minutes
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- If cooking on more than one rack (up to 2), we advise you to use the Multi-cooking Mode , as the Pizza Mode  would heat the bottom rack more than the others.

Cooking Fish and Meat








When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Practical Cooking Advice

Setting made	Type of food	Weight (in kg)	Position of the rack from the oven bottom	Preheating time (min.)	Thermostat setting	Cooking time (min.)
1 Traditional 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Baking 	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Fast cooking 	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
4 Multi-cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2-4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	-	5	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	-	5	6-8
	Cod filet	1	4	-	5	10
	Grilled vegetables	1	3/4	-	5	10-15
	Veal steak	1	4	-	5	15-20
	Cutlets	1	4	-	5	15-20
	Hamburgers	1	4	-	5	7-10
	Mackerels	1	4	-	5	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	-	5	2-3
7 Gratin 	Grilled chicken	1.5	3	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	10	200	30-35

N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or gratin, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Routine Maintenance and Cleaning

Before each operation, disconnect the cooker from the electrical supply. To ensure that the appliance stands the test of time, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

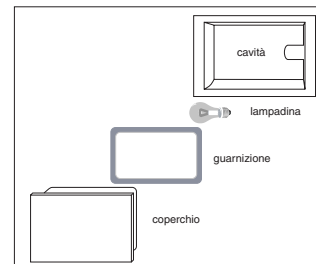
- **do not use steam equipment to clean the appliance**
- the enamelled parts and the self-cleaning panels, where present, are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent, taking care to eliminate any scale;
- In cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently (C) and the gas outlet holes on the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, rinse and dry thoroughly. It is also recommended that any remaining drops of water be dried;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided

N.B.: Avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

Replacing the oven light bulb

- Before any operation, disconnect the hob from the electrical supply by pulling out the plug or using the switch that connects the oven to the electricity mains.
- Using a narrow, thin object (screwdriver, spoon handle, etc.), remove the glass lid.
- Remove the lamp and replace it with one that has the same properties:
 - Voltage: 230/240 V
 - power 15W
 - E 14 cap
- Replace the glass cover taking care to position the seal correctly.



Gas tap maintenance

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This procedure must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet électroménager :

- adressez-vous exclusivement à des Centres d'assistance technique agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.
- 2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 3 **Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).**
- 4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de votre installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- 8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique et gaz.
- 9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur l'étiquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- 14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- 15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides;
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus;
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions;
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- 20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- 22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- 23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "*/0" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 24 **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- 25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement". soient respectés.**
- 26 Le couvercle en verre (qui n'est présent que sur certains modèles) peut se briser en cas de surchauffe, ne l'abaissez par conséquent qu'après avoir vérifié que tous les brûleurs ou plaques électriques sont bien éteints.
- 27 Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.

Instructions pour l'installation

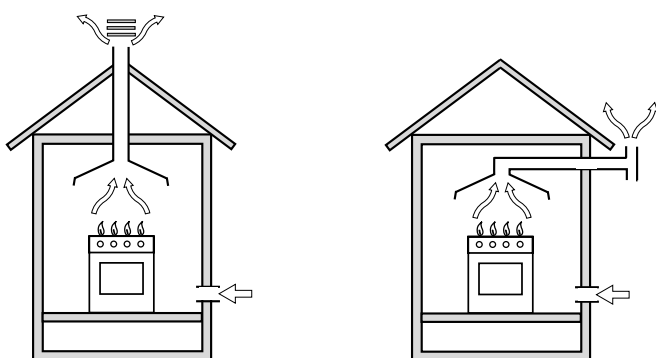
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important : n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Positionnement

Important : cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence selon les prescriptions des Normes en vigueur. Les conditions suivantes doivent être respectées:

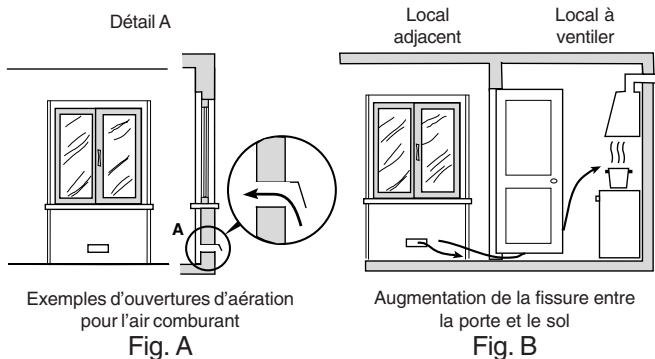
a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



En cas de cheminée ou de conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

b) La pièce doit prévoir un système qui assure un apport d'air comburant approprié. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement. En cas d'appareil dépourvu de dispositif de sécurité de flamme, les ouvertures d'aération doivent être augmentées de 100% et avoir une surface d'au moins 200cm² (Fig. A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter de danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouvertures d'aération pour l'air comburant

Fig. A

Augmentation de la fissure entre la porte et le sol

Fig. B

c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95÷155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig. F). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.



fig.F

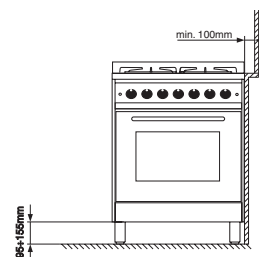


fig.E

Installation de la cuisinière

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

Afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées fig.E. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 °C

a) Installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio, jamais dans une salle de bains.

b) Pour l'installation de hottes, suivez les instructions contenues dans leur mode d'installation.

c) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm (millimètres) de distance du plan de cuisson. Les meubles de cuisine inflammables installés juste au-dessus du plan de cuisson doivent être positionnés à au moins 700 mm de distance de ce dernier (Fig. C et D).

d) La paroi en contact avec la paroi arrière de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable.

Instructions pour l'installation

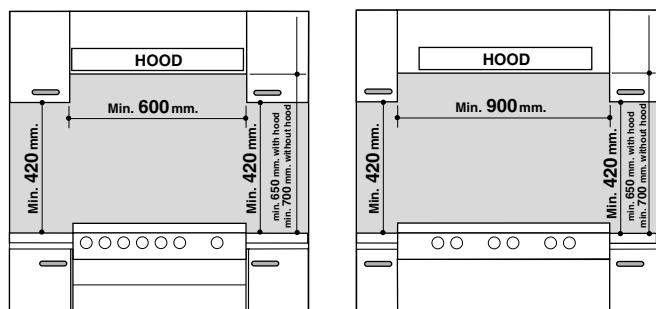


Fig. C Fig. D

Raccordement gaz

Ne raccordez l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur qu'après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). En cas de fonctionnement au gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes aux Normes UNI-CIG 7432.

Important : pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement par tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de :

- 8mm pour l'alimentation au gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation au gaz naturel.

En cas notamment de montage de tuyaux flexibles, il faut se conformer aux prescriptions suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme Normes en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme Normes en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme Normes en vigueur.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Normes en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Normes en vigueur. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long.

Vérification de l'étanchéité

Important : une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne soit ni placé contre des parties mobiles ni écrasé.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur à coupure omnipolaire ayant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

N.B : n'utilisez ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur la paroi arrière de l'appareil et sur l'emballage), il faut procéder comme suit:

a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".

Attention : Le porte-tuyau pour gaz liquide est identifié par le numéro 8, celui pour gaz méthane par le numéro 1. Il faut de toute façon monter un joint d'étanchéité neuf.

b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :

- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four :

largeur cm. 43,5
profondeur cm. 40
hauteur cm. 32

Volume utile du four :

56 litres

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm. 46
profondeur cm. 42
hauteur cm. 8,5

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle

fonction four : Traditionnel

Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée

fonction four : Pâtisserie

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

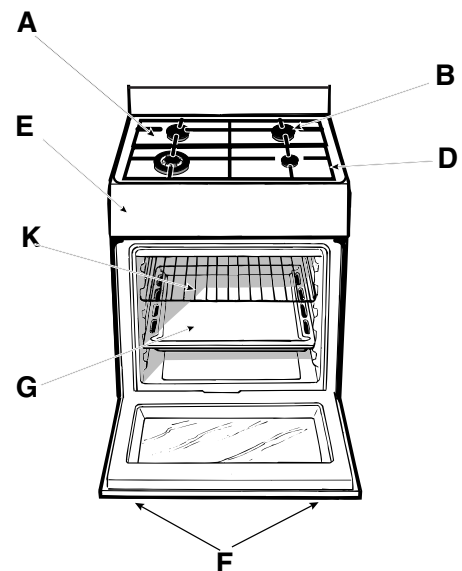
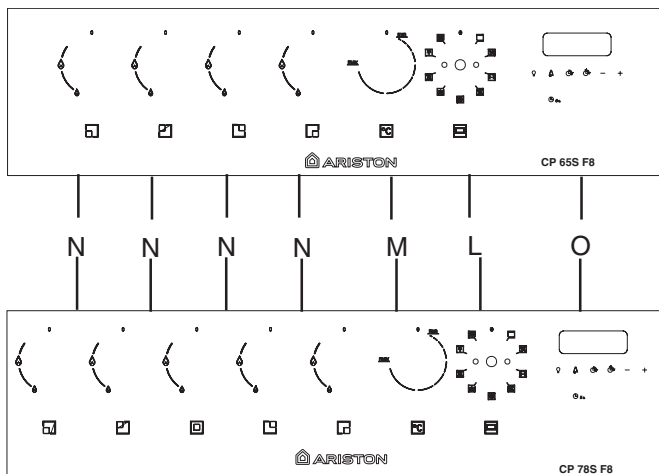
adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la
plaquette signalétique



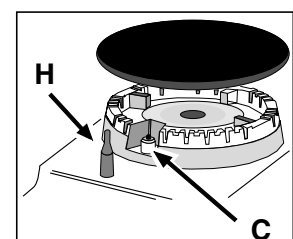
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

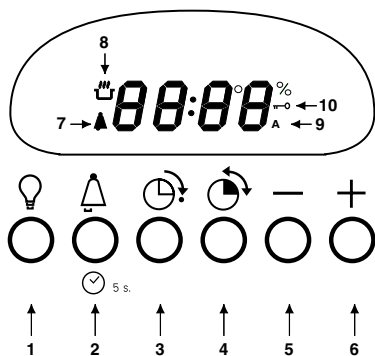
- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives ;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives ;

Cuisinière avec four Pirò



- A Plateau du plan de cuisson
- B Brûleur à gaz
- C Dispositif d'allumage électronique instantané
- D Grille du plan de cuisson
- E Tableau de bord
- F Pieds réglables
- G Lèchefrite ou plaque de cuisson
- H Système sécurité gaz (brûleurs plan de cuisson)
- K Grille du four
- L Sélecteur de fonctions
- M Sélecteur de températures
- N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- O Programmateur électronique - Il permet de programmer n'importe quelle fonction de cuisson en sélectionnant la durée et l'heure de fin de cuisson. Il a aussi une fonction de minuterie.





- 1 Eclairage du four
- 2 Réglage minuterie/horloge
- 3 Fin de cuisson
- 4 Durée cuisson
- 5 Diminution minutes
- 6 Augmentation minutes
- 7 Indicateur minuterie activé
- 8 Indicateur préchauffage (flamme clignotant) ou cuisson (flamme fixe) en cours
- 9 Indicateur programmation durée/fin de cuisson effectuée
- 10 Indicateur porte verrouillée

Instructions pour l'installation

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

PLAN DE CUISSON

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson (N)

Un petit cercle plein ● près de chaque manette indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre jusqu'à la position **maximum** 🔥. Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, la position d'arrêt est identifiée par le symbole ● les autres positions

indiquées sont **maximum** 🔥 et **minimum** 🔥.

Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole ●.

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson

Pour allumer le brûleur choisi, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **maximum**

🔥 tout en continuant à appuyer jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Attention : en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz sur les brûleurs du plan de cuisson

Ces modèles se distinguent par la présence du dispositif (Voir détail H).

Important : les brûleurs du plan de cuisson étant équipés d'un dispositif de sécurité gaz, après l'allumage, **gardez la manette enfoncée pendant 3 secondes** environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se soit réchauffé.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleurs	ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

FOUR :

Le four **7 Cuochi** réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle (statiques) à ceux des fours modernes à air pulsé (ventilés).

Il s'agit d'un appareil extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 7 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "L" du tableau de bord.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Désactivation "Demo Mode"

Au cas où l'écran afficherait le message "DEMO ON", positionnez le bouton "L" sur **0** puis appuyez à la suite sur les touches de "1" à "6" pour ramener l'appareil en mode de fonctionnement.

Mise à l'heure de l'horloge digitale

La mise à l'heure n'est possible que quand le bouton "L" est positionné sur **0**.


Instructions pour l'installation

Après raccordement à la ligne électrique ou après une coupure de courant, mettre à l'heure en gardant la touche "2" enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure puis procéder au réglage à l'aide des touches — et/ou +.

Fonction minuterie

N'oubliez pas que la minuterie ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four mais émet seulement un signal acoustique une fois le temps écoulé, pour faire cesser l'alarme, appuyez sur une touche quelconque.

Pour programmer la minuterie, appuyez sur la touche "2" et procédez au réglage à l'aide des touches — et/ou +.

L'icône  vous rappellera que la minuterie est activée.

Dès que le décompte prend fin, un signal acoustique retentit, il cessera au bout d'une minute ou en appuyant sur une touche quelconque.

N.B. : Si l'afficheur est sur "end" la minuterie n'est pas sélectionnable.

Eclairage du four

Four éteint, vous pouvez l'allumer/l'éteindre à tout moment en appuyant sur la touche "1" ou en ouvrant la porte. Il reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement qui envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

Rappel : le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.


Rappel : En "Fast cooking" et en "Pâtisserie" le ventilateur ne se met automatiquement en marche qu'à four chaud.


Attention : l'appareil monte un système de diagnostic qui permet de détecter tout défaut de fonctionnement. L'utilisateur en est informé par des messages du genre "Er xy" (xy=code numérique compris entre 01 et 99). Dans ce cas, faites appel au service d'assistance technique car votre four ne fonctionne pas.

Utilisation du four

Rappel : Quand la porte du four est verrouillée (par exemple, quand un FAST CLEAN vient tout juste de s'achever), impossible de faire démarrer une cuisson à cause de la température trop élevée à l'intérieur du four. L'écran signale cet état par affichage du message "HOT". Une nouvelle cuisson ne pourra démarrer qu'après l'extinction du symbole "clé".

Tournez le bouton "L" pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.

Le four se placera immédiatement en phase de préchauffage pendant laquelle l'icône  clignotera sur l'afficheur qui affichera la température de cuisson associée au programme sélectionné : si cette indication n'est pas celle que vous souhaitez, vous pouvez la modifier à l'aide du bouton "M".

Une fois que le préchauffage est terminé, trois signaux acoustiques consécutifs retentissent et l'icône  reste allumée en permanence. Vous pouvez alors enfourner vos plats dans le four bien chaud.

Rappel : pour les fonctions **FAST COOKING** et **GRIL** aucun préchauffage n'est prévu.

N'oubliez pas qu'en cours de cuisson, vous pouvez toujours :

- modifier le programme à l'aide du bouton "L";
- modifier la température à l'aide du bouton "M";
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson ((voir paragraphe "Comment programmer la cuisson").
- l'interrompre à tout moment en ramenant le bouton "L" sur 0.
- programmer la minuterie.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, barquettes alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

Four Traditionnel

Position bouton thermostat "M" : Entre 40°C et 250°C.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four traditionnel quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four traditionnel, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Multicuisson

Position bouton thermostat "M" : Entre 40°C et 250°C.

Mise en marche alternative des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson groupée sur plusieurs niveaux".

C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir

Instructions pour l'installation

des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Le Multicuisson convient à merveille à la cuisson du poisson qui, grâce à un moindre apport de condiment, ne subit aucune altération de son aspect et de son goût. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.

La fonction "Multicuisson", réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Gril

Position bouton thermostat "M" : **50%, 75%, 100%**.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur et du tournebroche (si l'appareil en est équipé).

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc.....

Cuisson porte du four fermée.

Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

Rappel : tournez le bouton "M", l'écran affichera 3 pourcentages d'énergie indiquant respectivement, le niveau minimum (50%), intermédiaire (75%) et maximum (100%).

Gratin

Position bouton thermostat "M" : Entre **40°C et 250°C**.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé).

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Pour vos cuissons au "gratin" gardez la porte du four fermée et sélectionnez une température maximum de 200°C

La fonction "gratin" n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérrou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

Four Pizza

Position bouton thermostat "M" : Entre **40°C et 250°C**.

Mise en marche des éléments chauffants, inférieur et circulaire, ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide grâce à sa très grande puissance (2800 W), l'apport de chaleur étant dans ce cas plus important dans le bas du four.

Cette fonction "four pizza" est particulièrement indiquée pour des plats qui exigent une très grosse quantité de chaleur, tels que: pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèchefrite ou qu'une grille à la fois. Sinon, pensez à les changer de place à mi-cuisson.

Four Pâtisserie

Position bouton thermostat "M" : Entre **40°C et 250°C**.

Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples: choux, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc...

Four cuisson rapide "Fast cooking"

Position bouton thermostat "M" : Entre **40°C et 250°C**.

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour les cuissons rapides (pas besoin de préchauffage) de plats préparés (par exemple: surgelés ou précuits) et pour certaines "préparations maison".

Grâce à la "Cuisson rapide" vous obtiendrez d'excellents résultats en n'utilisant qu'un seul niveau (le 2ème en partant du bas), voir tableau "Conseils utiles pour la cuisson".

Four "Décongélation"

Position bouton thermostat "M" : **quelconque**

Le ventilateur au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple: les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits. La durée de décongélation est pratiquement réduite de moitié. Pour la viande, le poisson ou le pain, la décongélation peut être accélérée grâce à la fonction "multicuisson" en réglant une température de 80° - 100°C.

Nettoyage automatique par fast clean

C'est le nettoyage intégral du four. Pour tous renseignements sur fast clean, consultez le paragraphe "Le nettoyage automatique par fast clean".

Rétablissement après une panne de courant

A condition que la température à l'intérieur du four ne soit pas descendue au-dessous d'un seuil trop bas, un système spécial permet de faire repartir une cuisson/pyrolyse du moment où elle a été interrompue par la panne de courant. N'oubliez pas que cette fonction sera désactivée si vous agissez sur les boutons "L" et "M" pendant la panne de courant. Dès que la cuisson/pyrolyse s'achève, n'oubliez pas de remettre l'heure, si vous le désirez.

NOTE

Ne pas oublier que, pour des raisons de sécurité, les programmations concernant les cuissons/pyrolyses en attente de démarrage ne sont pas rétablies dès retour du courant.

Comment programmer la cuisson

La programmation de la durée et/ou de l'heure de fin de cuisson doit avoir lieu après avoir sélectionné la fonction souhaitée.

Programmation de la durée de cuisson

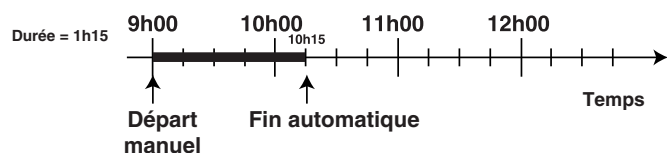
Appuyez sur la touche "4" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "4" l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée que vous pouvez modifier à l'aide du bouton "M" et le temps restant avant la fin de cuisson.

Une fois ce temps écoulé, l'écran affichera «end» et une série de signaux acoustiques retentira pour signaler que la cuisson est terminée.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton "L" sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez une durée de cuisson de 1 heure 15 minutes. La cuisson s'arrêtera automatiquement à 10h15.



Programmation de l'heure de fin de cuisson

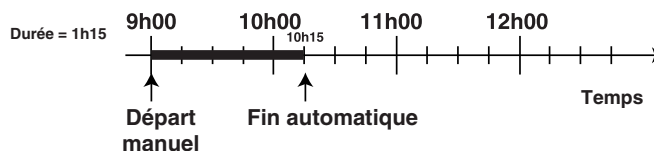
Appuyez sur la touche "3" et réglez l'heure en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3" l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée et le temps restant avant la fin de cuisson.

Dès que l'heure de fin de cuisson sélectionnée précédemment est atteinte, l'affichage indiquera «end» et une série de bips sonores indiquera que la cuisson est terminée.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton "L" sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez l'heure de fin de cuisson à 10h15. La cuisson aura une durée de 1 heure 15 minutes.



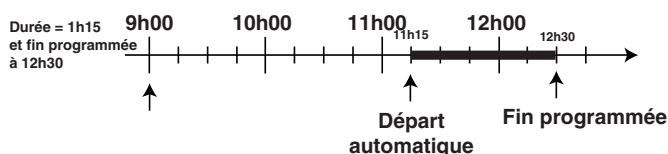
Programmation d'une cuisson différée

Appuyez sur la touche "4" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "4" l'écran affichera à tour de rôle la température et le temps sélectionné précédemment.

Appuyez sur la touche "3" et réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3" l'écran affichera à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la température sélectionnée.

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez une durée de cuisson de 1 heure 15 minutes et l'heure de fin de cuisson à 12h30. La cuisson démarrera automatiquement à 11h15.



L'icône **A** vous rappellera que vous avez programmé la durée et/ou l'heure de fin de cuisson.

Pour annuler une programmation

Pour annuler toute programmation effectuée, tournez le bouton "L" jusqu'à la position "0".

Le nettoyage automatique par fast clean

Quand vous activez la fonction **fast clean**, la température à l'intérieur du four atteint 500 °C qui est la température nécessaire pour carboniser les résidus. Vous pouvez voir à travers la vitre du four des particules qui **s'illuminent** pendant leur destruction par pyrolyse au contact des résistances : il s'agit d'une combustion instantanée, **phénomène très normal et sans danger**.

Précautions à prendre avant la pyrolyse

1- Veillez à **éliminer** les projections alimentaires **en excès** avec une éponge humide. Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit conseillé pour le nettoyage des fours.

2- **Sortez tous les accessoires**, qui ne sont en effet pas conçus pour résister à des températures aussi élevées. De plus, certains d'entre eux altéreraient le résultat de la pyrolyse en faisant obstacle à la circulation de la chaleur sur toutes les parois. Les accessoires peuvent être facilement nettoyés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

3- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.

Attention : au cours de la pyrolyse, les surfaces accessibles peuvent devenir extrêmement chaudes. Gardez les enfants à distance.

Comment activer la fonction fast clean

- Fermez la porte.
- Amenez le **sélecteur** sur
- Pour programmer la durée et/ou l'heure finale du fast clean, suivez les instructions fournies dans le paragraphe "Programmation de Fast clean". N'oubliez pas que vous pouvez choisir une durée comprise entre 60 et 120 minutes selon l'état de salissure de votre four.

Les sécurités

Compte tenu de la température très élevée, le four est équipé de dispositifs de sécurité :

- la porte est **automatiquement verrouillée** dès que la température atteint des valeurs élevées pour éviter tout

Le nettoyage automatique par fast clean

risque de brûlures;

- les **éléments chauffants ne sont plus sous tension**, à titre préventif au cas où un évènement anormal viendrait à se produire.
- Une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et d'heure finale n'est plus possible.
- Quand, dans la zone des composants électriques de l'appareil, la température atteint une valeur de sécurité, le "Fast clean" ne peut pas être lancé. L'afficheur affichera le message "HOT". Attendez que le ventilateur du système de refroidissement s'éteigne avant de faire partir le "Fast clean".

Que se passe-t-il en fin de pyrolyse ?

À la fin de la pyrolyse, l'affichage indique "end" et un bip

sonore retentit, pour l'arrêter il suffit d'appuyer sur une touche quelconque. Pour faire disparaître l'inscription "end", amenez la manette "L" sur "0"

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Vous pourrez alors constater des dépôts de poudre blanche sur la sole et sur les parois du four; enlevez-les avec une éponge mouillée une fois que le four aura complètement refroidi.

Si vous voulez par contre profiter de la chaleur accumulée pour lancer une cuisson, n'hésitez pas car ces poudres ne présentent aucun danger pour les aliments à cuire.

Attention : pour optimiser les performances et la longévité de votre appareil, nous vous conseillons de procéder à son autonettoyage, table de cuisson éteinte.

Programmation de Fast clean

Programmez la durée et/ou l'heure de fin du programme fast clean après avoir sélectionné la fonction fast clean ou pendant les 10 premières minutes de fonctionnement.

Programmation de la durée de fast clean

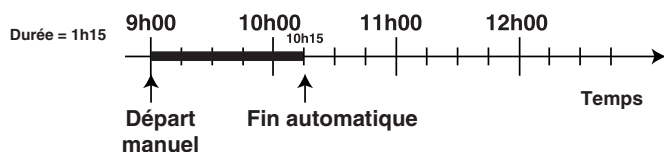
Appuyez sur la touche "4" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "4" l'écran affichera le temps restant jusqu'à la fin du fast clean.

Une fois ce temps écoulé, l'écran affichera «end» et une série de bips sonores retentira pour signaler que le cycle de nettoyage est terminé.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton "L" sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez une durée de fast clean de 1 heure 15 minutes. Le cycle de fast clean s'arrêtera automatiquement à 10h15.



Programmation de l'heure de fin de fast clean

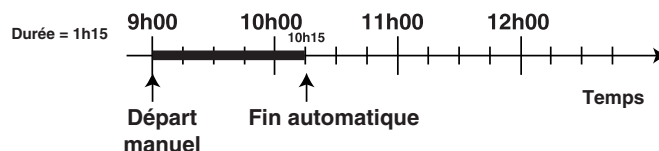
Appuyez sur la touche "3" et réglez l'heure en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3" l'écran affichera le temps restant jusqu'à la fin du fast clean.

Dès que l'heure de fin de fast clean sélectionnée précédemment est atteinte, l'affichage indiquera «end» et une série de bips sonores indiquera que le fast clean est terminé.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton "L" sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez l'heure de fin du cycle fast clean à 10h15. Le fast clean aura une durée de 1 heure 15 minutes.



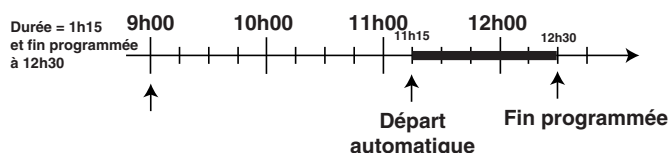
Programmation d'un fast clean différé

Appuyez sur la touche "4" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection et l'afficher sur l'écran, appuyez sur la touche "4".

Appuyez sur la touche "3" et réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3" l'écran affichera à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée sélectionnée.

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez une durée de fast clean de 1 heure 15 minutes et l'heure de fin de cycle à 12h30. Le cycle de fast clean démarrera automatiquement à 11h15.



L'icône **A** vous rappellera que vous avez programmé la durée et/ou l'heure de fin du fast clean.

Pour annuler une programmation

Pour annuler toute programmation effectuée, tournez le bouton "L" jusqu'à la position "0".

Ne vous inquiétez pas si



- 1 au début du cycle fast clean le système de refroidissement fonctionne à faible vitesse ;
- 2 durant l'utilisation du programme Fast Clean, le disjoncteur de votre installation électrique saute : c'est qu'il y a surcharge de l'installation électrique (trop d'appareils électriques en fonctionnement en même temps);
- 3 la porte de votre four est verrouillée pendant le programme Fast Clean : c'est un dispositif de sécurité supplémentaire; la porte ne se déverrouillera qu'après refroidissement complet du four;
- 4 après le cycle de Fast Clean il reste de petites taches sur l'enceinte du four : il est conseillé d'éliminer les projections plus importantes avant de lancer


- l'autonettoyage et de sélectionner un programme d'une durée adaptée au degré de salissure du four;
- 5 une fois la cuisson terminée, il sort encore de l'air ventilé pendant un certain temps : il s'agit d'une phase normale de refroidissement de l'enceinte du four;
- 6 en mode de fonctionnement "gril" la résistance supérieure ne reste pas allumée en permanence (rouge) : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat;
- 7 de la vapeur s'échappe quand vous ouvrez la porte en cours de cuisson;
- 8 des gouttelettes d'eau ou de la vapeur se forment à l'intérieur du four quand vous laissez vos préparations dans le four après leur cuisson ;


Conseils utiles pour la cuisson

Ce four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

Seules la fonction "pâtisserie"  ou la fonction  "Multicuisson" vous permettent de le faire.

Pour la cuisson de vos mets délicats sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction "pâtisserie"  qui vous permet de cuire simultanément sur 3 niveaux (1er, 3e et 5e). Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".

Pour les autres cuissons sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction  "Multicuisson" en tenant compte des conseils suivants :


- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2e et le 4e niveaux en partant du bas en enfournant sur le 2e les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2e niveau et vos plats plus délicats sur le 4e;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4e niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut ;

Utilisation de la fonction cuisson rapide "Fast cooking"

Fonctionnelle, rapide et pratique pour tous ceux qui utilisent des plats "préparés" (par exemple : surgelés ou précuits) et pas seulement; ne manquez pas à ce propos de consulter le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".


Utilisation du gril

Le four "7 Cuochi" vous offre plusieurs modes de cuisson barbecue.

Utilisez la fonction  "gril", **porte fermée**, placez le plat au milieu de la grille placée au 3e ou au 4e niveau en partant du bas.

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le 1e niveau pour recueillir les graisses et/ou le jus.

Quand vous utilisez cette fonction, il est recommandé de sélectionner le niveau d'énergie maximum même s'il est possible de sélectionner des niveaux inférieurs en réglant tout simplement le bouton du thermostat sur le niveau désiré.

La fonction  "Gratin", **uniquement porte fermée**, est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril, bien distribuée, permet de dorer en surface et de cuire en dessous aussi.

Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.

Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2e ou 3e gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Important : pour la cuisson en fonction "Gratin" gardez la porte du four fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).

Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le gril dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux quand le four est chaud. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Gâteau trop sec

La prochaine fois, sélectionnez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Gâteau qui s'affaisse

Utilisez moins de liquide ou abaissez la température de 10°C.

Gâteau foncé en surface

Enfournez-le à un niveau plus bas, sélectionnez une température inférieure et prolongez la durée de cuisson.

Bien cuit en surface mais collant à l'intérieur

Utilisez moins de liquide, réduisez la température, augmentez la durée de cuisson.


Le gâteau ne se démoule pas



Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "Ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson.

Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction  "four pizza"

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies ("capricciosa", "quattro stagioni") n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.
- Si vous enfournez simultanément plusieurs pizzas (sur 2 niveaux) choisissez de préférence la fonction four Multicuisson  car la fonction four pizza  ferait cuire davantage la pizza placée sur le 1er niveau du bas.

Cuisson du poisson et de la viande








Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.

En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve bien au milieu du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

Conseils utiles pour la cuisson

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Durée du préchauffage (min.)	Sélection du thermostat	Durée de la cuisson (min.)
1 Traditionnel 	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
2 Pâtisserie 	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niv.)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2niv.)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème (sur 3 niv)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Cuisson rapide 	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
4 Multicuisson 	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (su 2niv.)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
6 Gril 	Soles et seiches	1	4	-	5	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	-	5	6-8
	Tranches de colin	1	4	-	5	10
	Légumes grillés	1	3/4	-	5	10-15
	Steaks de veau	1	4	-	5	15-20
	Côtelettes	1	4	-	5	15-20
	Hamburgers	1	4	-	5	7-10
	Maquereaux	1	4	-	5	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	-	5	2-3
7 Gratin 	Poulet grillé	1.5	3	10	200	55-60
	Seiches	1.5	3	10	200	30-35

N.B.: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gratin placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

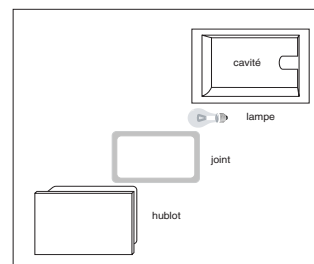
- **il ne faut pas utiliser d'appareils de nettoyage à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux autonettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- nettoyez le couvercle en verre des modèles qui en sont équipés à l'eau chaude, n'utilisez ni chiffons rêches ni produits abrasifs.

N.B. : n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important : contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe du four

- Avant toute opération, déconnectez le four en débranchant la fiche ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
- A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
 - tension 230/240 W
 - puissance 15 W
 - culot E 14
- Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.



Entretien des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B. : Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Hinweise

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitten wir, Folgendes zu beachten:

- **Wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren**
- **Verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.**

- 1 Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- 2 Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.
- 3 **Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen 2 Unterschränke).**
- 4 Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
- 5 Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Beschädigungen. Im Zweifelsfall raten wir Ihnen, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, es könnte eine große Gefahrenquelle darstellen.
- 6 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller jegliche Haftung zurückweist.
- 7 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfall ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- 8 Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
- 9 Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- 10 Bei der Installation muss ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm oder höher eingeschaltet werden.
- 11 Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Dieser muss bei der Gelegenheit auch überprüfen, dass der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, dass die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.
- 12 Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- 13 Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.
- 14 Das Versorgungskabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, oder sollte es ausgewechselt werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller anerkannte Kundendienststelle.
- 15 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- 16 Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
 - Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
 - Verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
 - Ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
 - Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
 - Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.
- 17 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Betätigen des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
- 18 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
- 19 Stellen Sie keine instabilen oder verformten Töpfe auf die Brenner, um Unfälle durch Umkippen derselben zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf die Kochstelle, dass ein zufälliges Anstoßen vermieden wird.
- 20 Einige Geräteteile bleiben auch nach dem Ausschalten noch lange heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren.
- 21 Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin ...) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- 22 Achten Sie bitte darauf, dass bei Benutzen von kleinen Elektrohaushaltsgeräten in Kochstellennähe das Versorgungskabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.
- 23 Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf "e"/"o" befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- 24 **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- 25 **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Stellen Sie demnach sicher, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- 26 Die Glasabdeckung (nur an einigen Modellen) kann bei Überhitzen springen, alle Brenner oder eventuelle Elektroplatten müssen demnach ausgeschaltet werden, bevor diese Abdeckung heruntergeklappt wird.
- 27 Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät auch nicht herunterrutschen kann.

Installationsanleitungen

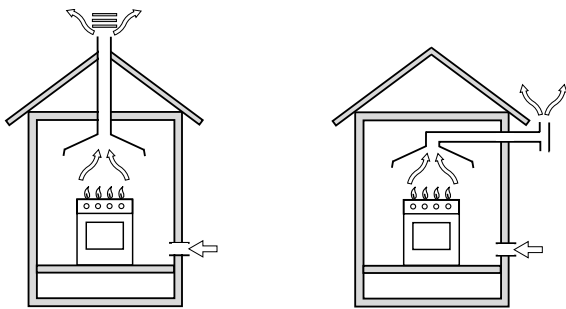
Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden.

Aufstellung

Wichtig: Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Vorschriften der geltenden Normen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

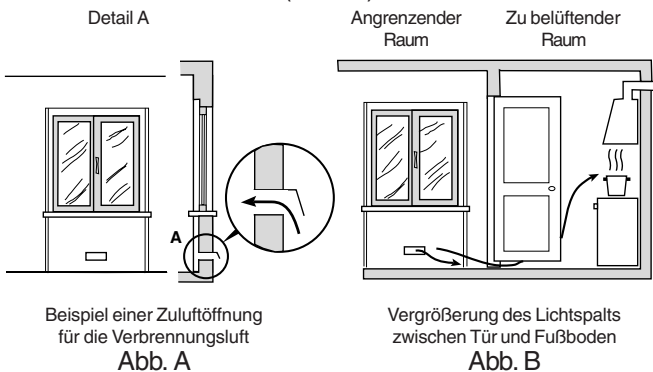
a) Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

Direkt ins Freie

b) Der Raum muss mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten. Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes - mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien - mit Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm² verwirklicht werden. Dieser muss jedoch so ausgelegt sein, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird. Für die Geräte, die auf der Kochfläche nicht mit einem Flammenausfall-Sicherheitssystem ausgerüstet sind, müssen die genannten Belüftungsöffnungen um 100% auf einen Nutzquerschnitt von mindestens 200cm² vergrößert werden (Abb. A). Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf (Abb. B).



Beispiel einer Zuluftöffnung für die Verbrennungsluft

Abb. A

Vergrößerung des Lichtspalts zwischen Tür und Fußboden

Abb. B

- c) Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung als notwendig erweisen, wie z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung mechanischer Belüftungssysteme, falls vorhanden, optimiert.
- d) Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsoffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

Vor der Installation des Herdes müssen die mitgelieferten 95 - 155 mm hohen Füße in die im unteren Teil des Herdes bereits vorgesehenen Löcher eingesetzt werden. (Abb. F) Mittels dieser mit Schraubgewinde versehenen Füße kann die Höhe des Herdes ggf. justiert werden.

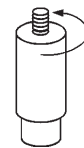


Abb. F

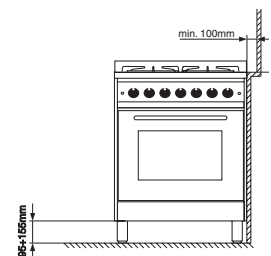


Abb. E

Installation des Herdes

Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Die mit der Rückwand des Herdes in Berührung stehende Wand muss aus nicht entzündbarem Material beschaffen sein. Bei in Betrieb befindlichem Herd kann seine Rückwand eine die Raumtemperatur um 50°C übersteigende Temperatur erreichen. Um eine korrekte Installation des Herdes zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Betriebsweise des in einer Möbelzeile installierten Gerätes sind die in Abb. E angegebenen Mindestabstände unbedingt einzuhalten. Außerdem müssen die angrenzenden Oberflächen sowie die Rückwand aus einem geeigneten Material beschaffen sein, um einer Übertemperatur von 65°C standhalten zu können.

- a) Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung, jedoch nicht im Bad, installiert werden
- b) Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.
- c) Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, muss ein Abstand von mindestens 420 mm (Millimeter) von der Kochfläche eingehalten werden. Der Mindestabstand, in dem aus entzündbarem Material

bestehende Küchenmöbel direkt über dem Herd aufgehängt werden können, beträgt 700 mm (Abb. C und D).

- d) Die mit der Rückwand des Herdes in Berührung stehende Wand muss aus nicht entzündbarem Material beschaffen sein.

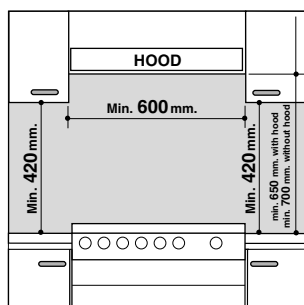


Abb. C

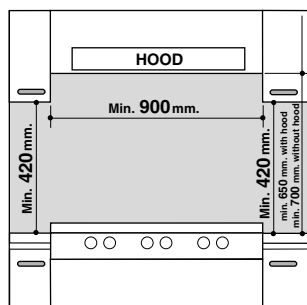


Abb. D

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Bestimmungen der geltenden Normen erfolgen, und nur nachdem überprüft wurde, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben werden wird, eingestellt ist. Andernfalls ist das Gerät auf die andere Gasart umzurüsten. Hierzu verweisen wir auf den Absatz "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei einigen Modellen kann der Gasversorgungsschlauch sowohl an der rechten als auch an der linken Geräteseite angebracht werden. Sollte die Anschlussseite umgerüstet werden müssen, sind Schlauchanschluss-Stutzen und Verschlussstöpfe gegeneinander auszutauschen, wobei auch eine neue Dichtung (im Beipack) einzulegen ist. Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) ist zwischen Gasflasche und Schlauch ein der geltenden Norm entsprechender Druckregler zu montieren.

Wichtig: Um eine sichere Funktionsweise, einen angemessenen Einsatz der Energie, und eine längere Lebensdauer Ihres Gerätes zu gewährleisten, vergewissern Sie sich, dass der Zuleitungsdruck den in der Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht.

Anschluss mittels Flexschläuchen

Verwenden Sie für den Anschluss mittels Schläuchen nur Gasschläuche, die den Eigenschaften gemäß der einschlägigen Normen entsprechen und folgende Innendurchmesser aufweisen:

- 8mm bei Flüssiggasversorgung;
- 13 mm bei Metangasversorgung.

Im Besonderen sind bei Verlegen des Schlauches folgende Vorschriften zu befolgen:

- Er darf an keiner Stelle mit Teilen in Berührung kommen, die eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen.
- Seine gesamte Länge darf 1500 mm nicht überschreiten.
- Er darf weder Zug- noch Drehbelastungen ausgesetzt werden; ferner sind zu scharfe Krümmungen oder Verengungen zu vermeiden.
- Er darf nicht mit spitzen Gegenständen, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen in Berührung kommen, und auch nicht eingeklemmt werden.
- Er muss leicht zugänglich sein, um ihn über die gesamte Länge hinweg jederzeit mühelos auf seine Beschaffenheit überprüfen zu können.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch an beiden Enden fest aufgezogen wurde und befestigen Sie ihn mittels Schellen, die den Vorschriften der geltenden Normen entsprechen. Sollte eine oder mehrere dieser Bedingungen nicht eingehalten werden können, ist auf normgerechte

Flexschläuche aus Metall überzugehen.

Sollte der Gasherd gemäß den Bedingungen der Klasse 2, Unterklasse 1 installiert werden, ist der Gasanschluss ausschließlich mittels eines den Vorschriften der geltenden Norm entsprechenden Flexschlauches aus Metall vorzunehmen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Entfernen Sie den am Gerät bereits vorhandenen Schlauchanschluss. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtungen, die den geltenden Normen entsprechen. Bei Verlegen dieser Schläuche muss darauf geachtet werden, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten.

Kontrolle auf Dichtheit

Wichtig: Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung und niemals eine Flamme. Vergewissern Sie sich nach dem Anschluss, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Vor dem Anschluss stellen Sie sicher, dass:

- der Leitungsschutzschalter (Sicherungen etc.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten können (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist.

NB: Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Abzweigungen, da diese sich überhitzen oder Brand verursachen könnten.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird der Gasherd mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die er vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem auf der Geräterückseite und auf der Verpackung angebrachten Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

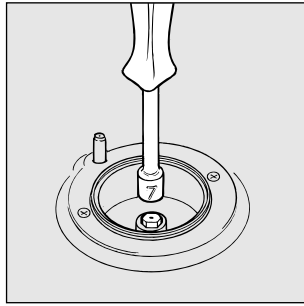
- a) Austausch des am Gerät bereits montierten Schlauchanschluss-Stutzens gegen den im Beipack "Herz Zubehör" befindlichen Anschlussstutzen.

Zur Beachtung: Der für Flüssiggas bestimmte Anschlussstutzen ist mit der Nummer 8 gekennzeichnet (aufgedruckt), der für Metangas mit der Nummer 13. Verwenden Sie auf jeden Fall eine neue Dichtung.

- b) Austausch der Kochfeld-Brennerdüsen:

- Die Kochfeldroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen.
- Die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben (siehe Abb.), und durch die entsprechenden der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen.

Installationsanleitungen



- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- c) Minimumeinstellung der Kochfeldbrenner:
 - Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
 - ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

NB: Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

- Vergewissern Sie sich, dass bei Drehen des Reglerknopfes von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

d) Primärlufteinstellung der Kochfeldbrenner:

Eine Brenner-Primärlufteinstellung ist nicht erforderlich.

Achtung

Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem der neuen Gasart entsprechenden Etikett, (befindlich im Düsenbeipack).

Hinweis

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss am Zuleitungsrohr ein geeigneter, der Norm "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1 (BELGIE)

Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)		Erdgas				Flüssiggas			
				By-pass 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h		
						Butan	Propan		G20	G25	
C.Starkbrenner	100	3,00	0,70	40	86	218	214	116	286	332	
B.Mittelstarker Brenner	75	1,90	0,40	30	70	138	118	106	181	210	
A.Hilfsbrenner	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	111	
D.Dreiflammen - kranz (Erdgas)	130	3,25	1,50	63	91	236	232				
D.Dreiflammen - kranz (Flüssiggas)	130	3,40	1,50					133	324	376	
Versorgungsdruck	Nominal (mbar)					28-30	37			20	25
	Minimum (mbar)					20	25			15	15
	Maximum (mbar)					35	45			25	30

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas

Propangas G31 Hs (oberer Heizwert) = 50,37 MJ/kg

Butangas G30 Hs (oberer Heizwert) = 49,47 MJ/kg

Methangas G20 Hs (oberer Heizwert) = 37,78 MJ/m³

Methangas G25 Hs (oberer Heizwert) = 32,49 MJ/m³

Technische Eigenschaften

Nutzabmessungen des Backofens :

Breite cm 43,5
Tiefe cm 40
Höhe cm 32

Nutzvolumen des Backofens:

Liter 56

Nutzabmessungen des Geschirrwagens:

Breite cm 46
Tiefe cm 42
Höhe cm 8,5

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/EG für die Etikettierung von Elektrobacköfen

Norm EN 50304

Energieverbrauch Natürliche Konvektion

Heizfunktion: Traditionell

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion

Heizfunktion: Backen

Versorgungsspannungen und -frequenz:

siehe Typenschild

Brenner:

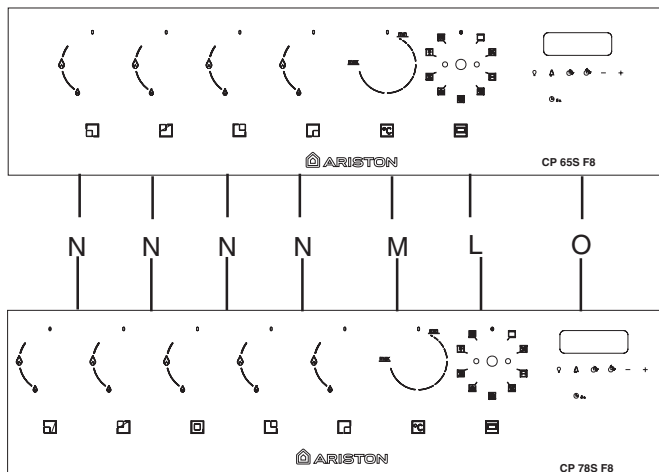
einstellbar auf alle auf dem Typenschild genannten Gasarten



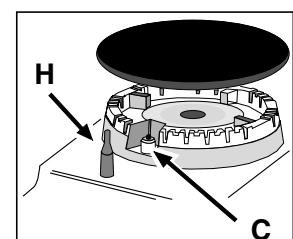
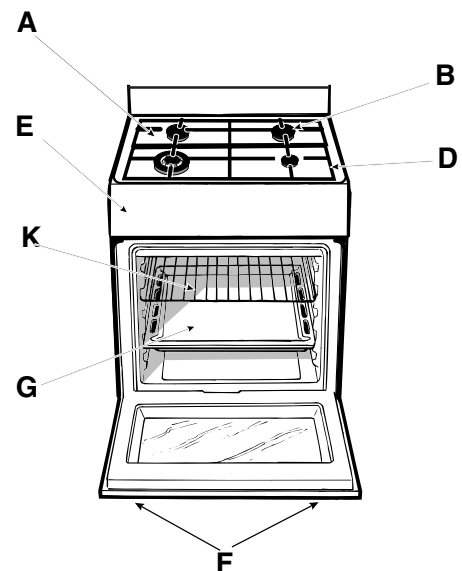
Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/**EWG** vom 19.02.1973 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.1989 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/**EWG** vom 29.06.1990 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.1993 und nachfolgenden Änderungen;

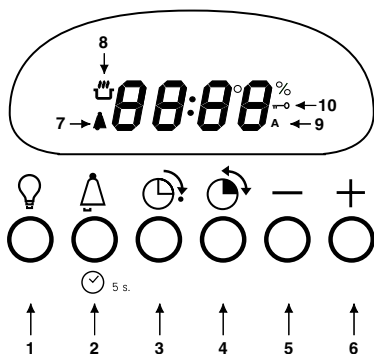
Herd mit Pirò-Backofen



- A Kochfeld-Überlaufschutz
- B Gasbrenner
- C Gasbrenner-Zündelektronik
- D Kochfeldrost
- E Schalterblende
- F Verstellbare FüÙe bzw. Beine
- G Fettpfanne bzw. Backblech
- H Sicherheitsvorrichtung Kochfeldgasbrenner
- K Backofenrost
- L Wählschalter Garfunktionen
- M Wählschalter Gartemperaturen
- N Reglerknöpfe für die Kochfeldgasbrenner
- O Elektronischer Garzeitprogrammierer - Mit dieser Zeitschaltautomatik kann durch Eingabe der Garzeit und der als Garende vorgesehenen Uhrzeit jede mögliche Garfunktion programmiert werden. Die Zeitschaltautomatik kann auch als Kurzzeitwecker eingesetzt werden.



Herd mit Pirò-Backofen



- 1 Backofenbeleuchtung
- 2 Einstellung der Zeitschaltautomatik/Uhr
- 3 Garende
- 4 Garzeit
- 5 Minuten herabsetzen
- 6 Minuten erhöhen
- 7 Zeitanzeige aktiviert
- 8 Anzeige Vorheizen (☼ blinkt) bzw. Garvorgang (☼ Dauerlicht) läuft
- 9 Anzeige Garzeit/Garende wurden programmiert
10 Anzeige Tür blockiert

Bedienungsanleitungen

Die Wahl der einzelnen Funktionen erfolgt mittels der auf der Schalterblende angeordneten Reglerknöpfe.

KOCHFELD

Reglerknöpfe für die Kochfeldgasbrenner (N)

Neben jedem Reglerknopf ist durch ein volles kreisförmiges Symbol • die entsprechende Gasflamme gekennzeichnet. Zum Anzünden einer Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein, und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Position

Maximum 🔥. Jeder Brenner kann auf höchste, kleinste und mittlere Leistungsstufe eingestellt werden. Diesen verschiedenen Leistungen entsprechend sind auf dem Regler, außer der mit dem Symbol • gekennzeichneten Position 'AUS', die bei abgestelltem Brenner mit der Bezugs-

kerbe übereinstimmen muss, die Position **Maximum** 🔥 und **Minimum** 🔥 angegeben. Eingestellt werden diese Leistungsstufen durch Drehen der Reglerknöpfe gegen den Uhrzeigersinn, ausgegangen von der Position 'AUS'. Zum Ausschalten eines Gasbrenners dagegen wird der entsprechende Reglerknopf im Uhrzeigersinn wieder auf die Position 'AUS' (die erneut mit dem Symbol • übereinstimmt), gedreht.

Zündelektronik der Kochfeldgasbrenner

Zum Anzünden der Flamme drücken Sie den entsprechenden Reglerknopf bis zum Anschlag ein, drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf Position **Maximum** 🔥, und halten ihn solange eingedrückt, bis die Flamme zündet.

Hinweis: Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Schalter auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Modelle mit Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste an den Kochfeldgasbrennern

Diese Modelle können anhand der Vorrichtung (siehe Detail H) erkannt werden.

Wichtig: Da die Kochfeldgasbrenner mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet sind, **muss** der Reglerknopf nach nach Zündung der Flamme **für 3 Sekunden gedrückt gehalten werden**, um das Durchströmen des Gases während des Aufheizens des Sicherheitsthermoelements zu ermöglichen.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen

über den Topfboden herausschlagen.

- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Drehen Sie den Brenner auf Minimum, sobald das Gargut kocht.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit Deckeln.

Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	24 – 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 – 20
Hilfsbrenner (A)	10 – 14
Drei Flammenkränze (TC)	24 – 26

NB: Einige Modelle sind mit einem Reduzierring bestückt. Verwenden Sie diesen nur für den Hilfsbrenner, und nur dann, wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser von unter 12 cm eingesetzt wird.

BACKOFEN:

Der **7 Cuochi**-Backofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen Backöfen mit "statischem"-Wärmeübergang und die der modernen "Heißluft"-Backöfen mit Wärmeströmung.

Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen 7 einfachen und sicheren Brat-/Backmethoden wählen zu können. Eingestellt werden diese verschiedenen Funktionen über den Funktionswähler "L" der Schalterblende.

Achtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Abschaltung "Demo Mode"

Sollte auf dem Display die Anzeige "DEMO ON" eingeblendet werden, dann drehen Sie den Funktionswähler "L" auf Position **0** und drücken daraufhin nacheinander die Tasten "1" bis "6", um den Gasherd wieder auf die normale Betriebsweise zurückzuschalten.

Einstellen der Digitaluhr


Die Einstellung der Uhrzeit ist nur möglich, wenn der Funktionswähler "L" auf **0** steht.

Bedienungsanleitungen

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall, muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden. Drücken Sie hierzu die Taste "2" bis die Uhrzeit wieder auf dem Display angezeigt wird. Ändern Sie diese daraufhin über die Tasten — und/oder +.

Kurzzeitwecker-Funktion

Beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens steuert; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

Zur Einstellung der Uhr als Kurzzeitwecker drücken Sie die Taste "2" und regulieren die Minuten dann mittels der Tasten — und/oder +. Das Symbol  erinnert Sie daran, dass der Timer aktiviert wurde.

Ist die Zeit abgelaufen, vernehmen Sie ein kurzes Tonsignal, das sich nach Drücken einer beliebigen Taste nach 1 Minute abschaltet.

NB: Bei Display-Anzeige "end" kann die Minutenuhr nicht eingestellt werden.

Die Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann die Beleuchtung jederzeit durch Drücken der Taste "1" oder durch Öffnen der Backofentür ein- bzw. ausgeschaltet werden. Während des Garvorgangs bleibt sie immer eingeschaltet.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenkern, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet, welches einen Luftstrahl erzeugt, der zwischen Frontblende und Backofentür austritt.

Hinweis: Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis: Beim Intensivbacken "Fast cooking" und "Backen" aktiviert sich das Gebläse bei heißem Backofen automatisch.


Achtung: Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden. Dem Benutzer werden diese durch Anzeigen des Typs "Er xy" (xy=Nummerncode zwischen 01 und 99) angezeigt.


In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern, da der Backofen nicht funktioniert.

Gebrauch des Backofens

Anmerkung: Bei gesperrter Backofentür (zum Beispiel nach Abschluss eines FAST CLEAN Reinigungsvorgangs) kann aufgrund der noch äußerst hohen Backofentemperatur kein Garprogramm eingeschaltet werden. Das Display macht Sie hierauf mit der Anzeige "HOT" aufmerksam. Erst wenn das "Schlüssel"-Symbol erlischt, kann ein neues Garprogramm eingeschaltet werden.

Durch Drehen des Funktionswählers "L" kann das gewünschte Garprogramm gewählt werden.

Der Backofen schaltet sofort auf Vorheizen; während dieser Phase blinkt auf dem Display das Symbol  und die dem gewählten Programm zugeordnete Gartemperatur wird angezeigt: Sollte dieser Wert nicht dem von Ihnen gewünschten entsprechen, kann er durch Drehen des Temperaturreglers "M" geändert werden.

Nach Ablauf der Vorheizzeit vernehmen Sie drei aufeinanderfolgende Tonsignale. Das Symbol  schaltet auf Dauerlicht. Nun kann das Gargut in den heißen Backofen eingeschoben werden.

Anmerkung: Für die Funktionen **FAST COOKING** und **GRILL**

ist keine Vorheizphase vorgesehen.

Beachten Sie, dass während des Garvorgangs folgende Einstellungen jederzeit vorgenommen werden können:

- die Änderung des Programms über den Funktionswähler "L";
- die Änderung der Gartemperatur über den Temperaturregler "M";
- die Programmierung der Garzeit und die des Garzeitendes (siehe Abschnitt "Garzeit-Programmierung");
- die Unterbrechung der Garzeit, und zwar durch Drehen des Funktionswählers "L" zurück auf Position 0.
- die Einstellung der Minutenuhr.

Achtung: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Drehspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

Traditionell

Temperaturregler "M": zwischen 40°C und 250°C.

Bei dieser Einstellung schalten sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, ein. Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung anbelangt, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der traditionelle Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbsgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Hinzugabe von Flüssigkeit erfordern. Der traditionelle Backofen bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des traditionellen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden. Verwenden Sie die oberen Einschubhöhen, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die unteren, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

Multi-Cooking

Temperaturregler "M": zwischen 40°C und 250°C.

Die Heizelemente schalten sich abwechselnd ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken. Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts "Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen".

Diese Funktion eignet sich besonders für Gratin-Gerichte, wie auch für Speisen, die längere Garzeiten erfordern, wie: Lasagna, Nudelaufläufe, Brathähnchen

Bedienungsanleitungen

mit Kartoffeln usw. Bei Fleischgerichten eignen sich ganz besonders Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden, es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird die Multi-Cooking-Funktion bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben. Auch für Beilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten usw. eignet sich der Heißluftbackofen ausgezeichnet.

Dessert: Hefekuchen gelingen ganz besonders gut im Heißluftbackofen.

Die „Multi-Cooking“-Funktion kann auch zum Auftauen von Fleisch und Brot eingesetzt werden. Stellen Sie hierzu den Thermostaten auf 80°C ein. Zum Auftauen delikater Speisen stellen Sie jedoch entweder eine Temperatur von 60°C ein, oder verwenden nur die kalte Umluft (Thermostateneinstellung demnach auf 0°C).

Grill

Temperaturregler „M“: 50%, 75%, 100%.

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Bratspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. **Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw.**

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür

Der Abschnitt „Praktische Back-/Brathinweis“ enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.

Anmerkung: Drehen Sie den Schalterknopf „M“, werden auf dem Display drei verschiedene Prozentsätze hinsichtlich des Energieverbrauchs eingeblendet, und zwar der Mindestverbrauch (50%), der mittlere Verbrauch (75%) und der Höchstverbrauch (100%).

Gratin

Temperaturregler „M“: zwischen 40°C und 250°C.

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse sowie der Bratspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt.

Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Der Umluftgrill garantiert ein absolutes Gelingen von: Fleisch/Gemüsespießen, Bratwürsten, Schweinerippchen, Lammkoteletts, pikantes Huhn, Wachteln mit Salbei, Schweinefilet usw. ...

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür und stellen Sie die maximale Temperatur von 200°C ein.

Die „Gratin“-Funktion ist unübertrefflich bei der Zubereitung folgender Fischgerichte: Barsch-, Thunfisch- und Schwertfischschnitten, gefüllte Tintenfische usw. ...

Pizza

Temperaturregler „M“: zwischen 40°C und 250°C.

Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird der Backofen aufgrund der hohen abgegebenen Leistung (2800 W) mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden, starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt.

Diese Funktion eignet sich besonders für die Speisen, die hohe Gartemperaturen verlangen, wie z.B.: Pizza oder aber besonders große Fleischbraten. Verwenden Sie bitte nur ein Backblech oder -rost. Sollte mehr als ein Backrost eingesetzt werden, dann sind ihre Einschubhöhen nach Ablauf der halben Garzeit auszuwechseln..

Backen

Temperaturregler „M“: zwischen 40°C und 250°C.

Das hintere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere jedoch zum Backen von Hefeteigen, sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf 3 Ebenen gleichzeitig. Nachstehend einige Beispiele: Bignè, Kekse, Blätterteiggebäck, Biskuitrolle, gratiniertes Gemüse usw.

„Fast cooking“

Temperaturregler „M“: zwischen 40°C und 250°C.

Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte, konstante Wärme gewährleistet wird. Ideal für schnelles Garen (Vorheizen ist nicht erforderlich) von Fertiggerichten (zum Beispiel: tiefgekühlte Fertiggerichte) oder „hausgemachte Fertiggerichte“. Beschicken Sie beim „Intensivbacken“ nur eine Ebene (die 2. von unten), dies ermöglicht bessere Resultate, siehe Tabelle „Praktische Back/Brat-Hinweise“.

Auftauen

Temperaturregler „M“: beliebige Einstellung

Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten usw. Auf diese Weise ersparen Sie die Hälfte der Zeit, die Sie normalerweise zum Auftauen benötigen. Bei Fisch, Fleisch oder Brot können Sie das Auftauen mit Hilfe der „Multi-Cooking“-Funktion beschleunigen. Stellen Sie hierzu eine Temperatur von 80° - 100°C ein.

Automatische Reinigung mittels Fast Clean

Zur vollständigen Reinigung Ihres Backofens. Informationen zu dieser Funktion entnehmen Sie bitte dem Abschnitt „Automatische Reinigung mittels Fast Clean“.

Wiederherstellung des Backofenzustandes nach Stromausfall

Dank eines speziellen Systems kann ein Garvorgang/eine Pyrolyse-Selbstreinigung an dem Punkt wieder aufgenommen werden, an dem er/sie zum Zeitpunkt des Stromausfalls unterbrochen wurde, vorausgesetzt, die Temperatur im Backofeninneren ist in der Zwischenzeit nicht zu stark abgesunken. Beachten Sie jedoch, dass diese Funktion deaktiviert wird, falls während des Stromausfalls die Regler „L“ und „M“ gedreht werden. Stellen Sie ggf. nach Ablauf des Garvorgangs/der Pyrolysereinigung die aktuelle Uhrzeit wieder ein.

ANMERKUNG

Aus Sicherheitsgründen werden Programmierungen bezüglich noch nicht ausgeführter Garvorgänge/Pyrolyse-Selbstreinigungen nach Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt.

Garzeit-Programmierung

Garzeit und/oder Garzeitende werden programmiert, nachdem die Garfunktion ausgewählt wurde.

Programmieren der Garzeit

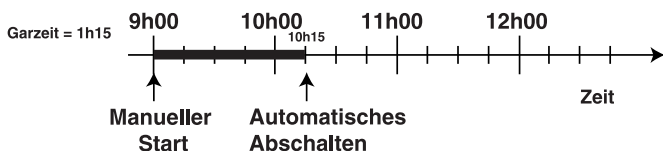
Drücken Sie die Taste "4" und stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Tasten — und + ein. Durch Drücken der Taste "4" wird die Einstellung gespeichert und auf dem Display wird abwechselnd die gewählte Gartemperatur, die mittels des Temperaturreglers "M" geändert werden kann, und die bis zum Ende der Garzeit noch verbleibende Zeit angezeigt.

Ist diese abgelaufen erscheint auf dem Display die Anzeige "end", und eine Reihe akustischer Signale weist darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal auszuschalten.
- Drehen Sie den Funktionswähler "L" zurück auf Position 0, um die Anzeige «end» zu löschen.

Beispiel

Es ist 9:00 und es wird eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Der Garvorgang wird automatisch um 10:15 Uhr beendet.



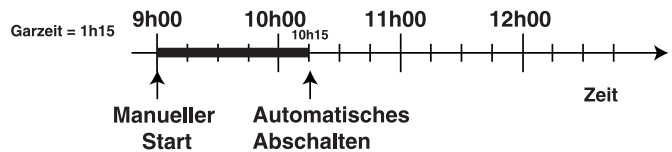
Programmieren des Garendes

Drücken Sie die Taste "3" und regulieren Sie die Zeit durch Drücken der Tasten — und + Drücken Sie die Taste "3", um die Einstellung zu speichern. Auf dem Display wird abwechselnd die gewählte Gartemperatur und die bis zum Ende des Garvorgangs noch verbleibende Restzeit angezeigt. Wird die als Ende der Garzeit vorgesehene Uhrzeit erreicht, erscheint auf dem Display die Anzeige «end», und eine Reihe akustischer Signale weist darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal auszuschalten.
- Drehen Sie den Funktionswähler "L" zurück auf Position 0, um die Anzeige «end» zu löschen.

Beispiel

Es ist 9:00 Uhr und als Ende des Garvorgangs wird die Uhrzeit 10:15 eingestellt. Der Garvorgang dauert 1 Std. und 15 Minuten.



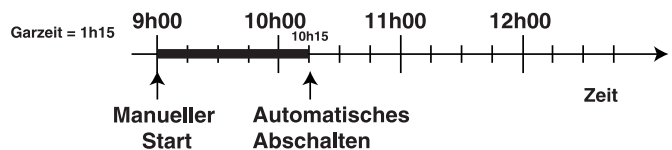
Vorwahl eines Garvorgangs

Drücken Sie die Taste "4" und stellen Sie die Garzeit über die Tasten — und + ein. Drücken Sie die Taste "4", um die Einstellung zu speichern. Auf dem Display wird abwechselnd die Gartemperatur und die eingangs gewählte Zeit angezeigt.

Drücken Sie die Taste "3" und stellen Sie die als Garzeitende bestimmte Uhrzeit über die Tasten — und + ein. Drücken Sie die Taste "3", um die Einstellung zu speichern. Auf dem Display wird abwechselnd die als Garzeitende bestimmte Uhrzeit und die eingestellte Temperatur angezeigt.

Beispiel

Es ist 9:00 und es wird eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. und 12:30 Uhr als Ende der Garzeit programmiert. Der Garvorgang startet automatisch um 11:15 Uhr.



Das Symbol **A** erinnert Sie daran, dass die Garzeit und/oder das Garzeitende programmiert wurden.

Annulieren einer Programmierung

Zum Löschen bereits eingegebener Werte drehen Sie den Funktionswähler "L" auf Position "0".

Automatische Reinigung mittels Fast Clean

Bei Aktivierung der Funktion **Fast Clean** erreicht die Temperatur im Backofenraum 500°C. Bei derartigen Temperaturen verkohlen die im Ofen zurückgebliebenen Speisereste. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie aufgrund des Pyrolyseverfahrens einige Speisereste bei Kontakt mit den Heizelementen verkohlen und **aufglimmen**: Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, **ein völlig normaler Vorgang, der keinerlei Risiken birgt**.

Vorsichtsmaßnahmen:

1- Versuchen Sie **größere** Speisereste mit einem feuchten Schwamm zu **entfernen**. Verwenden Sie auf keinen Fall Spülmittel oder spezielle Ofenreinigungsmittel.

2- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen. Es hält derartig hohen Temperaturen nicht stand. Darüber hinaus könnten einige Zubehöerteile das Reinigungsergebnis beeinträchtigen, indem sie die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Ofeninneren verhindern. Das Zubehör lässt sich problemlos wie normales Geschirr reinigen (auch in

der Spülmaschine).

3- Hängen Sie keine Geschirrtücher zum Trocknen an den Griff der Ofentür.

Achtung: Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Halten Sie daher Kinder vom Ofen fern.

So aktivieren Sie den Fast Clean-Reinigungsvorgang

– Schließen Sie die Ofentür.

– Drehen Sie den Funktionswähler auf 

– Zur Programmierung der Dauer und/oder der als Ende des Fast Clean-Reinigungsprogrammes vorgesehenen Uhrzeit befolgen Sie bitte die Hinweise des Abschnittes "Programmierung der Fast Clean-Reinigung". Bitte beachten Sie, dass Reinigungszyklen unterschiedlicher Dauer 60 - 120 Minuten gewählt werden können, je nach Verschmutzung Ihres Backofens.

Automatische Reinigung mittels Fast Clean

Sicherheitsvorrichtungen

Angesichts der hohen Temperaturen, die während des Vorgangs erreicht werden, ist der Ofen mit einigen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Ofentür zur Vermeidung von Verbrennungen **automatisch gesperrt**;
- Bei jedweder Störung wird die **Stromversorgung der Heizelemente sofort unterbrochen**.
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die erfolgten Einstellungen (Garzeit und Garzeitende) nicht mehr geändert werden.
- Falls im Bereich der elektrischen Komponenten des Gerätes die Temperatur den Sicherheitswert erreicht hat, ist ein Start des "Fast clean"-Programms nicht möglich. Auf dem Display erscheint die Anzeige "HOT". Warten Sie ab, bis das Kühlgebläse abschaltet, bevor Sie den "Fast clean"-Reinigungsvorgang starten.

Was geschieht nach einer Selbstreinigung?

Nach Ablauf des Selbstreinigungsvorgangs erscheint auf

dem Display die Anzeige "end" und es ertönt ein akustisches Signal, letzteres kann durch Druck auf eine beliebige Taste ausgeschaltet werden. Durch Drehen des Funktionswählers "L" auf Position "0" wird die Anzeige "end" ausgeblendet.

Die Backofentür kann jedoch nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist.

An den Ofenwänden und unten im Ofen könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Entfernen Sie diesen mittels eines feuchten Schwamms, nachdem der Ofen vollständig erkaltet ist. Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen; sie sind unschädlich.

Hinweis: Zur Optimierung des Wirkungsgrades und der Lebensdauer des Gerätes empfiehlt es sich, die Selbstreinigung bei ausgeschaltetem Kochfeld durchzuführen.

Programmierung des Reinigungsvorgangs Fast Clean

Zur Programmierung der Dauer und/oder der als Ende des Fast Clean Reinigungsprogramms vorgesehenen Uhrzeit muss zuerst die Funktion Fast Clean eingestellt werden, auf jeden Fall innerhalb der ersten 10 Minuten der Betriebszeit.

Programmierung der Dauer der Fast Clean Reinigung

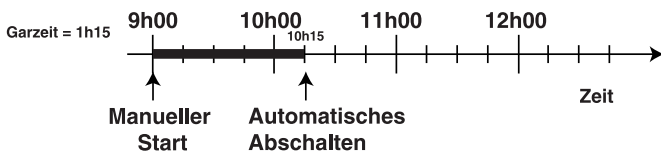
Drücken Sie die Taste "4" und stellen Sie die Dauer über die Tasten — und + ein. Drücken Sie die Taste "4", um die Einstellung zu speichern. Auf dem Display wird die bis zum Ablauf der Fast Clean Reinigung noch bestehende Restzeit angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige «end» und eine Reihe akustischer Signale weist darauf hin, dass der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal auszuschalten.
- Drehen Sie den Reglerknopf "L" zurück auf Position 0, um die Anzeige «end» zu löschen.

Beispiel

Es ist 9:00 und es wird eine Reinigungsdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Der Fast Clean Vorgang wird automatisch um 10:15 Uhr abgeschlossen.



Programmieren der als Ende der Fast Clean Reinigung vorgesehenen Uhrzeit

Drücken Sie die Taste "3" und regulieren Sie die Zeit durch Drücken der Tasten — und + Drücken Sie die Taste "3", um die Einstellung zu speichern. Auf dem Display wird die bis zum Ablauf der Fast Clean Reinigung noch bestehende Restzeit angezeigt.

Wird die als Ende des Reinigungsvorgangs programmierte Uhrzeit erreicht, erscheint auf dem Display die Anzeige «end» und eine Reihe akustischer Signale weist darauf hin, dass der Fast Clean Reinigungsvorgang abgeschlossen ist.

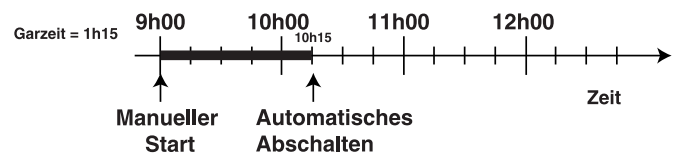
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal

auszuschalten.

- Drehen Sie den Funktionswähler "L" zurück auf Position 0, um die Anzeige «end» zu löschen.

Beispiel

Es ist 9:00 Uhr und als Ende des Reinigungsvorgangs wird die Uhrzeit 10:15 eingestellt. Der Fast Clean Zyklus dauert 1 Std. und 15 Minuten.



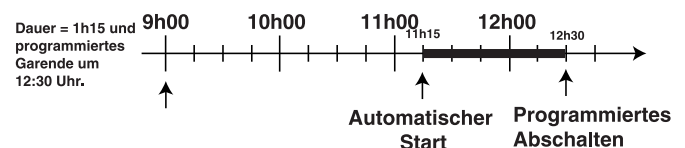
Vorwahl einer Fast Clean Selbstreinigung

Drücken Sie die Taste "4" und stellen Sie die Dauer über die Tasten — und + ein. Drücken Sie die Taste "4", dann wird die Einstellung gespeichert und auf dem Display angezeigt.

Drücken Sie die Taste "3" und stellen Sie die als Fast Clean-Ende bestimmte Uhrzeit über die Tasten — und + ein. Drücken Sie die Taste "3", um die Einstellung zu speichern. Auf dem Display wird abwechselnd die als Ende des Reinigungsvorgangs bestimmte Uhrzeit und die eingestellte Dauer angezeigt.

Beispiel

Es ist 9:00 und es wird eine Reinigungsdauer von 1 Std. und 15 Min., und 12:30 Uhr als Ende des Vorgangs programmiert. Der Reinigungsvorgang beginnt automatisch um 11:15 Uhr.



Das Symbol **A** erinnert Sie daran, dass die Dauer und/oder die als Ende des Reinigungsvorgangs bestimmte Uhrzeit programmiert wurden.

Annullieren einer Programmierung

Zum Löschen bereits eingegebener Werte drehen Sie den Funktionswähler "L" auf Position "0".




Keine Sorge wenn


- 1 bei Beginn des Fast Clean -Reinigungsvorgangs das Kühlluftgebläse nur sehr langsam läuft;
- 2 während des Fast Clean-Reinigungsvorgangs der Leistungsschutzschalter der Hausanlage anspricht: das Stromnetz wurde überlastet (bei gleichzeitigem Einsatz anderer Elektrogeräte);
- 3 während des Fast Clean Reinigungsvorgangs die Backofentür nicht geöffnet werden kann: die Backofentür wird dank einer Geräte-Sicherungs Vorrichtung gesperrt und kann nur nach gänzlichem Erkalten des Backofens geöffnet werden;
- 4 nach dem Fast Clean Zyklus noch geringfügige Flecken auf den Innenflächen des Backofens zurückbleiben: es empfiehlt sich, gröbere Verkrustungen vor dem Einstellen des Selbstreinigungszyklus zu entfernen,
- 5 und eine dem Verschmutzungsgrad entsprechende Zeit bzw. Dauer für den Reinigungsvorgang einzustellen;
- 6 nach Abschluss eines Garvorgangs noch für eine kurze Zeit Luft aus dem Backofen austritt: diese wird durch die zur Abkühlung des Backofeninnern dienende Kühlphase erzeugt;
- 7 bei "Grill"-Betrieb der obere Heizwiderstand nicht ständig rot glüht: die Betriebsweise wird durch einen Thermostaten gesteuert;
- 8 bei Öffnen der Backofentür während des Garvorgangs starker Dampf austritt;
- 9 Wassertropfen oder Dampf im Backofen erzeugt wird, wenn das Gargut nach Abschluss des Garvorgangs im Backofen belassen wird.

Praktische Back-/Brathinweise

Der Backofen stellt Ihnen eine umfangreiche Programmpalette zur Verfügung, um jede Speise optimal garen zu können. Im Laufe der Zeit werden Sie dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen wissen, demnach gelten die nachstehenden Anleitungen nur als Richtlinie, die Sie durch Ihre persönliche Erfahrung erweitern können.

Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen

Soll auf mehreren Ebenen gegart werden, dann wählen Sie die Funktion **"Backen"**  oder die Funktion **"Multi-Cooking"** , nur diese ermöglichen ein solches Garen. Zum Garen empfindlicher Speisen auf mehreren Ebenen, verwenden Sie die Funktion **"Backen"** , diese ermöglicht ein Garen auf 3 Ebenen (1., 3. und 5.). Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweise" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.

Zum Garen aller anderen Speisen auf mehreren Einschubhöhen verwenden Sie die Funktion **"Multi-Cooking"** . Berücksichtigen Sie jedoch Folgendes:


- Ihr Backofen hat insgesamt 5 Einschubhöhen. Beim Heißluftgaren verwenden Sie jedoch bitte nur zwei der mittleren drei Einschubhöhen, die oberste und die unterste sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
- Allgemein verwenden Sie bitte die 2. und die 4. Einschubhöhe von unten, wobei die 2. für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen. Bereiten Sie zum Beispiel gleichzeitig mit anderen Speisen einen Fleischbraten zu, dann sollte dieser auf die 2. Führungsschiene und die zarteren Gerichte auf die 4. Führungsschiene eingeschoben werden.
- Beim Garen von Speisen, die unterschiedliche Gartemperaturen bzw. -zeiten verlangen, stellen Sie eine Durchschnittszeit ein, schieben das empfindlichere Gericht auf die 4. Einschubhöhe und nehmen das Gericht mit der kürzeren Garzeit zuerst aus dem Backofen.
- Verwenden Sie das Backblech auf der unteren, den Backofenrost auf der oberen Einschubhöhe.

Einsatz der Funktion "Fast cooking"

Eine praktische und schnelle Funktion für all diejenigen, die "Fertiggerichte" (zum Beispiel: Tiefkühlspeisen), und nicht nur solche, vorziehen. Nützliche Hinweise diesbezüglich finden Sie auch in der Tabelle "Praktische Back-/Brathinweise".


Gebrauch des Grills

Ihr "7 Cuochi"-Backofen bietet Ihnen unterschiedliche Grillmöglichkeiten.

Grillen Sie auf Funktion  **"Grill"**, bei geschlossener Backofentür, legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Backrostes und schieben Sie dieses auf die 3. oder 4. Einschubhöhe von unten.

Schieben Sie die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes und/oder des abtropfenden Fettes auf die 1. (unterste) Führung.

Bei der Verwendung dieser Funktion empfiehlt es sich, die höchste Energiestufe zu verwenden, auch wenn niedrigere Stufen leicht durch Drehen des Thermostatenreglers auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden können.

Der Einsatz der Funktion  **"Gratin"**, ausschließlich bei geschlossener Backofentür, ist äußerst praktisch für rasches Grillen; die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch die Oberseite schön gebräunt und gleichzeitig die Unterseite gegart wird.

Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufläufe usw.)

Setzen Sie den Grillrost auf die 2. oder 3. Führung, von unten, (siehe Back-/Brat-Tabelle), und schieben Sie die Fettpfanne auf die 1., d.h. unterste Schiene, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Wichtig: Grillen Sie auf Einstellung "Gratin" bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).

Bei Einsatz dieser Funktion sollte der Temperaturregler auf 200°C eingestellt werden, nur so arbeitet der Grill, der mittels Ausstrahlung von Infrarotstrahlen heizt, auf optimale Weise. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können. Drehen Sie den Temperaturregler ganz einfach auf die gewünschte Temperatur.

Die besten Resultate erzielen Sie durch Einschieben des Grillrostes auf die oberen Führungen (siehe Tabelle) und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Backen

Schieben Sie das Backwerk immer in den heißen Backofen. Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern. Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist?

Stellen Sie das nächste Mal eine um 10°C höhere Backtemperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.

Der Kuchen zusammenfällt?

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit und stellen Sie eine um 10°C niedrigere Backtemperatur ein.

Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist?

Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist?

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen sich nicht aus der Form löst?



Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl oder legen Sie Backpapier in die Form.

Auf mehreren Ebenen (auf Funktion "Heißluft") gebacken bzw. gebraten wurde und nicht alle Gerichte gleichförmig gar sind ?

Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Es ist nicht erforderlich, die auf mehreren Ebenen gegarten Speisen gleichzeitig aus dem Ofen zu nehmen.

Backen einer Pizza

Zum optimalen Garen einer Pizza wählen Sie die Backofenfunktion  "Pizza":

- Heizen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten lang vor.
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Backrost. Bei Verwenden des Backblechs bzw. der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Während des Backens sollte die Backofentür nicht zu häufig geöffnet werden.
- Bei reich belegten Pizzas (Capricciosa, Quattro Stagioni) ist es ratsam, die Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.
- Bei gleichzeitigem Garen auf mehreren Ebenen (höchstens 2) empfiehlt es sich, die Funktion Multi-Cooking  einzustellen, da mit der Funktion Pizza  die auf der 1. (untersten) Einschubhöhe befindliche Pizza zu rasch gegart würde.

Garen von Fisch und Fleisch

Für Geflügel und Fisch stellen Sie eine Temperatur von 180 °C - 200 °C ein.

Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen jedoch saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, das Fleisch bei hoher Temperatur (200°C-220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen.

Als Richtlinie gilt: je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie den Braten in die Mitte auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne unter den Rost, um das abtropfende Fett aufzufangen.

Den Rost so einschieben, dass sich der Braten auf der mittleren Einschubhöhe befindet. Wird mehr Unterhitze gewünscht, muss der Braten auf eine niedrigere Ebene eingeschoben werden. Belegen Sie das Fleisch (insbesondere bei Entenbraten und Wild) mit Speckscheiben, das garantiert besonders schmackhafte Braten. Schieben Sie den Braten so ein, dass er möglichst viel Oberhitze bekommt.

Praktische Back-/Brathinweise

Position Funktionswähler	Gerichte	Gew. (kg)	Einschub-Höhe von unten	Vorheizdauer (Min.)	Position Thermostate-Regler	Garzeit (Min.)	
1 Traditionell 	Ente	1	3	15	200	65-75	
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75	
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80	
	Gebäck	-	3	15	180	15-20	
	Mürbeteigkuchen	1	3	15	180	30-35	
2 Backen 	Mürbeteigkuchen	0.5	3	15	180	20-30	
	Obstkuchen	1	2/3	15	180	40-45	
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Biskuitböden	0.5	3	15	160	25-30	
	Gefüllte Crêpes	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Kleingebäck (auf 2 Ebenen)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck (auf 2 Ebenen)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Windbeutel (auf 3 Ebenen)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Gebäck (auf 3 Ebenen)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Baisers (auf 3 Ebenen)	0.5	1-3-5	15	90	180	
3 Intensivbacken 	Tiefkühlgerichte						
	Pizza	0.3	2	-	Max	12	
	Zucchini und Krebse überbacken	0.4	2	-	200	20	
	Quiche	0.5	2	-	220	30-35	
	Gefüllte Teigwaren	0.3	2	-	200	25	
	Lasagne	0.5	2	-	200	35	
	Goldgelbe Brotlaibe	0.4	2	-	180	25-30	
	Hähnchen	0.4	2	-	220	15-20	
	Fertiggerichte						
	Geflügel	0.4	2	-	200	20-25	
Frische Fertiggerichte							
Gebäck	0.3	2	-	200	15-18		
Plum cake	0.6	2	-	180	45		
Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.2	2	-	210	10-12		
4 Multi-Cooking 	Pizza (auf 2 Ebenen)	1	2-4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Lamm	1	2	10	180	40-45	
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	2-4	15	200	60-70	
	Makrelen	1	2	10	180	30-35	
	Plum cake	1	2	10	170	40-50	
	Windbeutel (auf 2 Ebenen)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Gebäck (auf 2 Ebenen)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Biskuitböden (auf 1 Ebene)	0.5	2	10	170	15-20	
	Biskuitböden (auf 2 Ebenen)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30	
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	10	220	25-30	
	Hähnchen	1	2/3	10	180	60-70	
6 Grill 	Seezungen und Tintenfische	1	4	-	5	8-10	
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	-	5	6-8	
	Kabeljaufilet	1	4	-	5	10	
	Gegrillte Gemüse	1	3/4	-	5	10-15	
	Kalbsteaks	1	4	-	5	15-20	
	Koteletts	1	4	-	5	15-20	
	Hamburger	1	4	-	5	7-10	
	Makrelen	1	4	-	5	15-20	
	Toasts	n.° 4	4	-	5	2-3	
	7 Gratin 	Gegrilltes Hähnchen	1.5	3	10	200	55-60
Tintenfische		1.5	3	10	200	30-35	

NB: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills oder des Gratin ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

Reinigung und Pflege des Gasherdes

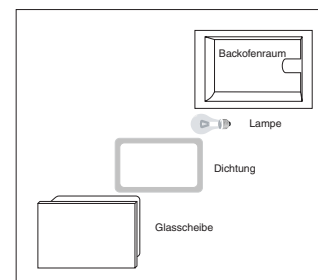
Vor jeder Reinigung und Pflege muss der Gasherd vom Stromnetz getrennt werden. Um eine lange Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, dass:

- für die Reinigung kein Dampfgerät verwendet werden darf;
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile, falls vorhanden, mit lauwarmem Wasser, ohne Zusatz von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- die Flammenkränze regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von Verkrustungen befreit werden.
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochflächen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden müssen, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind;
- Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben; Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden;
- die mit Kristallglasabdeckung versehenen Modelle mit lauwarmem Wasser zu reinigen und raue Tücher oder Scheuermittel zu vermeiden sind;
NB: Die Glasabdeckung darf nicht heruntergeklappt werden, wenn die Gasflammen oder die Elektroplatten noch heiß sind. Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen.

Wichtig: Überprüfen Sie regelmäßig den Gasanschlußschlauch auf seine Beschaffenheit, und tauschen Sie diesen aus, sobald er irgendwelche Anomalien aufweist. Auf jeden Fall sollte er einmal jährlich ersetzt werden.

Austausch der Backofenlampe

- Vor jedem Eingriff ist der Backofen entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des zum Anschluss des Gerätes an die Hausanlage verwendeten Schalters stromlos zu machen.
- Nehmen Sie unter Zuhilfenahme eines schmalen und flachen Werkzeuges (Schraubenzieher, Löffelgriff usw.) die Glasabdeckung ab.
- Schrauben Sie die Lampe aus und ersetzen Sie sie durch eine neue gleicher Eigenschaften.
 - Spannung 230/240 V
 - Leistung 15 W
 - Sockel E 14
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an; achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird.



Wartung der Hähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn selbst auszuwechseln.

NB: Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Belangrijk

Teneinde de efficiëntie en de veiligheid van dit apparaat te garanderen:

- dient u zich uitsluitend tot erkende technische service centers te wenden
- dient u altijd het gebruik van originele onderdelen te eisen

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Deze instructies zijn alleen geldig voor die landen waarvan de symbolen zijn afgebeeld in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 3 **Dit apparaat behoort tot de klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).**
- 4 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen, aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 5 Na het verwijderen van de verpakking moet men zich ervan verzekeren dat het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet u het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers enz.) dient buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het een mogelijk gevaar kan opleveren.
- 6 De installatie moet door een bevoegde installateur worden uitgevoerd en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen; voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
- 7 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor de elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een grondige controle te laten uitvoeren door een bevoegde elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- 8 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de gasleiding.
- 9 Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde elektricien wenden.
- 10 Voor de installatie dient men een meerpulige schakelaar aan te brengen met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm.
- 11 Als de stekker en het stopcontact niet in elkaar passen moet de stekker vervangen worden door een bevoegde elektricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan echter onvermijdelijk is, moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let er echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.
- 12 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de stroom van het apparaat af wanneer het niet gebruikt wordt en sluit de gaskraan af.
- 13 Laat de ventilatie-openingen of warmte-afvoer vrij.
- 14 De voedingskabel van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In geval van schade of vervanging van de kabel moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde installateur wenden.
- 15 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is. Ieder ander gebruik (b.v. het verwarmen van een vertrek) moet als onjuist worden beschouwd en is dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van ieder elektrisch apparaat houdt het in acht nemen van bepaalde fundamentele regels in. In het bijzonder:
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten
 - gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent
 - gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid
 - trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken
 - stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.)
 - zorg dat kinderen of onbekwame personen het apparaat niet onbewaakt kunnen gebruiken
- 17 Sluit altijd, voordat u overgaat tot reiniging of onderhoud, eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of door de schakelaar om te zetten.
- 18 Als u het apparaat niet meer gebruikt raden we u aan het buiten werking te stellen door de kabel door te snijden, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft getrokken. We raden u ook aan die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
- 19 Plaats geen wankel of vervormde pannen op de branders en kookplaten om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat men er niet tegen kan stoten.
- 20 Enkele delen van het fornuis blijven na gebruik nog lang warm. Raak ze niet aan.
- 21 Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het fornuis als dit in gebruik is.
- 22 Als u elektrische huishoudapparaten gebruikt in de buurt van het kookvlak, let dan op dat het snoer ervan niet op de hete delen terecht komt.
- 23 Controleer altijd dat de knoppen in de positie “●”/“○” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 24 **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven-deur zeer heet. Raak ze niet aan en houdt kinderen op afstand.**
- 25 **Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten is voldaan die beschreven worden in de paragraaf “Plaatsing”.**
- 26 De glazen dekplaat (aanwezig op enkele modellen) kan barsten bij oververhitting. Het is daarom belangrijk dat alle branders of eventuele elektrische kookplaten uit zijn voordat de dekplaat wordt gesloten.
- 27 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u ervoor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

Instructies voor de installatie

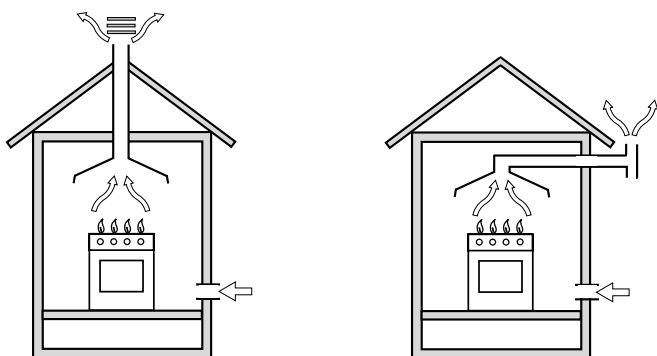
Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat hij het apparaat op de juiste wijze en volgens de geldende normen kan installeren, regelen en onderhouden.

Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot onderhoud of regeling overgaat.

Plaatsing

Belangrijk: dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en dienst doen in permanent goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de geldende Normen. De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

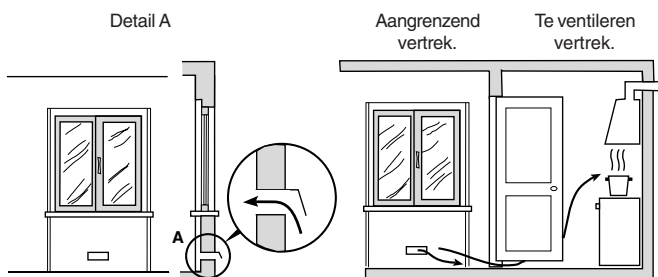
- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de verbrandingsrook. Dit kan door middel van een afzuigkap of door middel van een elektrische ventilator die automatisch aanslaat wanneer men de apparatuur aanzet.



In schoorsteen of vertakt rookkanaal (bestemd voor de kookapparatuur)

Rechtstreeks naar buiten toe

- b) Het vertrek moet luchttoevoersystemen hebben die vereist zijn voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die vereist wordt voor de normale verbranding moet minstens $2 \text{ m}^3/\text{h}$ zijn per kW geïnstalleerd vermogen. Dit systeem kan worden uitgevoerd door lucht direct van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens 100 cm^2 en die zodanig is vervaardigd dat hij niet per ongeluk verstopt kan raken. Bij apparaten die geen veiligheidssysteem hebben (voor als de vlam uitgaat), moeten de ontluichtingsopeningen met 100% worden vergroot, met een minimum van 200 cm^2 (Fig. A). Een andere manier kan zijn door op indirecte wijze lucht te onttrekken aan aangrenzende vertrekken, die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten verbonden zijn en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het gebouw, of ruimtes met brandgevaar, of slaapkamers (Fig. B).



Voorbeeld van ventilatie openingen voor verbrandingslucht

Fig. A

Vergroting van de opening tussen de deur en de vloer

Fig. B

- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of door de afzuigkap, indien aanwezig, op de hoogste stand te zetten.
- d) Vloeibaar petroleumgas (LPG) is zwaarder dan lucht en blijft laag hangen. Dus moeten vertrekken waar zich LPG-flessen bevinden laag geplaatste ontluichtingsopeningen hebben voor het afvoeren van eventueel ontsnapt gas. Lege of halfvolle LPG-flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in de keuken te bewaren, zodanig geplaatst dat hij niet in rechtstreeks contact staat met warmtebronnen (oven, open haard, kachel, enz.) die hem tot temperaturen hoger dan 50°C zouden kunnen brengen.

Alvorens het fornuis te plaatsen moeten de bijgeleverde verstelbare stelschroeven van 95-155 mm hoog in de daarvoor bestemde gaten aan de onderzijde van het fornuis (fig. F) worden bevestigd. De verstelbare voetjes kunnen worden geregeld doordat ze schroefbaar zijn, zodat het fornuis waterpas kan worden gesteld.



fig. F

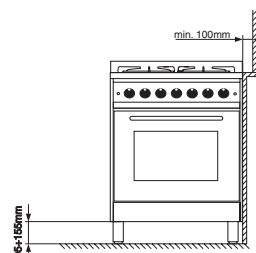


fig. E

Installatie van het fornuis

Het fornuis kan naast kastjes worden geplaatst die niet hoger zijn dan de kookplaat. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterkant van het fornuis een warmte bereiken die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Voor een juiste installatie van het fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

Voor een goede werking van het ingebouwde apparaat moeten de minimum afstanden, zoals aangeduid op de figuur E, gerespecteerd worden. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakken en de achterwand uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn om een boven-temperatuur van 65°C te weerstaan.

- a) Het apparaat kan hetzij in de keuken, hetzij in de eetzaal of in een kamer worden geplaatst, maar niet in de badkamer.
- b) Eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies die in hun gebruiksaanwijzing staan worden geïnstalleerd.
- c) Als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm (millimeter) zijn. De minimum afstand waarin brandbare keukenelementen direct boven het werkvlak mogen worden geplaatst is 700 mm (Fig. C e D).
- d) De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt.

Instructies voor de installatie

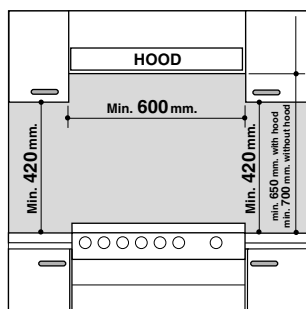


Fig. C

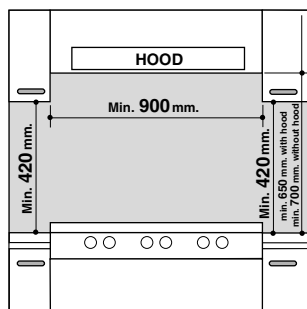


Fig. D

Gasaansluiting

Het aansluiten van het apparaat aan de gasleiding of aan de gasfles moet volgens de geldende normen worden uitgevoerd, nadat u zich ervan heeft verzekerd dat het apparaat is ingesteld op het soort gas waarmee het zal worden voorzien. Is dit niet het geval dan moeten de handelingen in de paragraaf "Aanpassing aan de verschillende soorten gas" worden uitgevoerd. Op enkele modellen kan de gasaansluiting zowel links als rechts worden uitgevoerd; om de aansluiting te veranderen moet u de slanghouder verwisselen met de afsluitdop en de bijgeleverde pakking vervangen. Bij gebruik van vloeibaar gas uit een gasfles, dient u drukregulators te gebruiken die voldoen aan de geldende normen.

Belangrijk: voor het veilig functioneren, een juist gebruik van energie en een langere duurzaamheid van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk correspondeert aan de waarden die zijn aangegeven in tabel 1 "Kenmerken van branders en straalpijpjes".

Aansluiting met flexibele slang

Aansluiting door middel van een flexibele gas slang die voldoet aan de waarden van de geldende normen. De interne diameter van de slang moet zijn:

- 8mm voor voeding met vloeibaar gas;
- 13mm voor voeding met aardgas.

Het is belangrijk dat wanneer zulke flexibele slangen in gebruik worden genomen men de volgende aanwijzingen opvolgt:

- De slang mag op geen enkel punt van zijn verloop in de buurt komen van onderdelen die warmer zijn dan 70°C;
- De slang mag niet korter zijn dan 1500 mm;
- De slang mag niet onderhevig zijn aan trekkracht, kronkels of nauwe bochten.
- De slang mag niet in contact komen met scherpe voorwerpen, scherpe randen of beweegbare onderdelen en mag niet in de knel raken;
- De slang moet over de gehele lengte makkelijk te inspecteren zijn zodat u probleemloos kunt controleren of hij in goede staat verkeert;

Verzeker uzelf ervan dat de slang goed vastzit aan de twee uiteinden en zet hem vast met slangklemmen die voldoen aan degeldende normen. Wanneer aan een of meer van deze vereisten niet kan worden voldaan, zal men flexibele metalen buizen moeten gebruiken, die voldoen aan de geldende normen.

Wanneer het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de vereisten van de klasse 2 subklasse 1 dient men zich uitsluitend aan het gasnet te verbinden door middel van een flexibele metalen slang volgens de geldende normen.

Aansluiting met een roestvrij stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand met aanhechtingen met schroefdraad

Verwijder de slanghouder die zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: ½ gas cilindrische schroefbout. Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen die voldoen aan de voorgeschreven nationale geldende normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is.

Controle gasdichtheid

Belangrijk: nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de gasdichtheid worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de flexibele metalen slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het elektrische net plaatsvindt, moet u tussen het apparaat en het net een meerpole schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en voldoen aan de geldende normen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de hoofdzekering en uw elektrische net de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de voedingsinstallatie goed geaard is volgens de normen en voorschriften van de wet;
- de stekker of meerpole schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

N.B.: gebruik geen adapters, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Aanpassing van het kookvlak aan de verschillende types gas

Om het fornuis aan te passen aan een ander type gas dan waarvoor hij is ingesteld (aangegeven op het typeplaatje achter op het apparaat en op de verpakking), moet u de volgende handelingen uitvoeren:

a) Vervang de aangebrachte slanghouder met degene die u vindt in de verpakking "fornuisonderdelen".

Let op: Op de slanghouder voor vloeibaar gas staat het nummer 8, op die voor aardgas staat het nummer 13. Zorg in ieder geval voor een nieuwe pakking.

b) Het vervangen van de straalpijpen van de branders van het kookvlak:

- verwijder de roosters en de branders van het kookvlak.
- schroef de straalpijpen los met een steeksleutel van 7mm en vervang ze met de straalpijpen die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en straalpijpen").

Technische gegevens

Afmetingen van de oven:

breedte in cm 43,5
diepte in cm 40
hoogte in cm. 32

Inhoud van de oven:

56 liter

Afmetingen van de verwarmingslade:

breedte in cm. 46
diepte in cm. 42
hoogte in cm. 8,5

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304

Energieverbruik convectie aardgas

verwarmingsfunctie: Traditioneel

Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht

verwarmingsfunctie: Gebak

Voltage en frequentie van de elektrische voeding:

zie typeplaatje

Branders:

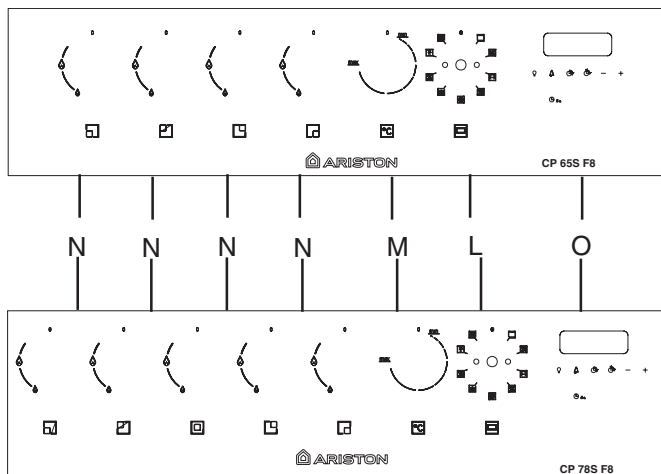
geschikt voor alle soorten gas aangegeven op het typeplaatje



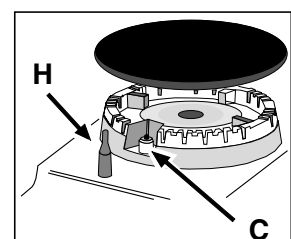
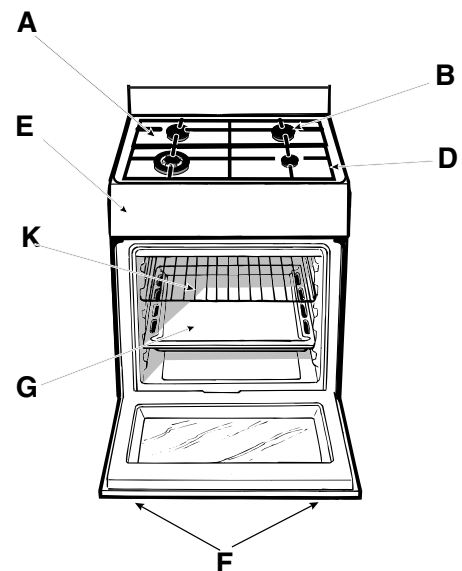
Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen;
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen;
- 90/396/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

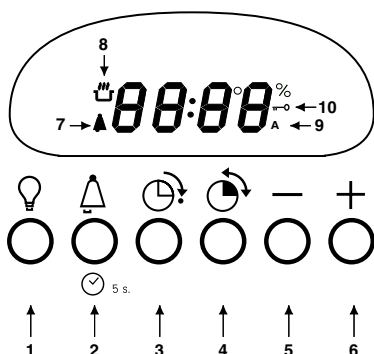
Fornuis met Pirò oven



- A Lekplaat
- B Gasbrander
- C Elektronische ontsteking
- D Rooster van de kookplaat
- E Bedieningspaneel
- F Stelschroeven
- G Lekplaat of bakplaat
- H Veiligheidssysteem gasbranders
- K Ovenrooster
- L Keuzeknop kookfuncties
- M Temperatuurknop
- N Knoppen van de gasbranders
- O Elektronische programmeerknop – Hiermee kunt u iedere functie voor het koken programmeren met het instellen van kooktijd en einde kooktijd. Er is ook een timerfunctie.



Fornuis met Pirò oven



- 1 Ovenverlichting
- 2 Regelen timer/klok
- 3 Einde kooktijd
- 4 Kooktijd
- 5 Verminderen minuten
- 6 Vermeerderen minuten
- 7 Aanwijzer minutenteller actief
- 8 Indicator voorverwarming (flam knippert) of kooktijd (flam blijvend) is bezig
- 9 Indicator programmering kooktijd/einde kooktijd uitgevoerd
- 10 Indicator blokkering deur

Gebruiksaanwijzing

De verschillende functies van de oven worden gekozen door middel van de knoppen op het bedieningspaneel.

KOOKPLAAT

De knoppen van de gasbranders van het fornuis (N)

Bij iedere knop is met een ingevuld cirkeltje ● de positie aangegeven van de gasbrander waar hij bij hoort. Om een van de branders te ontsteken dient u er een vlam of aansteker bij te houden, de knop in te drukken en tegen de klok in te draaien tot

op het **maximum** 🔥. Elke brander kan op het maximum, op het minimum, of op de helft van zijn vermogen werken. Voor deze verschillende prestaties zijn op de knop, behalve de stand 'uit', aangegeven door het symbool ● wanneer deze op de stand staat die is aangegeven door de betreffende aanwijzer, ook de posities van **maximum** 🔥 en **minimum** 🔥 aangegeven.

U dient hiervoor de knop tegen de klok in te draaien vanuit de 'uit' stand. Om het gas uit te zetten, draait u de knop met de klok mee totdat hij niet verder kan (wederom tot het symbool ●).

Elektronische ontsteking van de gasbranders van het fornuis

Voor het aansteken van de gewenste gasbrander drukt u de bijbehorende knop geheel in en draait u hem tegen de klok in tot aan de **maximum** 🔥 stand; houdt hem ingedrukt totdat de brander aan is.

Belangrijk: mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop op 'uit' en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Modellen met veiligheidssysteem tegen gaslekken voor de gasbranders van het fornuis

U kunt deze modellen herkennen aan de aanwezigheid van het systeem (zie punt H).

Belangrijk: aangezien de gasbranders zijn voorzien van een veiligheidssysteem is het **noodzakelijk de knop ongeveer 3 seconden** ingedrukt te houden voor de doorgang van het gas, totdat de thermokoppel beveiliging warm is.

Praktische raadgevingen voor het gebruik van de branders

Voor het beste rendement moet u het volgende onthouden:

- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- gebruik alleen pannen met een platte bodem.

- draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt.
- gebruik altijd pannen met deksels.

Brander	Ø Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26

N.B. Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

OVEN:

De **7 Koks Oven** verenigt in één enkel apparaat de voordelen van de traditionele oven (statisch) met die van de moderne heteluchtoven (geventileerd).

Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 7 verschillende manieren van koken. U kiest de verschillende functies met behulp van de keuzeknop "L" op het bedieningspaneel.

Belangrijk: Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verstreken is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen in de periode tussen de productie en de installatie van het product.

Uitzetten "Demo Mode"

Als op de display de woorden "DEMO ON" verschijnen dient u de knop "L" op stand 0 te zetten en daarna de toetsen "1" a "6" in te drukken om de oven weer in werking te kunnen stellen.

Het instellen van de digitale klok

Het instellen van de klok is alleen mogelijk met de knop "L" in de positie 0.

Na het aansluiten op het elektrische net of na een black-out, kunt u de tijd instellen door de knop "2" ingedrukt te houden totdat op de display de tijd verschijnt; u kunt hem


Gebruiksaanwijzing

bijstellen door op de volgende toetsen te drukken — en/of +.

Timer

Vergeet niet dat de timer niet het aan- en uitgaan van de oven controleert, maar alleen een geluidssignaal geeft als de ingestelde tijd is verstreken. Dit signaal kan worden uitgezet door op een willekeurige knop te drukken.

Voor het instellen van de timer drukt u op de knop “2” en vervolgens regelt u het met de toetsen — en/of +. Door

het symbool  kunt u zien dat de timer aan is.

Als de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal dat hetzij na 1 min. vanzelf ophoudt hetzij na het indrukken van een willekeurige knop.

N.B.: Wanneer de display “end” aangeeft is de timer functie niet beschikbaar.

Ovenlicht

Ook als de oven uit is kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan of uit worden gezet door op toets “1” te drukken of door de ovendeur te openen. Tijdens het koken blijft het licht altijd aan.

Ventilator

Om de oven aan de buitenkant niet te heet te laten worden zijn enkele modellen voorzien van een verkoelingsventilator die een luchtstroom creëert tussen het voorpaneel en de ovendeur.

N.B.: Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator aan totdat de oven voldoende is afgekoeld.

N.B.: In “Fast cooking” en “Gebak oven” gaat de ventilator pas aan als de oven warm is.


Belangrijk: het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. De gebruiker wordt hierop attent gemaakt door een boodschap van het soort: “Error xy” (xy=code nummers tussen de 01 en de 99). In dit geval moet de technische dienst worden gewaarschuwd, aangezien de oven niet functioneert.


Gebruik oven

N.B.: Wanneer de ovendeur geblokkeerd is (bijvoorbeeld direct na een FAST CLEAN) is het niet mogelijk de oven te gebruiken als gevolg van de te hoge temperatuur van de oven.

De display zal u dit aangeven door middel van de boodschap “HOT”. Alleen nadat het symbool “sleutel” zal verdwijnen kan men de oven weer gebruiken.

Door aan de knop “L” te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.

De oven gaat meteen in de voorverwarmingsfase en het symbool  op de display gaat knipperen; de kooktemperatuur die bij het gekozen programma hoort verschijnt: mocht dit niet de temperatuur zijn die u wilt hebben, dan kunt u hem eenvoudigweg veranderen door aan knop “M” te draaien.

Als de voorverwarming klaar is hoort u drie achtereenvolgende geluidssignalen en ziet u dat het symbool  aan zal blijven en niet meer knippert. Nu kunt u het gerecht dat u wilt koken in de goed verwarmde oven plaatsen.

N.B.: voor de functies **FAST COOKING** en **GRILL** is de voorverwarming niet noodzakelijk.

Vergeet niet dat gedurende het koken nog altijd de mogelijkheid bestaat om:

- het programma te veranderen met behulp van knop “L”;
- de temperatuur te veranderen met behulp van knop “M”;
- de duur en het einde van de kooktijd te programmeren (zie paragraaf “Kooktijd programmeren”).
- de kooktijd te allen tijde te onderbreken door de knop “L” op de stand 0. terug te brengen.
- het instellen van de timer.

Belangrijk: Zet de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van sappen en/of druipend vet op de eerste ovenstand van onder, maar alleen als u de grill of het braadspit (slechts bij enkele modellen aanwezig) gebruikt. Voor ander soort gebruik nooit de onderste ovenstand gebruiken en geen voorwerpen onderin de oven plaatsen terwijl u aan het koken bent, aangezien dit schade aan het email kan veroorzaken. Plaats uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijke altijd op het bijgeleverde rooster, dat u in de gleuven van de oven schuift.

Traditionele oven

Positie thermostaatknop “M”: Tussen de 40°C en 250°C.

In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor het koken van ovenschotels, waarvan de verschillende ingrediënten een geheel vormen zoals b.v.: kool met varkensvlees, stokvis-schotels, rijst met kalfsvlees enz... Uitstekende resultaten verkrijgt u bij het koken van gerechten die gebaseerd zijn op rundvlees, varkensvlees of kalfsvlees zoals: stoofschotels, goulash, wild, varkenshaas enz... die langzaam gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Gebruikt U bij het koken in de traditionele oven liever slechts één rek, aangezien op meerdere roosters koken de juiste verspreiding van de warmte verhindert. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Oven Multikoken

Stand thermostaatknop “M”: Tussen de 40°C en 250°C.

Alle verwarmingselementen gaan om de beurt aan en de ventilator gaat werken. Aangezien de warmte in de hele oven constant en gelijkmatig is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken mits de kooktijden gelijk zijn. Het is mogelijk maximaal 2 rekken tegelijk te gebruiken volgens de aanwijzingen in de paragraaf “Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken”.

Deze functie is vooral aangewezen voor gerechten die gegratineerd moeten worden of die vrij lang moeten koken zoals: lasagne, macaronischotel, kip met gebakken aardappelen enz.... Goede resultaten krijgt u ook met braadstukken, aangezien de verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen

Gebruiksaanwijzing

te gebruiken, wat ervoor zorgt dat minder vleessappen verloren en waardoor het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest... De Multikoken oven is bijzonder geschikt voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig vetten en kruiden nodig zijn, zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijven. Voor wat betreft groentes kan men zeer goede resultaten bereiken met bijvoorbeeld het stoven van courgettes, aubergines, paprika's, tomaten enz...

Desserts: uitstekend geschikt voor taarten die moeten rijzen.

De functie "Multikoken" kan ook worden gebruikt voor het ontdooien van rood en wit vlees en brood, met een temperatuur van 80°C. Voor het ontdooien van kwetsbaardere gerechten zet u de temperatuur op 60°C of gebruikt u alleen het circuleren van koude lucht met de thermostaat op 0°C.

Grill

Stand thermostaatknop "M": **50%, 75%, 100%**.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het braadspit (waar aanwezig) gaat draaien.

De hoge en rechtstreekse hitte grillt de buitenkant van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. De grill wordt aangeraden voor die gerechten die een hoge temperatuur nodig hebben voor het grillen van de buitenkant b.v. kalfs- of runderbiefstuk, entrecote, filet, hamburgers enz...

Kook de gerechten met de ovendeur dicht.

U vindt enkele voorbeelden voor het gebruik in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

N.B.: door aan de knop "M" te draaien ziet u op de display 3 verschillende energiepercentages verschijnen die respectievelijk het minimum niveau (50%), het middelste niveau (75%) en het maximum niveau (100%) aangeven.

Gratineren

Stand thermostaatknop "M": Tussen de 40°C en 250°C.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan werken.

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Het eventuele verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden en de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. U verkrijgt uitstekende resultaten met de hetelucht grill bij het bereiden van vlees aan de spies, worstjes, spareribs, lamskoteletten, kip, kwartel, varkenshaas enz...

Houdt bij het gratineren de ovendeur dicht, en stel een temperatuur van maximaal 200°C in.

Gratineren is perfect voor het bereiden van zaagbaars, zwaardvis, gevulde inktvis enz...

Pizza-oven

Stand thermostaatknop "M": Tussen de 40°C en 250°C.

De onderste en de cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen (2800 W) dat vooral van onderaf komt.

De pizza oven is vooral geschikt voor gerechten die een hoge temperatuur nodig hebben, b.v. pizza en grote braadstukken. Gebruik één lekplaat of rooster per keer; indien u op meer niveaus kookt moeten de gerechten halverwege de kooktijd van plaats verwisseld worden.

Gebak Oven

Stand thermostaatknop "M": Tussen de 40°C en 250°C.

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien, zodat een gelijkmatige zachte warmte gegarandeerd wordt.

Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten en vooral voor taarten die moeten rijzen en sommige kleine taartjes op 3 hoogtes tegelijkertijd. Enkele voorbeelden: beignets, zoete koekjes en kaaskoekjes, gerechten in bladerdeeg, gegratineerde groentegerechten, enz...

"Fast cooking" oven

Stand thermostaatknop "M": Tussen de 40°C en 250°C.

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd.

Deze functie is vooral aangewezen voor het vlug koken (zonder voorverwarming) van b.v. diepvriesproducten, voorgekookte gerechten en bepaalde zelfgemaakte gerechten.

De "Fast cooking" resultaten zijn het best als slechts één rek wordt gebruikt (het 2e van onderaf), zie tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

"Ontdooi" oven

Stand thermostaatknop "M": **onverschillig**

De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren. Deze functie wordt aanbevolen voor het ontdooien van vrijwel alle etenswaren, maar in het bijzonder voor gerechten die geen hitte kunnen verdragen, zoals bijvoorbeeld ijstaarten, taarten met crèmes of slagroom, vruchtentaarten. De normale ontdooitijd wordt met deze methode ongeveer gehalveerd. Bij vlees, vis of brood kunt u de tijd versnellen door de "Multikoken" functie te gebruiken met een temperatuur van 80° - 100°C.

Automatische reiniging door middel van fast clean



Deze functie gebruikt u om de oven grondig te reinigen. Voor informatie betreffende Fast Clean, zie de paragraaf "Automatische reiniging door middel van Fast Clean".

Herstellen na een elektrische black-out

In het geval de temperatuur in de oven niet teveel is gezakt, is het apparaat voorzien van een systeem dat in staat is de kooktijd/pyrolyse te hervatten vanaf het punt dat de black-out begon. Vergeet niet dat deze functie zal worden geannuleerd wanneer u tijdens de black out aan de knoppen "L" e "M" draait. Vergeet ook niet aan het einde van de kooktijd/pyrolyse de tijd weer in te stellen.

N.B.

Denk eraan dat, voor veiligheidsredenen, de programmeringen betreffende kooktijden/pyrolyse die nog wachten op een startsignaal niet worden hersteld bij het terugkeren van de stroom.

Geprogrammeerd koken

Het programmeren van de duur en/of het einde van de kooktijd moet worden uitgevoerd nadat de gewenste functie is gekozen.

Programmeren van de kooktijd

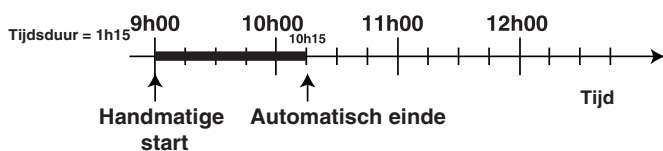
Druk op de toets "4" en regel de kooktijd door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "4"; de instelling zal worden onthouden en op de display zal om de beurt de ingestelde temperatuur, die u kunt aanpassen met de knop "M", en de resterende kooktijd verschijnen.

Als deze tijd is verstreken ziet u op de display het woord «end» verschijnen en hoort u een aantal geluidssignalen die aankondigen dat de kooktijd voorbij is.

- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te onderbreken.
- Draai de knop "L" op stand 0 om de boodschap «end» te verwijderen.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur en u programmeert een kooktijd van 1 uur en 15 minuten. De kooktijd wordt automatisch onderbroken om 10:15 uur.



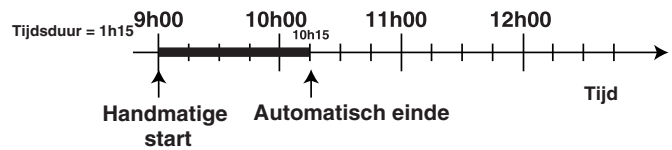
Programmeren van het einde van de kooktijd

Druk op de toets "3" en regel door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "3"; de instelling zal worden onthouden en op de display zal om de beurt de ingestelde temperatuur en de resterende kooktijd verschijnen. Als deze tijd is verstreken ziet u op de display het woord «end» verschijnen en hoort u een aantal geluidssignalen die aankondigen dat de kooktijd voorbij is.

- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te onderbreken.
- Draai de knop "L" op stand 0 om de boodschap «end» te verwijderen.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur en het einde van de kooktijd wordt op 10:15 ingesteld. De kooktijd zal 1 uur en 15 minuten bedragen.

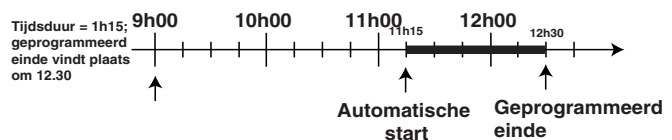


Programmeren van een uitgestelde kooktijd

Druk op de toets "4" en regel de kooktijd door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "4"; de instelling zal worden onthouden en op de display zal om de beurt de temperatuur en de ingestelde tijd verschijnen. Druk op de toets "3" en regel de tijd door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "3"; de instelling zal worden onthouden en op de display zal om de beurt de eindtijd en de ingestelde temperatuur verschijnen.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur, u programmeert een kooktijd van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. De kooktijd zal automatisch om 11:15 beginnen.



Het symbool **A** laat zien dat u de duur en/of het einde van de kooktijd heeft geprogrammeerd.

Het annuleren van een programma

Voor het annuleren van een reeds ingesteld programma draait u de knop "L" tot aan de positie "0".

Automatische reiniging door middel van Fast Clean

Door de functie **Fast Clean** te activeren bereikt de temperatuur in de oven de 500°C die nodig zijn voor het verbranden van voedselresten. Door de glasruit van de ovendeur kunt u deeltjes zien die **oplichten** gedurende de verkoling door pyrolyse, doordat ze in contact komen met de verwarmingselementen: dit is momentverbranding, **een absoluut normaal fenomeen dat geen enkel gevaar met zich mee brengt**.

Enige nuttige wenken voordat het automatisch reinigen begint

1- Probeer met een vochtige spons de **hardnekkigste** etensresten te **verwijderen**. Gebruik absoluut geen schoonmaakmiddelen of welk product dan ook wat wordt aangeraden voor het reinigen van ovens.

2- **Verwijder alle accessoires uit de oven**, aangezien deze niet tegen zulke hoge temperaturen zijn bestand. Bovendien zouden sommige accessoires de automatische reiniging in de weg kunnen staan doordat ze de circulatie van hete lucht

op de wanden zouden verhinderen. De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (ook in de vaatwasser).
3- Laat geen keukendoeken aan het handvat hangen.

Belangrijk: gedurende de automatische reiniging kan de buitenkant van de oven zeer warm worden. Houdt kleine kinderen op een afstand.

Het activeren van Fast Clean

- Sluit de ovendeur.
- Zet de **keuzeknop** op
- Voor het programmeren van de tijdsduur en/of het einde van Fast Clean volgt u de instructies in de paragraaf "Programmeren Fast Clean". U kunt kiezen voor een tijdsduur van tussen de 60 en de 120 minuten naar gelang hoe vuil de oven is.

Veiligheidssystemen

Gezien de hoge temperatuur die wordt bereikt, is de oven voorzien van enkele veiligheidssystemen:

Automatische reiniging door middel van Fast Clean

- de deur **wordt automatisch geblokkeerd** zodra de temperatuur erg hoog oploopt, teneinde ieder risico van verbranding te vermijden;
- de **verwarmingselementen worden niet meer elektrisch gevoed**, om te voorkomen dat zich een storing zou kunnen voordoen.
- Als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd niet meer veranderd worden.
- Wanneer de temperatuur dichtbij de elektrische onderdelen van het apparaat de veiligheidswaarden zal hebben bereikt, zal het niet mogelijk zijn de functie "Fast clean" te starten. Op de display zult u "HOT" zien staan. U zult moeten wachten totdat de ventilator uitgaat voordat u "Fast clean" opnieuw kan starten.

Wat gebeurt er aan het einde van de automatische reiniging?

Aan het einde van de automatische reiniging verschijnt

het woord "end" op de display en hoort u een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige toets te drukken. Door de knop "L" op "0" te zetten verdwijnt het woord "end".

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot een acceptabel niveau is gezakt.

U kunt nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven; verwijder dit met een vochtige spons zodra de oven helemaal is afgekoeld.

Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen aangezien het geen enkel gevaar oplevert voor het gerecht dat u wilt koken.

Belangrijk: teneinde de efficiëntie van het apparaat te verbeteren en de levensduur ervan te verlengen, is het aan te raden de automatische reiniging uit te voeren wanneer het kookvlak uit is.

Programmeren van Fast clean

Het programmeren van de duur en/of het einde van Fast Clean moet worden uitgevoerd nadat u de Fast Clean functie heeft geselecteerd en in ieder geval in de eerste 10 minuten na het in werking stellen van het programma.

Programmeren tijdsduur van de Fast Clean

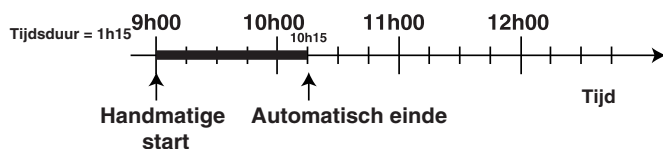
Druk op de toets "4" en regel de tijdsduur door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "4"; de instelling zal worden onthouden en op de display zal de tijd verschijnen die nog rest voor het einde van Fast clean.

Als deze tijd is verstreken verschijnt op de display het woord «end» en hoort u een aantal geluidssignalen die aankondigen dat het reinigen klaar is.

- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te onderbreken.
- Draai de knop "L" op stand 0 om de boodschap «end» te verwijderen.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur en u programmeert een Fast Clean sessie van 1 uur en 15 minuten. Fast Clean wordt automatisch onderbroken om 10:15 uur.



Programmeren van het einde van Fast Clean

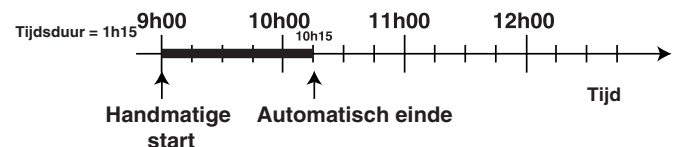
Druk op de toets "3" en regel door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "3"; de instelling zal worden onthouden en op de display zal de tijd verschijnen die nog rest voor het einde van Fast clean.

Aan het einde van de Fast Clean tijd die u van tevoren heeft gekozen, verschijnt op de display het woord "end" en hoort u een aantal geluidssignalen die aangeven dat het reinigen is afgelopen.

- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te onderbreken.
- Draai de knop "L" op stand 0 om de boodschap «end» te verwijderen.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur en het einde van Fast Clean wordt ingesteld om 10:15. De Fast Clean sessie zal 1 uur en 15 minuten duren.

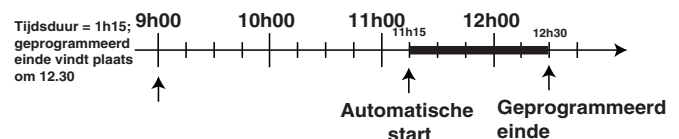


Programmeren van een uitgestelde Fast Clean

Druk op de toets "4" en regel de tijdsduur door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "4"; de instelling zal worden onthouden en op de display verschijnen. Druk op de toets "3" en regel de eindtijd door te drukken op de toetsen — en +. Druk op de toets "3"; de instelling zal worden onthouden en op de display zal om de beurt de eindtijd en de resterende tijd verschijnen.

Voorbeeld

Het is 9:00 uur, de tijdsduur van de Fast Clean wordt ingesteld op 1 uur en 15 minuten en het einde om 12:30. De Fast Clean zal automatisch om 11:15 beginnen.



Het symbool **A** laat zien dat u de duur en/of het einde van de Fast Clean heeft geprogrammeerd.

Het annuleren van een programma

Voor het annuleren van een reeds ingesteld programma draait u de knop "L" tot aan stand "0".



Schrik niet wanneer


- 1 aan het begin van de Fast Clean sessie de koeling-ventilator op lage snelheid functioneert;
- 2 gedurende het gebruik van Fast Clean de zekering van het net doorslaat: het net is overbelast (gebruik van meerdere elektrische apparaten tegelijk);
- 3 de ovendeur geblokkeerd is gedurende het Fast Clean programma: dit is een veiligheidsmaatregel van het apparaat; de deur kan pas weer worden opengemaakt als de oven is afgekoeld;
- 4 na de Fast Clean sessie er nog kleine vlekken op de binnenwanden van de oven zijn: het is nuttig om indien nodig voor de zelfreiniging de meest hardnekkige etensresten te verwijderen en een tijdsduur van het programma in te stellen die overeenkomt met de hoeveelheid vuil in de oven;
- 5 aan het einde van de bereidingstijd nog geventileerde lucht uit de oven komt: dit is de normale fase die nodig is voor het afkoelen van de oven;
- 6 bij de grillfunctie de bovenste weerstand niet aldoor aan blijft staan (rode kleur): het functioneren wordt door een thermostaat geregeld;
- 7 er stoom ontsnapt wanneer de deur gedurende het koken wordt geopend;
- 8 er waterdruppels of stoom ontstaan in de oven als u na de bereidingstijd het gerecht in de oven laat staan;


Kooktips

De oven biedt een grote verscheidenheid mogelijkheden die het mogelijk maken ieder soort gerecht op de beste wijze te koken. Met verloop der tijd zult u leren het fornuis op de beste wijze te gebruiken; de volgende aanwijzingen zijn dus relatief en zullen door uw persoonlijke ervaringen worden uitgebreid.

Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken

Als u op meer rekken tegelijk wilt koken kunt u de functie “gebak oven”  gebruiken, of de functie  “Multikoken”; dit zijn de enige waarbij deze mogelijkheid bestaat.

Voor het koken van verfijnde gerechten op meer dan een rek kunt u het beste de functie “gebak oven”  gebruiken, die de mogelijkheid biedt om op 3 rekken tegelijk te koken (1ste, 3e en 5e). U vindt enkele voorbeelden in de tabel “Praktische raadgevingen voor het koken”.

Voor andere gerechten op meer rekken gebruikt u de functie  “Multikoken” en houdt u rekening met de volgende aanwijzingen:

- De oven heeft 5 posities. Bij hetelucht gebruikt u twee van de drie middelste posities, de onderste en de bovenste positie van de oven worden rechtstreeks door de hete lucht geraakt, hetgeen bij kwetsbaarder gerechten het aanbranden zou kunnen veroorzaken.
- Normaal gesproken gebruikt u het 2e en het 4e rek van beneden af, en plaatst u op de 2e verdieping het gerecht dat de meeste warmte nodig heeft. Als u b.v. een braadstuk wilt braden tegelijk met een ander gerecht, plaats dan het braadstuk op de 2e verdieping en het andere, kwetsbaardere gerecht op de 4e;
- Als u verschillende gerechten tegelijkertijd in de oven heeft staan, en deze hebben verschillende kooktijden en temperaturen nodig, stel dan een gemiddelde temperatuur tussen de twee in, zet het meest kwetsbare gerecht op de 4e positie en haal het gerecht dat de minste tijd nodig heeft het eerst uit de oven.
- Gebruik de lekplaat op de onderste positie en de grill op de bovenste positie;


Gebruik van de functie “Fast cooking”

Functioneel, snel en praktisch voor wie “voorgekookte”

producten gebruikt (b.v.: diepvries of kant en klare gerechten) en niet alleen; u vindt nuttige aanwijzingen in de tabel “Praktische raadgevingen voor het koken”.

Gebruik van de grill

De “7 Koks” oven biedt verschillende mogelijkheden voor het bakken onder de grill.

Gebruik de functie  “grill”, met de ovendeur dicht, plaats het gerecht in het midden van het rek op de 3e of 4e stand vanaf beneden.

Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping.

Als u deze functie gebruikt is het raadzaam de stroomsterkte op maximum in te stellen, ook al zou u lagere sterktes in kunnen stellen door de thermostaatknop op de gewenste stand te zetten.

De functie  “Gratineren”, altijd met een gesloten ovendeur, is handig voor snel grillen; de hitte van de grill wordt verspreid zodat zowel de bovenkant bruin wordt en de onderkant gaar.

U kunt deze functie ook gebruiken voor gerechten die op het einde aan de bovenkant gebruikt moeten worden, zoals b.v. een macaronischotel, lasagne enz..

Bij gebruik van deze functie plaatst u het gerecht op de 2e of 3e verdieping van beneden af (zie tabel) en plaats u de lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping van onderen.

Belangrijk: houdt bij het koken met de functie “Gratineren” altijd de ovendeur dicht, u bereikt zo betere resultaten en een aanzienlijke energiebesparing (ongeveer 10%).

Bij deze functie wordt aangeraden de thermostaat op 200°C te zetten aangezien dit het beste rendement geeft, gebaseerd op de uitstraling van infrarode stralen. Natuurlijk kunt u ook lagere temperaturen instellen door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

De beste resultaten bij gebruik van de grill krijgt u met het rek op de hoogste standen (zie tabel) en, teneinde het vet op te vangen en rookproductie te voorkomen, de bijgeleverde lekplaat op de laagste stand.

Taarten

Bij het bakken van taarten en cakes moet de oven altijd warm zijn voordat u ze erin plaatst. Open de ovendeur niet gedurende het bakken om inzakken te vermijden. In het algemeen:

Taart te droog

Zet de volgende keer de temperatuur 10°C hoger en verminder de bereidingstijd.

Taart ingezakt

Maak het deeg wat minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

Bovenkant taart te donker

Zet de taart op een lagere ovenstand, stel de temperatuur wat lager in en verleng de bereidingstijd.

Goed van buiten, maar niet gaar van binnen

Maak het deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de bereidingstijd.


De taart komt niet uit de vorm



Smeer de vorm goed in met boter en bestrooi hem met meel of gebruik ovenpapier.

Ik heb op meer dan een rooster gekookt (in de functie "hetelucht") en de gerechten zijn niet allen even gaar.

Stel een lagere temperatuur in. Gerechten die tegelijkertijd in de oven zijn geplaatst hoeven er niet tegelijkertijd uit te worden gehaald.

Pizza bakken

Gebruik voor het bakken van een goede pizza de functie  "pizza-oven".

- Verwarm de oven minstens 10 minuten voor
- Gebruik een lichte aluminium vorm en zet hem op het speciale ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat (lekplaat) duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Open de ovendeur zo min mogelijk gedurende het bakken.
- Bij zeer gevulde pizza's (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella pas halverwege de kooktijd toe te voegen.
- Als u op meer dan een rek tegelijkertijd kookt (tot aan 2) kunt u het beste de ovenfunctie Multikoken  gebruiken aangezien de functie pizza-oven  de 1ste stand van onderaf meer zou verwarmen.

Vis en vlees








Gebruik voor wit vlees, gevogelte en vis temperaturen van 180°C tot 200°C.

Bij rood vlees waarvan men wil dat de buitenkant goed wordt gebraden en de binnenkant mals blijft, is het goed te beginnen met een hoge temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen.

Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de kooktijd. Zet het vlees in het midden van het ovenrooster en zet de lekplaat eronder om het vet op te vangen.

Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

Kooktips

Gekozen instelling	Gerecht	Gewicht (Kg)	Positie ovenrek van benedenaf gerekend	Voorverwarmingstijd (min.)	Instelling thermostaat	Kooktijd (min.)
1 Traditionele 	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Jamtaart	1	3	15	180	30-35
2 Gebak 	Jamtaart	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 rek)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine gebakjes (op 2 rekken)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 rekken)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Beignets (op 3 rekken)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (op 3 rekken)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengue (op 3 rekken)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Fast cooking 	Diepvries					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Courgettes en garnalen in deeg	0.4	2	-	200	20
	Spinazie-quiche	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagna	0.5	2	-	200	35
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten					
	Kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
	Verse etenswaren					
Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18	
Plum-cake	0.6	2	-	180	45	
Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12	
4 Multikoken 	Pizza (op 2 rekken)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagna	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Kip + aardappels	1+1	2-4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Beignets (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di spagna (op 1 rek)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (op 2 rekken)	1.0	2-4	10	170	20-25
Quiche	1.5	3	15	200	25-30	
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Braadstuk	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill 	Tong en inktvis	1	4	-	5	8-10
	Garnalen en calamari aan het spit	1	4	-	5	6-8
	Kabeljauw-filet	1	4	-	5	10
	Groenten onder de grill	1	3/4	-	5	10-15
	Biefstuk	1	4	-	5	15-20
	Koteletten	1	4	-	5	15-20
	Hamburgers	1	4	-	5	7-10
	Makreel	1	4	-	5	15-20
	Toast	n.° 4	4	-	5	2-3
	7 Au gratin 	Gegrilleerde kip	1.5	3	10	200
Inktvis		1.5	3	10	200	30-35

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen verschillen naar gelang uw persoonlijke smaak. Bij het bakken onder de grill of au gratin moet de lekplaat altijd op de 1° stand van benedenaf worden geplaatst.

Onderhoud en reiniging.

Voor elk onderhoud dient u de stroom uit te zetten.

Voor een lange levensduur van het fornuis dient u het regelmatig grondig te reinigen. Vergeet u niet:

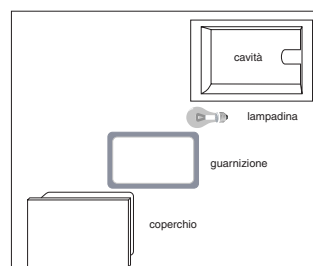
- **voor het schoonmaken geen stoomapparaten te gebruiken**
- de eventuele geëmailleerde delen en zelfreinigende panelen dienen met lauw water te worden gereinigd zonder gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de binnenkant van de oven moet regelmatig met warm sop worden gereinigd als hij nog lauw is, en daarna worden afgespoeld en goed afgedroogd
- de vlamverspreiders moeten regelmatig in een warm sop schoongemaakt worden zodat eventueel aangekoekt vuil verwijderd kan worden.
- Bij fornuizen die voorzien zijn van een automatische ontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekings-elementen regelmatig gereinigd worden en moeten de gaatjes van de vlamverspreiders gecontroleerd worden om te zien dat ze niet verstopt zijn;
- de delen van roestvrij staal kunnen vlekken vertonen na lang contact met kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen (fosforhoudend). Spoel ze dus na het reinigen goed af en droog ze. Droog altijd eventueel gemorst water af.
- bij de modellen met een glazen dekplaat moet u deze schoon maken met warm water. Gebruik nooit ruwe doeken of schuurmiddelen.

N.B.: sluit de dekplaat niet af zolang de gasbranders nog warm zijn. Verwijder eventuele gemorste vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent.

Belangrijk: controleer regelmatig de staat van de gas slang en vervang hem zodra hij niet meer geheel in orde is; het is aan te bevelen de gas slang ieder jaar te vervangen.

Vervangen ovenlamp

- Sluit allereerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te trekken of door middel van de schakelaar die de oven aan het elektrische net verbindt.
- Verwijder het glazen schermje met behulp van een plat, smal voorwerp (schroevendraaier, handvat van lepeltje enz.).
- Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje:
 - spanning 230/240 V
 - stroomsterkte 15 W
 - fitting E 14
- Breng het glazen plaatje weer aan en let erop dat de afsluiting op zijn plaats zit.



Onderhouden van de kranen

Met verloop van de tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk de kraan te vervangen.

N.B.: Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Advertências

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- **dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados.**
- **solicite sempre o emprego de peças de reposição originais**

- 1 Este aparelho foi concebido para um uso não profissional no interior de uma morada.
- 2 Estas instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constarem no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- 3 **Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - classe abaixo 1 (situado entre 2 móveis).**
- 4 Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente as advertências contidas neste folheto que fornecem indicações importantes a respeito da segurança de instalação, uso e manutenção. Guarde com cuidado este livrete para todas as consultas posteriores.
- 5 Após ter tirado a embalagem, assegurar-se de que o aparelho esteja íntegro. No caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte pessoal profissionalmente qualificado. Não deixe os componentes de embalagem (saquinhos de plástico, poliestireno, pregos etc.) ao alcance de crianças porque são potenciais fontes de perigo.
- 6 A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada poderá causar danos pessoais, materiais e a animais, em relação aos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.
- 7 A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este fundamental requisito de segurança e, no caso de dúvida, pedir uma verificação cuidadosa do sistema a pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos causados por falta de ligação à terra do equipamento.
- 8 Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- 9 Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. No caso de dúvida, contacte pessoal profissionalmente qualificado.
- 10 Prever um interruptor omnipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm. na instalação.
- 11 No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este deverá especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo à potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhada a utilização de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se a utilização for indispensável, será necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, entretanto preste atenção para não ultrapassar o limite da capacidade do valor de corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
- 12 Não deixar o aparelho ligado inutilmente. Desligue o interruptor geral do aparelho quando o mesmo não for ser utilizado, e feche a torneira do gás.
- 13 Não obstruir as aberturas ou fendas da ventilação ou de escoamento do calor.
- 14 O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo usuário. Se o cabo estragar-se ou para a sua substituição, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante.
- 15 Este aparelho destina-se somente ao uso para o qual foi concebido. Todos os demais usos (por exemplo: aquecimento de ambientes) devem ser considerados impróprios e portanto perigosos. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- 16 O uso de todo aparelho eléctrico comporta a obediência a algumas regras fundamentais. Nomeadamente:
 - não toque este aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos,
 - não use este aparelho descalço,
 - não use extensões, excepto com muita cautela,
 - não puxe o cabo de alimentação nem o próprio aparelho, para tirar a ficha da tomada eléctrica.
 - não deixe este aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol etc.)
 - não permita que este aparelho seja usado por crianças ou incapazes, sem vigilância.
- 17 Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica desligando a ficha ou apagando o interruptor da instalação.
- 18 Se decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se desactivá-lo cortando o cabo de alimentação, após ter desligado a ficha da tomada. Para mais recomenda-se neutralizar todas as peças do aparelho susceptíveis de constituir perigo, especialmente para crianças que poderão usar para brincar o aparelho não mais utilizado.
- 19 Sobre os queimadores e placas eléctricas não devem ser colocadas painéis instáveis ou deformadas para evitar que se derrubem ou entornem. Coloque-as sobre o plano de cozedura de maneira que os cabos estejam virados para trás, para evitar batidas acidentais.
- 20 Algumas partes do aparelho, em particular as placas eléctricas, ficam quentes por muito tempo depois do uso. Preste atenção para não tocá-los.
- 21 Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- 22 Ao usar pequenos aparelhos eléctricos perto do plano de cozedura, tome cuidado para que o cabo de alimentação não encoste nas áreas quentes.
- 23 Controlar sempre que os botões estejam na posição “0” quando o aparelho não é utilizado.
- 24 **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- 25 **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.**
- 26 A tampa de vidro (presente só em alguns modelos), pode quebrar-se por excesso de calor, portanto os queimadores e as placas devem estar apagados antes de fechar a tampa de vidro.
- 27 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Instruções para a instalação

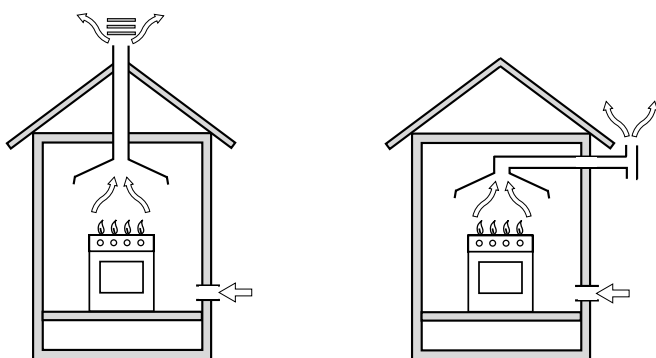
As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efectuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correcto e em conformidade com as normas em vigor.

Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção etc., deve ser efectuada com o fogão desligado.

Posicionamento

Importante: Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas Normas em vigor. Precisam ser observados os seguintes requisitos:

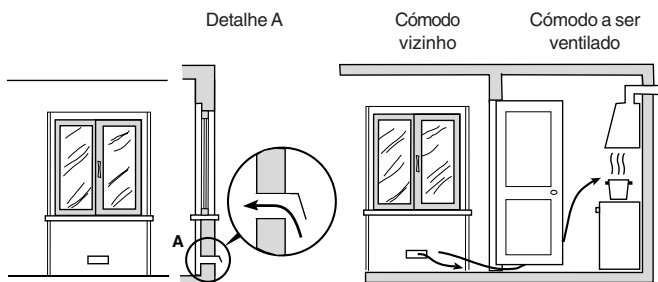
- a) O local deve prever um sistema de descarga para o exterior dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



Em chaminé ou tubo de chaminé ramificado (reservada aos aparelhos de cozedura)

Directamente para o exterior

- b) No local deve haver um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a $3 \text{ m}^3/\text{h}$ para kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 2 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 2 cm^2 (Fig. A). Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir (Fig. B), que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburente

Fig. A

Aumento do vão entre porta e chão

Fig. B

- c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica se existir.
- d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50°C .

Antes de instalar o fogão, é necessário fixar os pezinhos de suporte fornecidos a entre 95 e 155 mm. de altura, preparados na parte inferior do fogão (fig. F). Estes pezinhos podem ser regulados mediante o parafuso, portanto possibilitam efectuar o nivelamento do fogão, se for necessário.



fig. F

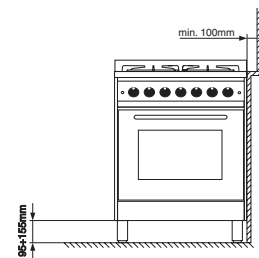


Fig.E

Instalação do fogão

É possível instalar o fogão ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. A parede encostada com o painel traseiro do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento o painel traseiro do fogão poderá chegar a uma temperatura 50°C superior à do ambiente. Para uma instalação certa do fogão, devem ser obedecidas as seguintes precauções:

Para um bom funcionamento da aparelhagem instalada nos móveis, devem ser respeitadas as distâncias mínimas indicadas na fig. 7. Além disso, as superfícies adjacentes e o painel traseiro precisam ter capacidade para resistir a uma alta temperatura de 65°C

- a) Este aparelho pode ser colocado na cozinha, sala e jantar ou sala única, mas não na casa de banho.
- b) Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no livrete de instruções do exaustor.
- c) Se o fogão for instalado embaixo de um prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho. A distância mínima em que podem estar os móveis de cozinha inflamáveis, directamente acima do plano de trabalho, é de 700 mm (Fig. C e D).
- d) A parede encostada com o painel traseiro do fogão deve ser de material não inflamável.

Instruções para a instalação

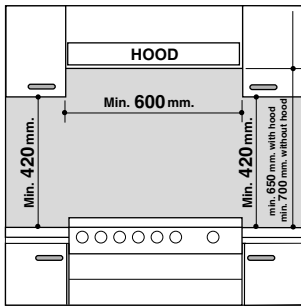


Fig. C

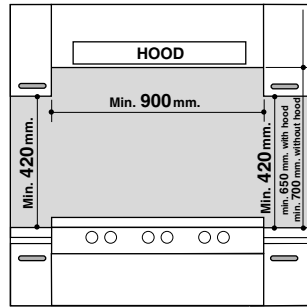


Fig. D

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”. Em alguns modelos, a alimentação do gás poderá ser indiferentemente pela direita ou pela esquerda, dependendo do caso; para mudar a ligação, é necessário trocar o porta borracha com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

Importante: para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

Ligação com tubo flexível

Efectuar a ligação mediante um tubo flexível para gás que corresponda às características indicadas pelas Normas Nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo a ser utilizado deve ser:

- 8 mm. para alimentação com gás líquido;
- 13 mm para alimentação com gás metano.

Em particular, ao instalar estes tubos flexíveis devem ser respeitadas as seguintes prescrições:

- O tubo flexível, ao longo do seu trajecto, não deve estar em contacto em ponto algum, com partes que estejam a temperaturas superiores a 50°C;
- Terá um comprimento menor do que 1.500 mm.;
- Não estará sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção, para mais, não deve haver curvas excessivamente estreitas nem apertos;
- Não encostar em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis, nem ser esmagado;
- Deve ser fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;

Assegurar-se de que o tubo esteja bem calçado nas duas extremidades e fixe-o mediante braçadeiras conforme as Normas Nacionais em vigor. Em caso não possam ser respeitadas estas condições será necessário recorrer aos tubos metálicos flexíveis conforme as Normas Nacionais em vigor.

Se o fogão for instalado conforme as condições da classe

2 subclasse 1, seria oportuno ligar-se à rede do gás somente através do tubo metálico flexível conforme a Norma em vigor.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Eliminar a braçadeira presente no aparelho. A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. Utilizar exclusivamente tubos conformes as Normas Nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser efectuada em modo que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, seja inferior a 2000 mm.

Controle da vedação

Importante: ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar posicionado de modo que não chegue, em nenhum ponto, a uma temperatura superior de 50°C à ambiente. Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga da aparelhagem (ver placa de características);
- a instalação de alimentação seja equipada com uma eficiente ligação à terra em conformidade com as normas e as orientações das leis;
- seja fácil o acesso à ficha eléctrica ou ao interruptor omnipolar depois de ter instalado o plano.

N.B.: não utilize reduções, adaptadores nem derivações porque poderão causar superaquecimentos ou queimaduras.

Adaptação do plano aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o fogão a um tipo de gás diferente daquele para o qual tinha sido preparado (indicado nas etiquetas presas na parte de trás do aparelho e na embalagem), é necessário efectuar as seguintes operações:

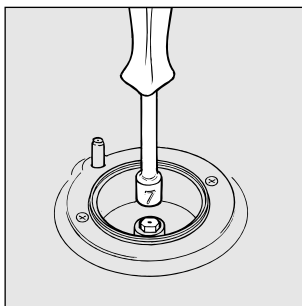
a) substituir a braçadeira já montada com a que está dentro da confecção “acessórios do fogão”.

Atenção: a braçadeira para gás líquido está marcado o número 8, naquela para gás metano o número 13. Empregue sempre uma nova guarnição de vedação.

b) Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

- tirar as grelhas e extrair os queimadores dos seus lugares;
- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).

Instruções para a instalação



- coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.
- c) Regulação dos mínimos dos queimadores do plano:
 - levar a torneira à posição de mínimo;
 - retirar o botão agir sobre o parafuso de regulação colocado dentro ou ao lado da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular.

Obs.: no caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

- verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

d) Regulação do ar primário dos queimadores do plano: Os queimadores não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

Atenção

Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponder ao novo gás utilizado, fornecida junto com o kit de bicos.

Observação

Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (H.s.*)		Gás líquido				Gás natural	
				By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacidade * g/h		Bico 1/100 (mm)	Capacidade * l/h
						Nomin.	Reduz.		
C. Rápido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semi-rápido	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
A. Auxiliar	55	1.0	0.4	30	50	73	71	79	95
D. Tripla Coroa (Gás líquido)	130	3.25	1.5	63	91	236	232		
D. Tripla Coroa (Gás natural)	130	3.40	1.5					133	324
Pressões de fornecimento		Nominal (mbar)				28-30	37		20
		Mínima (mbar)				20	25		17
		Máxima (mbar)				35	45		25

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

Propano G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Butano G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

Características técnicas

Medidas úteis do forno:

largura 43,5 cm.
profundidade 40 cm.
altura 32 cm.

Volume útil do forno:

56 litros

Medidas úteis da gaveta estufa:

largura 46 cm.
profundidade 42 cm.
altura 8,5 cm.

ETIQUETA DE ENERGIA

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos
Norma EN 50304

Consumo de energia com convecção Natural

função de aquecimento: Tradicional

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada

função de aquecimento: Pastelaria

Tensão e frequência de fornecimento:

veja a placa das características

Queimadores:

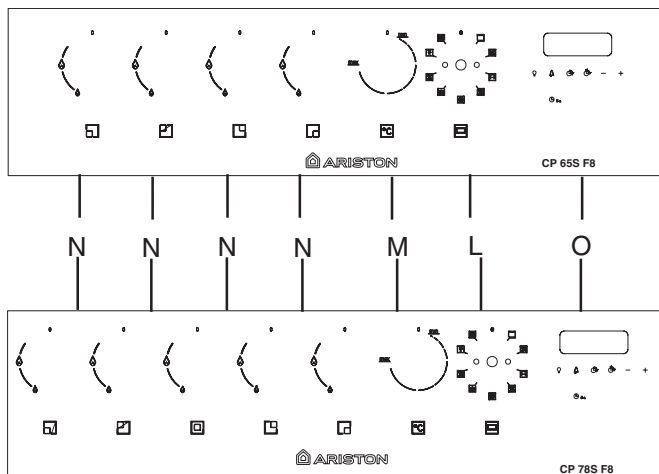
adaptáveis a todos os tipos de gás indicados na placa das características



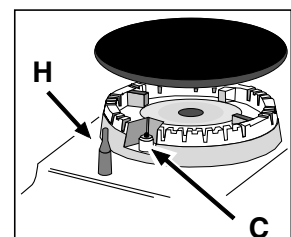
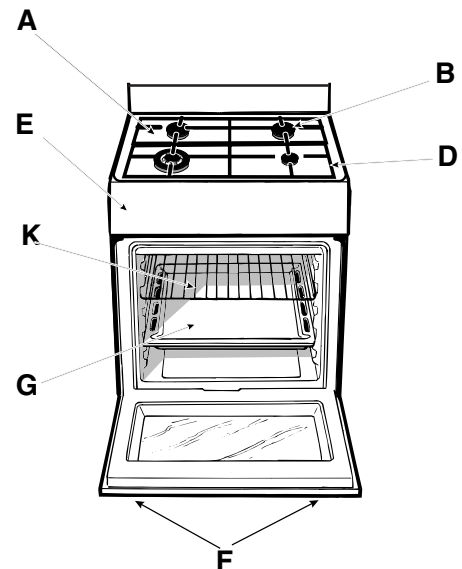
Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações;
- 90/396/CEE de 29/06/90 (Gás) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas.

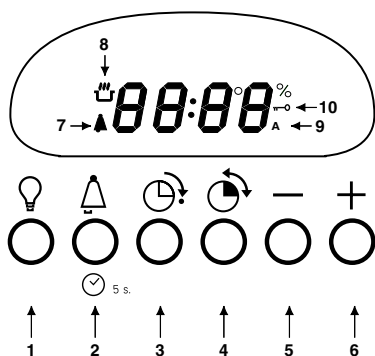
O fogão com forno Pirò



- A Plano para reter eventuais vazamentos
- B Queimador a gás
- C Dispositivo de acendedor electrónico automático
- D Grelha do plano de trabalho
- E Painel de comando
- F Pés ou pernas reguláveis
- G Pingadeira, ou tabuleiro de assados
- H Dispositivo de segurança dos queimadores do plano
- K Grelha do forno
- L Botão selector das funções de cozedura
- M Selector para a temperatura de cozedura
- N Manípulo de comando dos queimadores de gás
- O Programador electrónico – Possibilita programar quaisquer funções de cozedura se for definida a duração e a hora de final de cozedura. Também desempenha a função de contador de minutos.



O fogão com forno Pirò



- 1 Luz do forno
- 2 Regolazione contaminuti/orologio
- 3 Final da cozedura
- 4 Duração da cozedura
- 5 Diminuição dos minutos
- 6 Aumento dos minutos
- 7 Indicador contador de minutos activo
- 8 Indicador do pré-aquecimento (☁ a piscar) ou de cozedura (☁ fixa) sendo realizada
- 9 Indicador de programação duração/final de cozedura realizada
- 10 Indicador de porta trancada

Instruções para utilização

A selecção das várias funções existentes no fogão é realizada mediante os dispositivos e componentes de comando situados no próprio painel.

PLANO

Botões de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho (N)

Na frente de cada botão encontra-se um pequeno círculo

cheio ●, que indica a posição do queimador de gás que comandado por esse botão. Para acender um dos queimadores aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione fundo e rode o selector escolhido na direcção contrária aos ponteiros do

relógio até a posição **máxima** 🔺. Cada um dos queimadores pode funcionar no máximo da sua potência, no mínimo, ou com potências intermediárias. Para estes serviços diferentes, pode-se ver no botão a posição “apagado” simbolizada pelo sinal ◐ quando este se encontra em correspondência com o índice de referência, assim como as

posições **máximo** 🔺 e **mínimo** 🔻.

Obtém-se estas posições, fazendo girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição “apagado”. Pelo contrário, para apagar o queimador, é preciso girá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até parar (correspondendo de novo o sinal ◐).

Acendimento electrónico dos queimadores do plano de cozedura

Para acender o queimador escolhido é suficiente premir a fundo o manípulo correspondente e girá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição de

máximo 🔺 mantendo-o premido até o acendimento.

Advertência: se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Modelos com dispositivo de segurança de gás

É possível identificar estes modelos porque possuem o dispositivo (Veja os pormenores em H).

Importante: se os queimadores possuírem este dispositivo, depois de acender o queimador, **manter o botão carregado durante 3 segundos** para permitir a passagem do gás e aquecer o dispositivo.

Conselhos práticos para utilizar os queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- quando ferver rode o botão até a posição de mínimo.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.
- utilize sempre recipiente com tampa.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Obs.: Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

FORNO:

O forno **7 Cuochi** reúne em um único aparelho as vantagens dos tradicionais fornos de convecção natural (estáticos) às dos modernos fornos de convecção forçada (ventilados). É um aparelho extremamente versátil que possibilita escolher de maneira fácil e segura entre os 7 métodos diferentes de cozedura. A selecção das diferentes funções proporcionadas é realizada mediante o botão selector “L” que há no painel.

Atenção: A primeira vez que o acender, aconselhamos deixar aproximadamente meia hora o forno a funcionar vazio com o termostato no máximo e a porta fechada. Depois que passar este prazo, desligue-o, abra a porta e ventile a cozinha. O cheiro que pode ser sentido durante esta operação é por causa da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante o tempo desde a produção até a instalação do aparelho.

Desactivação de “Demo Mode”

Se no display aparecer a escrita “DEMO ON”, coloque o selector “L” na posição **0** e, em seguida, carregue nas teclas de “1” a “6” para o fogão voltar ao modo de funcionamento.

Acertar o relógio digital

É possível acertar a hora somente com o botão “L” na posição **0**. Depois da ligação à rede eléctrica ou depois de uma falta de corrente, acerte a hora mantendo pressionada a tecla “2” até aparecer no display a hora e, em seguida, acerte-a com as teclas — e/o +.

Instruções para utilização

Função contador de minutos

Lembre-se que o timer não comanda para acender nem apagar o forno, mas somente toca um alarme acústico que pode ser parado se carregar em qualquer tecla.

Para programar o contador de minutos, carregue na tecla “2” e regule mediante as teclas — e/ou +. O ícone indica que o timer está activado.

No final da contagem ouve-se um sinal acústico que termina depois de 1 min. ou se carregar em uma tecla qualquer.

Obs.: Com o display em “end” não será possível regular o contador de minutos.

A luz do forno

Quando o forno estiver desligado, pode ser ligada/desligada a qualquer momento carregando na tecla 1 ou abrindo a porta. Durante uma cozedura permanecerá sempre acesa.

Ventilação de arrefecimento

Para obter diminuir as temperaturas externas, alguns dos modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento que gera um jacto de ar que sai entre o painel frontal e a porta do forno.

Observação: depois de acabar a cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Observação: No modo de “Fast cooking” a ventoinha activa-se automaticamente somente com o forno quente.

Atenção: este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. O utilizador será informado mediante mensagens do tipo: “Er xy” (xy = código números co entre 01 e 99). Nestes casos é necessária a intervenção da assistência técnica porque o forno não vai funcionar.

Utilização do forno

Observação: Se a porta do forno estiver trancada (por exemplo, logo depois de terminar uma ‘FAST CLEAN’) não será possível iniciar a cozer, por causa da alta temperatura dentro do forno. O display comunicará este estado mediante a escrita “HOT”. Somente depois do símbolo da “chave” apagar-se será possível começar uma nova cozedura.

Se rodar o selector “L” será possível seleccionar o programa de cozedura que desejar.

O forno imediatamente passará à fase de pré-aquecimento, durante a qual o ícone permanecerá acesso intermitente no display e será indicada a temperatura de cozedura associada ao programa seleccionado: se esta temperatura não for a que deseja, é possível mudá-la, é suficiente rodar o selector “M”.

Depois de completar-se o aquecimento, tocarão três sinais sonoros consecutivos e será mostrado o ícone aceso de maneira permanente. Neste ponto será possível colocar dentro do forno bem quente o alimento a ser cozido.

Observação: para as funções **FAST COOKING** e **GRILL** não há uma fase de pré-aquecimento.

Lembre-se que durante a cozedura sempre é possível:

- modifique a temperatura mediante o selector “L”;
- modificar a temperatura mediante o selector “M”;
- programe a duração e a hora para terminar (veja o pará-

grafo “Programar a cozedura”).

- interrompa-a a qualquer momento se colocar novamente o selector “L” na posição 0.
- programe o contador de minutos.

Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo, e coloque o tabuleiro fornecido para colectar molhos e/ou gordura, somente no caso de cozeduras no grill ou com o espeto giratório (existente apenas em alguns modelos). Para as demais cozeduras nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca encoste objectos no fundo do forno enquanto estiver a cozer porque poderá causar danos à pintura. Coloque sempre os seus recipientes de cozedura (recipientes resistentes ao fogo, películas em alumínio etc. etc.) sobre a grade fornecida com o aparelho, apropriadamente encaixada nos carris do forno.

Forno Tradicional

Posição do botão do termostato “M”: Entre 40°C e 250°C. Nesta posição acendem-se os dois elementos aquecedores o inferior e o superior. É o clássico forno da vó que entretanto foi melhorado a um nível excepcional de distribuição da temperatura e de diminuição dos consumos. o forno tradicional continua insuperável se for cozer pratos cujos ingredientes forem constituídos por dois ou mais elementos que ajuntam-se para formar um prato único como por exemplo: couves com costeletas de porco, bacalhau com hortaliças, peixe com hortaliças, carne de vitela com arroz etc. ... Obtêm-se óptimos resultados na preparação de pratos a base de carne de vaca ou vitela, tais como: carne na brasa, febras, gulasch, caça, coxa e lombo de porco etc. ... que necessitem de cozedura lenta e frequentemente deitar-lhes líquidos. Em todo o caso continua a ser o melhor sistema de cozedura para doces, frutas e para pratos com recipientes tampados específicos para assar no forno. Na cozedura com forno tradicional, utilize apenas uma prateleira, porque com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura. Se utilizar mais de uma prateleira, a disposição das prateleiras poderá equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a inferior. Se a cozedura precisar de mais calor por baixo ou por cima, utilize respectivamente as prateleiras superiores ou inferiores.

Forno de Cozedura Múltipla

Posição do botão do termostato “M”: Entre 40°C e 250°C. Activam-se os elementos de aquecimento de maneira alternada e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme em todos os pontos. É possível cozer contemporaneamente pratos mesmo diferentes, desde que as temperaturas de cozedura sejam similares. É possível utilizar até 2 prateleiras contemporaneamente no máximo, a obedecer as advertências apresentadas no parágrafo “Cozedura contemporânea em mais de uma prateleira”. Esta função é especialmente indicada para pratos gratinados ou para pratos que necessitem de cozedura durante bastante tempo, como por exemplo: lasanha, macarrão com molho denso, frango assado com batata etc. ... Obtêm-se notáveis vantagens ao assar carne porque a melhor distribuição da temperatura possibilita empregar temperaturas mais baixas que redizem a dispersão da humidade natural e a carne fica mais macia e diminui

Instruções para utilização

menos de peso. O modo de Cozedura Múltipla é especialmente aconselhado para cozer peixe, que pode ser cozido com poucos temperos, e assim mantêm-se inalterados o seu aspecto e sabor. Para os acompanhamentos, obtêm-se óptimos resultados ao cozinhar verduras assadas como abóboras, pimentos, tomates etc...

Sobremesas: resultados seguros são obtidos ao assar bolos com levedo.

A função “cozedura múltipla” também pode servir para degelar rapidamente carnes brancas ou vermelhas, ou pão, com a temperatura colocada em 80 °C. Para degelar comidas mais delicadas, coloque em 60° C, ou empregue apenas a circulação de ar frio, com o selector do termostato deixado em 0°C.

Grill

Posição do botão do termostato “M”: **50%, 75%, 100%**.

Liga-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotatório (se houver).

A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantêm o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres etc ...

Cozer com a porta do forno semiaberta.

Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”.

Observação: rode o botão “M”, no ecrã aparecerão 3 percentagens diferentes de energia que indicam, respectivamente, o nível mínimo (50%), médio (75%) e máximo (100%).

Gratinado

Posição do botão do termostato “M”: Entre **40°C e 250°C**. Liga-se o elemento aquecedor superior central e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver).

Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Obtêm-se resultados excelentes mediante o grill ventilado para espetinhos mistos de carne e verduras, chouriços, costelas de porco, costeletas de carneiro, frango piri-piri, codornas à salva, filés de porco etc...

Realize as cozeduras “gratinadas” com a porta do forno fechada, programando uma temperatura máx. de 200°C

O modo “gratinado” é insuperável para cozer fatias de cherne, de atum, de peixe espada, chocas recheadas etc. ...

Forno para Pizza

Posição do botão do termostato “M”: Entre **40°C e 250°C**. Ligam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita aquecer rapidamente o forno graças à notável potência fornecida (2.800 W), com um grande fluxo de calor principalmente por baixo.

A função forno para pizza é especialmente indicada para alimentos que necessitem de grande quantidade de calor, por exemplo: pizza e assados grandes. Utilize apenas um tabuleiro colector ou grade de cada vez, se for mais de uma será necessário trocá-las de lugar na metade da cozedura.

Forno para Pastéis

Posição do botão do termostato “M”: Entre **40°C e 250°C**. Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno.

Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, especialmente doces que necessitem de levitação e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente. Alguns exemplos: bignés, biscoitos doces e salgados, salgadinhos esfolhados, biscoitos enrolados. pequenas fatias de verduras gratinadas etc.

Forno “Fast cooking”

Posição do botão do termostato “M”: Entre **40°C e 250°C**. Ligam-se os elementos aquecedores e entra em função a ventoinha a garantir um calor constante e uniforme no interior do forno.

Esta função é especialmente indicada para cozeduras rápidas (não necessita de pré-aquecimento) de comidas preparadas (por exemplo: congelados ou pré-cozidos) e para algumas “preparações caseiras”.

Na cozedura “Fast cooking” os melhores resultados são obtidos utilizando apenas uma prateleira (a 2a de baixo para cima), veja a tabela “Conselhos práticos para a cozedura”.

Forno para “Degelar”

Posição do botão do termostato “M”: **qualquer uma**

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se deve aquecer, tais como por exemplo: tortas geladas, doces de creme ou de nata, doces de frutas. O tempo de descongelamento diminui pela metade. No caso de carnes, peixes ou pão, é possível acelerar se utilizar a função “cozedura múltipla” e definir a temperatura entre 80° e 100°C.

Limpeza automática com fast clean

É a função de limpeza integral do forno. Para informações acerca de fast clean, veja o parágrafo “A limpeza automática com fast clean”.

Restauração depois de uma interrupção do fornecimento eléctrico

No caso em que a temperatura no interior do forno não tiver descido por baixo de um valor demasiado baixo, o aparelho está provido de um sistema que permite de recommear uma cozedura/pirólise desde o momento no qual se interrompeu ao momento da interrupção da eléctrica. Lembre-se que esta função será desactivada se, durante uma interrupção na rede eléctrica, forem rodados os selectores “L” e “M”. No final da cozedura/pirólise lembre-se de acertar o relógio, se quiser.

Observação

Lembrar que, por razões de segurança, as programações relativas a cozeduras/pirólise à espera de começar não são restauradas quando voltar a corrente eléctrica.

Programação da cozedura

A programação da duração e/ou da hora para terminar a cozedura deve ser realizada depois de ter seleccionado a função que desejar.

Programação da duração da cozedura

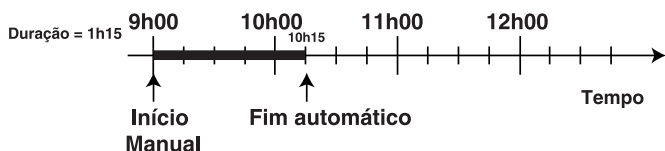
Carregue na tecla “4” e, em seguida, para regular a duração, carregue nas teclas — e +. Se carregar na tecla “4” a configuração será guardada na memória e no display serão mostradas, a alternarem-se, a temperatura seleccionada que poderá ser mudada mediante o selector “M”, e o tempo restante até o final da cozedura.

Passado este tempo, no display irá aparecer “end” e será emitida uma sequência de sinais acústicos a indicarem que a cozedura terminou.

- Premer qualquer tecla para interromper o sinal acústico.
- Pôr o punho “L” em posição 0 para fazer desaparecer a escrita “end”.

Por exemplo

São as horas 9:00 e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. A cozedura irá parar automaticamente às horas 10:15.



Programação da hora para terminar a cozedura

Carregue na tecla “3” e, em seguida, para a regulação, carregue nas teclas — e +. Se carregar na tecla “3” a configuração será guardada na memória e, no display serão recordadas alternadas, a temperatura seleccionada e o tempo restante até o final da cozedura.

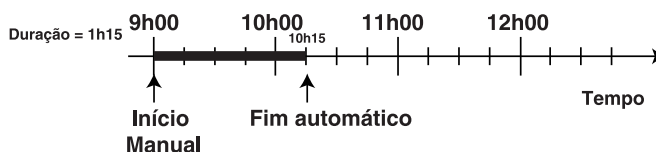
Quando bater a hora do final de cozedura anteriormente seleccionada, no display irá aparecer “end” e será emitida uma sequência de sinais acústicos a indicarem que a cozedura terminou.

- Premer qualquer tecla para interromper o sinal acústico.

- Colocar o selector “L” na posição 0 para a escrita “end” desaparecer.

Por exemplo

São as horas 9:00 e é configurada a hora do final de cozedura às 10:15. A cozedura terá a duração de 1 hora e 15 minutos.



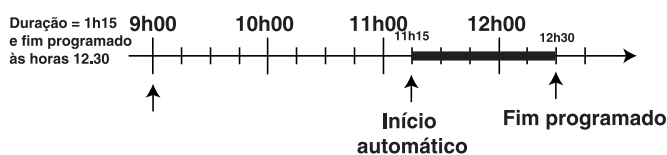
Programar uma cozedura atrasada

Carregue na tecla “4” e, em seguida, para regular a duração carregue nas teclas — e +. Premendo a tecla “4” a configuração será memorizada e no display serão visualizadas alternadas, a temperatura e o tempo anteriormente seleccionado.

Carregue na tecla “3” e, em seguida, para regular a hora do final carregue nas teclas — e +. Carregando na tecla “3”, a configuração será memorizada e o display vos lembrará, alternadas, a hora do final e a temperatura configurada.

Por exemplo

São as horas 9:00 e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. A cozedura irá começar automaticamente às horas 11:15.



O ícone **A** serve para lembrarmo-nos que foi programada uma duração e/ou uma hora para terminar a cozedura.

Como anular uma programação

Para anular quaisquer programações realizadas, rode o selector “L” até a posição “0”.

A limpeza automática com fast clean

Se activar a função **fast clean**, a temperatura interna do compartimento do forno chegará aos 500 °C necessários para carbonizar os resíduos. Pelo vidro da porta do forno é possível observar algumas partículas que **se iluminarão** durante a sua carbonização mediante pirólise ao entrar em contacto com as resistências: trata-se de uma combustão instantânea, um **fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum**.

Alguns conselhos úteis antes da limpeza automática

1- Procure **eliminar** os resíduos de substâncias alimentares **maiores** com uma esponja húmida. Evite rigorosamente utilizar detergentes ou quaisquer outros produtos aconselhados para a limpeza de fornos.

2- Extraia todos os acessórios, que de facto não foram concebidos para resistir a temperaturas assim tão altas. Além disso, alguns dos acessórios poderão alterar o resultado da limpeza automática porque dificultam a circu-

lação do calor em todas as paredes. Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios (inclusive na máquina de lavar loiça).

3 - Não deixe panos de prato na pega.

Atenção: durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Como activar fast clean

Feche a porta.

- Coloque o botão selector na posição
- Para programar a duração e/ou a hora do final de fast clean, respeitar as instruções indicadas no parágrafo “Programar a Fast clean”. Lembrem-se que há a possibilidade de escolher entre uma duração compreendida entre 60 e 120 minutos segundo quanto estiver sujo o vosso forno.

A limpeza automática com fast clean

Dispositivos de segurança

Por causa da alta temperatura, o forno é equipado com alguns dispositivos de segurança:

- a porta **tranca-se automaticamente** assim que a temperatura chegar à valores altos, para evitar todos os riscos de queimaduras;
- os **elementos aquecedores não serão mais alimentados de electricidade**, para prevenir-se caso aconteça um evento anómalo.
- Quando a porta estiver bloqueada, não é mais possível modificar as programações de duração, final e timer.
- Se a temperatura na zona das peças eléctricas do aparelho chegarem a um valor de segurança, não será possível iniciar a "Fast clean". O display aparecerá escrito "HOT". Aguarde a ventoinha de arrefecimento desligar-se antes de reiniciar a "Fast clean".

O que acontece no final da limpeza automática?

No final da limpeza automática, no display irá aparecer "end" e será emitido um sinal acústico que pode ser desactivado carregando em uma tecla qualquer. Rodando o punho "L" em posição "0" irá desaparecer a escrita "end". Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno abaixar até um nível aceitável. Nesta altura será possível observar a presença de alguns depósitos de pó branco no fundo e nas paredes do forno; tire-a mediante uma esponja húmida depois que o forno estiver arrefecido completamente.

Por outro lado, se desejar aproveitar o calor acumulado para iniciar a assar, é possível deixar o pó dentro, porque não causa perigo algum para os alimentos a serem preparados.

Advertência: para maximizar a eficiência e a vida do aparelho, é aconselhável realizar a limpeza automática com o plano de cozedura apagado.

Programar a Fast clean

A programação da duração e/ou da hora do final de fast clean deve ser realizada depois de ter seleccionado a função fast clean.

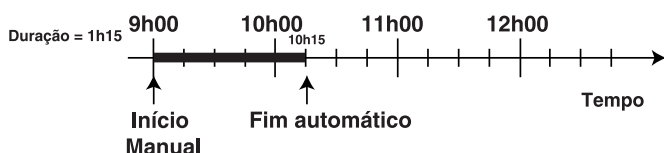
Programar a duração da fast clean

Carregue na tecla "4" e, em seguida para regular a duração, carregue nas teclas — e +. Se carregar na tecla "4" a configuração será guardada na memória e no display aparecerá o tempo restante até o fim da fast clean. Passado este tempo, no display irá aparecer "end" e será emitida uma sequência de sinais acústicos a indicarem que o ciclo de limpeza terminou.

- Premer qualquer tecla para interromper o sinal acústico.
- Pôr o punho "L" em posição 0 para fazer desaparecer a escrita "end".

Por exemplo

São as horas 9:00 e é programada uma duração de fast clean de 1 hora e 15 minutos. A fast clean irá parar automaticamente às horas 10:15.



Programar a hora do final da fast clean

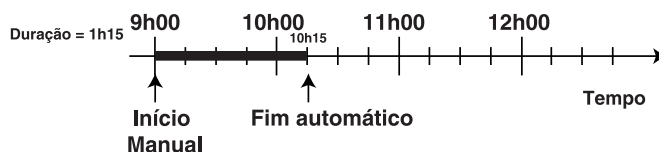
Carregue na tecla "3" e, em seguida para regular carregue nas teclas — e +. Se carregar na tecla "3" a configuração será guardada na memória e no display aparecerá o tempo restante até o fim da fast clean.

Quando bater a hora do final da fast clean anteriormente seleccionada, no display irá aparecer "end" e será emitida uma sequência de sinais acústicos a indicarem que a cozedura terminou.

- Premer qualquer tecla para interromper o sinal acústico.
- Pôr o punho "L" em posição 0 para fazer desaparecer a escrita "end".

Por exemplo

São as horas 9:00 e é configurada a hora do final da fast clean às 10:15. A fast clean terá a duração de 1 hora e 15 minutos.



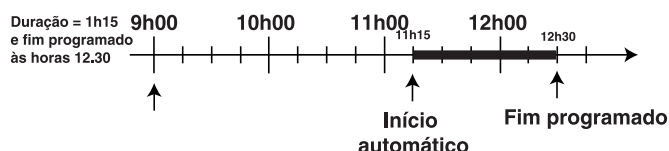
Programar uma fast clean atrasada

Carregue na tecla "4" e, em seguida para regular a duração, carregue nas teclas — e +. Se carregar na tecla "4" a configuração será guardada na memória e mostrada no display.

Carregue na tecla "3" e, em seguida para regular a hora do final carregue nas teclas — e +. Se carregar na tecla "3" a configuração será guardada na memória e o display recordará alternadas, a hora de final e a duração configurada.

Por exemplo

São as horas 9:00 e é programada uma duração de fast clean de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora de final. A fast clean irá começar automaticamente às horas 11:15.



O ícone **A** vos lembrará que programaram uma duração e/ou a hora do final da fast clean.

Como anular uma programação

Para anular quaisquer programações realizadas, rode o selector "L" até a posição "0".



Não se alarmar se


- 1 no começo do ciclo fast clean a ventoinha de arrefecimento funciona com baixa velocidade;
- 2 durante a utilização do Fast Clean dispara o limitador da instalação eléctrica: verificou-se uma sobrecarga da rede (concomitância com o uso de outros aparelhos eléctricos);
- 3 encontra a porta do forno bloqueada durante o programa Fast Clean: é uma segurança do produto; a porta irá abrir-se somente depois do completo arrefecimento do forno;
- 4 depois do ciclo Fast Clean ficam pequenas manchas na superfície interna do forno: é bom eliminar os resíduos de comida mais consistentes antes da limpeza automática e de estabelecer uma duração do programa compatível com a quantidade de sujeira presente no forno;
- 5 no final da cozedura sai ainda ar ventilado do forno por algum tempo: é a fase normal de arrefecimento da cavidade do forno;
- 6 durante o funcionamento “grill” a resistência superior não fica sempre ligada (cor vermelha): o funcionamento é controlado por um termóstato;
- 7 sai uma baforada de vapor, abrindo a porta durante a cozedura;
- 8 formam-se gotas de água ou do vapor no interior do forno, deixando a comida no forno, depois da cozedura;


Conselhos Práticos para a cozedura

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as seguintes observações constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Cozedura simultânea em várias prateleiras

Se desejar cozer em mais de uma prateleira, é possível utilizar a função “pastéis”  ou a função “cozedura múltipla” , são as únicas que permitem esta possibilidade.

Para cozer pratos delicados em mais de uma prateleira, utilize a função “pastéis”  que possibilita cozer simultaneamente em 3 prateleiras (1a, 3a e 5a). Alguns exemplos são apresentados na tabela “Conselhos práticos para a cozedura”.

Para as demais cozeduras com mais de uma prateleira, utilize a função “Cozedura múltipla”  e leve em consideração as seguintes sugestões:

- O forno é equipado com 5 planos. Na cozedura ventilada utilize duas das três prateleiras, a primeira de baixo e a última em cima estão atingidas directamente pelo ar mais quente que poderá provocar queimaduras nos alimentos delicados;
- Utilize normalmente a 2a e a 4a prateleira a partir de baixo, coloque na 2a prateleira os alimentos que requerem mais calor. Por exemplo no caso da cozedura dum assado de carne simultaneamente com outros alimentos, coloque o assado na 2a prateleira, e deixe a 4a para alimentos mais delicados;
- Na cozedura simultânea de alimentos que têm tempos e temperaturas de cozedura diferentes, marque uma temperatura intermediária entre as duas, coloque os alimentos mais delicados na 4a prateleira e tire primeiro do forno o alimento com tempo de cozedura mais rápido;
- Utilize a bandeja pingadeira na prateleira de baixo e a grelha na de cima;

Utilização da função “Fast cooking”

Funcional, rápida e prática para quem utilizar produtos já “preparados” (por exemplo: congelados ou pré-cozidos) e não somente, em todo o caso úteis sugestões são apresentadas na tabela “Conselhos práticos para a cozedura”.


Utilização do grill

O forno põe à disposição 2 possibilidades diferentes de grelhar.

Utilize a função 2 “grill”, com a porta semiaberta, coloque o alimento no centro da grade colocada na 3a ou na 4a prateleira a partir de baixo.

Para colectar o molho e/ou a gordura, coloque na 1a prateleira a bandeja pingadeira fornecida.

Quando for utilizar esta função, é recomendado configurar o nível de energia no máximo, entretanto é possível deixar em níveis mais baixos, é suficiente colocar o selector do termostato na temperatura que desejar.

A função  “Gratinado”, **exclusivamente com a porta fechada**, é utilíssima para grelhadas rápidas, distribui o calor emitido pelo grill e assim possibilita contemporaneamente dourar a superfície e também cozer bem a parte de baixo.

Também é possível utilizá-la na parte final da cozedura de pratos que necessitem dourar a superfície, por exemplo, é ideal para dourar massa assada no fim da cozedura. Ao utilizar esta função, coloque a grelha na 2a ou 3a prateleira a partir de baixo (veja a tabela de cozedura), posteriormente, para a colecta da gordura derretida e para evitar formar fumo, coloque a bandeja pingadeira na 1a prateleira a partir de baixo.

Importante: efectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada; desta maneira obterá, além de melhores resultados, uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %).

Quando utilizar esta função, é recomendável colocar o termostato em 200 °C, porque esta é a condição de melhor performance, que se baseia na irradiação de raios infravermelhos. Entretanto isto não quer dizer que não é possível utilizar temperaturas mais baixas, é suficiente colocar o selector do termostato na temperatura desejada.

Portanto os melhores resultados na utilização das fun-

Conselhos Práticos para a cozedura

ções de grill são obtidas se colocar a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (veja a tabela de cozedura) posteriormente, para a colecta da gordura derretida e para evitar formar fumo, coloque a bandeja pingadeira fornecida na primeira prateleira a partir de baixo

Cozedura de sobremesas

Quando for cozer doces, coloque-os sempre no forno já



Doce seco demais
A próxima vez regule numa temperatura 10°C superior e diminua o tempo de cozedura.
Doce murcho
Use menos líquido ou diminua 10°C a temperatura.
Doce escuro em cima
Coloque numa altura menor, regule uma temperatura mais baixa e prolongue a cozedura.
Boa cozedura externa, mas viscoso por dentro
Use menos líquido, abaixe a temperatura, prolongue o tempo de cozedura.
O doce não se solta da forma
Unte bem a forma e deite também na mesma um pouco de farinha ou utilize papel de forno.
Cozi em mais de uma prateleira (na função ""ventilado"" mas não se cozeram da mesma maneira.
Regule para uma temperatura mais baixa. Não é necessário tira ao mesmo tempo prateleiras colocadas contemporaneamente

quente. Não abra a porta durante a cozedura, para evitar que o doce abaixe-se. Em geral:

Cozedura de pizza

Para uma boa cozedura de pizzas utilize a função 

“Forno para Pizza”:

- Aqueça previamente o forno pelo menos 10 minutos.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- Não abra frequentemente o forno durante a cozedura.
- No caso de pizzas com muita cobertura (capricciosa, quatro estações), é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.
- No caso de cozedura simultânea em várias prateleiras (até 2) é preferível utilizar a função forno de cozedura múltipla  porque com a função forno para pizza  cozerá mais a 1a prateleira mais embaixo.

Cozedura de peixe ou carne








Para carnes brancas, aves e peixe utilize temperaturas entre 180 °C e 200 °C.

Para a carne ficar bem cozida por fora e conservar o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200°C-220°C) por pouco tempo, para depois diminuí-la sucessivamente.

Em geral, quanto maior for o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha.

Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor de baixo use a 1a prateleira a partir de baixo. Para obter assados saborosos (especialmente patos e caça), coloque uma camada de banha ou toucinho na carne, de modo que esteja na parte superior.

Conselhos práticos para a cozedura

Programação seleccionada	Tipo de cibo	Peso (Kg.)	Posição da grelha em relação ao fundo do forno	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Programação do termostato	Duração da cozedura (min.)
1 Tradicional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
2 Pastéis 	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Tortas de frutas	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bignès (em 3 prateleiras)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Cozinha Rápida 	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Misto abobrinha e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango doiradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12	
4 Cozedura Múltipla 	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2-4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1.0	2-4	10	170	20-25
Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30	
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill 	Linguado e chocas	1	4	-	5	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	-	5	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	-	5	10
	Verduras na grelha	1	3/4	-	5	10-15
	Bife de vitela	1	4	-	5	15-20
	Costeletas	1	4	-	5	15-20
	Hambúrgueres	1	4	-	5	7-10
	Cavala	1	4	-	5	15-20
	Tostas	n.º 4	4	-	5	2-3
7 Gratinado 	Frango na grelha	1.5	3	10	200	55-60
	Chocas	1.5	3	10	200	30-35

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozedura no grill ou no gratinado necessário colocar a bandeja pingadeira sempre na 1ª prateleira a partir de baixo.

Manutenção ordinária e limpeza do fogão

Antes de qualquer destas operações, desligue o fogão da electricidade. Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efectuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, a levar em conta que:

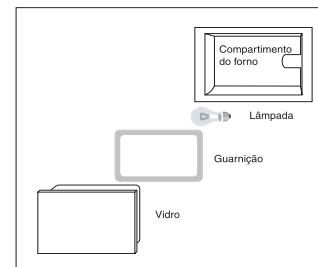
- **para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor**
- as peças esmaltadas e os painéis de limpeza automática, se houver, devem ser lavados com água morna, sem utilizar pós abrasivos nem substâncias corrosivas que poderão estragá-los.
- O interior do forno deve ser limpo frequentemente, quando ainda morno, usando-se água morna e detergente, em seguida é necessário passá-lo por água e secá-lo muito cuidadosamente;
- Os distribuidores de chama devem ser lavados frequentemente com água morna e detergente, tendo-se o cuidado de eliminar as incrustações.
- Nos fogões com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás dos distribuidores de chama não estejam entupidos;
- O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcária ou com detergentes agressivos (que contêm fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.
- nos modelos com tampa de vidro, a limpeza faz-se com água quente, evitando utilizar panos ásperos ou substâncias abrasivas.

Obs.: evite fechar a tampa enquanto os queimadores ainda estiverem quentes. Elimine os líquidos que houver na tampa antes de abri-la.

Importante: Controlar periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de ligação do gás, e substituí-lo á mais pequena anomalia, recomenda-se uma substituição anual.

Troca da lâmpada do forno

- Antes de realizar qualquer operação, para desligar o forno da electricidade, tire a ficha da tomada ou desligue o interruptor utilizado para a ligação eléctrica do equipamento.
- Use um objecto estreito e chato (chave de fenda, cabo de colher etc.) para tirar a tampa de vidro.
- Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra de características análogas:
Tensão de 230/240 V.
- potência 15 W
- bocal E 14
- Monte novamente a tampa de vidro, preste atenção para colocar correctamente a guarnição.



Manutenção das torneiras

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

Obs.: Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.