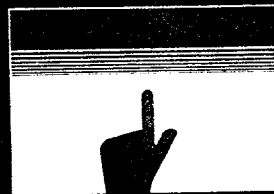


Double fanned oven with
retractable front panel

Four double à air pulsé
avec bandeau rétractable

Doppelheissluftofen mit
einziehbarem Bedienungspaneel

Doppio forno ventilato
con frontalino retrattile



0709

INDEX

page 1	GENERAL FEATURES
page 1	CONNECTION AND BUILDING IN
page 5	CONTROL PANEL
page 7	HOW TO USE THE LOWER OVEN
page 11	HOW TO USE THE TIMER
page 15	Baking
	Roasting
	Gratiné
	Regenerating
	Thawing
page 21	TABLE OF COOKING TIMER
page 25	Removing the door
	Replacing the bulb
page 27	HOW TO USE THE UPPER OVEN
page 29	Oven cooking
page 31	Grilling
page 35	Reversibility of the upper door
page 37	CLEANING AND MAINTENANCE
	Oven cleaning
	Filter cleaning
page 39	ELECTRIC DIAGRAM

SOMMAIRE

page 2	CARACTERISTIQUES GENERALES
page 2	BRANCHEMENT ET ENCASTREMENT
page 6	TABEAU DE COMMANDES
page 8	FONCTIONNEMENT DU FOUR INFERIEUR
page 12	EMPLOI DU PROGRAMMATEUR
page 16	Cuisson de la pâtisserie Rôtir Gratiner Régénérer Décongeler
page 22	TABEAU DES CUISSONS
page 26	Démontage de la porte Remplacement de la lampe
page 28	FONCTIONNEMENT DU FOUR SUPERIEUR
page 30	Cuissons au four
page 32	Cuissons au grilloir
page 36	Réversibilité de la porte supérieure
page 38	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage du four Nettoyage du filtre vapeurs
page 40	SCHEMA ÉLECTRIQUE

INHALTSANGABE

S. 2	EIGENSCHAFTEN
S. 2	ANSCHLUSS UND EINBAU
S. 6	SCHALTТАFEL
S. 8	INBETRIEBNAHME DES UNTEREN BACKOFEN
S. 12	VERWENDUNG DES PROGRAMMWAEHLERS
S. 16	Gebäck Braten Ueberbacken Aufbacken Auftauen
S. 23	BACK- UND BRATTABELLE
S. 26	Abmontieren der Tür Austauschen der Lampe
S. 28	INBETRIEBNAHME DES OBEREN BACKOFENS
S. 30	Backen
S. 32	Grillen
S. 36	Uebertragbarkeit der oberen Tür
S. 38	REINIGUNG UND PFLEGE DES OFENS Reinigung des Ofens Reinigung des Dampffilter
S. 40	ELEKTRISCHES SCHALTBILD

INDICE

pag. 2	CARATTERISTICHE GENERALI
pag. 2	ALLACCIAMENTO E INCASSO
pag. 6	FRONTALINO COMANDI
pag. 8	MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO INFERIORE
pag. 12	USO DEL PROGRAMMATORE
pag. 16	Cottura della pasticceria Arrostire Gratinare Rigenerare Scongellare
pag. 24	TABELLA COTTURE
pag. 26	Smontare la portina Sostituire la lampada
pag. 28	MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO SUPERIORE
pag. 30	Cotture al forno
pag. 32	Cotture al grill
pag. 36	Reversibilità della portina superiore
pag. 38	PULIZIA E MANUTENZIONE Pulire il forno Pulire il filtro vapori
pag. 40	SCHEMA ELETTRICO

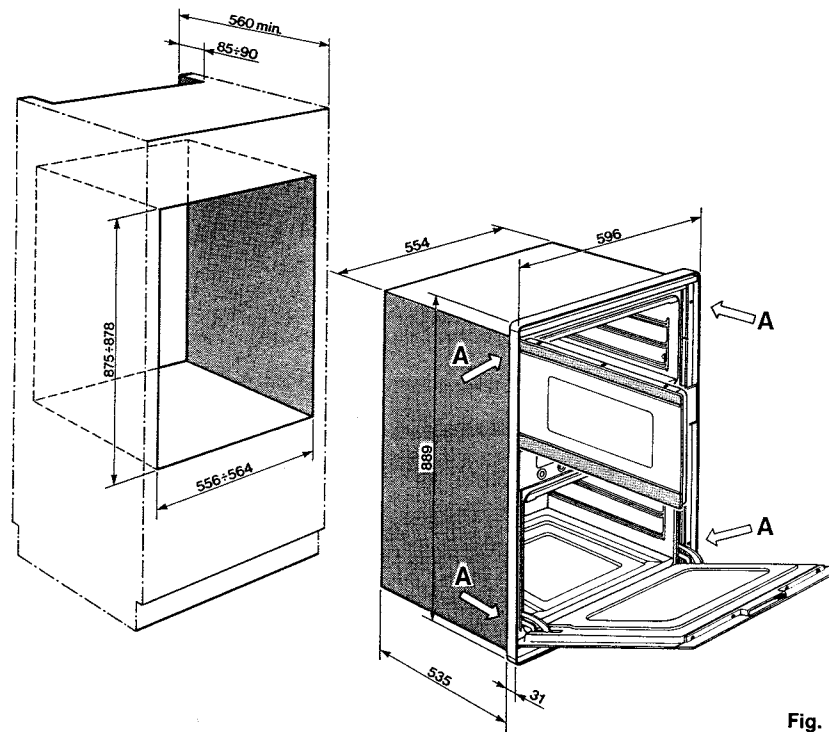


Fig. 1

GENERAL FEATURES

Built-in fanned oven.

Electric oven with thermostat, adjustable grill, timer, inner light:

Dimensions of the front face

Width	596 mm.
Height	889 mm.
Depth	31 mm.

Dimensions of the built-in part

Width	554 mm.
Height	871 mm.
Depth	535 mm.

Upper oven

Upper element	800 W
Grill element	1800 W
Lower element	800 W

Lower oven

Oven element	2600 W
--------------	--------

Total absorbed power: 4,4 KW

Maximum absorbed intensity is 20 Amp.

CONNECTIONS AND BUILDING-IN

Electric connection

Make sure that the voltage and power supply in the home agrees with the voltage and power shown on the rating plate fixed to the front wall of the oven and visible when opening the lower door.

The appliance must be earthed. For this reason the plug to be connected to the power cord and the socket to which the oven is connected must be of the same type (in compliance with CEI regulations).

Before connecting make sure that earthing is sufficient.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Four chaleur tournante à encastrer.
Four électrique avec thermostat, grilloir variable, programmeur, éclairage intérieur.

Dimensions de la façade non encastrée (en mm.)

Largeur	596
Hauteur	889
Profondeur	31

Dimensions de la partie encastrée (en mm.)

Largeur	554
Hauteur	871
Profondeur	535

Four supérieur

Résistance de voûte	800 W
Résistance grilloir	1800 W
Résistance de sole	800 W

Four inférieur

Résistance turbine	2600 W
--------------------	--------

Puissance maxi. absorbée kw 4,4

L'intensité maximum absorbée est de 20 Ampères.

RACCORDEMENT ET ENCASTREMENT

Branchement électrique

Vérifier au préalable que la tension du réseau et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation corresponde bien au voltage et à la puissance indiquée sur la plaquette signalétique se trouvant à l'avant du four et visible en ouvrant la porte du four inférieur. Il est absolument nécessaire de raccorder l'appareil à une prise de courant avec terre. Pour cette raison la fiche qui doit être reliée au câble d'alimentation et la prise à laquelle le four est relié devront être du même type (conformes aux normes CEI).

EIGENSCHAFTEN

Einbau-Heißluftofen.

Elektrischer Ofen mit Thermostat, variablem Grill, Programmwähler, Beleuchtung.

Abmessungen der nicht eingebauten Frontseite (in mm.)

Breite	596 mm.
Höhe	889 mm.
Tiefe	31 mm.

Abmessungen des eingebauten Teils (in mm.)

Breite	554 mm.
Höhe	871 mm.
Tiefe	535 mm.

Oberbackofen

Obere Backofenheizung	800 W
Grillheizung	1800 W
Untere Backofenheizung	800 W

Unterbackofen

Backofenheizung	2600 W
-----------------	--------

Aufgenommene Gesamtleistung kw 4,4

Höchststromabnahme 20 Amp.

ANSCHLUSS UND EINBAU

Elektrischer Anschluß

Die Spannung und Belastbarkeit der zu verwendenden elektrischen Leitung müssen den auf dem Typenschild and der Vorderwand des Ofens, das durch Öffnen der unteren Tür zu sehen ist, angegebenen Werten entsprechen. Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Der an das Speisungskabel anzuschliessende Stecker und die entsprechende Steckdose müssen daher vom gleichen Typ sein (CEI Normen). Vor Anschliessen des Gerätes ist zu prüfen, ob eine einwandfreie Erdung vorhanden ist.

CARATTERISTICHE GENERALI

Forno ad aria calda da incasso.

Forno elettrico con termostato, grill regolabile, programmatore, illuminazione interna.

Dimensioni della facciata non incassata (in mm.)

Larghezza	596
Altezza	889
Profondità	31

Dimensioni della parte incassata (in mm.)

Larghezza	554
Altezza	871
Profondità	535

Forno superiore

Resistenza cielo	800 W
Resistenza grill	1800 W
Resistenza suola	800 W

Forno inferiore

Resistenza forno	2600 W
------------------	--------

Potenza totale assorbita kw 4,4

L'intensità massima assorbita è di 20 Amp.

ALLACCIAMENTO E INCASSO

Collegamento elettrico

Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione dell'abitazione corrisponda al voltaggio e alla potenza indicata sulla targhetta caratteristiche fissata nella parete anteriore del forno visibile aprendo la porta inferiore.

È assolutamente necessario effettuare il collegamento a terra dell'apparecchio. Per questo motivo la spina da collegare al cavo di alimentazione e la presa alla quale il forno viene collegato dovranno essere dello stesso tipo (conformi alle norme CEI).

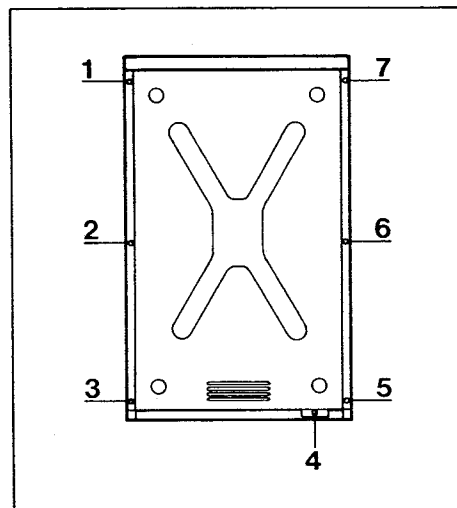


Fig. 1A

Our company cannot accept responsibility for any damage to persons or to things arising from faulty connection or non connection to earth.

IMPORTANT - Should the power-cord require changing, move the rear cover by unscrewing the screws following directions of fig. 1A. The section of the wires in the cable must in no case be less than 2,5 mm. (3 x 2,5 cable).

When building-in it is necessary to provide an all-pole switch device with an opening distance between contacts equal to or more than 3 mm.

Before effecting the electric connection it is necessary to set the symbol of the barred bell

⚡ on the timer slot.

Important warning about fitting

When building-in respect the dimensions shown on the drawing (Fig. 1).

The cabinet must have in its upper rear part a vent 80/90 mm. deep.

In addition the plastic laminate facing of the cabinet must be applied with an adhesive that stands up to temperatures of not less than 120 °C.

The oven is secured to the cabinet by means of 4 screws (A) placed at the corners of the oven door frame.

Do not force oven into cabinet using the open door as a lever.

Do not apply unnecessary pressure at the door when open.

Avant d'effectuer la connexion s'assurer de l'efficacité de l'installation de mise à terre. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels aux personnes ou aux choses qui dériveraient d'un raccordement non effectué ou d'un mauvais raccordement de ligne de terre.

IMPORTANT - En cas de substitution du câble d'alimentation démonter le carter postérieur en dévissant les vis comme indiqué en Fig. 2 A. La section des fils du câble, ne doit, en aucun cas être inférieure à 2,5 mm (câble de 3x2,5). Il faut prévoir à l'installation un organe d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 2 mm. Avant d'effectuer le branchement il faut porter le symbole de la cloche barrée ☒ sur le point de repère de la fenêtre du compte-minutes.

Remarques importantes pour le montage

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées sur le dessin de cette page (Fig. 1). Le meuble devra avoir dans sa partie supérieure-postérieure une ouverture de 80/90 mm. de profondeur.

De plus le revêtement en laminé plastique du meuble devra être appliqué avec un collant qui soit en mesure de résister à des températures non inférieures à 120 °C.

La fixation du four au meuble se fait à l'aide de 4 vis (A) placées aux angles de l'encadrement de la porte du four.

Ne pas utiliser la porte comme levier pour insérer le four dans le meuble.

Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden auf Grund von fehlender oder unzulänglicher Erdung ab.

WICHTIG - Beim Austauschen des Speisekabels ist es notwendig die Rückwand durch Abschrauben der Schrauben wie in der Abb. 2a gezeigt abzumontieren. Der Schnitt der Kabeldrähte darf in keinem Fall unter 2,5 mm (Kabel 3x2,5) betragen.

Beim Einbau ist ein allpoliges Unterbrechungsorgan mit einem Kontaktabstand von 3 mm oder mehr vorzusehen.

Vor Durchführung des elektrischen Anschlusses ist das Symbol der durchgestrichenen Glocke auf das Bezugszeichen im Fenster der Kurzzeituhr zu bringen ☒

Wichtige Hinweise für den Einbau

Beim Einbau sind die auf nebenstehender Zeichnung angegebenen Abmessungen einzuhalten (Abb. 1).

An der hinteren Rückwand des Einbaumöbels muss eine Lüftungsöffnung von 80/90 mm angebracht sein.

Ausserdem ist bei Kunststoffverkleidung des Möbels hitzebeständiger Leim (über 120 °C) zu verwenden.

Die Befestigung des Ofens im Einbaumöbel erfolgt durch 4 Schrauben (A) an den Ecken des Ofentürrahmens.

Nie die Tür als Hebel benutzen, um den Ofen in das Küchenmöbel einzustellen.

Nicht übermäßige Drücke auf der offenen Tür treiben.

Prima di eseguire la connessione accertarsi dell'efficienza dell'impianto di messa a terra. La ns/ società declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea di terra.

IMPORTANTE - In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, bisogna smontare il carter posteriore svitando le viti come indicato nella Fig. 1 A. La sezione dei fili del cavo non dovrà, in alcun caso, essere inferiore a m/m 2,5 (cavo di 3x2,5).

All'installazione occorre prevedere un organo di interruzione omnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a m/m 3.

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico, bisogna portare il simbolo della campana sbarrata ☒ sul riferimento della finestra dei contaminuti.

Avvertenze importanti per il montaggio

Per l'incasso rispettare le dimensioni indicate nel disegno (Fig. 1).

Il mobile dovrà avere nella parte superiore-posteriore uno sfatatoio di 80/90 mm. di profondità.

Inoltre il rivestimento in laminato plastico del mobile deve essere applicato con un collante resistente a temperature non inferiori a 120 °C.

Il fissaggio del forno sul mobile si effettua con 4 viti (A) poste agli angoli della cornice portina forno.

Non usare la porta come leva per inserire il forno nel mobile.

Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.

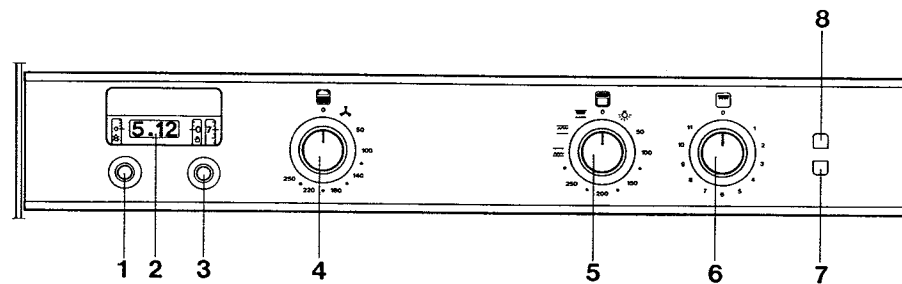


Fig. 2

CONTROL PANEL

The oven controls are on the front panel.

- 1 - Minute counter and clock control knob.
- 2 - Timer.
- 3 - Timer control knob.
- 4 - Lower oven control knob.
- 5 - Upper oven control knob.
- 6 - Upper oven grill knob.
- 7 - Yellow warning light controlling the lower oven temperature (it goes off when the chosen temperature is reached).
- 8 - Yellow warning light controlling the upper oven temperature (it goes off when the chosen temperature is reached).

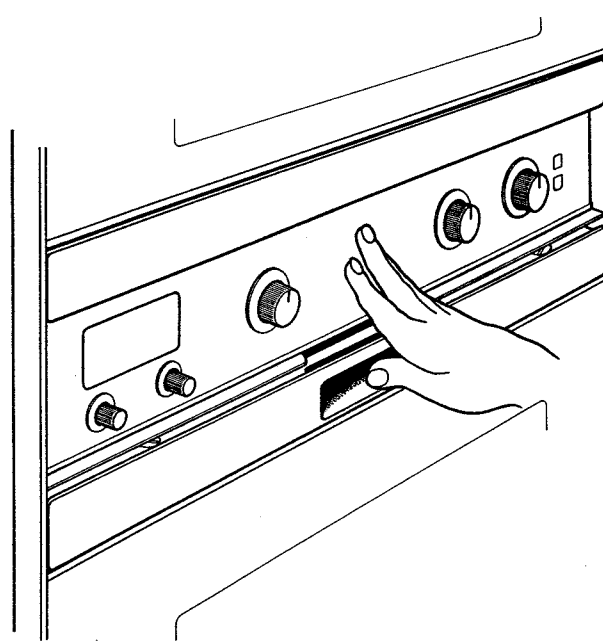


Fig. 3

Retractable front panel

When not in use, the oven has a completely flat front surface: handles and knobs do not stick out of the control panel.

To get the controls and the handles push the front panel A (fig. 3) till it stops. Push again to return it to the flat position. While the oven is on, the front panel must stay in the rear position in order to prevent excessive heating of the handles.

TABLEAU DE BORD

Sur le bandeau sont réunis toutes les commandes de fonctionnement du four.

- 1 - Bouton de réglage du compte-minutes et de l'horloge
- 2 - Programmeur.
- 3 - Bouton de réglage du programmeur.
- 4 - Bouton commutateur four inférieur.
- 5 - Bouton commutateur four supérieur.
- 6 - Bouton grilloir variable (four sup.)
- 7 - Voyant jaune pour contrôle température du four inférieur (il s'éteint quand la température choisie est rejointe).
- 8 - Voyant jaune pour le contrôle température du four supérieur (il s'éteint comme ci-dessus).

Bandeau rétractable

Quand le four n'est pas utilisé, il présente une façade plate: la poignée et les boutons restent intégrés et ne dépassent pas du bandeau des commandes.

Pour avoir accès aux commandes et à la poignée pousser le bandeau A (Fig. 3) au centre jusqu'à son arrêt. Pour retourner dans la position primaire, pousser encore le bandeau. Lorsque le four est en fonction, le bandeau A doit rester en position poussée afin de prévenir une chaleur excessive à la poignée.

SCHALTТАFEL

Auf der Tafel befindet sich sämtliche Betriebs- und Kontrollorgane des Ofens.

- 1 - Kurzzeit- und Digitaluhrknopf.
- 2 - Programmschalter.
- 3 - Programmschaltknopf
- 4 - Schalter für unteren Backofen.
- 5 - Schalter für oberen Backofen.
- 6 - Schalter für variablen Grill im Oberbackofen.
- 7 - Gelbe Kontrollleuchte für Temperatur im unteren Backofen (erlischt wenn eingestellte Temperatur erreicht ist).
- 8 - Gelbe Kontrollleuchte für Temperatur im oberen Backofen (erlischt wenn eingestellte Temperatur erreicht ist).

Versenkbare Blende

Außen Betrieb weist der Ofen eine ganz flache Blende auf. Griff und Knöpfe kommen aus der Schalterblende nicht heraus. Um die Steuerungselemente und den Griff zu geben, die Blende (A) auf das mittlere Gebiet bis zum Stillstand drücken (Abb. 3). Um die Blende zur flachen Stellung zu bringen, drücken Sie wieder. Beim Ofen-Betrieb muss die Blende zurückgesetzt bleiben, um übermäßige Erhitzungen des Griffes zu vermeiden.

FRONTALINO COMANDI

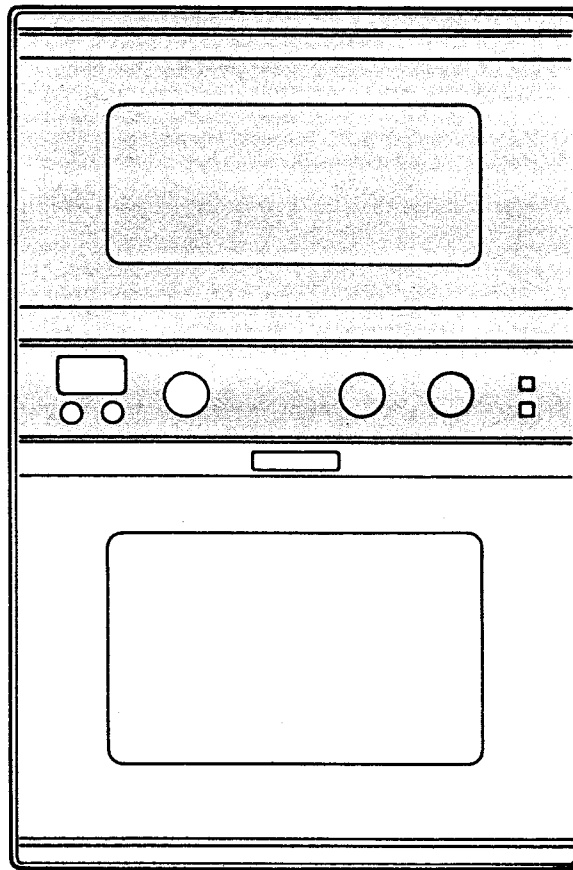
Sul frontalino sono riuniti tutti gli organi di comando e di controllo del forno.

- 1 - Manopola regolazione contaminuti e orologio.
- 2 - Programmatore.
- 3 - Manopola regolazione programmatore.
- 4 - Manopola comando forno inferiore.
- 5 - Manopola comando forno superiore.
- 6 - Manopola grill regolabile forno superiore.
- 7 - Lampada spia gialla per il controllo della temperatura del forno inferiore (si spegne quando la temperatura scelta è raggiunta).
- 8 - Lampada spia gialla per il controllo della temperatura del forno superiore (si spegne quando la temperatura scelta è raggiunta).

Frontalino retrattile

Il forno a riposo si presenta con una facciata completamente piatta, maniglie e manopole non sporgono dal pannello di comando.

Per accedere agli organi di comando e alle maniglie, spingere, nella zona centrale, il frontalino (A) (Fig. 3) fino all'arresto. Per riportare il frontalino nella zona di riposo basta ripetere l'operazione. Durante il funzionamento del forno il frontalino deve rimanere in posizione arretrata per evitare eccessivi riscaldamento delle maniglie.



STARTING THE LOWER OVEN

Over commutator knob

The oven commutator knob allows choosing the proper cooking temperature.

Turn the knob to the right, on position  the oven light is on (the light will stay on while using the oven). The temperature is chosen by setting the knob on the desired figure from 50 C to 275 C (temperature is kept constant by the thermostat).

IMPORTANT!

Before using the oven for the first time, it is advisable to heat it to maximum temperature for a period of 30-40 minutes with the door closed.

This will burn eventual oily residuals which create smoke and a burning smell.

When the oven is on, the frontal glass also becomes heated. It is necessary, therefore, to keep children at a distance in order to prevent burning accidents.

UTILISATION DU FOUR INFERIEUR

Bouton commutateur de four

Ce bouton permet de choisir la température de cuisson plus indiquée.

Tourner ce bouton dans le sens de aiguilles d'une montre sur la position  la lampe du four s'allume (et restera allumée pendant toute la durée de fonctionnement du four). Ensuite choisir la température désirée en positionnant le bouton sur celle nécessaire entre 50 et 275 °C (la température sera maintenue toujours constante par le thermostat).

IMPORTANT!

Pour la première fois, avant d'utiliser le four il est opportun de le chauffer à la température maximale pendant 30/40 minutes, porte fermée, de manière à brûler d'éventuels résidus graisseux qui dégageront fumée et odeur de brûlé.

Quand le four est allumé la vitre de la porte se réchauffe, pour cela il est nécessaire d'éloigner les enfants, afin d'éviter des brûlures.

BETRIEB DES UNTEREN BACKOFENS

Ofenschaltknopf

Durch den Schaltknopf wählt man die gewünschte geeignete Backtemperatur. Rechts den Knopf drehen, auf Stelle  schaltet die Ofenbeleuchtung ein (die Ofenbeleuchtung bleibt während der gesamten Ofenbenutzungszeit). Wählen Sie die Temperatur durch Stellen des Knopfes dem gewünschten Temperaturniveau (von 50 bis 275 °C) entsprechend (die Temperatur wird durch den Thermostat angehalten).

WICHTIG

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie ihn für 30 bis 40 Minuten auf höchster Hitzestufe laufen lassen, damit eventuelle Ölrreste verbrennen, die sonst beim ersten Gebrauch Rauch und Geruch von Verbranntem entstehen lassen könnten.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, wird auch das Frontglas heiß; Kinder sind daher entfernt zu halten, damit sie sich nicht verbrennen.

MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO INFERIORE

Manopola commutatore forno

La manopola commutatore del forno consente la scelta della temperatura di cottura più idonea.

Ruotare la manopola verso destra, nella posizione  è accesa la lampada forno (la lampada resterà accesa durante tutto il tempo di utilizzazione del forno). La scelta della temperatura si effettua posizionando la manopola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato, compreso tra 50 e 275 °C (la temperatura sarà mantenuta costante dal termostato).

IMPORTANTE!

Prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che svilupperanno fumo e odore di bruciato.

Quando il forno è acceso si scalda anche il vetro frontale, perciò è necessario tenere lontani i bambini, onde evitare scottature.

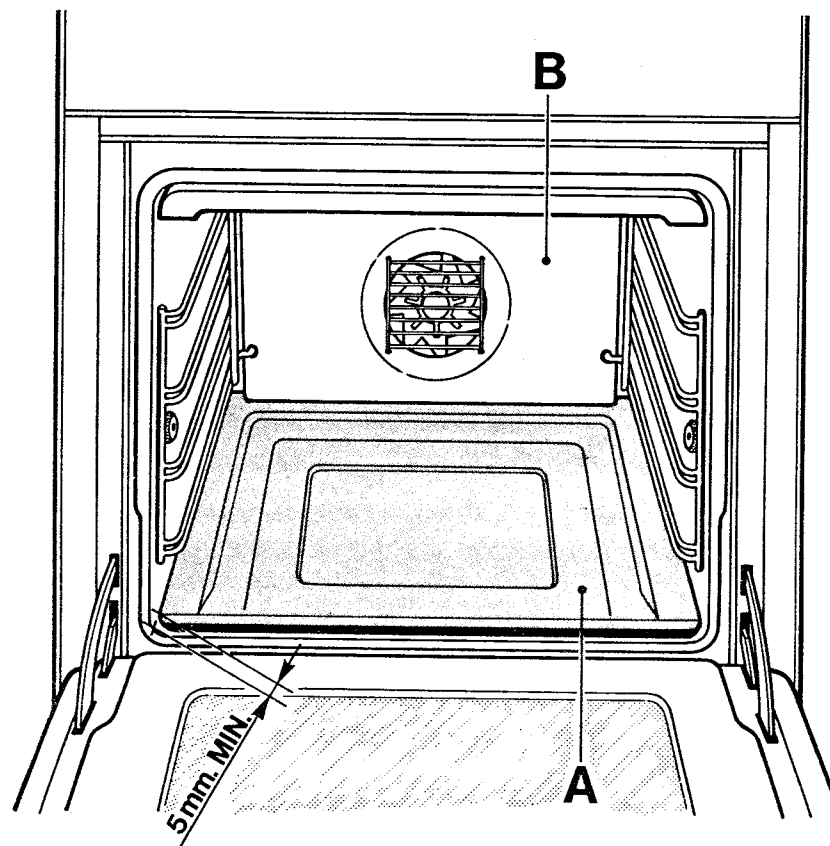


Fig. 4

Use of lower oven

Inside the oven and on both sides there are 4 runners to hold an equal number of shelves. The oven is equipped with the following:

- 2 gratings to cook foods placed in pans or tins which will rest directly on the grating.
- 2 enamelled basins to bake cakes, biscuits, pizza etc. or to collect the juice and fat from foods placed directly on the grating.
- 1 drip pan placed directly on the bottom of the oven to collect juice and fat from foods placed on the bottom grating. This drip pan can be removed for easy cleaning but should be replaced before cooking because it is also used to help convey hot air to the foods.

Note: In order to avoid any impediment to the complete closure of the door, check for a proper insertion of the lower pan (pos. A, fig. 4), i.e. it must be fitted under the deflector edge (pos. B, fig. 4) and completely pushed to the back so that the distance between the pan front edge and the inner front step is not less than 5 mm. Any time you clean the pan, check for a proper reinsertion.

Lift the front part of the pan for an easier extraction and introduction.

Emploi du four inferieur

A l'intérieur du four, sur les deux côtés, sont aménagés 4 gradins qui accueillent autant le plaques ou de grilles.

Le four est muni de:

- a) 2 grilles pour la cuisson de mets placés dans des plats à rôti ou des moules ou directement posés sur la grille.
- b) 2 plaques émaillées pour la cuisson de gâteaux, pizzas, etc., ou pour recueillir les jus et les graisses d'aliments placés directement sur la grille.

- c) 1 lèchefrite posée sur le fond du four pour recueillir les jus et les graisses des aliments placés sur la dernière grille.

Cette lèchefrite peut facilement être ôtée pour faciliter le nettoyage mais elle doit être remise en place avant chaque cuisson, parce qu'elle sert à mieux convoyer l'air chaud sur les aliments.

N.B. - Pour éviter tout empêchement à la fermeture complète de la porte, contrôler que la lèchefrite inférieure (pos. A - Fig. 4) soit insérée de façon correcte, c'est à dire placée sous le bord du déflecteur (pos. B Fig. 4) et poussée à fond de façon d'avoir une distance non inférieure à 5 mm. entre le bord avant de la lèchefrite et le gradin interne de la façade.

Ce contrôle doit être fait chaque fois que l'on introduit la lèchefrite après l'opération de nettoyage.

Pour faciliter l'extraction et l'introduction de la lèchefrite, la maintenir soulevée par la partie antérieure.

Gebrauch des unteren Backofens

Im Inneren des Ofens befinden sich an den beiden Seiten je 4 Schienen, auf denen 4 Backflächen aufliegen.

Der Ofen besitzt folgendes Zubehör:

- a) 2 Gitter für Back und Bratgut in Formen oder Töpfen oder zum Braten direkt auf dem Grill.

- b) 2 emaillierte Bleche zum Backen von Kuchen, Keksen, Pizza usw. oder zum Auffangen von Fett und Fleischsaft beim Braten auf dem Grill.

- c) 1 Blech auf dem Boden des Ofens zum Auffangen des Fettes und Fleischsaftes beim Braten auf dem letzten Grillgitter.

Dieses Blech kann zur bequemeren Reinigung herausgenommen werden, ist jedoch vor jedem Back- oder Bratvorgang wieder einzulegen, da es auch bei der Heissluftverteilung eine wichtige Rolle spielt.

N.B. - Um jedes Hindernis zu der kompletten Schließung der Tür zu vermeiden, beachten Sie, daß das untere Blech (Pos. A Abb. 5a) in der richtigen Weise eingesetzt wird, d.h. unter der Deflektorskante (Pos. B Abb. 5a) und tief gedrückt, so daß eine Lücke nicht weiter als 5 mm. zwischen der vorderen Kante des Blech und der inneren Frontstufe (Abb. 5a) besteht.

Diese Kontrolle muß jedesmal gemacht werden, wenn das Blech nach der Putzung wieder eingesetzt wird.

Um einfacher das Blech ein-oder auszustellen, muß man die Vorderseite hochhalten.

Uso del forno inferiore

All'interno del forno, sui due lati, ci sono ben 4 guide che ospitano altrettanti ripiani.

Il forno è corredato di:

- a) 2 griglie per la cottura dei cibi riposti in teglie o forme o appoggiati direttamente sulla griglia.

- b) 2 bacinelle smaltate per la cottura di dolci, biscotti, pizze etc., o per raccogliere i sughi e i grassi di cibi riposti direttamente sulla griglia.

- c) 1 bacinella appoggiata sul fondo del forno per raccogliere i sughi e i grassi dei cibi posti sull'ultima griglia.

Questa bacinella è sfilabile per una comoda pulizia ma va rimessa in posizione prima di ogni cottura, perchè serve anche a convogliare meglio l'aria calda sui cibi.

N.B. - Per evitare qualsiasi impedimento alla chiusura completa della porta, controllare: che la bacinella inferiore (pos. A fig. 4) sia inserita in modo esatto cioè alloggiata sotto il bordo del deflettore (pos. B - fig. 4) e spinta a fondo in modo di avere una distanza non inferiore ai 5 mm. tra il bordo anteriore della bacinella e lo scalino interno della facciata.

Questo controllo va rifatto ogni qualvolta si reinserisce la bacinella dopo l'operazione di pulitura.

Per facilitare l'estrazione e l'introduzione della bacinella tenerla sollevata dalla parte anteriore.

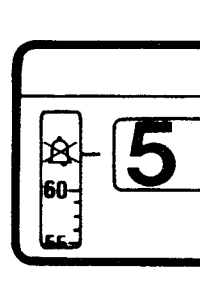


Fig. 5

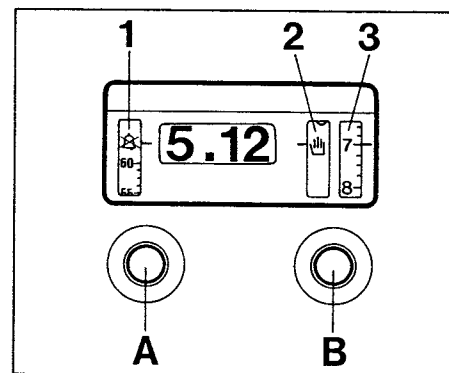


Fig. 6

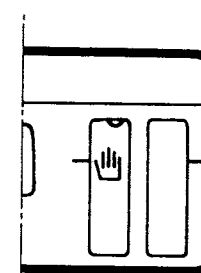


Fig. 7

HOW TO USE THE PROGRAMMER

The programmer of your oven gives you the possibility of cooking automatically, that is to say, pre-selecting the time required and the termination of cooking, after this you can even leave the house and when you return you will find the food correctly cooked and ready to serve.

Now let us see how the programmer works and how it should be used: first of all it is a smart and practical digital electric clock, that is one without a dial or hands, on which the time is read directly in figures. For automatic cooking proceed as follows: turn knob B (Fig. 6) in a clockwise direction and set the end of cooking time on the white figures (slot 3 - Fig. 6) turning the same knob in an anticlockwise direction, set the cooking time on the yellow figures (slot 2 - Fig. 6); finally, pre-set the temperature with the oven knob.

Example:

It is 8 o'clock in the morning and you are going to be out until midday; on your return you want to find your meal ready. Let's suppose you have a kilo roast of veal; cooking time 2 hours, temperature 200°. Using knob B set the end of cooking, that is, 12 o'clock (white figures - slot 3 - Fig. 6) by turning in a clockwise direction; then in the opposite direction set the duration, in your case 2 hours (yellow figures - slot 2 Fig. 6).

Finally turn the oven knob in a clockwise direction to the temperature of 200°.

Programmed in this manner, the oven will switch on automatically at 10 o'clock, it will work for 2 hours at a temperature of 200° and in the end it will switch itself off.

Naturally after using the oven you will acquire the experience necessary to cook to perfection according to the characteristics of the food.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Le programmeur de votre four donne la possibilité d'effectuer une cuisson automatique, lorsque vous aurez présélectionné le temps nécessaire et le terme de la cuisson, vous pouvez même sortir de chez vous et à votre retour trouver votre plat cuit-à-point, prêt à être servi. Voyons donc quel est le fonctionnement de ce programmeur et comment on l'utilise. Avant tout, il s'agit d'une élégante horloge électrique digitale, c'est-à-dire sans cadran et sans sphères, qui donne directement l'heure en chiffres. Quant à la cuisson automatique il faut procéder ainsi: faire tourner le bouton B (Fig. 6) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire apparaître, en lisant les chiffres blancs, l'heure de la fin de cuisson (regard 3 - Fig. 6); en tournant ce même bouton dans le sens inverse, faire apparaître, en lisant cette fois les chiffres jaunes, la durée de la cuisson (regard 2 - Fig. 6); pour finir préfixer la température à l'aide du bouton commutateur de four.

Exemple:

Il est 8 heures du matin: vous devez vous absenter de chez vous jusqu'à midi et vous voulez trouver votre plat tout prêt. Supposons qu'il s'agisse d'un rôti de veau de 2 Kg.; temps de cuisson: 2 heures, température 200°.

A l'aide du bouton B fixer la fin de cuisson, c'est-à-dire faire apparaître le nombre 12 (chiffres blancs - regard 3 - Fig. 6) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre; ensuite dans le sens inverse fixer la durée, dans notre cas 2 heures (chiffres jaunes - regard 2 - Fig. 6).

Pour finir tourner le bouton de four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température de 200°.

GEBRAUCH DES PROGRAMMIERGERATES

Das Programmiergerät gibt Ihnen die Möglichkeit das automatische Braten einzurichten, d.h. die erforderliche Bratzeit vorzuwählen, wonach Sie auch ausser Haus gehen können und bei Ihrer Rückkehr das Essen richtig fertiggebraten vorfinden.

Sehen wir jetzt wie das Programmiergerät verwendet wird: dieses ist eine sehr praktische und elegante Digital-Uhr, d.h. ohne Zifferblatt, von der man direkt die Zeit in Ziffern abliest. Für das automatische Braten wie folgt verfahren: den Drehknopf B (Abb. 6) in Uhrzeigerichtung drehen, und mit den weissen Ziffern die Fertigzeit einstellen (Fenster 3 - Abb. 6) den selben Drehknopf gegen die Uhrzeigerichtung drehen und mit den gelben Ziffern die Bratdauer einstellen (Fenster 2 - Abb. 6); schliesslich die Temperatur mit dem Ofen-Drehknopf einstellen.

Beispiel:

Es ist 8 Uhr in der früh und Sie müssen bis mittags ausser Haus bleiben. Bei Ihrer Rückkehr wollen Sie das Essen schon bereit finden. Setzen wir den Fall, dass es sich um einen Kalbsbraten von 2 Kg handelt: Bratzeit 2 Stunden bei 200° Temperatur.

Mit dem Drehknopf B die Fertigzeit, d.h. um 12 Uhr einstellen (weisse Ziffern - Fenster 3 - Abb. 6), wobei man den selben Drehknopf in Uhrzeigerrichtung dreht; danach die Dauer, in diesem Fall von 2 Stunden, in der entgegengesetzten Richtung einstellen (gelbe Ziffern - Fenster 2 - Abb. 6).

Schliesslich den Ofen-Drehknopf bis zu einer Temperatur von 200° in der Uhrzeigerrichtung drehen.

Bei dieser Programmierung wird sich der Ofen automatisch um 10 Uhr einschalten, 2 Stunden bei einer Temperatur von 200° funktionieren, wonach er sich ausschaltet.

USO DEL PROGRAMMATORE

Il programmeur del Vs. forno vi dà possibilità di effettuare la cottura automatica, vale a dire perfezionare il tempo necessario ed il termine della cottura, dopodichè potete anche uscire di casa e trovare al Vostro ritorno il piatto cotto a puntino pronto per essere servito.

Vediamo ora come funziona e come va usato il programmeur; innanzitutto è un elegante e praticissimo orologio digitale, cioè senza quadrante e senza sfere, sul quale si legge direttamente l'ora sulle cifre. Per la cottura automatica precedere come segue: ruotare la manopola B (Fig. 6) in senso orario ed impostare sulle cifre di colore bianco, l'ora di fine cottura (finestra 3 - Fig. 6); ruotando la stessa manopola in senso antiorario, impostare sulle cifre di colore giallo la durata della cottura (finestra 2 - Fig. 6); infine predisporre la temperatura con la manopola del forno.

Esempio:

Sono le otto del mattino e dovete restare fuori casa fino a mezzogiorno, al rientro volete trovare il Vs. piatto pronto. Supponiamo si tratti di un arrosto di vitello di 2 Kg.; tempo di cottura 2 ore, temperatura 200°.

Con la manopola B impostare la fine della cottura e cioè alle ore 12 (cifre bianche - finestra 3 - Fig. 6), ruotando in senso orario; poi in senso opposto impostare la durata, nel nostro caso 2 ore (cifre gialle - finestre 2 - Fig. 6).

Infine ruotare la manopola del forno in senso orario fino alla temperatura di 200°.

Così programmato il forno si accenderà automaticamente alle ore 10, funzionerà per due ore alla temperatura di 200° ed alla fine si spegnerà.

Naturalmente con l'uso del forno si acquisterà quell'esperienza necessaria per cuocere ottimamente in base alle caratteristiche delle vivande.

NOTE - At the end of each cooking period remember to turn the hand symbol  to the slot reference to remove the automatism and make it possible to use the oven normally (Fig. 7).

Timer clock

On the left side of the programmer there is a timer clock going from 0 to 60 minutes when the correct knob A is turned in a clockwise direction and makes the figure of the minutes selected agree with the reference mark in the centre of the slot (slot 1 - Fig. 6). At the end of that period a bell rings to warn you that time is up; the ringing of the bell will not stop until you have taken the symbol of the barred bell  to the reference point by turning the knob in an anticlockwise direction. The timer clock is completely independent of both the clock and the automatic mechanism.

Clock adjustment

To set the clock at the correct time, pull and turn knob A (Fig. 6) in either direction.

Le four, ainsi programmé, s'allumera automatiquement à 10 heures, marchera pendant 2 heures à la température voulue de 200° et à la fin s'éteindra.

Naturellement au fur et à mesure que l'on utilisera le four, on acquerra l'expérience nécessaire pour une cuisson parfaite des aliments en fonction aussi de leurs caractéristiques. N.B. Au terme de chaque cuisson programmée, ne pas oublier de faire réapparaître le symbole de la main  sur le repère du regard, pour débrancher l'automatisme et pouvoir utiliser le four normalement (Fig. 7).

Compte-minutes

Dans la partie gauche du programmeur se trouve le compte-minutes, de 0 à 60'; en tournant dans le sens de aiguilles d'une montre le bouton A on fait correspondre le chiffre des minutes établies avec le repérage au centre de la fenêtre (fenêtre 1 - Fig. 6), au terme de ce temps prévu, une sonnerie entrera en fonction pour vous avertir du temps écoulé; la sonnerie ne s'arrêtera pas tant que vous ne porterez pas le symbole de la cloche barrée  en correspondance du repère en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes est tout à fait indépendant aussi bien de l'horloge que de l'automatisme.

Réglage de l'horloge

Pour la mise au point de l'horloge à l'heure exacte, tirer et tourner dans un sens ou dans l'autre le bouton A (Fig. 6).

Man wird dann mit der Ofenverwendung die erforderliche Erfahrung erwerben, um jede Speise einwandfrei zu braten.

ZUR BEACHTUNG: am Ende von jedem Bratvorgang soll man sich daran erinnern, das Handsymbol  auf die Referenz vom Fenster zurückzudrehen, um den Automat auszuschalten und um den Ofen normal verwenden zu können (Abb. 7).

Kurzzeituhr

Links am Programmwähler befindet sich die Kurzzeituhr, die von 0 bis 60 Minuten eingestellt werden kann. Durch Drehung des entsprechenden Knopfes A in Uhrzeigerrichtung bringt man die Marke in der Mitte des Fensters auf die gewählte Minutenzahl (Abb. 6 - Fenster 1). Nach Ablauf der gewählten Zeit wird ein Klingelsignal ausgelöst, das erst dann aufhört, wenn die Markierung am Fenster durch Drehung des Knopfes in entgegengesetzter Uhrzeigerrichtung auf das Symbol der durchgestrichenen Glocke  gebracht wird. Die Kurzzeituhr ist völlig unabhängig von der Uhr und der Automatik.

Uhr-Regelung

Um die Uhr zur genauen Zeit einzustellen, den Drehknopf A (Abb. 6) in eine oder in die andere Richtung ziehen und drehen.

N.B. - Alla fine di ogni cottura ricordarsi di portare il simbolo della mano  sul riferimento della finestra, per disinserire l'automatismo e per poter usare il foro normalmente (Fig. 7).

Contaminuti

Nella parte sinistra del programmatore abbiamo il contaminuti, da 0 a 60', ruotando in senso orario la rispettiva manopola A, si fa combaciare con il riferimento al centro della finestra, la cifra dei minuti stabiliti (finestra 1 - Fig. 6). Alla fine di tale periodo entrerà in funzione un campanello che vi avverte del tempo scaduto. Il suono del campanello non si arresterà finchè Voi non porterete il simbolo della campana sbarrata  in corrispondenza del riferimento, ruotando la manopola in senso antiorario. Il contaminuti è completamente indipendente sia dall'orologio che dall'automatismo.

Regolazione dell'orologio

Per la messa a punto dell'orologio all'ora esatta, tirare e ruotare in un senso o nell'altro la manopola A (Fig. 6).

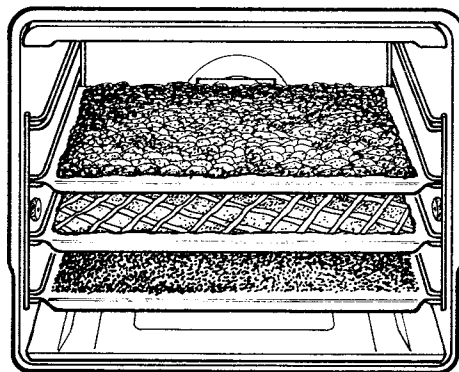


Fig. 8

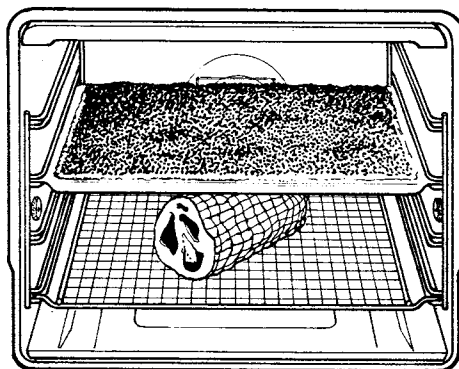


Fig. 9

Baking

Hot air circulation in the oven guarantees immediate and uniform distribution of heat. It is no longer necessary to preheat the oven. However for very delicate baking, the oven can be pre-heated. It is possible to place three trays of baking in the oven if you are careful not to use the top set of runners (Fig. 8).

It is possible to cook foods of a different type (fish, meat etc.) together with cakes, without any flavours or odours being transmitted (Fig. 9).

This type of multiple cooking can be effected as long as the cooking temperature of the various foods is the same although different times may be required.

The oven can be opened at any time during cooking without causing any damage even to the most delicate pastry.

Roasting

This oven with its thermoconvection heating system changes, at least in part, the various ideas about roasting acquired when using conventional ovens.

The spit now becomes useless, you need only place meat directly on the grating to get broiled meat.

It is no longer necessary to turn and baste the meat during roasting. Meat roasting temperature should never exceed 180-190 degrees. Higher temperatures only burn the meat, make smoke and leave the oven dirty. In addition temperatures of about 180° preserve the vitamins in foods, allowing savings in costs and allow the housewife a greater margin of error. To make sure of a flavoursome and well browned joint, dress the meat with lard or bacon cut in thin slices.

Rest the meat on the grating with the fatty side up and place the grating in the oven so that the meat is as near the centre of the oven as possible.

Cuisson de la pâtisserie

La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur.

Il n'est plus nécessaire de préchauffer le four. Toutefois pour les préparations très délicates le four peut être préchauffé.

On peut introduire dans le four jusqu'à 3 plaques de pâtisserie en ayant soin de ne pas utiliser le premier gradin à partir du haut (Fig. 8).

Avec la pâtisserie on peut cuire en même temps, même des aliments de nature différente (poisson, viande etc.) sans qu'il se produise aucune transmission ni de goût ni d'odeurs (Fig. 9).

Ces cuissons multiples peuvent être réalisées à condition que, bien qu'ayant des temps différents, les températures de cuisson des différents plats soient les mêmes.

Le four peut être ouvert à tout moment pendant la cuisson, sans que les préparations aient à en souffrir, même pas les pâtisseries les plus délicates.

Rôtir

Grâce à son système spécial de réchauffement à thermoconvection, ce four modifie, en partie, les différentes notions de cuisson acquises avec l'usage d'un four traditionnel.

Le tourne-broche n'est plus nécessaire: il suffit de poser directement la viande sur la grille pour avoir un rôti.

Il n'est plus nécessaire, non plus, de tourner et de manipuler la viande pendant la cuisson. La température de cuisson de la viande ne devrait jamais dépasser 180—190 degrés. Des températures plus élevées ne feraient que brûler la viande, former donc de la fumée, et salir le four.

De plus les températures qui se maintiennent aux alentours de 180° conservent les vitamines

Gebäck

Durch die Heissluftumwälzung im Ofen wird eine augenblickliche und gleichmässige Hitzeverteilung gewährleistet.

Ein Vorheizen des Ofens ist nicht mehr erforderlich. Bei sehr empfindlichem Backgut kann der Ofen jedoch auch vorgeheizt werden.

Es können zugleich bis drei Bleche mit Backgut in den Ofen eingeschoben werden, wobei darauf zu achten ist, dass die erste Schiene von oben nicht benutzt wird (Abb. 8).

Zusammen mit dem Gebäck können auch Fleisch- oder Fischgerichte in den Ofen geschoben werden, ohne dass Geschmack oder Geruch übertragen wird (Abb. 9).

Diese gleichzeitigen Back- und Bratvorgänge können auch dann durchgeführt werden, wenn die Backzeit unterschiedlich ist; lediglich die Backtemperatur der verschiedenen Gerichte muss die gleiche sein. Der Ofen kann während des Backvorganges jederzeit geöffnet werden, ohne dass selbst empfindliches Gebäck darunter leidet.

Braten

Bei diesem Ofen mit seinem Heissluftumwälzsystem gelten die bei Verwendung eines traditionellen Ofens zu beachtenden Regeln teilweise nicht mehr.

Ein Drehspieß ist überflüssig: das Fleisch braucht nur direkt auf das Gitter gelegt zu werden, um die Wirkung eines Drehspießes zu erzielen.

Das Fleisch braucht während des Bratens nicht mehr gewendet zu werden. Bei Fleisch sollte die Brattemperatur nie über 180-190 Grad betragen. Höhere Temperaturen verbrennen das Fleisch, wobei Rauch entsteht und der Ofen unnötig verschmutzt wird. Ausserdem werden bei Temperaturen um 180° die Vitamine im Bratgut geschont, Kosten gespart und der Hausfrau ein grösserer Fehlerspielraum zugestanden.

Cottura della pasticceria

La circolazione d'aria calda nel forno assicura una istantanea e uniforme ripartizione del calore.

Il preriscaldamento del forno non è più necessario. Tuttavia per pasticceria molto delicata il forno può essere preriscaldato.

Si possono introdurre nel forno fino a 3 baccinelle con pasticceria avendo cura di non usare la prima guida partendo dall'alto (Fig. 8).

Assieme alla pasticceria si possono cuocere contemporaneamente anche cibi di natura diversa (pesce, carne etc.) senza che vi siano trasmissioni di gusto e odori (Fig. 9).

Queste cotture multiple possono essere eseguite purché, pur avendo tempi diversi, le temperature di cottura dei diversi cibi siano uguali.

Il forno può essere aperto in qualsiasi momento durante la cottura, senza che ne abbiano a soffrire danno nemmeno le paste più delicate.

Arrostire

Questo forno, con il suo sistema di riscaldamento a termoconvezione, modifica, in parte, le varie nozioni di cottura acquisite con l'uso di un forno tradizionale.

Il girarrosto non serve più: basta mettere la carne direttamente sulla griglia per avere un arrosto allo spiedo.

La carne non va più rigirata e manipolata durante la cottura. La temperatura di cottura della carne non dovrebbe mai superare i 180—190 gradi. Temperature più alte servono solamente a bruciare la carne, con conseguente formazione di fumo, e a sporcare il forno.

Inoltre temperature sui 180° conservano le vitamine nel cibo, consentendo di risparmiare nei costi e lasciano alla massaia maggior margine di errore.

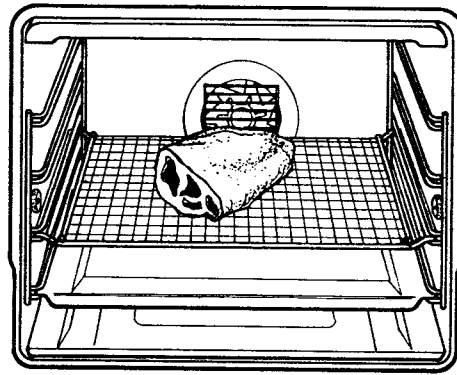


Fig. 10

On the runners immediately below it place the drip pan (Fig. 10). Turkeys and poultry in general should be prepared like joints and placed on their backs on the grating; if the bird is fat put 1/4 of a litre of hot water in the underlying drip-pan. Lean game should be roasted directly in the previously oiled drip-pan.

For large-sized roasts or poultry lower the temperature by 10 to 20 (160-170).

If roasts are placed in roast-pans you can use the same oven temperature as for roasts placed directly on the grating, but cooking time will naturally be longer.

Deep frozen or chilled meat must be thawed thoroughly at room temperature before being roasted.

Red meat will continue to cook even after it has been removed from the oven. It is therefore advisable to let the roast rest for about a quarter of hour before cutting and eating it.

aux aliments, permettent de réaliser des économies dans les coûts et laissent à la ménagère une plus grande marge d'erreur.

Pour obtenir un rôti savoureux et bien doré barder la viande avec du lard ou de la poitrine roulée coupée en tranches fines.

Poser la viande sur la grille, bardes vers le haut. Introduire la grille dans le four de façon à ce que la viande se trouve le plus près possible du centre du four.

Mettre une plaque au gradin immédiatement inférieur (Fig. 10). Les dindons et les volailles en général, doivent être préparés comme les rôtis et posés sur le dos sur la grille; si la volaille est grasse verser 1/4 de litre d'eau chaude dans la plaque qui a été mise en dessous.

Le gibier maigre doit être directement préparé dans le plat graissé au préalable. Pour les rôtis ou la volaille de grosses dimensions baisser la température de cuisson de 10—20° (160-170°). Si les rôtis sont contenus dans des plats à rôti ou des moules la température de cuisson peut rester la même que celle des rôtis directement posés sur la grille: évidemment le temps de cuisson sera plus long.

La viande surgelée ou congelée doit être complètement décongelée, à température ambiante, avant d'être rôtie.

Les viandes rouges continuent à cuire même une fois sorties du four. Il est donc préférable de laisser reposer le rôti une quinzaine de minutes avant de le couper en tranches et de la consommer.

Damit der Braten schmackhaft und saftig wird, empfiehlt es sich, das Fleisch mit dünnen Speckscheiben zu umwickeln. Das Fleisch mit der Speckumwicklung nach oben auf das Grillgitter legen. Das Grillgitter so in den Ofen schieben, dass sich der Braten so nahe wie möglich an der Ofenmitte befindet.

In die direkt darunterliegende Schiene das Blech (Abb. 8) einschieben. Puter und Geflügel im allgemeinen werden wie Braten vorbereitet und mit dem Rücken auf das Grillgitter aufgelegt. Wenn das Geflügel fett ist, ein Viertelliter heisses Wasser in die darunterliegende Blechmulde giessen. Mageres Wild wird direkt in die gefettete Blechmulde gelegt.

Bei sehr grossen Bratenstücken oder Geflügel ist die Brattemperatur um 10-20° herunterzuschalten (160-170°).

Wenn die Bratenstücke in Töpfen oder Formen untergebracht sind, kann die Brattemperatur die gleiche bleiben wie bei den Bratenstücken direkt auf dem Grillgitter. Die Bratzeit ist selbstverständlich länger.

Tiefkühlfleisch ist bei Zimmertemperatur vollständig aufzutauen, bevor es gebraten wird. Rotes Fleisch gart gewöhnlich auch nach Entnahme aus dem Ofen weiter. Es empfiehlt sich daher, den Braten etwa fünfzehn Minuten ruhen zu lassen, bevor er aufgeschnitten und verbraucht wird.

Per ottenere un arrosto saporito e ben dorato bardare la carne con lardo o pancetta tagliati a fettine sottili.

Appoggiare la carne sulla griglia con la bardatura verso l'alto. Introdurre la griglia nel forno in modo tale che la carne si trovi il più vicino possibile al centro del forno.

Mettere nella guida immediatamente sottostante la bacinella (Fig. 10). Tacchini e volatili in genere, vanno preparati come gli arrosti e appoggiati col dorso sulla griglia; se il volatile è grasso versare 1/4 di litro di acqua calda nella bacinella sottostante.

La selvaggina magra va preparata direttamente nella bacinella precedentemente ingrassata.

Per arrosti o volatili di grosse dimensioni abbassare la temperatura di cottura di 10—20° (160-170°).

Se gli arrosti sono contenuti in teglie o forme la temperatura di cottura può rimanere la stessa degli arrosti appoggiati direttamente sulla griglia: logicamente il tempo di cottura sarà più lungo.

La carne surgelata o congelata va scongelata completamente, a temperatura ambiente, prima di essere arrostita.

Le carni rosse continuano a cuocere anche dopo tolte dal forno. È quindi consigliabile lasciar riposare l'arrosto una quindicina di minuti prima di affettarlo e consumarlo.

Gratiné

This is the term used for the change in the surface of a dish, generally pre-cooked, when it takes on a golden-brown crisp appearance after being placed in the oven. Roman gnocchi, sauced corn meal, rice, lasagne, pasta and vegetables with a white sauce are typical dishes of this type of cooking.

Regenerating

In addition to regenerating any type of food, this oven has no rivals when it comes to regenerating bread, even when it is three or four days old.

Place the bread on the grating, moisten it with a few drops of water, and then place it in the oven for about ten minutes setting the temperature on 220-250°.

Thawing

Thawing takes place as though at room temperature with the advantage that it is much quicker. The ten hours needed in the refrigerator are reduced to one hour per kilo of meat. Put the meat in its wrapping on a plate and place in the oven. Turn the knob of the oven switch to the right of one stop to position



Gratiner

Par ce terme on indique le changement qui se produit à la surface d'une préparation, généralement précuite, quand celle-ci assume par une introduction dans le four, un aspect doré et croustillant à la cuisson.

Les gnocchis à la romaine, la "polenta" au jus de viande, le riz, le lasagnes, ainsi que les pâtes et les légumes à la béchamelle sont les préparations typiques pour ce genre de cuisson.

Régénérer

Ce four est en mesure de régénérer n'importe quel type d'aliment, mais outre cela il est inégalable pour la régénération du pain, même du pain rassis de trois ou quatre jours.

Poser le pain sur la grille, verser dessus quelques gouttes d'eau et enfourner, laisser au four une dizaine de minutes, en réglant la température sur 220-250°.

Décongeler

La décongélation se fait comme à température ambiante mais avec l'avantage d'être beaucoup plus brève. Les 10 heures de frigidaire se réduisent à une heure pour chaque kilo de viande. Mettre la viande, dans l'emballage qui l'enveloppait au congélateur, dans un plat. Introduire dans le four. Tourner vers la droite la manette du commutateur du four jusqu'au premier déclic sur la position 

Überbacken

Hierunter versteht man das Bräunen der Oberfläche eines meist vorgekochten Gerichtes.

"Gnocchi alla romana" (überbackene Griessknödel), gefüllte Polenta, Reisgerichte, Lasagne, Nudel- und Gemüsegerichte mit Béchamelsossenbeigabe erfordern dieses Überbacken.

Aufbacken

Ausser dem Aufbacken von vielen verschiedenen Gerichten eignet sich dieser Ofen besonders gut zum Aufbacken von Brot und Brötchen, auch wenn sie bereits drei oder vier Tage alt sind. Hierzu werden die Brötchen auf das Grillgitter gelegt, etwas angefeuchtet und bei einer Temperatur von 220-250° etwa zehn Minuten in den Ofen geschoben.

Auftauen

Das Auftauen erfolgt wie bei Zimmertemperatur, nur dass es viel weniger Zeit in Anspruch nimmt. Aus 10 Stunden Kühlschrank wird eine Stunde je Kilo Fleisch. Das Tiefkühlfleisch mit Umhüllung auf einen Teller legen und in den Ofen stellen. Den Ofenschaltknopf bis zum ersten Einrasten nach rechts, auf Stelle  drehen.

Gratinare

Con questo termine si indica il cambiamento della superficie di una preparazione, generalmente precotta, quando, introdotta nel forno, assume un aspetto dorato e croccante.

Gnocchi alla romana, polenta pasticcata, riso, lasagne, pasta e verdure conditi a base di besciamella sono le preparazioni tipiche per questo genere di cottura.

Rigenerare

Oltre a rigenerare qualsiasi tipo di cibo, questo forno è ineguagliabile per la rigenerazione del pane, anche quello vecchio di tre o quattro giorni.

Appoggiare il pane sulla griglia, inumidirlo con qualche goccia d'acqua, infornarlo per una decina di minuti regolando la temperatura sui 220-250°.

Scongellare

La scongelazione avviene come a temperatura ambiente col vantaggio di essere molto più breve. Le 10 ore di frigorifero si riducono ad un'ora per ogni chilo di carne. Mettere la carne, avvolta nella prima confezione, in un piatto. Introdurre nel forno. Ruotare verso destra la manopola del commutatore forno fino al primo scatto nella posizione 

TABLE OF COOKING TIMES

This table shows some of the main dishes. Cooking times are approximate even if they have been tested. We are sure that after a few trials the housewife will be able to make the necessary changes to obtain the results required.

DISHES	Cooking temperature	Total cooking time in minutes	Quantity
Pasta dishes			
Lasagne in the oven	200 - 220	20 - 25	0.500 Kg.
Pasta in the oven	200 - 220	25 - 30	0.500 Kg.
Pasta with ham and cheese	180 - 200	30 ca.	0.500 Kg.
Creole-type rice	200 - 230	20 - 25	0.500 Kg.
Pizza	210 - 230	30 - 45	0.500 Kg.
Meats			
Roast veal	160 - 180	65 - 90	1 ÷ 1.2 Kg.
Roast pork	160 - 170	70 - 100	1 ÷ 1.2 Kg.
Roast beef (underdone)	170 - 190	40 - 60	1 ÷ 1.2 Kg.
Beef	170 - 180	65 - 90	1 ÷ 1.2 Kg.
Beef fillet	170 - 190	35 - 45	1 ÷ 1.5 Kg.
Roast beef	180 - 190	40 - 45	1 ÷ 1.5 Kg.
Roast lamb	140 - 160	100 - 130	1.500 Kg.
Roast chicken	180	70 - 90	1 ÷ 1.2 Kg.
Roast duck	170 ÷ 180	100 - 160	1.5 ÷ 2 Kg.
Roast goose	160 ÷ 180	120 - 160	3 ÷ 3.5 Kg.
Roast turkey	160 ÷ 170	160 - 240	5 about Kg
Roast rabbit	160 ÷ 170	80 - 100	2 about Kg.
Roast hare	170 - 180	30 - 50	2 about Kg.
Fish	160 - 180	accord. to size	
Sweets (baking)			
Fruit filled cake	180 - 200	40 - 50	
Coffee-cake	160 - 180	35 - 45	
Margherita cake	200 - 220	40 - 45	
Sponge cake	200 - 230	25 - 35	
Raisin bread	230 - 250	30 - 40	
Brioche	170 - 180	40 - 60	
Strudel	160	25 - 35	
Sweet puff pastry	180 - 200	20 - 30	
Apple fritters	180 - 200	18 - 25	
Charlotte	170 - 180	30 - 40	
Ladies' fingers	150 - 160	50 - 60	
Others			
Toasted ham - cheese sandwich	230 - 250	7	
Bread	200 - 220	40	Preheat for 10 mins at 250°

TABLEAU DES CUISSONS

Dans ce tableau sont réunis quelques-uns des principaux plats.

Les temps de cuisson sont donnés comme simple indication même s'ils ont été sérieusement contrôlés. Nous sommes certains qu'après très peu d'essais toute ménagère saura apporter les modifications nécessaires qui lui permettront d'obtenir les résultats souhaités.

PREPARATION	Temperature de cuisson	Temps total de cuisson en minutes	Quantité
Premiers plats			
Lasagnes au four	200 - 220	20 - 25	Kg. 0,500
Pâtes au four	200 - 220	25 - 30	Kg. 0,500
Pâtes au jambon et aux fromages	180 - 200	30 ca.	Kg. 0,500
Riz à la créole	200 - 230	20 - 25	Kg. 0,500
Pizza	210 - 230	30 - 45	Kg. 0,500
Viandes			
Rôti de veau	160 - 180	65 - 90	Kg. 1 ÷ 1,2
Rôti de porc	160 - 170	70 - 100	Kg. 1 ÷ 1,2
Rôti de boeuf (saignant)	170 - 190	40 - 60	Kg. 1 ÷ 1,2
Rôti de boeuf	170 - 180	65 - 90	Kg. 1 ÷ 1,2
Filet de boeuf	170 - 190	35 - 45	Kg. 1 ÷ 1,5
Rosbif	180 - 190	40 - 45	Kg. 1 ÷ 1,5
Rôti d'agneau	140 - 160	100 - 130	Kg. 1,500
Poulet rôti	180	70 - 90	Kg. 1 ÷ 1,2
Canard rôti	170 ÷ 180	100 - 160	Kg. 1,5 ÷ 2
Oie rôtie	160 ÷ 180	120 - 160	Kg. 3 ÷ 3,5
Dindon rôti	160 ÷ 170	160 - 240	Kg. 5 ca.
Lapin rôti	160 ÷ 170	80 - 100	Kg. 2 ca.
Lièvre rôti	170 - 180	30 - 50	Kg. 2 ca.
Poissons	160 - 180	selon les dim.	
Pâtisserie			
Tarte aux fruits	180 - 200	40 - 50	
Savarin	160 - 180	35 - 45	
Gâteau moëlleux	200 - 220	40 - 45	
Pain de Gênes	200 - 230	25 - 35	
Cake au raisin	230 - 250	30 - 40	
Brioche	170 - 180	40 - 60	
Strudel	160	25 - 35	
Pâtes feuilletées	180 - 200	20 - 30	
Beignets aux pommes	180 - 200	18 - 25	
Pudding aux biscuits à la cuillère	170 - 180	30 - 40	
Gâteaux de Savoie	150 - 160	50 - 60	
Autres			
Toasts	230 - 250	7	
Pain	200 - 220	40	pré-réchauffer 10' à 250°

BACK- UND BRATTABELLE

Diese Tabelle enthält einige der gebräuchlichsten Ofengerichte. Die angegebenen Brat- und Backzeiten können etwas abweichen, auch wenn genaue Proben durchgeführt wurden. Nach einer kurzen Übungszeit wird die Hausfrau selbst am besten beurteilen können, ob und wo es sich empfiehlt, eventuelle Änderungen anzubringen.

GERICHT	Ofen- temperatur	Gesamtback- oder Brat- dauer in Min.	Menge
Nudel- und Reisgerichte			
Überbackene Lasagne	200 - 220	20 - 25	0,500 Kg.
Überbackene Nudeln	200 - 220	25 - 30	0,500 Kg.
Nudeln mit Schinken und Käse	180 - 200	30 ca.	0,500 Kg.
Reis kreolisch	200 - 230	20 - 25	0,500 Kg.
Pizza	210 - 230	30 - 45	0,500 Kg.
Fleischgerichte			
Kalbsbraten	160 - 180	65 - 90	1 ÷ 1,2 Kg.
Schweinebraten	160 - 170	70 - 100	1 ÷ 1,2 Kg.
Ochsenbraten (blutig)	170 - 190	40 - 60	1 ÷ 1,2 Kg.
Rinderbraten	170 - 180	65 - 90	1 ÷ 1,2 Kg.
Rinderfilet	170 - 190	35 - 45	1 ÷ 1,5 Kg.
Roastbeef	180 - 190	40 - 45	1 ÷ 1,5 Kg.
Lammbraten	140 - 160	100 - 130	1,500 Kg.
Hähnchen	180	70 - 90	1 ÷ 1,2 Kg.
Ente	170 ÷ 180	100 - 160	1,5 ÷ 2 Kg.
Gans	160 ÷ 180	120 - 160	3 ÷ 3,5 Kg.
Puter	160 ÷ 170	160 - 240	5 ca. Kg.
Kaninchen	160 ÷ 170	80 - 100	2 ca. Kg.
Hase	170 - 180	30 - 50	2 ca. Kg.
Fisch	160 - 180	je nach Grösse	
Gebäck			
Obstkuchen	180 - 200	40 - 50	
Topfkuchen	160 - 180	35 - 45	
Margherita-Kuchen	200 - 220	40 - 45	
Biscuit	200 - 230	25 - 35	
Früchtekuchen	230 - 250	30 - 40	
«Brioche» (Frühstücksgebäck)	170 - 180	40 - 60	
Strudel	160	25 - 35	
Süsser Blätterteig	180 - 200	20 - 30	
Gebackene Apfelscheiben	180 - 200	18 - 25	
Savoiardi-Pudding	170 - 180	30 - 40	
Löffelbiscuits	150 - 160	50 - 60	
Verschiedenes			
Toast	230 - 250	7	
Brot	200 - 220	40	Vorheizen 10 Min. bei 250°

TABELLA COTTURE

In questa tabella sono riuniti alcuni dei principali piatti.

I tempi di cottura sono indicativi anche se sono stati controllati. Siamo certi che dopo poche prove la massaia saprà apportare quelle modifiche necessarie ad ottenere i risultati desiderati.

PREPARAZIONE	Temperatura di cottura	Tempo totale di cottura in minuti	Quantità
Primi piatti			
Lasagne al forno	200 - 220	20 - 25	Kg. 0,500
Pasta al forno	200 - 220	25 - 30	Kg. 0,500
Pasta al Prosciutto e Formaggi	180 - 200	30 ca.	Kg. 0,500
Riso alla Creola	200 - 230	20 - 25	Kg. 0,500
Pizza	210 - 230	30 - 45	Kg. 0,500
Carni			
Arrosto di vitello	160 - 180	65 - 90	Kg. 1 ÷ 1,2
Arrosto di maiale	160 - 170	70 - 100	Kg. 1 ÷ 1,2
Arrosto di bue (al sangue)	170 - 190	40 - 60	Kg. 1 ÷ 1,2
Arrosto di manzo	170 - 180	65 - 90	Kg. 1 ÷ 1,2
Filetto di manzo	170 - 190	35 - 45	Kg. 1 ÷ 1,5
Roast-Beef	180 - 190	40 - 45	Kg. 1 ÷ 1,5
Arrosto di agnello	140 - 160	100 - 130	Kg. 1,500
Pollo arrosto	180	70 - 90	Kg. 1 ÷ 1,2
Anitra arrosto	170 ÷ 180	100 - 160	Kg. 1,5 ÷ 2
Oca arrosto	160 ÷ 180	120 - 160	Kg. 3 ÷ 3,5
Tacchino arrosto	160 ÷ 170	160 - 240	Kg. 5 ca.
Coniglio arrosto	160 ÷ 170	80 - 100	Kg. 2 ca.
Lepre arrosto	170 - 180	30 - 50	Kg. 2 ca.
Pesci	160 - 180	sec. dimens.	
Dolci (Pasticceria)			
Torta di frutta	180 - 200	40 - 50	
Ciambella	160 - 180	35 - 45	
Torta Margherita	200 - 220	40 - 45	
Pan di Spagna	200 - 230	25 - 35	
Schiacciata d'uva	230 - 250	30 - 40	
Brioche	170 - 180	40 - 60	
Strudel	160	25 - 35	
Sfogliatine dolci	180 - 200	20 - 30	
Frittelle di mele	180 - 200	18 - 25	
Budino di savoiardi	170 - 180	30 - 40	
Biscotti di Savoia	150 - 160	50 - 60	
Diversi			
Toasts	230 - 250	7	
Pane	200 - 220	40	preriscaldare a 250° 10'

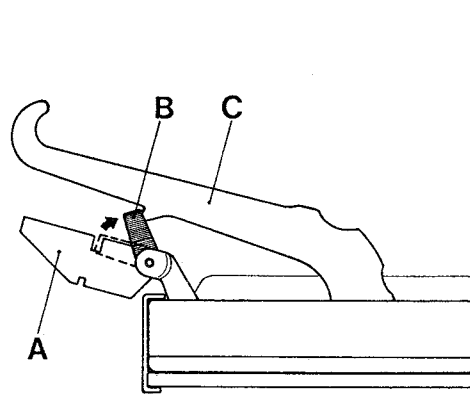


Fig. 11

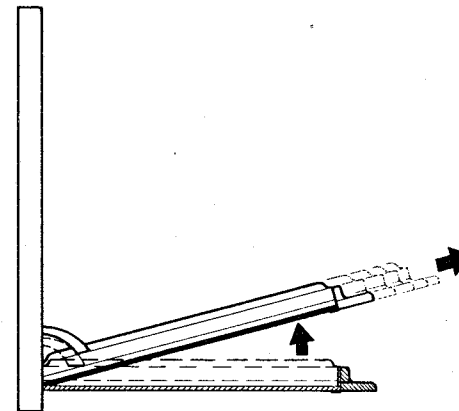


Fig. 12

How to remove the door

(Fig. 11-12)

It is possible to remove the door to make cleaning the oven easier. Hinges A are provided for this purpose with two mobile U-bolts B which, hooked to the hinge sector C when the door is completely open, block the hinges. Once this has been done, the door can be lifted and removed towards the outside by effecting the two movements illustrated in Fig. 12.

To do this hold the sides of the door near the hinges. To reassemble return the hinges to their seating and make sure that they have been well fitted into their grooves.

Before closing the door do not forget to remove the mobile U-bolts B which have been used to hook the two hinges.

Before effecting any oven maintenance, always remove the plug from its socket or switch off electricity by pulling the mains switch of the system.

Replacing the bulb

(Fig. 13)

Should the oven light bulb require replacement, remove the protective cap A by unscrewing it in an anticlockwise direction.

After replacing the bulb, re-assemble protective cap A with metal ring B.

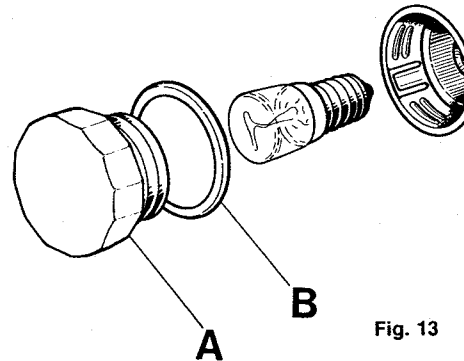


Fig. 13

Comment démonter la porte

(Fig. 11-12)

Pour nettoyer plus facilement le four on peut démonter la porte. Les charnières A sont pourvues pour cette opération de deux ergots B qui une fois fixés aux secteurs des charnières C, les bloquent quand la porte est complètement ouverte. Ceci étant fait, on soulève la porte et on l'enlève en tirant vers l'extérieur comme l'illustre la Fig. 12, qui visualise les deux mouvements à effectuer.

Pour accomplir ces opérations, faire prise aux côtés de la porte en proximité des charnières. Pour la remonter enfilez les charnières dans leur siège et contrôlez qu'elles soient bien mises en place dans leurs rainures.

Avant de fermer la porte n'oubliez pas d'enlever les ergots mobiles B qui ont servi à bloquer les 2 charnières.

Avant de procéder au nettoyage du four il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Comment changer la lampe.

(Fig. 13)

Pour remplacer la lampe d'éclairage du four il faut enlever le couvercle de protection A en dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Après avoir remplacé la lampe, remonter le couvercle A ainsi que la bague B.

Abmontieren der Tür

(Abb. 11-12)

Zur bequemen Reinigung des Ofens kann die Tür abmontiert werden.

Zu diesem Zweck besitzen die Scharniere A zwei bewegliche Krampen B, die sich an die Scharniere C haken, wenn die Tür ganz geöffnet ist, und die Scharniere blockieren. Hier nach hebt man die Tür an und entnimmt sie nach aussen. Die beiden Handgriffe sind auf Abb. 12 dargestellt.

Bei diesen Handgriffen ist die Tür an den Seiten dicht an den Scharnieren zu fassen. Beim Wiedereinmontieren werden die Scharniere in die entsprechenden Halterungen gesteckt, wobei darauf zu achten ist, dass sie genau in den Rillen einrasten. **Vor dem Schliessen der Tür müssen die beweglichen Krampen B entfernt werden**, die dazu gedient haben, die zwei Scharniere festzuhaken.

Vor der Reinigung und Pflege des Ofens ist stets der Stecker aus der Steckdose zu ziehen oder die Stromzufuhr durch den Hauptschalter der elektrischen Anlage zu unterbrechen.

Austauschen der Lampe.

(Abb. 13)

Zum Austausch der Beleuchtungsbirne im Ofen wird die Schutzhaube A durch Drehen im entgegengesetzten Uhrzeigersinn entfernt. Nach dem Auswechseln der Birne die Schutzhaube A mit dem Metallring B wieder anbringen.

Smontare la portina

(Fig. 11-12)

Per facilitare la pulizia del forno si può smontare la porta. Le cerniere A sono provviste a tale scopo di due cavallotti mobili B che agganciati ai settori delle cerniere C, quando la porta è completamente aperta, le bloccano. Fatto questo si solleva la portina verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati dalla Fig. 12.

Per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della portina in prossimità delle cerniere. Per rimontare infilare le cerniere nella loro sede e controllare che siano ben assestate nelle apposite scanalature.

Prima di chiudere la portina non dimenticate di togliere i due cavallotti mobili B che sono serviti per agganciare le 2 cerniere.

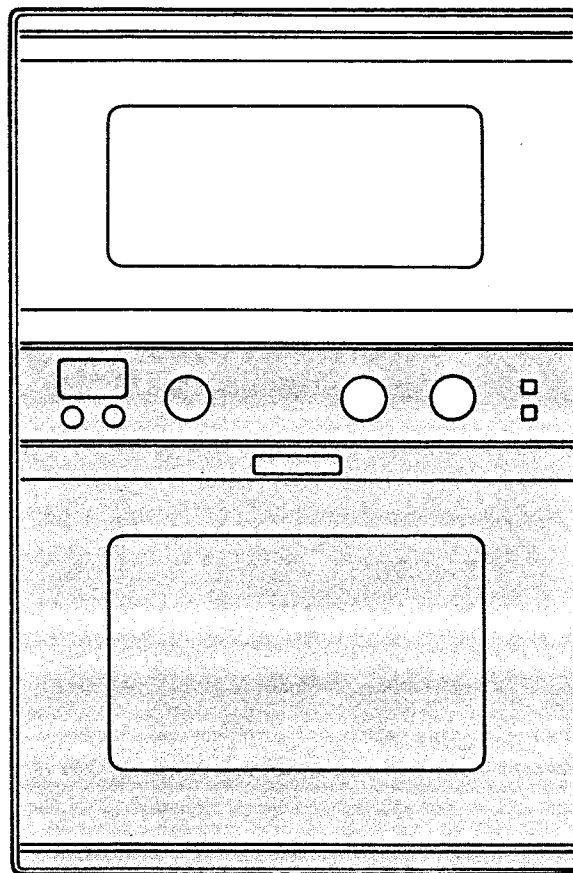
Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Sostituire la lampada.

(Fig. 13)

Nell'eventualità di sostituzione della lampada di illuminazione del forno, occorre togliere la copertura di protezione A svitandola in senso antiorario.

Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione A con l'anello di metallo B.



STARTING THE UPPER OVEN

Oven commutator knob

The oven commutator knob allows choosing the proper cooking temperature; it allows also separate working of the heating elements.

Turn the knob to the right, on position  the oven light is on (the light stays on while using the oven). The temperature is chosen by setting the knob on the desired figure from 50 C to 275 C (the temperature is kept constant by the thermostat).

A differentiated heating is obtained by inserting the upper element or the lower element only; in such cases turn the knob in a clockwise direction to position  (lower element) or to position  (upper element).

To turn off the oven, turn the knob to the left to position "O".

UTILISATION DU FOUR SUPERIEUR

Bouton commutateur de four

Ce bouton permet le choix des températures de cuisson plus appropriées; en outre il permet d'insérer une à la fois les résistances de réchauffement.

Tourner ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position  la lampe du four s'allume (elle restera allumée pendant tout le temps d'utilisation du four).

Le choix de la température s'effectue en positionnant le bouton sur la température désirée, comprise entre 50 et 275 °C (la température sera maintenue constante par le thermostat). Désirant différencier le type de réchauffement, on peut insérer soit la résistance supérieure que l'inférieure.

Dans ce cas, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position  (résistance inférieure) ou sur la position  (résistance supérieure).

Pour éteindre le four, tourner le bouton dans le sens inverse jusqu'à la position "O".

INBETRIEBNAHME DES OBEREN BACKOFEN

Ofenschaltknopf

Durch den Ofenschaltknopf wählt man die geeignete Backtemperatur. Außerdem werden die Heizwiderstände einzeln eingeschaltet. Rechts den Knopf drehen, auf Stelle  schaltet die Ofenbeleuchtung ein (die Ofenbeleuchtung bleibt während der gesamten Ofenbenutzungszeit). Wählen Sie die Temperatur durch Stellen des Knopfes der gewünschten Temperaturstufe - von 50 bis 250 - entsprechend (die Temperatur wird durch den Thermostat angehalten).

Möchten Sie die Heizung differenzieren, so schalten Sie nur den oberen bzw. den unteren Widerstand ein.

In diesen Fällen den Knopf in Uhrzeigersinn auf Stelle  (unteren Widerstand) oder gegen Uhrzeigersinn auf Stelle  (oberen Widerstand) drehen. Um den Backofen auszuschalten den Knopf links zu Stelle "O" drehen.

MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO SUPERIORE

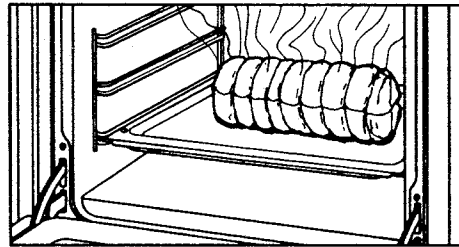
Manopola commutatore forno

La manopola commutatore del forno consente la scelta della temperatura di cottura più idonea; inoltre permette di inserire singolarmente le resistenze di riscaldamento. Ruotare la manopola verso destra, nella posizione  è accesa lampada forno (la lampada resterà accesa durante tutto il tempo di utilizzazione del forno). La scelta della temperatura si effettua posizionando la manopola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato, compreso tra 50 e 275 °C (la temperatura sarà mantenuta costante dal termostato).

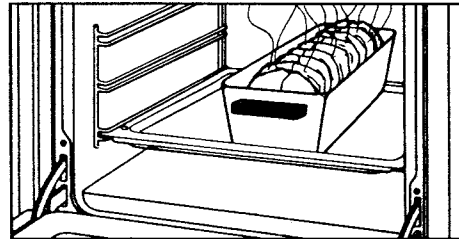
Desiderando differenziare il riscaldamento si può inserire solo la resistenza superiore o solo quella inferiore.

In questi casi ruotare la manopola in senso orario nella posizione  (resistenza inferiore) orario nella posizione  (resistenza superiore).

Per spegnere il forno ruotare la manopola verso sinistra fino nella posizione "O".



TO BE AVOIDED
A EVITER
VERMEIDEN
DA EVITARE



EXCELLENT
PARFAIT
PERFEKT
PERFETTO

Oven cooking

For correct cooking, it is necessary to preheat the oven to the preset cooking temperature. Therefore, place the food in the oven when the yellow light switches off. This means that the required temperature has been reached.

Only very fat meats should be introduced into the oven when it is still cold.

Always try to use cooking tins with high sides rather than low sided tins or dripping pans. This is in order to avoid dirtying the oven walls as much as possible.

The following list includes some indicative examples relative to the thermostat and cooking times:

Types of food	Thermostat position in degrees	Cooking time in minutes
FISH	from 180 to 240	according to size
MEAT:		
Roast beef	260-280	30 per Kg.
Roast veal	200-220	60 per Kg.
Chicken	200-240	approx. 50
Duck or goose	220	according to weight
Leg of mutton	260-280	30 per Kg.
Roast pork	260	60 per Kg.
Souffle	200	60 per Kg.
CAKES:		
Fruit cake	160	50 to 60
Sweet biscuits	160	30 to 60
Short-crust pastry	200	15
Flaky pastry	280	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Custards	220	30
Buns	120-140	60
Briochees	160-180	45

Cuisson au four

Pour une cuisson à point, il est nécessaire de pré-chauffer le four à la température de cuisson désirée, par conséquent enfourner quand la lampe témoin jaune s'éteint, ce qui veut dire que la température est atteinte.

Seulement s'il s'agit de viandes très grasses on peut faire cuire sans préchauffer.

Cherchez d'utiliser des plats à bord haut, au lieu de plats à bord bas ou la lèche-frite, afin de salir le moins possible les parois du four.

Nous vous indiquons ci-dessous quelques exemples indicatifs de réglage du thermostat et du temps de cuisson:

Plats	Position du thermostat en degrés	Temps de cuissons en minutes
POISSON	de 180 à 240	d'après les dimensions
VIANDE:		
Rôti de boeuf	260-280	30 par Kg.
Rôti de veau	200-220	60 par Kg.
Poulet	200-240	50 environ
Canard ou oie	220	d'après le poids
Gigot de mouton	260-280	30 par Kg.
Rôti de porc	260	60 par Kg.
Soufflets	200	60 par Kg.
GATEAUX:		
Cake	160	50 à 60
Gâteau de Savoie	160	30 à 60
Pâte Brisée	200	15
Pâte feuilletée	280	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Flan	220	30
4 Quarts	120-140	60
Brioche	160-180	45

Backen

Um alle Gerichte gar zu kochen, muß der Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vorgeheizt werden. Die Speisen dürfen daher erst in den Backofen gestellt werden, wenn die gelbe Kontrollleuchte ausgegangen ist, was der Fall ist, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.

Nur sehr fettes Fleisch darf in den kalten Backofen gestellt werden. Sie sollten nur hochwandige Bratbehälter verwenden oder mit Fettfänger, damit die Seiten des Backofens so wenig wie möglich verschmutzt werden.

Es folgen einige Beispiele für die Einstellung des Thermostaten und der Backzeit:

Gericht	Temperatur	Backzeit in Minuten
FISCH	von 180 bis 240	je nach Größe
FLEISCH:		
Rinderbraten	260-280	30 pro Kg.
Kalbsbraten	200-220	60 pro Kg.
Hähnchen	200-240	50 circa
Gans oder Ente	220	je nach Gewicht
Hammelkeule	260-280	30 pro Kg.
Schweinebraten	260	60 pro Kg.
Soufflés	200	60 pro Kg.
GEBÄCKE:		
Königskuchen	160	50 - 60
Löffelbiskuits	160	30 - 60
Murbeteig	200	15
Blätterteig	280	15
Obsttorten	200-220	30
Baisers	100	60
Formkuchen	220	30
4 quartl	120-140	60
Heferteilchen	160-180	45

Cotture al forno

Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata, perciò infornate quando la lampada spia gialla si spegne, ciò vuol dire che la temperatura è raggiunta.

Solo se si tratta di carni molto grasse si può cuocere a forno freddo.

Cercate di utilizzare recipienti con il bordo alto, al posto di recipienti con bordo basso o la leccarda, per sporcare il meno possibile le pareti del forno.

Vi indichiamo qui di seguito qualche esempio per la regolazione del termostato e del tempo di cottura:

Qualità dei cibi	Posizione del termostato in gradi	Tempo di cottura in minuti
PESCE	da 180 a 240	sec. dimens.
CARNE:		
Arrosto di bue	260-280	30 per Kg.
Arrosto di vitello	200-220	60 per Kg.
Pollo	200-240	50 circa
Anatra od oca	220	sec. il peso
Cosciotto di montone	260-280	30 per Kg.
Arrosto di maiale	260	60 per Kg.
Soufflets	200	60 per Kg.
DOLCI:		
Panfrutto	160	50 a 60
Savoiardi	160	30 a 60
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	280	15
Torta di frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Sformato	220	30
4 quartl	120-140	60
Brioche	160-180	45

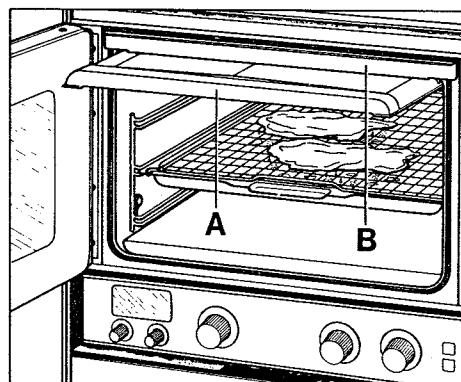


Fig. 14

Grilling

The adjustable grill is on the upper part of the upper oven.

It allows cooking the food in the best way according to your own taste even at closed door thus saving time and energy.

On the following table we indicate the cooking time of some types of food cooked at the maximum heating power and at open door. They are just indicative times as they depend on the age and quality of the meat.

Type of food	Cooking time in minutes
Lamb chops	12 - 15
Veal cutlets	8 - 10
Liver	10 - 12
Fillet steak	30 - 25
Veal heart	12 - 15
1/2 chicken	20 - 25
Fish fillets	12 - 15
Stuffed tomatoes	10 - 12

At closed door the same type of food requires the same time but the grill element can be adjusted at 50% of its maximum power.

Grilling at open door

When grilling at open door it is necessary to fit the mobile crown in order to prevent overheating of the oven upper trim

- Pull the "A" mobile crown (fig. 14) and fit the "B" cross piece (supplied with the oven) inserting the two tabs in the mobile crown slots.
- Push the mobile crown towards the inside of the oven till the cross piece sticks to the upper gasket.
- Turn the oven commutator knob to the right (pos. 5 fig. 2) to position  indicated on the front panel. You have chosen in this way the element which will go on.

Cuisson au grilloir

Le grilloir se trouve dans la partie supérieure du four et sa puissance est variable.

Cette particularité permet de cuire les aliments de la meilleure façon selon votre goût même avec la porte du four fermée tout en économisant de l'énergie et du temps.

Dans le tableau ci-dessous, nous vous indiquons les temps de cuisson de quelques mets cuits avec la résistance à la puissance maximum et avec porte ouverte. Ces temps sont donnés à titre indicatif et dépendent de l'âge et de la qualité des aliments.

Qualité des mets	Temps de cuisson en minutes
Côtelette d'agneau ...	12 - 15
Escalopes de veau ...	8 - 10
Foie	10 - 12
Filet de bœuf	30 - 25
Cœur de veau	12 - 15
1/2 poulet	20 - 25
Filet de poisson	12 - 15
Tomates farcies	10 - 12

Avec la porte fermée, on peut cuire les mêmes aliments avec ces temps mais avec la résistance du grilloir à 50% de la puissance maximum.

Cuisson au grilloir avec porte ouverte

Avec ce type de cuisson il est nécessaire de prédisposer la voûte mobile afin d'éviter des réchauffements excessifs à l'encadrement supérieur du four.

- Tirer vers vous la voûte A (fig. 14) et monter la traverse B (en dotation au four) en introduisant les deux languettes dans les fentes sur la voûte.
- Pousser la voûte à l'intérieur du four jusqu'à faire adhérer la traverse au joint supérieur.

Braten am Grill

Der Griff ist oben im oberen Backofen und ist variabel. Dies erlaubt die Speise am bestens und nach Ihrem Wunsch mit geschlossener Tür vorzubereiten, dazu spart man Zeit und Strom.

Die Grillzeiten für einige Speisen, mit Widerstand eingeschaltet auf höchste Temperatur und mit offener Tür, sind in der unterstehenden Tabelle aufgeführt. Diese Zeiten hängen aber vom Alter und Qualität des Fleisches ab.

Grillgut	Grillzeit in Min.
Lammkoteletts	12 - 15
Kalbsteaks	8 - 10
Leber	10 - 12
Ochsenfilet	30 - 25
Kalbsherz	12 - 15
1/2 Hähnchen	20 - 25
Fischfilet	12 - 15
Gefüllte Tomaten	10 - 12

Mit geschlossener Ofentür kann man die selben Speisen, die auf 50% der höchsten Temperatur eingeschaltet ist, grillen.

Grillen mit offener Tür

Bei diesen Grillen braucht man die bewegbare Decke zu montieren, um Überhitzungen des oberen Rahmen des Ofens zu vermeiden.

- Die bewegbare Decke A (Abb. 14) ziehen und den Quersupport B (Zubehör) montieren, wobei Sie die 2 Laschen in die Langlöcher der bewegbare Decke einsetzen.
- Die bewegbare Decke nach Innen des Ofen drücken bis der Quersupport gegen die obere Dichtung stößt.
- Rechts den Ofenschaltknopf (Stelle 5 Abb. 2) bis zum letzten Schnappen auf Stelle  drehen, die auf der Blende gezeigt ist. Damit haben Sie den gewünschten Widerstand gewählt, der eingeschaltet wird.

Cotture al grill

Il grill si trova nel cielo del forno superiore ed è a potenza variabile. Questa particolarità permette di cuocere il cibo nel modo migliore secondo il vostro gusto anche con porta del forno chiusa risparmiando tempo ed energia. Nella tabella qui di seguito, indichiamo i tempi di cottura di alcuni cibi cotti con resistenza alla massima potenza e con porta del forno aperta. Questi tempi sono puramente indicativi e dipendono dall'età e dalla qualità della carne.

Qualità dei cibi	Tempi di cottura in minuti
Cotolette d'agnello ...	12 - 15
Cotolette di vitello ...	8 - 10
Fegato	10 - 12
Filetto di bue	30 - 25
Cuore di vitello	12 - 15
1/2 pollo	20 - 25
Filetto di pesce	12 - 15
Pomodori ripieni	10 - 12

Con porta del forno chiusa si possono cuocere gli stessi cibi nello stesso tempo ma con resistenza del grill a circa il 50% della potenza massima.

Cottura al grill con porta aperta

Con questo tipo di cottura è necessario montare la volta mobile per evitare surriscaldamenti eccessivi della cornice superiore del forno.

- Tirare verso di voi la volta mobile A (fig. 14) e montare la traversa B (in dotazione al forno) introducendo le due linguette nelle asole della volta mobile.
- Spingere la volta mobile verso l'interno del forno fino a fare aderire la traversa alla guarnizione superiore.

- Turn the energy control knob (pos. 6 fig. 2) to one of the two directions to the desired position bearing in mind that positions 1 to 11 indicate the different grill power ranging from 15% to 100% of its maximum power.

Rest the food on the grate fitted on the dripping pan and insert it into the most suitable oven position, it is usually the top one.

The pan has two stops preventing it from being completely extracted.

Slightly lift the front part when inserting and extracting it.

To turn off the grill element return the two knobs (pos. 5-6 fig. 2) to the "O" position turning: the oven commutator knob to the left and the energy control knob to one of the two directions.

Grilling at closed door

Follow the same directions as grilling at open door excluding fitting of the mobile crown.

Note: the grill power must be reduced for this type of cooking because the oven inner heat contributes, in a determinant way, to the food cooking.

— Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton commutateur du four (pos. 5 - Fig. 2) jusqu'au dernier déclic (sur la position ). Avec cette opération vous aurez choisi la résistance qui devra fonctionner.

— Tourner dans un sens ou dans l'autre le bouton régulateur d'énergie (pos. 6 - fig. 2) sur la position désirée tenant en considération que les positions de 1 à 11 divisent les différentes puissances du grilloir de 15% à 100% de la valeur maximum.

Poser le met sur la grille montée sur la lèche-frite et enfiler le tout sur les gradins du four plus convenables, généralement en haut. La lèche-frite est pourvue de deux butées qui en empêchent la sortie. Pour l'enfiler ou l'extraire il suffit de la maintenir légèrement soulevée par le bord antérieur.

Pour éteindre la résistance du grilloir, tourner les deux boutons sur zéro (pos. 5-6 fig. 2): vers gauche celui du commutateur de four et dans un sens ou l'autre celui du régulateur d'énergie.

Cuisson au grilloir avec porte fermée

Suivre les mêmes opérations que ci-dessus (avec porte ouverte) en excluant naturellement la prédisposition de la voûte mobile.

N.B. - Pour ce type de cuisson la puissance du grilloir devra être réduite parce que la chaleur à l'intérieur du four contribue de façon déterminant à la cuisson des mets.

— In einer der 2 Sinne den Energieregulungsknopf (Stell. 6 Abb. 2) von Stufe 1 bis Stufe 11 drehen, durch die die Temperatur des Grilles von 15% bis 100% stufig geregelt werden.

Die Speise auf den Grill legen, der auf dem Blech montiert wird und ihn vorzugsweise, gewöhnlich oben, einsetzen. Das Blech ist mit 2 Anhaltspunkten vorgesehen, die das Herausziehen vermeiden. Um es einzusetzen oder herausziehen das Blech vorne in leicht aufgerichtete Stellung halten.

Um den Grillwiderstand auszuschalten auf Stelle O die 2 Knöpfe (Stell. 5-6 Abb. 2) drehen: links den Ofenschaltknopf, in einer der 2 Sinne den Energieregulungsknöpfe.

Grillen mit geschlossener Tür

Den selben Anweisungen wie bei Grillen mit offener Tür folgen, ohne aber die bewegbare Decke zu montieren.

N.B. Bei diesem Art von Grillen muß die Ofenhitze vermindert werden, da die Wärme im Backofeninnen zu dem Grillen ausschlaggebend beiträgt.

— Ruotare verso destra la manopola commutatore forno (pos. 5 - fig. 2) fino all'ultimo scatto nella posizione  segnata sul frontalino. Con questa operazione avete scelto la resistenza che dovrà funzionare.

— Ruotare in uno dei due sensi la manopola del regolatore di energia (pos. 6 - fig. 2) nella posizione desiderata tenendo presente che le posizioni da 1—11 suddividono le varie potenze del grill dal 15% al 100% del valore massimo.

Appoggiare il cibo sulla griglia montata sulla bacinella e infilare il tutto nel gradino del forno più conveniente, generalmente in alto. La bacinella è provvista di due fermi che ne impediscono la fuoriuscita. Per infilarla e per estrarla basta tenerla leggermente sollevata dalla parte anteriore.

Per spegnere la resistenza del grill portare sull'indice zero le due manopole (pos. 5-6 fig. 2) ruotando: verso sinistra la manopola commutatore forno e in uno dei due sensi la manopola del regolatore di energia.

Cottura al gril con porta chiusa

Eeguire le stesse operazioni fatte con la porta aperta escludendo naturalmente il montaggio della volta mobile.

N.B. Per questo tipo di cottura la potenza del grill dovrà essere ridotta, perchè il calore all'interno del forno contribuisce in modo determinante alla cottura del cibo.

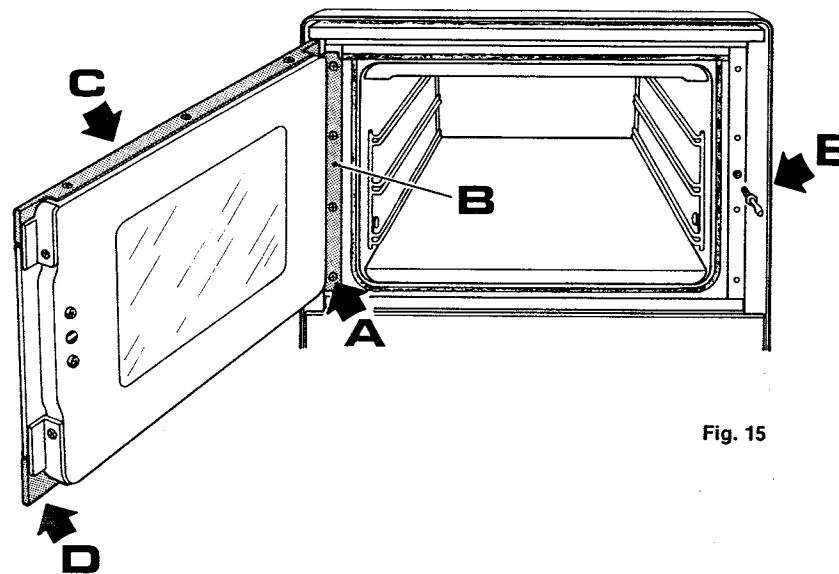


Fig. 15

Reversibility of the upper door

(Fig. 15)

The upper oven door opens on the right hand side swinging to the left; in case, for space reasons, you wish to reverse the door opening from the left to the right hand, proceed as follows:

- Open the door; by means of a screwdriver unscrew the 4 screws "A" of hinge "B", the door is now removed.
- Unscrew from the door the upper bar "C" and handle "D", fit them reversing their position (i.e. the bar shall be in place of the handle and viceversa).
- Unscrew pin "E" from the oven (use a 10 mm. fixed wrench) and screw it on the left side.
- Screw the hinge on the right hand side with the 4 screws "A".

Reversibilité de la porte supérieure

(Fig. 15)

La porte du four supérieure s'ouvre du côté droit en tirant vers soi; dans l'éventualité de devoir ouvrir la porte du côté gauche pour raisons d'espace, procéder comme suit:

- Ouvrir la porte; dévisser avec un tournevis les 4 vis A de la charnière B; à ce point-ci, la porte est démontée.
- Dévisser le profilé supérieur C de la porte et la poignée D; les remonter en position inversée (c'est à dire le profilé sera à la place de la poignée et vice-versa).
- Dévisser le pivot E (avec une clé fixe de 10) et le visser sur le côté gauche.
- Visser la charnière avec le 4 vis A sur le côté droit.

Übertragbarkeit der Oberen Tür

(Abb. 15)

Die obere Tür öffnet sich nach links; falls Sie die Tür von links nach rechts wegen Raumbesetzung öffnen wollen folgen Sie untergenannten Anweisungen.

- Die Tür öffnen, mit einem Schraubenzieher die 4 Schrauben der Scharniere B lösen; die Tür ist so demontiert.
- Von der Tür die obere Leiste C und den Griff D ausschrauben; diese in entgegengesetzter Stellung montieren (d.h. Leiste an Stelle des Griffes und umgekehrt).
- Vom Backofen den Stift E (mit einem Maulschlüssel n. 10) ausschrauben und an die linke Seite wieder anschrauben.
- Die Scharniere mit den 4 Schrauben A an die rechte Seite anschrauben.

Reversibilità della portina superiore

(Fig. 15)

La portina del forno superiore si apre dal lato destro ruotando verso sinistra; nell'eventualità di volere aprire la porta dal lato sinistro verso destra per ragioni di ingombro procedere come segue:

- Aprire la portina; con un cacciavite svitare le 4 viti A della cerniera B, a questo punto la portina è smontata.
- Svitare dalla portina il listello superiore C e la maniglia D; rimontarli in posizioni invertite (cioè il listello sarà al posto della maniglia e viceversa).
- Svitare dal forno il perno E (con una chiave fissa di 10) e avvitare sul lato sinistro.
- Avvitare la cerniera con le 4 viti A nel lato destro.

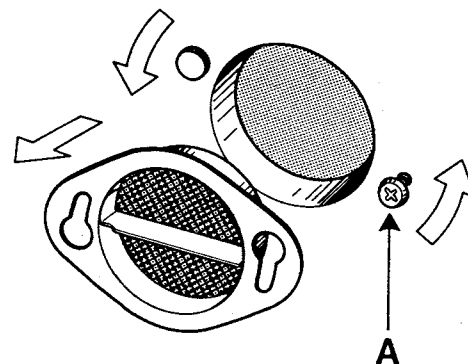


Fig. 16

OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

The oven should be cleaned immediately after use, when it has been turned off but is still warm, not hot, so that the film of grease produced by cooking vapours on the walls is still easy to remove. In addition drips and splatters of grease still have not got a hard crust. If there are still stains and drips after cleaning place a rag soaked in ammonia on the bottom of the oven, close the door and after a few hours wash the oven off with hot water and liquid detergent, and then dry carefully.

Use a soft cloth and soapy water for the external shiny metal parts; never use powdered products containing abrasives.

Any discoloration on the handle caused by steam from vent opening can be cleaned with a cloth dampened in mineral oil.

Cleaning the steam filter

Inside the lower and upper oven there is a steam filter. It can be removed for cleaning.

Inside the upper oven the filter is on the rear wall; in order to extract it:

- unscrew screw A by means of a screwdriver (fig. 16)
- turn clockwise and pull it.

Inside the lower oven the filter is on the upper wall; in order to extract it remove the mobile vault and proceed as above.

Clean them periodically with water.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Comment nettoyer le four

Le nettoyage du four doit être fait tout de suite après l'usage quand le four est éteint, mais encore tiède, non chaud toutefois, de façon à ce que la pellicule de graisse qui s'est produite sur les parois soit encore facile à ôter, et avant que les coulées et les éclaboussures de graisse ne forment une croûte dure.

En cas de taches ou de coulées persistantes, posez sur le fond un chiffon humide imprégné d'ammoniaque, fermez la porte et quelques heures après lavez le four à l'eau chaude additionnée d'un produit détergent, essuyez ensuite avec soin.

Pour les surfaces extérieures en métal brillant utiliser un chiffon souple et de l'eau savonneuse, ne jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

Toute décoloration sur la poignée due à la vapeur sortante de la fente peut être enlevée avec un chiffon imbibé d'huile minérale.

Nettoyage du filtre vapeurs

A l'intérieur du four supérieur et inférieur il y a un filtre pour la sortie des vapeurs; ce filtre est démontable pour le nettoyage. Dans le four supérieur ce filtre est positionné sur la paroi de fond; pour l'extraire:

- Dévissez avec un tournevis la vis A (fig. 16).
- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-le en avant.

Dans le four inférieur le filtre est positionné dans la voûte; pour l'extraire, enlevez la voûte mobile et procédez comme ci-dessus.

Le nettoyage doit être effectué périodiquement en lavant les filtres sous un jet d'eau.

REINIGUNG UND PFLEGE DES OFENS

Ofenreinigung

Der Ofen ist unmittelbar nach Gebrauch zu reinigen, wenn er noch lauwarm (nicht heiss) ist, so dass der durch die Bratdünste entstandene Fettfilm an den Ofenwänden noch leicht zu entfernen ist und die Fettspritzen noch keine harte Kruste gebildet haben. Falls noch Flecken oder Verkrustungen übrigbleiben, wird auf den Boden ein feuchtes Tuch mit Ammoniak gelegt, die Ofentür geschlossen und der Ofen nach einigen Stunden mit heissem Wasser und flüssigem Reinigungsmittel ausgewaschen. Danach ist der Ofen sorgfältig auszutrocknen.

Für die äusseren Teile aus glänzendem Metall wird ein weiches Tuch mit Seifenwasser benutzt. Es sind in keinem Falle pulverförmige Scheuermittel zu verwenden. Jede von Dampf aus dem Luftloch verursachte Entfärbung des Griffes kann durch einen mit mineralem Öl befeuchteten Tuch entfernt werden.

Reinigung des Dampffilter

Im Innen des oberen und unteren Backofens gibt es einen Filter für den Dampfaustritt. Dieser Filter kann für Reinigung demontiert werden. Im oberen Backofen liegt der Filter an der hinteren Wand; um ihn herauszuziehen.

- mit einem Schraubenzieher den Schraub A (Abb. 16) lösen.
- in Uhrzeigersinn den Filter drehen und nach vorne ziehen.

Im unteren Backofen liegt er an der oberen Wand; um ihn herauszuziehen das Deckblech wegnehmen und wie oben erwähnt verfahren. Regelmässig den Filter unter fließendem Wasser reinigen.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

Pulire il forno

La pulizia del forno deve essere fatta subito dopo l'uso quando è spento, ma ancora tiepido, non caldo, in modo che la pellicola di grasso prodotta dai vapori della cottura sulle pareti è ancora facile da togliere, inoltre le colature e gli spruzzi di grasso non hanno formato ancora una crosta dura. Se vi rimanessero ancora delle macchie o colature, ponete sul fondo un panno umido imbevuto di ammoniac, chiudete la porta e dopo qualche ora lavate il forno con acqua calda e detersivo liquido, asciugare poi con cura.

Per le parti esterne in metallo lucido usare un panno soffice con acqua saponata; da non usare mai sono quei prodotti in polvere contenenti abrasivi.

Ogni scolorimento sulla maniglia, dovuto al vapore fuoruscante dallo sfiatatoio, può essere tolto con un panno imbevuto di olio minerale.

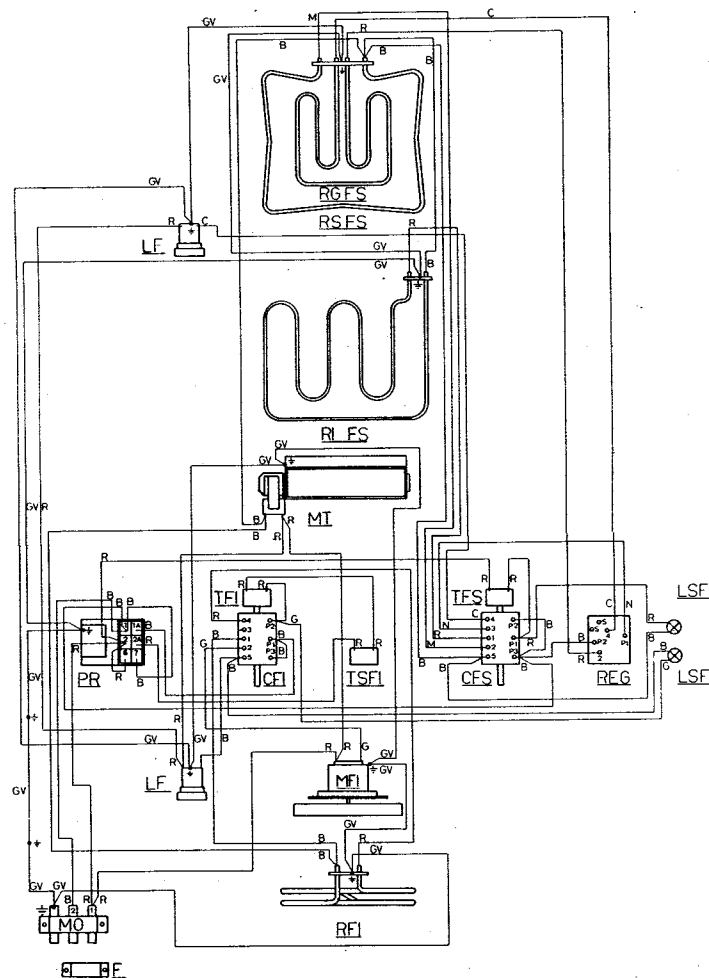
Pulire il filtro vapori

All'interno del forno superiore ed inferiore è posizionato un filtro per l'uscita dei vapori; questo filtro è smontabile per la pulizia. Nel forno superiore il filtro è posizionato sulla parete di fondo; per estrarlo:

- svitare con un cacciavite la vite A (fig. 16).
- girare in senso orario e tirarlo in avanti.

Nel forno inferiore è posizionato nel cielo superiore; per estrarlo togliere la volta mobile e procedere come sopra.

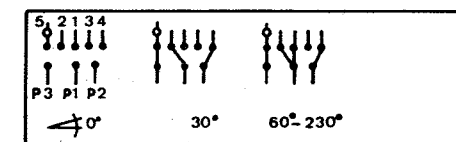
Eeguire la pulizia periodicamente lavandolo sotto un getto d'acqua.



ELECTRICAL DIAGRAM

READING

- MO - Terminal block
- LF - Oven light
- PR - Timer
- MT - Tangential motor fan
- REG - Energy regulator
- CFI - Lower oven commutator
- TFI - Lower oven thermostat
- RFI - Lower oven element
- MFI - Lower oven motor
- CFS - Upper oven commutator
- TFS - Upper oven thermostat
- TSFI - Lower oven safety thermostat
- RIFS - Lower element - upper oven
- RSFS - Upper element - upper oven
- LSFI - Lower oven light
- LSFS - Upper oven light
- F - Cord clamp
- B - White
- M - Brown
- N - Black
- R - Red
- G - Grey
- C - Sky-blue
- GV - Yellow-green



CFI

SCHEMA ELECTRIQUE

LEGENDE

MO	- Plaque à bornes
LF	- Lampe du four
PR	- Programmeur
MT	- Ventilateur tangentiel
REG	- Régulateur d'énergie
CFI	- Commutateur du four inférieur
TFI	- Thermostat du four inférieur
RFI	- Résistance du four inférieur
MFI	- Moteur du four inférieur
CFS	- Commutateur du four supérieur
TFS	- Thermostat du four supérieur
TSFI	- Thermostat de sécurité four inf.
RIFS	- Résistance inférieure four sup.
RSFS	- Résistance supérieure four sup.
RGFS	- Résistance du grilloir four sup.
LSFI	- Voyant four inférieur
LSFS	- Voyant four supérieur
F	- Serre-câble
B	- Blanc
M	- Marron
N	- Noir
R	- Rouge
G	- Gris
C	- Bleu ciel
GV	- Jaune-vert

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

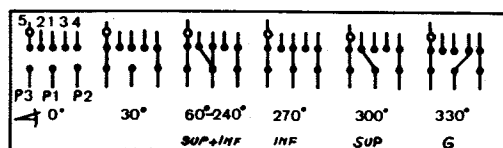
ZEICHENERKLAERUNG

MO	- Klemmenbrett
LF	- Ofenlampe
PR	- Programmwähler
MT	- Luftumwälzer
REG	- Energieregler
CFI	- Unterofenschalter
TFI	- Unterofenthermostat
RFI	- Unterofenheizung
MFI	- Unterofenmotor
CFS	- Oberofenschalter
TFS	- Oberofenthermostat
TSFI	- Sicherheitsthermostat des Unterofens
RIFS	- Untere Heizung des Oberofens
RSFS	- Obere Heizung des Oberofens
RGFS	- Grillheizung des Oberofens
LSFI	- Unterofensignallampe
LSFS	- Oberofensignallampe
F	- Kabelbefestigung
B	- Weiß
M	- Braun
N	- Schwarz
R	- Rot
G	- Grau
C	- Hellblau
GV	- Gelb-Grün

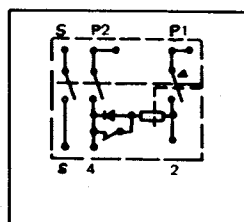
SCHEMA ELETTRICO

LEGENDA

MO	- Morsettiera
LF	- Lampada forno
PR	- Programmatore
MT	- Motoventilatore tangenziale
REG	- Regolatore di energia
CFI	- Commutatore forno inferiore
TFI	- Termostato forno inferiore
RFI	- Resistenza forno inferiore
MFI	- Motorino forno inferiore
CFS	- Commutatore forno superiore
TFS	- Termostato forno superiore
TSFI	- Termostato sicurezza forno inferiore
RIFS	- Resistenza inferiore forno superiore
RSFS	- Resistenza superiore forno superiore
RGFS	- Resistenza grill forno superiore
LSFI	- Lampada spia forno inferiore
LSFS	- Lampada spia forno superiore
F	- Fissacavo
B	- Bianco
M	- Marrone
N	- Nero
R	- Rosso
G	- Grigio
C	- Celeste
GV	- Giallo-verde



CFS



REG