

Libretto istruzioni per uso e installazione


Operating instructions for use and installation

Livret d'instructions pour l'emploi et l'installation

Betriebsanleitung zur Benutzung und Aufstellung

Manual de instrucciones para el uso y la instalación

Manual de instruções para uso e manutenção

IT	Forni elettrici	45 cm	
GB	Electric Ovens	45 cm	
FR	Fours électriques	45 cm	
DE	Elektrische Ofen	45 cm	
ES	Hornos eléctricos	45 cm	
PT	Fornos eléctricos	45 cm	
			
			
			
			
			
			
			
			
			

IT

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

GB

Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results. Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we recommend you always contact the dealer where the appliance was sold or our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres.

FR

Cet appareillage, avant de laisser l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point qui sera nécessaire par la suite devra être faite avec un maximum de soin et d'attention. Pour cette raison, nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre Assistance Technique le plus proche, en précisant le type de défaut et le modèle de l'appareil que vous possédez. En outre, nous vous rappelons que les pièces de rechanges originales ne se trouvent que dans nos Centre d'Assistance Technique.

DE

Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werkes von Fach- und Spezialpersonal geprüft und derart eingestellt, daß die besten Betriebsergebnisse erreicht werden. Jede Reparatur oder Einstellung, die später erforderlich werden sollte, ist sorgfältig und präzise durchzuführen. Aus diesem Grunde empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler, bei welchem Sie das Gerät kauften, oder an unser nächstes Kundendienstzentrum zu wenden. Hierbei ist die Störungsart und das Modell, das Sie besitzen, anzugeben. Wir weisen außerdem daraufhin, daß die Originalteile nur in unseren Kundendienstzentren anzufinden sind.

ES

Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee. Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

PT

Esta aparelhagem, antes de sair da fábrica, foi submetida a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer as melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se torne necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de aparelhagem em Vosso possesso. Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica.

IT

Avvertenze generali	pag.	6
Note d'installazione		7-8
Istruzioni per l'uso		9-11
Istruzioni per la cottura		12-14
Pulizia e manutenzione		16-17
Incasso e caratteristiche tecniche		74-76
Figure		77-78

FR

Indication générales	pag.	29
Instructions pour l'installation		30-31
Instructions de service		32-34
Instructions pour la cuisson		35-37
Nettoyage et entretien		39-40
Encastrement et caractéristiques techniques		74-76
Illustrations		77-78

ES

Advertencias generales	pag.	52
Instrucciones para la instalación		53-54
Instrucciones para el uso		55-56
Instrucciones para la cocción		57-58
Limpieza y mantención		60-61
Mueble y características técnicas		74-76
Ilustraciones		77-78

GB

General warnings	pag.	18
Notes for the installation		19-20
Instructions for use		21-22
Instructions for cooking		23-25
Cleaning and maintenance		27-28
Furniture and technical data		74-76
Illustrations		77-78

DE

Allgemeine Hinweise	pag.	41
Hinweise zur Aufstellung		42-43
Bedienungs-Anweisungen		44-45
Anweisungen zum Backen und Braten		46-48
Reinigung und Wartung		50-51
Möbel und technischen daten		74-76
Abbildungen		77-78

PT

Advertências gerais	pág	62
Instruções para a instalação		63-64
Instruções para o uso		65-67
Instruções para a cozedura		68-70
Limpeza e manutenção		72-73
Moveis e características técnicas		74-76
Figuras		77-78

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale installazione, utilizzazione e manutenzione del prodotto.

- E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.
- **Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni. Deve essere utilizzato da persone adulte, si raccomanda quindi di non far avvicinare bambini con l'intento di giocarvi. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non stiano nei pressi dell'apparecchio funzionante.**
- L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme di installazione in vigore.
- Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. É opportuno tenere i bambini a distanza.
- Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le apparecchiature sono dotate di cavo di alimentazione tripolare e sono predisposte per il funzionamento con corrente alternata, alla tensione monofase di 220...240V - 50 ... 60 Hz. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo/verde.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA RETE

Innestare al cavo di alimentazione del forno una spina adatta al carico indicato sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto" (fig. 1 e 2). Nel caso di collegamento diretto alla rete (cavo senza spina) è necessario inserire a monte dell'apparecchio un interruttore omnipolare di portata adeguata, con apertura minima dei contatti di mm. 3 (il filo di collegamento a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Prima di procedere all'allacciamento alla rete elettrica accertarsi che:

- il contatore elettrico, la valvola di protezione, la linea di alimentazione e la presa di corrente siano adeguati a sopportare il carico massimo richiesto (vedi targhetta dati caratteristici).
- l'impianto di alimentazione sia munito di regolare collegamento a terra conforme alla normativa vigente.
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili dopo l'installazione del forno stesso.
- effettuato il collegamento alla rete elettrica verificare che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti soggette a riscaldamento.
- non utilizzare riduzioni, derivatori, adattatori, in quanto si potrebbero verificare riscaldamenti o bruciature (fig. 3).

Il costruttore non risponde dei danni diretti o indiretti che sono causati da una installazione o da un collegamento errato. E' quindi necessario che tutte le operazioni relative all'installazione ed all'allacciamento elettrico vengano eseguite da personale qualificato che agisca in base alle norme locali e generali in vigore.

INSERIMENTO ED ASSEMBLAGGIO

Introdurre il forno nell'apertura del mobile appoggiandolo sulla base e spingendolo fino alla battuta dei montanti laterali contro le spalle del mobile. Per le dimensioni del forno e del vano fare riferimento alle figure.

- **Aprire la porta e fissare il forno con quattro viti a legno che devono essere avvitate attraverso i fori dei montanti laterali del forno.(fig. 4).**
- **Lo zoccolo ed il piano base dove viene installato il forno devono essere fresati come in fig. 5 per permettere una sicura presa d'aria ed una libera circolazione di questa intorno al forno, permettendone un buon funzionamento ed evitando danno ai mobili.**

Attenzione che i forni siano fissati in modo assolutamente stabile, come indicato sopra e che le parti elettriche risultino isolate in modo tale da non entrare in contatto con le parti metalliche.

NOTE D'INSTALLAZIONE

Inoltre, il collante che unisce il laminato al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 90°C per evitare deformazioni e scollature del rivestimento.

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano dotato di piastra elettrica, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno.

Ad allacciamento elettrico avvenuto, ridare tensione solo dopo l'introduzione del forno nel mobile.

Prima di cominciare ad utilizzare il forno, Vi consigliamo di :

- togliere la speciale pellicola protettiva che riveste il cristallo porta forno (quando è prevista)
- riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per circa 45 minuti (eliminazione di odori sgradevoli e fumo causati da residui di lavorazione e dall'isolamento termico)
- pulire accuratamente l'interno del forno con acqua saponata e risciacquarlo bene (fig. 6).

IMPORTANTE: durante l'utilizzo l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento della parte frontale. Si raccomanda quindi di tenere lontani i bambini dal forno acceso.

Questa apparecchiatura è conforme alle Direttive CEE:

- 73/23 + 93/68 (apparecchi in bassa tensione)
- 89/336 (compatibilità elettromagnetica)
- 89/109 (parti destinate al contatto con le vivande)

POSIZIONI DI RISCALDAMENTO E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Le manopole di **comando selettore** e del **termostato** consentono di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere le temperature di cottura più idonee ai cibi da cuocere.

FORNO STATICO :



Accesa la lampada del forno senza che alcun elemento riscaldante (resistenze elettriche) sia attivato. Durante il funzionamento del forno la lampada rimarrà sempre accesa.



Inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore, temperatura regolabile da 50°C a 250°C dal termostato.



Inserito il solo elemento riscaldante inferiore; posizione del termostato Max.



Inserito il solo elemento riscaldante superiore; posizione del termostato Max.



Inserito l'elemento grill. Posizione del termostato Max.

FORNO VENTILATO :



Accesa la lampada del forno senza che alcun elemento riscaldante (resistenze elettriche) sia attivato. Durante il funzionamento del forno la lampada rimarrà sempre accesa.

COTTURA A CONVEZIONE



Inseriti gli elementi riscaldanti superiore e inferiore ed il motoventilatore; temperatura regolabile da 50°C a 250°C del termostato.



COTTURE AL GRILL

Inserito l'elemento grill. Posizione del termostato Max.



Inserito l'elemento grill ed il motoventilatore. Posizione del termostato Max.

SCONGELAMENTO



Inserito il motoventilatore che, agitando l'aria fredda all'interno del forno, favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati. La manopola del termostato deve essere in posizione zero. Nessun elemento riscaldante è attivato.



FUNZIONAMENTO DEI POSSIBILI COMPONENTI

CONTAMINUTI

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola di un giro completo in senso orario; quindi, tornando indietro, fino al tempo desiderato (max 60 minuti).

Trascorso il tempo prestabilito entra in funzione l'avvisatore acustico. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

TEMPORIZZATORE DI FINE COTTURA

Il temporizzatore di fine cottura, regolabile da 0 a 120 minuti, predispose la programmazione di fine cottura e lo spegnimento del forno. Per utilizzarlo occorre ruotare inizialmente in senso orario la manopola di uno scatto alla posizione  quindi, proseguendo, caricare la suoneria ruotando ulteriormente la manopola di un giro quasi completo; infine, tornando indietro, impostare il tempo desiderato. Trascorso il tempo programmato entra in funzione l'avvisatore acustico e contemporaneamente si ha lo spegnimento automatico del forno. Per utilizzare il forno a funzionamento manuale, escludendo pertanto il temporizzatore, riportare la manopola alla sua posizione originaria ruotandola in senso antiorario di uno scatto fino a far coincidere il simbolo  del cruscotto con il riferimento della manopola.

SPIA TERMOSTATO (°C) (se presente)

Si accende ogniqualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura di cottura all'interno del forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita.

SPIA FUNZIONAMENTO (~) (se presente)

Segnala che l'apparecchio è sotto tensione e rimarrà accesa in tutte le posizioni di funzionamento.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Interrompe l'alimentazione elettrica per evitare eccessivi surriscaldamenti dovuti ad uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un eventuale difetto dei componenti. Se l'intervento di tale dispositivo è causato da un uso scorretto, è sufficiente attendere il raffreddamento del forno per poterlo riutilizzare. Se invece l'intervento è causato da un difetto dei componenti, è necessario chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.

MOTORINO DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio può essere dotato di un motorino per il raffreddamento della componentistica interna. Tale dispositivo si accende automaticamente con qualunque tipo di utilizzo del forno.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

COTTURE AL FORNO

Per cuocere a puntino è consigliabile preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata.

Solo se si tratta di carni molto grasse si può cuocere a forno freddo. Non utilizzare mai recipienti con il bordo basso o la bacinella come teglia per arrostiti (fig. 7) per sporcare il meno possibile le pareti del forno, evitando che il grasso schizzi, la salsa bruci rapidamente e si abbia produzione di fumo. Utilizzare invece recipienti con il bordo alto, preferibilmente di terracotta, posti sulla griglia a circa metà dell'altezza del forno. Vi indichiamo nell'apposita tabella qualche esempio della regolazione del termostato e del tempo di cottura per le funzioni statiche. Tenete presente che nelle funzioni ventilate la temperatura impostata viene raggiunta in tempi inferiori rispetto alla funzione statica. Viceversa, con lo stesso tempo, si avranno temperature leggermente superiori. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Siamo certi che dopo poche prove l'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella tempi di cottura.

Qualche consiglio pratico per risparmiare energia

Il forno può essere spento qualche minuto prima della fine della cottura; la temperatura residua sarà sufficiente per terminare la cottura. Aprire il meno possibile la porta forno; per controllare il grado di cottura, guardare attraverso il cristallo (la lampada del forno è sempre accesa).

Consigli Generali

Il forno offre vari tipi di riscaldamento:

- riscaldamento tradizionale per la cottura di arrostiti particolari
- riscaldamento ventilato per la cottura di torte, biscotti, ecc. (**versione ventilata**)

Con la versione ventilata è consigliabile sfruttare al massimo il suo vantaggio: per la cottura di arrostiti e torte su più ripiani o per la preparazione di menù completi con risparmio di tempo e di energia.

Riscaldamento ventilato



Con questa funzione si crea una continua circolazione di aria calda che permette la cottura contemporanea su due piani. Le temperature sono inferiori a quelle tradizionali. Il forno raggiungerà la temperatura impostata in brevissimo tempo.

Riscaldamento tradizionale



È particolarmente adatto per la cottura di selvaggina e volatili, per cuocere il pane e le torte di pan di Spagna. È buona norma che il cibo da cuocere venga inserito nel forno quando questo ha raggiunto la temperatura di cottura, cioè quando si spegne la spia luminosa gialla.

COTTURE AL GRILL



Per cuocere al grill o alla griglia occorre preriscaldare il forno per 5 minuti circa. Nella cottura al grill il calore proviene dall'alto e si basa sull'irraggiamento a raggi infrarossi ed è

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

adatta per carni di piccolo spessore e toast. Le carni ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia. Questa va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa; la tabella riportata più avanti fornisce qualche esempio di tempi di cottura e di posizioni dei cibi. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.

Bisogna inoltre lasciare semiaperta la porta del forno per dare libero sfogo ai vapori innestando il paracalore (fig. 8) e posizionare sempre la bacinella sotto alla griglia per evitare lo scolamento dei grassi.

Attenzione: togliere il riparo calore solo quando è sufficientemente freddo. Si raccomanda prudenza usando il grill: tenere lontani i bambini.

COTTURE DELLA PASTICCERIA (versione ventilata)

La circolazione d'aria nel forno assicura un'istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno non è più necessario.

Tuttavia per pasticceria più delicata il forno può essere preriscaldato.

Si possono inserire nel forno più bacinelle con pasticceria avendo cura di non usare la prima guida partendo dall'alto. Assieme alla pasticceria si possono cuocere contemporaneamente anche cibi di natura diversa (pesce, carne, ecc.) senza che vi siano trasmissioni di gusto e odori.

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

GRATINARE



Con questo termine si indica il cambiamento della superficie di una vivanda generalmente precotta, quando, introdotta nel forno, assume un aspetto croccante e dorato. Gnocchi alla romana, polenta pasticciata, riso, lasagne, pasta e verdura conditi a base di besciamella sono le preparazioni tipiche per questo genere di cottura.

SCONGELARE



La scongelazione avviene come a temperatura ambiente con il vantaggio di essere molto più breve. Le dieci ore di frigorifero si riducono ad un'ora per ogni chilo di carne. Mettere la carne avvolta nella propria confezione in un piatto. Introdurre nel forno.

TEMPI DI COTTURA

Nell'apposita tabella vengono indicati alcuni esempi di regolazione del termostato e del tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Siamo certi che dopo poche prove l'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella.

NOTA:

- Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare di circa 20 minuti i tempi descritti in tabella.
- L'indicazione descritta in tabella per l'uso dei gradini è quella preferenziale nel caso di cotture su più ripiani.
- I tempi descritti in tabella si riferiscono alla cottura di una sola vivanda; per più vivande bisogna aumentare i tempi di cottura di 5-10 minuti.

Tabella dei tempi di cottura

Natura dei cibi	N° guida	Temperatura forno C°	Tempo minuti					
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td> </td><td>4</td></tr> <tr><td> </td><td>3</td></tr> <tr><td> </td><td>2</td></tr> <tr><td> </td><td>1</td></tr> </table>				4		3	
	4							
	3							
	2							
	1							
VIVANDE								
<i>Arrosto a lunga cottura</i>	2	220-250	sec. quant.					
<i>Arrosto a breve cottura</i>	2	225-250	50-60					
<i>Volatili (faraona, anatra ecc.)</i>	1	210-250	150-180					
<i>Pollame</i>	2	225-250	50-60					
<i>Selvaggina</i>	1	200-225	sec. quant.					
<i>Pesce</i>	1	180-200	20-25					
PASTICCERIA								
<i>Torta di Natale</i>	Sul fondo	160-200	60-70					
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100					
<i>Torta all'arancio</i>	“	170-180	80-100					
<i>Biscotti di Savoia</i>	2	200	40-45					
<i>Brioche</i>	2	215-230	35-40					
<i>Pasta sfoglia</i>	2	215	30-40					
<i>Pan di Spagna</i>	2	200-215	30-35					
<i>Meringhe</i>	1	140	60-80					
<i>Pasta per bigné</i>	2	215-230	30					
<i>Torte alla frutta (pasta rotta)</i>	2	250	30-35					
<i>Torte alla frutta (pasta lievitata)</i>	2	230	20-30					

Tabella tempi di cottura al grill

Natura dei cibi	Quantità Kg	N° guida	Temper. C	Tempi di pre- scaldamento in min.	Tempo in min.			
		<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td> </td><td>4</td></tr> <tr><td> </td><td>3</td></tr> <tr><td> </td><td>2</td></tr> <tr><td> </td><td>1</td></tr> </table>					4	
	4							
	3							
	2							
	1							
<i>Cotolette di vitello</i>	1	3	Max	5	8-10			
<i>Cotolette d'agnello</i>	“	“	“	“	12-15			
<i>Fegato</i>	“	“	“	“	10-12			
<i>Involtini di carne tritata</i>	“	“	“	“	12-15			
<i>Cuore di vitello</i>	“	“	“	“	12-15			
<i>Arrosto dentro la rete</i>	“	“	“	“	20-25			
<i>Mezzo pollo</i>	-	“	“	“	20-25			
<i>Filetto di pesce</i>	-	“	“	“	12-15			
<i>Pomodori farciti</i>	-	“	“	“	10-12			

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: prima di ogni operazione disinserire elettricamente il forno

PULIZIA GENERALE

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate è necessario pulire il forno dopo ogni cottura. Lasciate raffreddare il forno e potrete senza difficoltà asportare i depositi di grassi con una spugna o con un panno umido con acqua tiepida saponata, ed eventualmente con un prodotto che si trova in commercio. Non usate panni o spugne abrasive che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. Dei forni bianchi vanno pulite ogni volta anche quelle parti del cruscotto, maniglia e manopola, ad evitare che nel tempo la fuoriuscita dei vapori grassi ne determini l'ingiallimento. Dopo l'uso risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox ed asciugarle poi con un panno morbido o con una pelle di daino. Per macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o quei prodotti specifici per acciaio inox o un po' di aceto caldo.

Pulire il cristallo della porta forno solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

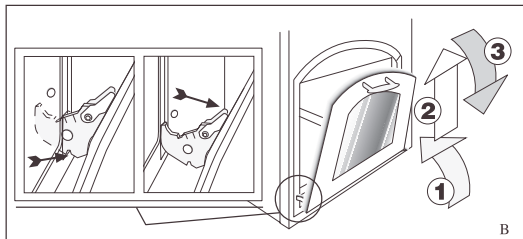
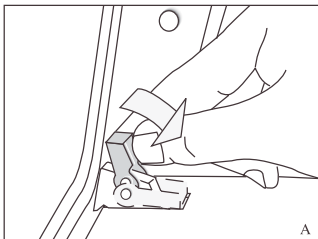
Pulizia della porta del forno

Il cristallo interno del forno può essere facilmente smontato per la pulizia svitando con una moneta o un cacciavite le viti che lo fissano alla controporta.

Sgancio ed aggancio delle porte forno

Sgancio della porta

1. Aprire totalmente la porta forno
2. Alzare con pollice ed indice i cavallotti delle cerniere ruotandoli completamente a fine corsa verso l'esterno (fig. A)
3. Ruotare la porta verso la posizione di chiusura fino a quando non si appoggia ai cavallotti: in questo modo la molla della cerniera risulta bloccata. Continuando nel movimento di chiusura della porta si possono sganciare le cerniere dalle feritoie degli attacchi, solidali alla facciata della muffola del forno (sequenza 1, 2, 3 di fig. B).



Aggancio della porta

1. Inserire la porta, agganciando le cerniere alle feritoie degli attacchi posti sulla facciata della muffola.

PULIZIA E MANUTENZIONE

2. Accertato il corretto inserimento, aprire completamente la porta e spingere i cavallotti di bloccaggio delle molle, ruotandoli a fondo verso il forno.
 3. Chiudere normalmente la porta, verificandone il corretto funzionamento.
- Attorno all'apertura del forno è collocata una guarnizione in gomma che ne garantisce il corretto funzionamento. Controllate periodicamente lo stato di tale guarnizione e, se si riscontrassero danneggiamenti, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato per la sua sostituzione.

PULIZIA DELLA VENTOLA

Periodicamente (ogni 8 - 10 cotture) è necessario pulire con acqua calda e detersivi adatti la ventola:

- attendere il raffreddamento del forno
- svitare le quattro viti A (fig. 10)
- svitare il dado centrale C
- estrarre la ventola D e pulirla

rimettere a posto in senso inverso, facendo attenzione che l'innesto centrale E combaci con la spina F posta nell'albero motore (fig. 11).

Sostituzione lampada forno

Una volta disinserito elettricamente il forno, svitare la calotta di protezione in vetro e successivamente la lampada (fig. 9) e sostituirla con altra uguale adatta ad alte temperature (300°C) con queste caratteristiche:

Tensione: 220 ... 240 V
Potenza: 15 W
Attacco: E14

Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia.

Dear Customer,

Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use; read this handbook carefully before installing and using it, however. You will find the correct indications for the best installation, use and maintenance of the product.

- Very important: keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it onto someone else.
- **This appliance is class designed for non-professional use by private individuals at home. It must be used by adults. Do not allow children to play near it. Supervise children when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.**
- The product installation must be performed by competent and qualified installers who are aware of the installation regulations in force.
- Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- The user must not change the appliance supply cable. For replacement contact only a qualified engineer.
- When the grill is on all the accessible elements are hot, hence, keep children away from these elements.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- For any repairs always contact an authorised Technical Customer Service Centre and ask for original spare parts. Repairs by untrained people can lead to damage.

ELECTRICAL CONNECTION

The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and single-phase voltage of 220...240V - 50...60Hz. The grounding conductor of the cable is marked with the colours yellow/green.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable of the oven to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product (fig. 1 and 2). In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- the electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- the supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- the socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the oven
- after carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning (fig. 3).

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

INSERTION AND ASSEMBLY

Insert the oven into the opening of the furniture, resting it on the base and pushing it as far as the ledge of the side stanchions against the shoulder of the piece of furniture. For the dimensions of the oven and of the space, see illustrations.

- **Open the door and fix the oven with four wood screws to be screwed up through the holes in the side stanchions of the oven (fig. 4).**
- **The sides and the base surface where the oven is to be installed should be milled as shown in fig. 5 to allow a safe air intake and a free air circulation around the oven, thus granting its good operation and avoiding damages to the furniture. Pay attention to fix the ovens in an absolutely firm way, as above indicated, and to insulate the electrical elements in order to avoid an eventual contact with metallic parts. Moreover, the bonding agent joining the rolled sections to the piece of furniture has to stand temperatures no lower than 90°C to avoid deformations and coating disjunction. In case a plane with electrical plate is inserted, the electrical connection of the plane and that of the oven should be carried out.**

separately, both for electrical reasons and to facilitate the frontal extractibility of the oven.

Once the electrical connection has been carried out, apply voltage to the oven only after installing it.

Before using the oven, we suggest to:

- remove the special film covering the oven door glass (when provided)
- heat the empty oven at max. temperature for 45 minutes (to remove unpleasant smell and smoke caused by working residues and by the thermal insulation)
- carefully clean inside the oven with soapy water and rinse it (fig. 6).

IMPORTANT: When running, the front side of the appliance gets quite hot. See that children do not get near the oven.

This appliance complies with EEC Specification:

- 73/23 + 93/68 (low voltage equipment)
- 89/336 (electromagnetic compability)
- 89/109 (components coming in conctact with foodstuffs)

INSTRUCTIONS FOR USE

HEATING POSITIONS AND TEMPERATURE ADJUSTMENT

The handles for **the selector and the thermostat** controls allow to select the various cooking temperatures, most suitable for the aliments to be cooked.

STATIC OVEN



The lamp of the oven is on, with no heating elements operated (electrical resistances). During oven operation the lamp will always remain on.



Upper and lower heating elements operated, temperature adjustable from 50°C to 250°C on the thermostat.



Only lower heating element operated; thermostat position Max.



Only upper heating element operated; thermostat position Max.



Grill element operated; thermostat position Max.

CONVECTION OVEN



The lamp of the oven is on, with no heating elements operated (electrical resistances). During oven operation the lamp will always remain on.

CONVECTION COOKINGS



Upper and lower heating elements operated and the motorventilator; temperature adjustable from 50°C to 250°C on the thermostat.

GRILL COOKINGS



Grill element operated; thermostat position Max.



Grill element and motorventilator operated. Thermostat position Max.

DEFROSTING





The motor-fan is operated; by stirring the cold air inside the oven, it favours a quick defrosting of the frozen aliments. The handle of the thermostat is to be in the position (0). No heating elements is operated.

COMPONENT OPERATION

MINUTE- COUNTER

To use the minute-counter, wind up the ringer rotating the knob clockwise by one complete rotation. Then turn it backwards until the chosen time is reached (max. 60 minutes). When the present time has elapsed, the acoustic signal starts up. Upon the acoustic signal the minute-counter does not interrupt the functioning of the oven.

END-OF-COOKING TIMER

The end-of-cooking timer, adjustable from 0 to 120 minutes, is used to program the cooking end and to switch off the oven. To use it, rotate first the knob clockwise by one click onto position;  then, wind up the ringer by further rotating the knob by a nearly complete rotation; finally, turning it backwards, set the desired time. Once the preset time has elapsed, the acoustic signal starts up and the oven is automatically switched off. To switch the oven to the manual operation, thus excluding the timer, turn the knob to its initial position by rotating it counterclockwise by one click until the symbol  of the control board matches the reference on the knob.

PILOT LIGHT OF THE THERMOSTAT (°C) (if any)

It comes on any time the thermostat settles the cooking temperature inside the oven and it is switched off when the oven reaches the preset temperature.

GREEN PILOT LIGHT FOR THE OPERATION (~) (if any)

It signals that the appliance is powered and stays on in all working positions.

SAFETY THERMOSTAT

It cuts out the electric supply for preventing possible overheatings when the appliance is not correctly used. In this case, wait that the oven cools down before using it again. On the other hand, if a fault is present on the appliance's components, we advise calling the Technical Assistance Service.

COOLING MOTOR

The equipment can be fitted with motor for cooling the inside components. This motor starts automatically when using the oven.

OVEN COOKINGS

For a perfect cooking it is recommended to pre-heat the oven to the preset cooking temperature.

Only vary fat meat can be placed into a cold oven. Never use low-edged containers nor trays as baking-pan for roasts (fig. 7), in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production. Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven. Some examples concerning the thermostat regulation and cooking time for the static functions are set forth in the special table. Please remember that when using the ventilated functions, the present temperature is reached in a lesser time than in the static function. On the contrary, with the same time, temperatures slightly above will be reached. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume. We are sure that, after a few endeavours, the experience will suggest possible variations to the values shown on the table.

Practical hints to save energy

The oven can be switched off some minutes before cooking end; the residual temperature is enough to complete cooking. Open the oven door only when it is absolutely necessary; to check the cooking phase, look through the glass (the oven lamp is always on).

Pieces of general advice

The oven offers various kinds of heating:

- the traditional heating for the cooking of special roasts
- the ventilated heating for the cooking of cakes, biscuits and similar (**ventilated version**)

We advise exploiting fully the advantage presented by the ventilated version: for cooking of roasts on more shelves or for the preparation of complete menus, with time and energy economy.

Ventilated heating



By this function a continuous circulation of warm air is created, fit for the cooking on more shelves. The temperature are inferior to the traditional ones. The oven will reach the preset temperature in a very short time.

Traditional heating



It is especially suitable for the cooking of furred and feathered game and as well as for the cooking of bread and sponge cakes.

It is advisable to insert the aliments to be cooked into the oven when this is reached the cooking temperature, that is to say when the yellow warning light estinguishes.

GRILL COOKINGS



To cook on the grill or on the grate, pre-heat the oven for about 5 minutes. During grill operation the heat comes from above; it is based on the infrared radiation and is fit for low thickness meat and for toasts. The meat and the fish to be grilled are to be slightly oiled and always placed on the grate; this is to be arranged on the nearest or on the farthest guide from the grill element, according to the thickness of the meat to be cooked. The table shows some examples of cooking times and food positions. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume.

Besides the door of the oven should be kept ajar to give free way to the vapours, inserting the heat shelter

(fig. 8) and always positioning the tray under the grate to prevent fat dripping.

Caution: Remove the heat shelter only when it is cold.

Prudence is recommended when using the grill: keep children away.

COOKING OF THE PASTRY (ventilated version)

The air circulation of the oven assures an instantaneous and uniform heat distribution.

The forewarming of the oven is no longer necessary. However for specially delicate pastry the oven can be forewarmed.

More trays can be inserted into the oven together with the pastries, taking care not to use the first grid starting from above. Together with the pastry, also other aliments of different nature can be cooked at the same time (fish, meat, etc.) without any transmission of smells and savours.

These multiple cookings can be carried out only provided that, although having different cooking times, the aliments to be cooked have the same cooking temperature.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

GRATINATING



By this term is meant the surface alteration of an aliment, often forecooked, when, after being introduced into the oven, it takes a golden-brown and crisp aspect.

"Gnocchi alla romana", polenta pasticciata", rice, lasagnas, noodles and vegetables dressed with bechamel are typical preparation for this type of cooking.

REGENERATING



The defrosting takes place in the same way as at room temperature, but with the advantage that is much more rapid. The ten hours of the refrigerator are reduced to an hour for a kilogram of meat. Put the meat envelope into its packing on a dish. Introduce it into the oven.

COOKING TIMES

The table shows some examples for the adjustment of the thermostat and of the cooking time.

The cooking times can vary according to the type of food, its homogeneity and volume. We are sure that, after a few endeavours, the experience will suggest possible variations to the values shown on the table.

REMARK:

- **For the beef, veal, porc and turkey roasts, with bones or rolled, add about 20 minutes to the times shown in the table.**
- **The indication suggested on the table for the use of the steps is the preferential one in the case of the cooking of several aliments.**
- **The times indicated in the table refer to the cooking of one aliment only; for more than one aliment, the cooking times should be increased by 5 - 10 minutes.**

Table of cooking times



Nature of food	Guide No. 	Oven Temp. °C	Time Minutes
FOOD			
<i>Long-cooking roast</i>	2	220-250	dep. on qty
<i>Quick cooking roast</i>	2	225-250	50-60
<i>Fowl (Guinea hen, duck, etc)</i>	1	210-250	150-180
<i>Poultry</i>	2	225-250	50-60
<i>Game</i>	1	200-225	dep. on qty
<i>Fish</i>	1	180-200	20-25
PASTRIES			
<i>Christmas cake</i>	Base only	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100
<i>Base only</i>	“	170-180	80-100
<i>Orange cake</i>	2	200	40-45
<i>Base only</i>	2	215-230	35-40
<i>Savoy biscuits</i>	2	215	30-40
<i>Brioches</i>	2	200-215	30-35
<i>Puff pastry</i>	1	140	60-80
<i>Sponge cake</i>	2	215-230	30
<i>Meringues</i>	2	250	30-35
<i>Cream puff pastry</i>	2	230	20-30
<i>Fruit cake (unleavened pastry)</i>			
<i>Fruit cake (leavened pastry)</i>			

Table of grill cooking times

Nature of food	Qty.Kg	Guide No. 	Temp.°C	Pre-heat time in minu- tes	Time in min.
<i>Veal cutlet</i>	1	3	MAX	5	8-10
<i>Lam cutlet</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Liver</i>	“	“	“	“	10-12
<i>Chopped meat roulades</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Veal heart</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Roast in the net</i>	“	“	“	“	20-25
<i>Half-chicken</i>	-	“	“	“	20-25
<i>Fish fillet</i>	-	“	“	“	12-15
<i>Stuffed tomatoes</i>	-	“	“	“	10-12

Caution: before any operation, disconnect electrically the oven.

GENERAL CLEANING

To keep the characteristics of brightness of the enamelled parts for a long time it is necessary to clean the oven after each cooking. Once the oven is cold, you will be able to easily remove the fat deposits by means of a sponge or a cloth damp with warm soapy water and eventually a detergent to be found on the market. Never use abrasive cloths or sponges, that could irreparably damage the enamel. On white ovens even the parts of the dash board such as handgrip and knob have to be cleaned each time because they may become yellow due to the emissions of fat vapours. After the use, rinse thoroughly with water the parts in stainless steel and dry them with a soft cloth or with a bock-skin. In case of persistent stain, use the normal non-abrasive cleaning agents or one of the specific products for stainless steel or some warm vinegar. Clean the door glass only with warm water, avoiding the use of rough cloths.

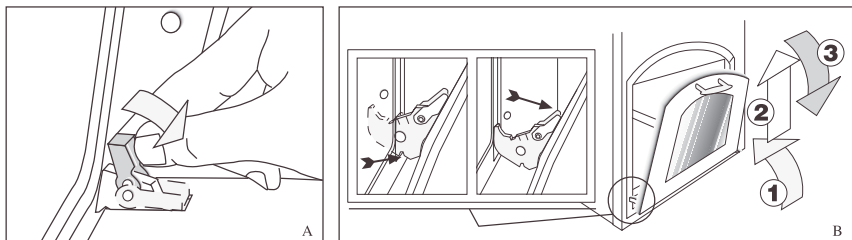
Cleaning the oven door

The inside glass of the oven door can be easily removed for cleaning purposes unscrewing, by means of a coin or a screwdriver, the screws fixing it to the counter-door.

Hooking and unhooking the oven's door

Unhooking the doors.

1. Set the oven's door wide open.
2. Lift the hinge jumpers by your thumb and index fingers, then turn them fully outwards to the end of stroke (Fig.A).
3. Turn the door towards the closure position and lay it on the jumpers: in this way the hinge's spring results as blocked. By fully closing the door the hinges are unhooked from the connection slits which are integral with the oven's muffle (sequence 1,2,3 of fig.B).



CLEANING AND MAINTENANCE

Hooking the doors

1. Insert the door by hooking the hinges to the connection slits set on the muffle front.
2. Fully open the door when inserted, then push and turn the cross connections which fasten the springs full scale in the oven direction.
3. Close the door and check its correct operation.

CLEANING OF THE FAN

Periodically (all 8 - 10 cookings) the fan should be cleaned with warm water and suitable deteratives:

- Wait for the oven to cool down
 - Unscrew the four screws A (fig. 10)
 - Unscrew the central nut C
 - Extract the fan D and clean it
- reassemble in the reverse sense, paying attention that the central seat E coincides with the peg F placed on the motor shaft (fig. 11).

Replacing the oven bulb

Once the oven has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb (fig. 9), replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C) having the following characteristics:

Voltage:	220-240 V
Power:	15 W
Socket:	E14

Reassemble the glass cap and reconnect the oven.

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence accordée à notre produit. L'emploi de cet appareillage est facile; avant de l'installer et de l'utiliser il est cependant nécessaire de lire attentivement ce livret. Vous pourrez y trouver les indications correctes pour une installation, une utilisation et un entretien excellents.

- Il est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne.
- **Cet appareil est conçu pour l'utilisation non professionnelle de la part de particuliers à l'intérieur d'habitations. Il doit être utilisé par des adultes, on recommande donc de ne pas y laisser jouer les enfants. Surveiller les enfants pendant tout le temps de son utilisation de façon à ce qu'ils ne touchent pas les surfaces chaudes et qu'ils ne reste pas près de l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- L'installation du produit doit être effectuée par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.
- Avant l'entretien ou le nettoyage déconnecter l'électricité de l'appareil et attendre le refroidissement.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- Lorsque le grill est en fonction tous les éléments accessibles deviennent très chauds. Il est avis de garder les enfants loin de ces éléments.
- Lorsque le four est en fonction est soumise à un intense chauffage. Il est avis ne touche les résistances chaudes à l'intérieur du four
- Pour les interventions de réparation éventuelles, s'adresser toujours à un Centre Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est fourni d'un câble tripolaire d'alimentation et il est prévu pour un fonctionnement à courant alterné, avec voltage uniphasé de 220/240 V - 50/60 Hz. Le câble de mise à la terre est en couleur jaune/vert.

BRANCHEMENT AU RESEAU DU CABLE D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation du four doit être fourni d'une fiche convénable selon les données reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit" (fig. 1 et 2). Au cas d'un branchement direct au réseau, (câble sans fiche), il faudra insérer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire de capacité convénable ayant un ouverture minimum des contacts de 3 mm. (le branchement à la terre du câble ne doit pas être coupé par l'interrupteur).

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de protection, la ligne d'alimentation et la prise de courant peuvent supporter la charge maximum requise (voir la plaque des données caractéristiques).
- L'installation d'alimentation soit branché à la terre conformément aux lois en vigueur.
- Après l'installation du four, la fiche ou l'interrupteur omnipolaire soient placés de façon à les atteindre aisément.
- Un fois que le branchement au réseau électrique a été effectué, contrôler que le câble d'alimentation ne soit pas en contact des éléments chauffés.
- Pour éliminer le danger de surchauffages ou de brûlures, ne jamais utiliser des réductions, dérivateurs, ou adaptateurs (fig. 3).

Le constructeur n'est pas responsable de dommages directes ou indirectes dus à une installation ou à un branchement erroné. Veuillez donc à ce que toute opération d'installation ou de branchement électrique soit effectué par du personnel qualifié et que les normes en vigueur sur les lieux d'installation soient toujours respectées.

INSERTION ET ASSEMBLAGE

Introduire le four dans l'espace préétabli du meuble en le appuyant sur la base et en le poussant contre les poteaux corniers. Les dimensions du four et de la cage sont affichées dans les illustration.

- **Ouvrir la porte et fixer le four avec quatre vis à bois vissées dans les trous des poteaux corniers du four (fig. 4).**
- **Pour permettre une prise d'air convénable et la libre circulation de l'air tout autour du four, le socle et le plan de base doivent être fraisés d'après la fig. 5. De cette façon, on peut obtenir un bon fonctionnement tout en évitant d'endommager le meuble.**

Veillez à ce que les fours soient fixés de façon stable, (d'après les instructions données ci-dessus), et que les éléments électriques soient isolés de façon à ne pas venir en contact des éléments en métal. Le ciment de jointage des laminés

au meuble doit supporter des températures ne pas inférieures à 90°C, afin d'éviter possibles déformations et décollages du panneau.

Au cas où l'on doit insérer un plan avec plaque électrique, les branchements électriques du plan et du four, pour des raisons relatives à l'électricité et pour permettre une extraction frontale du four plus aisée, doivent être réalisés séparément.

Une fois que le branchement électrique est terminée et que le four a été inséré dans le meuble, donnez tension à l'appareil.

Avant d'utiliser le four, veillez à ce que:

- la pellicule spéciale de protection de la glace sur la porte du four soit ôtée;
- le four soit chauffé à la température maximum pour environ 45 minutes (ça sert à éliminer les mauvaises odeurs et les fumées dus aux déchets d'usinage et à l'isolation thermique)
- le four soit soigneusement nettoyé avec eau et savon et ensuite bien rincé (fig. 6).

IMPORTANT: Durant l'utilisation, la partie antérieure de l'appareil est soumise à un intense chauffage. Veuillez donc garder les enfants loin d'un four allumé.

L'appareil est conforme aux Directives CEE:

- 73/23 + 93/68 (équipements en basse tension)
- 89/336 (compatibilité électromagnétique)
- 89/109 (éléments en contact des aliments)

POSITIONS DE RECHAUFFAGE ET DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Les poignées de **commande du sélecteur** permettent de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir les températures du cuisson les plus appropriées aux aliments à être cuits. Durant le fonctionnement du four l'ampoule demeurera toujours allumée.

FOUR STATIQUE



L'ampoule du four est allumée sans qu'aucun élément chauffant (résistances électriques) soient activés. Pendant le fonctionnement du four, l'ampoule demeurera toujours allumée.



Éléments de chauffage inférieur et supérieur insérés; température réglée par le thermostat de 50°C au 250°C.



Seulement l'élément de chauffage inférieur est activé; position du thermostat Max.



Seulement l'élément de chauffage supérieur est activé; position du thermostat Max.



Seulement l'élément grill est activés. Position du thermostat Max.

FOUR VENTILÉ



L'ampoule du four est allumée sans qu'aucun élément chauffant (résistances électriques) soient activés. Pendant le fonctionnement du four, l'ampoule demeurera toujours allumée.

CUISSON A CONVECTION



Sont insérés les éléments réchauffants supérieur et le motoventilateur; température réglable de 50° C à 250°C par le thermostat.

CUISSON AU GRILL



Est inséré l'élément grill; Position du thermostat Max.



Brancher l'élément grill et le motoventilateur. Position du thermostat Max.

DECONGELATION



Motoventilateur inséré qui, en agitant l'air frais à l'intérieur du four, favorise la décongélation rapide des aliments congelés. La poignée du thermostat doit être en position (0). Aucun élément de chauffage est activé.



FONCTIONNEMENT DES ELEMENTS

COMPTEUR DES MINUTES

Pour utiliser le compteur des minutes, charger la sonnerie électrique en tournant la poignée en sens horaire d'un tour complet; ensuite, la tourner en sens anti-horaire jusqu'à atteindre le temps désiré, (60 minutes max). Une fois que le temps établi est échu, l'avertisseur acoustique entre en fonction; cependant, le compteur des minutes ne coupe pas le fonctionnement du four.

TEMPORISATEUR DE FIN CUISSON

Le temporisateur, réglable de 0 à 120 minutes, programme la fin de la cuisson et l'arrêt du four aussi.

Opérer comme suit: tournez d'abord la poignée en sens horaire d'un déclic, jusqu'à atteindre la position ; ensuite, tourner la poignée d'un tour complet pour charger la sonnerie. Tourner la poignée en sens anti-horaire pour établir le temps désiré. Une fois que le temps programmé est échu, un avertisseur acoustique signale l'arrêt automatique du four. L'utilisation du four à la main prévoit l'exclusion du temporisateur. Il faudra donc retourner la poignée à sa position originale en la tournant d'un déclic en sens anti-horaire jusqu'à ce que le symbole  sur le tableau ne coïncide avec le repère de la poignée.

TEMOIN DU THERMOSTAT [°C] (si présent)

S'allume chaque fois que le thermostat intervient pour stabiliser la température de cuisson à l'intérieur du four, et s'éteint lorsque la température établie est atteinte.

TEMOIN DE FONCTIONNEMENT [~] (si présent)

Il signale que l'appareil est sous tension et restera allumé pour tous les modes de fonctionnement.

THERMOSTAT DE SECURITE

Il coupe le courant pour éviter les surchauffages dus à un usage incorrect de l'appareil, (dans ce cas, il suffit d'attendre que l'appareil soit refroidi avant de l'utiliser de nouveau), ou pour des défauts des ses composants, (dans ce cas demandez l'intervention du Service Assistance Technique).

MOTEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil peut être équipé d'un moteur de refroidissement des éléments intérieurs. Ce moteur démarre automatiquement lors de l'utilisation du four.

CUISSON AU FOUR

Pour cuire les mets à point, il est conseillé préchauffer le four à la température de cuisson établie. Toutefois, les viandes très grasses peuvent être insérées avec four froid. Pour ne pas salir les parois du four et ne pas faire de la fumée, ne jamais utiliser des plats à rôti ou des récipients au bord très bas (fig. 7), mais utiliser des récipients au bord haut, préférablement en terre cuite, en les plaçant sur le grill à demi-hauteur du four.

Le tableau ci-inclus montre quelques exemples de réglage du thermostat et du temps de cuisson pour les fonctions statique. Veuillez noter que dans les fonctions ventilées la température établie est atteinte avec des temps inférieures par rapport aux temps de la fonction statique. Au contraire, avec le même temps, sont atteintes des températures un peu plus élevées. Ces temps peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou volume. Avec la pratique, vous pourrez introduire les changements désirés aux valeurs affichées dans le tableau des temps de cuisson.

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

Le four peut être arrêté quelques minutes avant la fin de la cuisson, car la température à l'intérieur suffira pour terminer la cuisson.

Veuillez à ce que la porte du four ne soit pas trop souvent ouverte. Pour contrôler le degré de cuisson, regardez par la glace, car l'ampoule du four reste toujours allumée.

Quelques avis généraux

Le four offre des types différents de réchauffage:

- le réchauffage traditionnel pour la cuisson de rôtis particuliers,
- le réchauffage ventilé pour la cuisson de tourtes, biscuits, etc. (**version ventilée**)

Pour ce qui concerne la version ventilé, il est avis d'exploiter au mieux son avantage: pour la cuisson de rôtis et de tourte sur plusieurs clayettes ou pour la préparation de menus complets avec une économie de temps et d'énergie.

Rechauffage ventilé



Par cette fonction se crée une circulation continue d'air chaud que permet la cuisson d'aliments sur plusieurs clayettes. Les températures sont inférieures à celles traditionnelles. Le four atteindra la température établie en très peu de temps.

Rechauffage traditionnel



Il est particulièrement convenable pour la cuisson du gibier et des volailles, pour cuire le pain et le gâteaux de Savoie. Il est une bonne norme que les aliments à cuire soient insérés dans le four quand il a atteint la température de cuisson, c'est à dire quand le voyant lumineux jaune s'éteint.

CUISSON AU GRILL



Pour cuire sur le grill, il faudra préchauffer le four pour environ 5 minutes. La cuisson sur le grill basée sur les radiations infrarouges prévoit la chaleur provédante de haut. Cette cuisson est indiquée pour viandes de petite taille et pour toasts. Huiler la viande et le poisson avant de les placer sur le grill. Selon l'épaisseur de la viande, la grille doit être placée dans les guides les plus proches ou les plus éloignées de l'élément grill. Le tableau ci-dessous donne quelques exemples des temps de cuisson et la position des mets aussi. Les temps de cuisson peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou leur volume.

Il faudra même entrebailer la porte du four pour donner libre course aux fumées, et monter le garde-chaleur (fig. 8). Pour éviter l'écoulement de la graisse, placer une cuve dessous la grille.

Avis: ôter le garde-chaleur seulement avec four froid. Lors de l'utilisation du grill, veillez à ce que les enfants ne s'approchent trop de l'appareil.

CUISSON DE LA PATISSERIE (version ventilée)

La circulation d'air dans le four assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four n'est plus nécessaire.

Toutefois le four peut être préchauffé pour la pâtisserie très délicate.

L'on peut insérer dans le four plusieurs cuvettes, en soignant de n'employer jamais le premier guide en partant du haut. Avec la pâtisserie, aussi des aliments de nature différentes peuvent être cuits (poisson, viande, etc.) sans qu'aucune transmission de saveurs ou d'odeurs se produise. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées sous condition que, bien que les temps de cuisson soient différents, les températures de cuissons des différents aliments soient les mêmes.

GRATINER

Par ce terme on indique le changement de la surface d'un aliment, généralement précuit, lorsque, introduit dans le four, il prend un aspect croustillant et doré.

Gnocchi "à la romaine", polenta "pasticciata", riz, lasagne, pâtes d'Italie et légumes assaisonnées sur la base de sauce béchamel sont les préparations typiques pour ce genre de cuisson.

DECONGELER



La décongélation a lieu comme à température ambiante, avec l'avantage d'être beaucoup plus brève. Les dix heures de réfrigération se réduisent à une heure pour kilo de viande. Placez la viande enveloppée dans sa propre confection sur une assiette. Introduisez-la dans le four.

TEMPS DE CUISSON

Dans le tableau ci-inclus nous indiquons quelques exemples de régulation du thermostat et des temps de cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des aliments, leur homogénéité et leur volume. Nous sommes sûrs que, après quelques épreuves, l'expérience vous suggérera des variations éventuelles aux valeurs indiquées dans le tableau.

REMARQUE:

- **Pour les rôtis de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulé, augmenter d'environ 20 minutes les temps indiqués dans le tableau.**
- **L'indication fournie dans le tableau pour l'emploi des marches est celle préférentielle dans le cas de cuisson de plusieurs aliments.**
- **Les temps indiqués dans le tableau se réfèrent à la cuisson d'un seul aliment, pour plusieurs aliments il faudra augmenter les temps de cuisson de 5 - 10 minutes.**

Tableau des temps de cuisson



Nature des mets	N. guide 	Température four en °C	Temps en minutes
METS			
<i>Rôti à longue cuisson</i>	2	220-250	sel. q.te.
<i>Rôti à brève cuisson</i>	2	225-250	50-60
<i>Oiseaux (pintade, canard, etc)</i>	1	210-250	150-180
<i>Volaille</i>	2	225-250	50-60
<i>Gibier</i>	1	200-225	sel. q.te.
<i>Poisson</i>	1	180-200	20-25
PÂTISSERIE			
<i>Gateau de Noël</i>	au fond	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100
<i>Gateau à l'orange</i>	“	170-180	80-100
<i>Savoyards</i>	2	200	40-45
<i>Brioches</i>	2	215-230	35-40
<i>Pâte feuilletée</i>	2	215	30-40
<i>Pain de Gênes</i>	2	200-215	30-35
<i>Meringue</i>	1	140	60-80
<i>Pâte à choux</i>	2	215-230	30
<i>Tarte aux fruits (pâte brisée)</i>	2	250	30-35
<i>Tarte aux fruits (pâte levée)</i>	2	230	20-30

Tableau des temps de cuisson au grill

Nature des mets	Q.té Kg.	N. guide 	Tempér °C	Temps de préchauff. en minutes	Temps
<i>Côtelettes de veau</i>	1	3	MAX	5	8-10
<i>Côtelettes d'agneau</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Foie</i>	“	“	“	“	10-12
<i>Paupiettes de viande hachée</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Coeur de veau</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Rôti ficelé</i>	“	“	“	“	20-25
<i>Demi poulet</i>	-	“	“	“	20-25
<i>Filet de poisson</i>	-	“	“	“	12-15
<i>Tomates farcies</i>	-	“	“	“	10-12

Avis: avant de toute opération, désinsérer électriquement le four

NETTOYAGE GENERAL

Afin de garder pour longtemps le brillant des éléments émaillés, il faudra nettoyer le four après chaque cuisson. Laisser refroidir le four pour ôter les particules de graisse en utilisant une éponge ou un chiffon imbibés d'eau tiède et savon, ou avec des produits se trouvant sur le marché. Ne jamais utiliser des produits abrasives pouvant abîmer l'émail. En présence de fours blancs, nettoyer chaque fois le tableau et les poignées, afin d'éviter que les vapeurs graisses les jaunissent au fil des ans. Après l'usage, laver soigneusement avec eau les éléments en acier inox et les rincer avec un chiffon souple ou avec une peau de daim. Pour les taches persistantes, utiliser les détergents non abrasifs, du vinaigre chaud, ou les produits spécifiques pour l'acier inox. Nettoyer la glace de la porte four avec eau tiède et un chiffon souple.

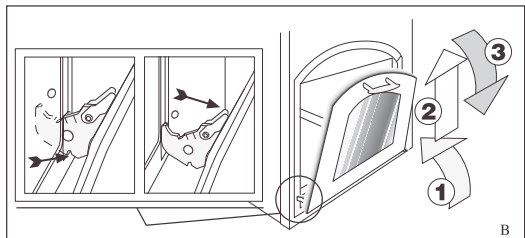
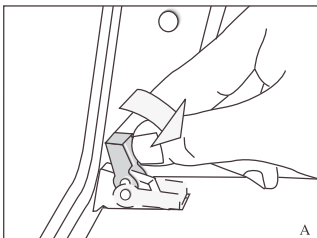
Nettoyage de la porte four

La glace à l'intérieur du four peut être ôtée aisément en desserrant les vis la fixant à la contre-porte au moyen d'un tournevis ou d'un pièce de monnaie

Déclenchement et accrochage des portes du four

Déclenchement des portes.

1. Ouvrir totalement la porte du four.
2. Lever les crampillons des charnières par vos doigts (pouce et index) et les tourner totalement à fin de course, vers l'extérieur (Fig.A).
3. Tourner la porte vers la position de fermeture, jusqu'à ce que la porte ne repose contre les crampillons: de cette façon le ressort de la charnière résulte bloqué. Toujours en serrant la porte, déclencher les charnières des fentes des connexions qui sont solidaires à la moufle du four (séquence 1,2,3 de la fig. B).



Accrochage des portes

1. Insérer la porte en accrochant les charnières aux fentes des jonctions placées sur le front de la moufle.
2. Une fois que la correcte insertion a été contrôlée, ouvrir complètement la porte et pousser les crampillons de blocage ressorts en les tournant jusqu'au fond dans la direction du four.
3. Fermer la porte et contrôler son correct fonctionnement.

NETTOYAGE DE L'EVENTOIRE

Périodiquement (toutes les 8 - 10 cuissons) il est nécessaire de nettoyer l'éventoire avec de l'eau froide et des détergents appropriés:

- attendre que le four refroidit
- dévisser les quatre vis A (fig. 10)
- dévisser l'écrou central C
- extraire le ventilateur D et le nettoyer.

Remettre à sa place dans le sens contraire, en faisant attention que l'embrayage centrale E joigne parfaitement avec la fiche F placée sur l'arbre moteur (fig. 11).

Remplacement de l'ampoule four

Une fois que le four est débranché, desserrer la glace de protection et l'ampoule (fig. 9) et remplacer l'ampoule avec une autre égale indiquée pour les hautes températures (300°C) et aux caractéristiques suivantes:

Voltage: 220 / 240 V
Puissance: 15 W
Attaque: E14

Remonter la glace et brancher de nouveau la ligne électrique.

Sehr geehrte Kundin und sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen, daß Sie unser Produkt vorgezogen haben. Die Anwendung dieses Gerätes ist leicht; vor der Aufstellung und der Benutzung ist es jedoch erforderlich, diese Betriebsanleitungen aufmerksam durchzulesen. Hierin finden Sie die richtigen Anweisungen zur optimalen Aufstellung, Anwendung und Wartung des Produktes.

- Es ist sehr wichtig, daß diese Betriebsanleitungen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird in Falle der Übergabe an andere Personen.
- **Dieses Gerät wurde zur nicht professionellen Anwendung von seiten Privater innerhalb ihrer Wohnung hergestellt. Es soll von Erwachsenen bedient werden und Kinder sind dem Gerät fern zu halten. Die Kinder sind während der gesamten Anwendungszeit zu beauf sichtigen und es ist darauf zu achten, daß sie keine heißen Oberflächen berühren und sich nicht in der Nähe des eingeschalteten Gerätes aufhalten.**
- Die Aufstellung des Produktes hat sowohl von kompetentem und qualifiziertem Personal welchem die gültigen Aufstellungsvorschriften bekannt sind, zu erfolgen.
- Vor dem Anschluß des Gerätes überprüfen, daß es für den zur Verfügung stehenden Gastyp richtig eingestellt ist (siehe entsprechenden Paragraphen).
- Vor der Wartung oder Reinigung ist das Gerät elektrisch auszuschalten und die Abkühlung abzuwarten.
- Das Geräte-Versorgungskabel darf nicht vom Anwender ausgetauscht werden. Wegen des Austausches ist sich ausschließlich an qualifiziertes Personal zu wenden.
- Wenn der Grill in Betrieb ist, können die zugänglichen teile sehr heiß werden. Es empfiehlt sich daher, darauf zu achten, daß Kinder in sicherer Entfernung bleiben.
- Während der Anwendung wird das Gerät heiß. Beachten Sie die Heizwiderstände innerhalb des Gerätes nicht zu berühren.
- Für eventuelle Reparatur-Eingriffe sich immer an ein berechtigtes Kundendienstzentrum wenden und Originalersatzteile verlangen.Reparaturen, die von nicht kompetentem Personal durchgeführt werden, können Schäden verursachen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Geräte sind mit einem dreipoligen Versorgungskabel versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom und einer einpoligen Spannung von 220 bis 240V - 50 bis 60 Hz voreingestellt. Die Erdleitung des Kabels ist mit den Farben gelb/grün gekennzeichnet.

ANSCHLUSS DER VERSORGUNGSKABEL AN DAS NETZ

Auf das Versorgungskabel des Herdes einen Stecker aufsetzen, der der auf dem "Produkt-Eigenschafts-Daten" Schild angegebenen Belastung entspricht (siehe Abb. 1 und 2). Im Falle des direkten Netzanschlusses (Kabel ohne Stecker) ist es erforderlich, am Geräteeingang einen mehrpoligen Schalter mit geeigneter Leistung und einer Minimalöffnung der Kontakte von 3 mm anzubringen (der Draht des Erdanschlusses darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).

Vor der Ausführung des Anschlusses an das Stromnetz überprüfen, daß:

- der elektrische Zähler, die Schutzsicherung, die Versorgungsleitung und die Steckdose geeignet sind, die maximale verlangte Belastung (siehe Eigenschafts-Schild) auszuhalten.
- die Versorgungsanlage mit einem ordnungsgemäßen, den gültigen Vorschriften entsprechendem Erdanschluß versehen ist.
- die Steckdose oder der mehrpolige Schalter leicht nach der Aufstellung des Ofens selbst zu erreichen sind.
- nach dem Anschluß an das Stromnetz das Versorgungskabel nicht mit Teilen, die sich leicht erhitzen, in Berührung kommt.
- keine Reduktions-, Abzweigungs- oder Anpassungsvorrichtungen verwenden, da Erhitzungen oder Verbrennungen auftreten könnten (Abb. 3).

Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine falsche Aufstellung oder durch fehlerhaften Anschluß entstanden. Es ist daher erforderlich, daß alle Vorgänge bezüglich der Aufstellung und des Stromanschlusses von Fachpersonal durchgeführt werden, welches aufgrund der örtlichen oder allgemein gültigen Vorschriften vorgeht.

EINFÜGUNG UND ZUSAMMENBAU

Den Ofen in die Möbelöffnung einschieben, indem man ihn auf die Grundplatte aufsetzt und bis zum Anschlag der Seitenträger gegen das Möbelgestell schiebt. Bezüglich der Abmessungen des Ofens und des Hohlraumes siehe Abbildungen.

- **Die Tür öffnen und den Ofen mit vier Holzschrauben, die durch die Bohrungen der Seitenträger des Ofens (Abb. 4) eingeschraubt werden müssen, befestigen.**
- **Der Sockel und die Grundplatte, auf die der Ofen installiert wird, müssen, wie in Abb. 5 angegeben, gefräst sein, um eine sichere Ansaugung der Luft und die freie Zirkulation derselben um den Ofen zu gestatten, wodurch ein guter Betrieb erreicht und Schäden an den Möbeln vermieden wird.**

Es ist darauf zu achten, daß die Öfen, wie oben angegeben, absolut stabil befestigt sind und daß die elektrischen Teile derart isoliert sind, daß sie nicht mit den Metallteilen in Berührung kommen. Außerdem muß der Kleber, der das Laminat mit dem Möbel verbindet, einer Temperatur nicht unter 90°C widerstehen, um Verformungen und Abkleben der Verkleidung zu vermeiden. In den Fällen, in denen auch die Einsetzung einer Fläche mit elektrischen Platten erfolgt, müssen der Stromanschluß der Fläche und jener des Ofens gesondert sowohl aus elektrischen Gründen als auch zur Erleichterung der vorderen Ofen- Ausziehbarkeit realisiert werden.

Nach erfolgtem elektrischen Anschluß, nur nach dem Einsetzen des Ofens in das Möbel wieder Strom zuführen.

Vor der Anwendung des Ofens raten wir Ihnen:

- die Sonder-Schutzfolie, die die Kristalltür des Ofens (falls vorgesehen) bedeckt, zu entfernen
- den leeren Ofen mit Maximaltemperatur für zirka 45 Minuten zu erwärmen (Beseitigung von unangenehmen Gerüchen und Rauch, verursacht durch Bearbeitungsrückstände oder thermischer Isolierung).
- Den Innenteil des Ofens sorgfältig mit Seifenwasser säubern und gut nachspülen.(Abb. 6)

WICHTIG: Während der Benutzung des Gerätes unterliegt die Vorderseite einer erheblichen Erhitzung. Es wird daher angeraten, Kinder vom eingeschalteten Ofen fernzuhalten.

Dieses Gerät entspricht EEC-Vorschriften:

- 73/23 + 93/68 (Niederspannungsgeräte)
- 89/336 (Elektromagnetischer Kompatibilität)
- 89/109 (Teile in Berührung mit den Lebensmittel-Substanzen)

WÄRMESTELLUNGEN UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Die Schalterdrehnöpfe **des Wählers und des Thermostates** erlauben die verschiedenen Ofen-Funktionen und die geeignetste Kochtemperatur der zu kochen Speisen zu wählen.

STATISCHE OFEN



Die Ofenlampe ist eingeschaltet, ohne daß irgendein Heizelement (elektrische Widerstände) aktiviert wurde. Während des Ofenbetriebs bleibt die Lampe immer eingeschaltet.



Die oberen und unteren Heizelemente sind eingeschaltet, regulierbare Temperatur von 50°C bis 250°C über Thermostat.



Es ist nur das untere Heizelement eingeschaltet; Position des Thermostates MAX.



Es ist nur das obere Heizelement eingeschaltet; Position des Thermostates MAX.



Es ist das Grill-Element eingeschaltet; Position des Thermostates MAX.

BELÜFTETE OFEN



Die Ofenlampe ist eingeschaltet, ohne daß irgendein Heizelement (elektrische Widerstände) aktiviert wurde. Während des Ofenbetriebs bleibt die Lampe immer eingeschaltet.

ÜBLICHE GARZEITEN



Es sind die oberen und unteren Heizelemente und der Lüfter eingeschaltet. Über Thermostat einstellbare Temperatur von 50° bis 250°C.

BRATEN AUF DEM GRILL



Das Grill-Element ist eingeschaltet. Position des Thermostates MAX.



Es ist das Grill - Element und Radial - Motor. Position des Thermostates MAX.

ABTAUEN





Der Lüfter ist eingeschaltet, der die kalte Luft im Ofeninnern bewegt und das schnelle Abtauen der eingefrorenen Speisen begünstigt. Der Drehknopf des Thermostates muß auf Null-Stellung stehen. Kein Heizelement ist aktiv.

FUNKTION DER INSTALLIERTEN KOMPONENTEN

MINUTENZÄHLER

Zur Anwendung des Minutenzählers muß das Läutwerk geladen werden, indem der Drehknopf um eine vollständige Drehung im Uhrzeigersinn gedreht wird; dann bis zur gewünschten Zeit (maximal 60 Minuten) zurückkehren. Nach Ablauf der vorher bestimmten Zeit tritt der akustische Warner in Funktion. Der Minutenzähler unterbricht bei dem akustischen Signal die Ofenfunktion nicht.

ZEITGEBER FÜR KOCH-BEENDIGUNG

Der Zeitgeber für Koch-Beendigung, einstellbar von 0 bis 120 Minuten, stellt die Programmierung der Koch-Beendigung und das Ausschalten des Ofens ein. Um ihn zu benutzen, muß man zu Beginn den Drehknopf um eine Auslösung im Uhrzeigersinn auf die Position  stellen, dann fortsetzend, das Läutwerk durch nochmaliges Drehen des Drehknopfes um eine nahezu vollständige Drehung laden. Anschließend, zurückkehrend die gewünschte Zeit einstellen. Nach Ablauf der programmierten Zeit tritt der akustische Warner in Funktion und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Zur Benutzung des Ofens in manuellem Betrieb, ohne Zeitgeber, ist der Drehknopf auf die ursprüngliche Position zurückzustellen, indem er entgegen dem Uhrzeigersinn um eine Auslösung zu drehen ist, bis das Schaltpaneel-Symbol  mit dem Drehknopfbezug übereinstimmt.

THERMOSTAT- KONTROLLAMPE (°C) (wenn vorhanden)

Sie leuchtet jedesmal auf, wenn das Thermostat zur Stabilisierung der Kochtemperatur im Ofeninnern eingreift und sie erlischt, wenn der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht.

BETRIEBS- KONTROLLAMPE (-) (wenn vorhanden)

Meldet, daß sich das Gerät unter Spannung befindet und bleibt in allen betriebspositionen eingeschaltet

SICHERHEITS-THERMOSTAT

Unterbricht die elektrische Versorgung, um übermäßige Überhitzungen wegen unsachgemäßer Benutzung des Gerätes oder eventuellen Fehlers der Komponenten zu vermeiden. Wird der Eingriff dieser Vorrichtung durch unsachmäßige Benutzung verursacht, reicht es, die Abkühlung des Ofens abzuwarten, um ihn wieder benutzen zu können. Ist der Eingriff dagegen auf einen Fehler der Komponenten zurückzuführen, ist es erforderlich, den Technischen Kundendienst zu rufen.

KÜHLUNGS-MOTOR

Das Gerät kann mit einem Motor zur Kühlung der inneren Bestandteile versehen werden, das automatisch anspringt, unabhängig von der Betriebsart des Ofens.

BACKEN UND BRATEN IM OFEN

Zur Braten bis zum richtigen Garpunkt wird angeraten, den Ofen bis zur festgesetzten Brattemperatur vorzuheizen.

Nur wenn es sich um sehr fette Fleischsorten handelt, kann mit kaltem Ofen. Niemals Behälter mit niedrigem Rand oder die Schale als Bratblech (Abb. 7) benutzen, um die Ofenwände so wenig wie möglich zu beschmutzen und um zu vermeiden, daß das Fett spritzt, die Soße schnell anbrennt und sich Rauch entwickelt. Es sind dagegen Behälter mit hohem Rand, vorzugsweise aus Terrakotta, die ungefähr in mittlerer Ofenhöhe auf den Bratrost zu stellen sind, zu benutzen. In der entsprechenden Tabelle werden wir Ihnen einige Beispiele zur Einstellung des Thermostates und der Garzeiten für die statischen Funktionen geben.

Beachten Sie, daß in den ventilierten Funktionen die eingestellte Temperatur in kürzeren Zeiten im Vergleich zur statischen Funktion erreicht wird. Dagegen wird man mit der gleichen Zeit etwas höhere Temperaturen haben. Die Kochzeiten können entsprechend der Speiseart, deren Homogenität und Umfang variieren. Wir sind gewiß, daß Sie nach wenigen Erfahrungsproben eventuelle Änderungen der in der Tabelle angegebenen Werte vorschlagen werden.

Einige praktische Ratschläge zum Energiesparen

Der Ofen kann einige Minuten vor dem Kochende ausgeschaltet werden; die verbleibende Temperatur wird ausreichen, um das Backen zu beenden. So wenig wie möglich die

Ofentür öffnen; zur Kontrolle des Kochgrades durch das Kristall sehen (die Ofenlampe ist immer eingeschaltet).

Allgemeine Ratschläge

Der Ofen bietet verschiedene Erwärmungsarten:

- Traditionelle erwärmung für das Braten von besonderen Braten
 - Ventilierter Erwärmung für das Backen von Torten, Gebäck usw. (Belüftete Ausführung)
- Bei der Belüfteten Ausführung ist es besser, diesen Vorteil maximal auszunutzen: für das Braten von Braten oder Backen von Torten auf mehreren Rillenflächen oder für die Zubereitung von vollständigen Menüs mit Zeit - und Energieersparnis.

Ventilierte Erwärmung



Mit dieser Betriebsart wird eine ständige Warmluftzirkulation erschaffen. Geeignet zum Kochen auf Flächen. Die Temperaturen sind niedriger als die traditionellen. Die eingestellte Temperatur wird in kürzesten Zeit erreich sein.

Traditionelle Erwärmung



Ist besonders geeignet für das Braten von Wild und Geflügel und das Backen von Brot und Biskuittorten. Es ist ratsam, daß die zu kochende Speise in den Ofen eingesetzt wird, wenn dieser die Kochtemperatur erreicht hat, d.h., wenn die gelbe Kontrolllampe erlischt.

BACKEN/BRATEN AUF DEM GRILL



Um auf dem Grill oder dem Bratrost zu grillen ist der Ofen zirka 5 Minuten vorzuheizen. Beim Grillen kommt die Hitze von oben und basiert auf der Irradiation von Infrarotstrahlen: es ist für dünne Fleischstücke und Toast geeignet. Auf dem Grill zu bratendes Fleisch oder Fisch müssen vorher leicht mit Öl bestrichen und immer auf den Grillrost gelegt werden. Dieser muß in die Führungen eingesetzt werden, näher oder entfernter vom Grill-Element, in Bezug auf die Fleischdicke. Die nachfolgende Tabelle gibt einige Beispiele bezüglich Kochzeiten und Positionen der Speisen. Die Kochzeiten können entsprechend der Speiseart, deren Homogenität und Umfang variieren.

Die Ofentür muß immer halbgeöffnet bleiben, um den Dämpfen durch Einsetzen des Wärmeschutzes (Abb. 8) freien Abzug zu geben und die Schale ist immer unter den Grillrost zu stellen, um das Tropfen von Fett zu vermeiden.

Achtung: Den Wärmeschutz nur dann abnehmen, wenn er ausreichend abgekühlt ist. Den Grill mit Vorsicht benutzen. Kinder dem Grill fernhalten.

BACHEN VON FEINGEBÄCK (belüftete Ausführung)

Die Luftzirkulation im Ofen garantiert eine sofortige und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die Vorheizung des Ofens ist nicht mehr erforderlich.

Der Ofen kann jedoch für sehr erlesenes Feingebäck vorgeheizt werden. Es können in den Ofen mehrere Bleche mit Feingebäck eingesetzt werden, unter Beachtung, nicht die erste Rille, ausgehend von oben, zu benutzen. Zusammen mit dem Feingebäck können auch gleichzeitig Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch, usw.) gebraten werden, ohne Geschmack- und Geruchübertragungen. Dieses Mehrfach-Kochen kann nur ausgeführt werden, obwohl sie unterschiedliche Zeiten haben, wenn die Kochtemperaturen der verschiedenen Speisen gleich sind.

GRATINIEREN



Mit dieser Bezeichnung wird die Veränderung der Oberfläche einer im allgemeinen vorgekochten Speise benannt, wenn sie im Ofen einen knusprigen und goldenen Aspekt annimmt. Gnocchi alla Romana (Klöße römischer Art), Polenta Pasticciata (Polenta-pastete), Reis, Lasagne (überbackene Bandnudeln), Teigwaren und Gemüse mit Bachamelsoße sind die typischen Zubereitungen für diese Kochart.

AUFTAUEN



Das Auftauen erfolgt bei Raumtemperatur mit dem Vorteil, daß es viel schneller geht. Die 10 Kühlschrank-Stunden werden auf eine Stunde je Kilogramm Fleisch reduziert. Das Fleisch ist in seiner eigenen Verpackung in einen Teller zu legen und in den Ofen zu schieben.

Mit dieser Funktion ist es möglich, die Sterilisation von Gläsern für die Aufbewahrung von Vorbereitetem zu erhalten.

KOCHZEITEN

In der entsprechenden Tabelle werden einige Beispiele zur Einstellung des Thermostates und den Kochzeit angegeben. Die Kochzeiten können entsprechend der Speisearten, deren Homogenität und umfang variieren. Wir sind Gewiß, daß wenige Erfahrungsproben eventuelle Änderungen der in der Tabelle angegebenen Werte hervorrufen werden.

HINWEIS:

- Für Rinder-, Kalbs, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die in der Tabelle angegebenen Zeiten um zirka 20 Minuten zu erhöhen.
- Die in der Tabelle beschriebene Angabe zur Rillenbenutzung ist im Falle des Kochen auf mehreren Rillennstufen zu bevorzugen.
- Die in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Kochen einer einzigen Speise: für mehrere Speisen sind die Garzeiten um 5 - 10 Minuten zu erhöhen.

Tabelle der Koch-Zeiten

Art der Speisen	Rillen Nr.	Temperatur °C	Zeit Min.					
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">4</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">1</td></tr> </table>				4		3	
	4							
	3							
	2							
	1							
SPEISEN								
<i>Braten mit langer Bratzeit</i>	2	220-250	gemäß Menge					
<i>Braten mit kurzer Bratzeit</i>	2	225-250	50-60					
<i>Wild-Geflügel (Perlhuhn, Ent usw.)</i>	1	210-250	150-180					
<i>Geflügel</i>	2	225-250	50-60					
<i>Wildbret</i>	1	200-225	gemäß Menge					
<i>Fisch</i>	1	180-200	20-25					
BACKWAREN								
<i>Weihnachtskuchen</i>	untere Rille	160-200	60-70					
<i>Plum-Cake</i>	“	170-180	90-100					
<i>Orangen-Torte</i>	“	170-180	80-100					
<i>Löffelbiscuit-Kekse</i>	2	200	40-45					
<i>Brioche</i>	2	215-230	35-40					
<i>Blätterteig</i>	2	215	30-40					
<i>Sandkuchen</i>	2	200-215	30-35					
<i>Meringe</i>	1	140	60-80					
<i>Windbeutel-Teig</i>	2	215-230	30					
<i>Obstkuchen (Mürbeteig)</i>	2	250	30-35					
<i>Obstkuchen (Hefeteig)</i>	2	230	20-30					

Tabelle der Grill-Zeiten

Art der Speisen	Menge Kg	Rillen Nr.	Temperatur °C	Vorheizzeit in Minuten	Zeit Min.			
		<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">4</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">1</td></tr> </table>					4	
	4							
	3							
	2							
	1							
<i>Kalbschnitzel</i>	1	3	MAX	5	8-10			
<i>Hammelkotoletts</i>	“	“	“	“	12-15			
<i>Leber</i>	“	“	“	“	10-12			
<i>Rouladen mit Hackfleischfüllung</i>	“	“	“	“	12-15			
<i>Kalbsherz</i>	“	“	“	“	12-15			
<i>Braten im Netz</i>	“	“	“	“	20-25			
<i>Halbes Huhn</i>	-	“	“	“	20-25			
<i>Fischfilet</i>	-	“	“	“	12-15			
<i>Gefüllte Tomaten</i>	-	“	“	“	10-12			

Achtung: jede Operation darf nur bei stromloser Einrichtung vorgenommen werden.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Um für lange Zeit die Glanzeigenschaft der emaillierten Teile zu erhalten, muß der Ofen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Sie leicht die Fettablagerungen mit einem Schwamm oder mit einem feuchten, in laues Seifenwasser getauchtem Tuch und eventuell mit einem handelsüblichem Produkt entfernen. Keine Scheuertücher oder -schwämme benutzen, sie könnten das Email unersetzbar beschädigen. Von den weissen Öfen müssen jedesmal auch die Paneelteile, Griff und Drehknopf gereinigt werden, um zu vermeiden, daß mit der Zeit der Austritt von Fettdämpfen deren Vergilbung bewirkt. Nach der Anwendung die Inox-Stahl-Teile gut spülen und anschließend mit einem weichen Tuch oder Wildledertuch trocknen. Für andauernde Flecken normale, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden, oder spezifische Produkte für Inox-Stahl, oder etwas warmen Essig. Das Kristall der Ofentür nur mit warmen Wasser reinigen und vermeiden, raue Tücher zu benutzen.

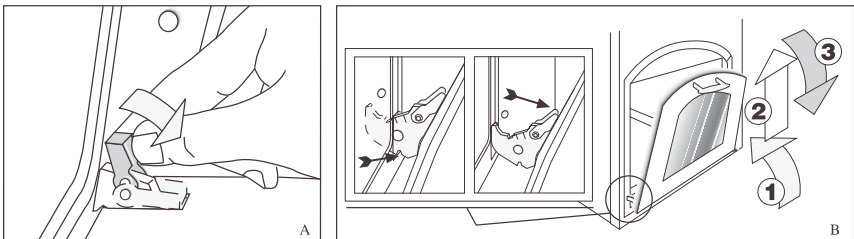
REINIGUNG DER OFENTÜR

Das innere Kristall des Ofens kann leicht für die Reinigung abgenommen werden. Hierzu mit einer Münze oder einem Schraubenzieher die beiden Schrauben, die es an der Gegentür halten, ausschrauben

Aushaken und Einhaken der Ofentüren

Aushaken der Türen.

1. Die Ofentür vollständig öffnen.
2. Mit Daumen und Zeigefinger die Bügelbolzen der Scharniere anheben und diese vollkommen am Hubende nach außen drehen (Abb. A).
3. Die Tür in Richtung der Schließposition drehen bis sie nicht auf den Bolzen aufliegt. Auf diese Weise ist die Scharnierfeder gesperrt. Bei Fortsetzung der Schließbewegung der Tür können die Scharnieren aus den Einsatzschlitzen, fest an der Vorderseite der Ofenmuffel (Sequenz 1, 2, 3 von Abb. B) ausgehakt werden.



REINIGUNG UND WARTUNG

Einhaken der Türen

1. Die Tür einsetzen und die Scharniere in die Einsatzschlitze auf der Vorderseite der Muffel einhaken.
2. Nach Sicherstellung des richtigen Einsetzens, die Tür vollständig öffnen und die Sperrbolzen der Federn durch festes Drehen derselben in Richtung des Ofens drücken.
3. Die Tür normal schließen und das richtige Funktionieren überprüfen.

REINIGUNG DES FLÜGELRADES

Es ist erforderlich, das Flügelrad periodisch (nach 8 - 10 Kochvorgängen) mit warmem Wasser und geeigneten Reinigungsmitteln zu reinigen:

- die Kühlung des Ofens abwarten
- die vier Schrauben A ausschrauben (Abb. 10)
- die zentrale Schraubenmutter C ausschrauben
- das Flügelrad D herausziehen und reinigen

das Wiedereinsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Hierbei ist darauf zu achten, daß die Zentralkupplung E mit dem Schiff F in der motorwelle (Abb. 11) übereinstimmt.

Austausch der Ofenlampe

Nachdem der Ofen elektrisch abgeschaltet ist, die Glasschutzkappe und dann die Birne (Abb. 9) ausschrauben und diese mit einer anderen, gleichfalls für hohe Temperatur vorgesehenen (300°C) austauschen, die folgende Eigenschaften besitzt:

Spannung	:	220...240 V
Leistung	:	15 W
Anschluß	:	E14

Die Glasschutzkappe wieder anbringen und die Stromversorgung wieder herstellen.

ADVERTENCIAS GENERALES

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- **Este aparato ha sido concebido para la utilización no profesional por privados en sus hogares. Tiene que ser utilizado por personas adultas y por eso se recomienda que no se permita que se acerquen los niños para jugar con el mismo. Vigilar a los niños durante todo el tiempo de utilización de manera que no toquen las superficies calientes y no permanezcan cerca del aparato cuando se encuentra en funcionamiento.**
- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada por instaladores competentes y cualificados que conozcan las normas de instalación vigentes.
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe.
- El cable de alimentación del aparato no tiene que ser sustituido por el cliente. Para sustituirlo hay que dirigirse exclusivamente a personal cualificado.
- Cuando el grill está en marcha las partes accesibles pueden volverse muy calientes. Es oportuno mantener a debida distancia los niños.
- Cuando el aparato está en marcha puede volverse muy caliente. Es oportuno no tocar las resistencias calientes al interior del horno.
- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir recambios originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alterna, con tensión monofásica de 220-240V / 50-60Hz. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo/verde.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Colocar en el cable de alimentación del horno una clavija adecuada a la carga que indica la placa "características del producto" (fig. 1 y 2). En el caso de que se conecte directamente a la red (cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm. (el interruptor no debe desconectar el cable de conexión de tierra).

Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:

- el contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).
- la instalación de alimentación esté provista de una regular conexión de tierra, conforme a las normativas vigentes.
- después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la toma y al interruptor omnipolar.
- una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir recalentamientos.
- no utilizar reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar recalentamientos o quemaduras (fig. 3).

El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal cualificado siguiendo las normativas, locales y generales, vigentes.

COLOCACIÓN Y MONTAJE

Introduzca el horno en el hueco del mueble apoyándolo en la base y empujándolo hasta que llegue al tope. Para las dimensiones del horno y del hueco, ver la ilustración.

- **Abrir la puerta y fijar el horno con los cuatro tornillos para madera que tienen que ser enroscados a través de los orificios realizados en los montantes laterales del horno (fig. 4).**
- **El zócalo y el plano de apoyo donde está instalado el horno deben ser fresados como indica la fig. 5, de modo que consientan una segura toma de aire y permitan la circulación del mismo entorno al horno. De esta manera se obtendrá un mejor funcionamiento y se evitará posibles daños a los muebles.**

Es muy importante fijar firmemente el horno, como se ha indicado arriba, y que las partes eléctricas estén aisladas de modo que no puedan entrar en contacto con las partes metálicas. Además, la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90°C, para evitar deformaciones o descoladuras del

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

ES

revestimiento. En el caso de que haya una placa eléctrica, los fuegos y el horno tienen que tener una conexión eléctrica separada, tanto por razones eléctricas como para facilitar la posibilidad de extraer el horno frontalmente.

Una vez realizada la conexión eléctrica, introducir el horno en el mueble y volver a dar corriente.

Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:

- quitar la película especial protectora que cubre el cristal de la puerta del horno (cuando está provisto).
- calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desagradables y el humo causados por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien (fig. 6).

IMPORTANTE: durante la utilización, el aparato está sometido a un sensible calentamiento de la parte frontal. Se recomienda, por tanto, mantener a los niños lejos del horno cuando está encendido.

Este aparato es conforme a las Directivas CEE:

- | | |
|-----------------|--|
| - 73/23 + 93/68 | (aparatos en bajo voltaje) |
| - 89/336 | (compatibilidad electromagnética) |
| - 89/109 | (partes en contacto con sustancias alimenticias) |

POSICIONES DE CALEFACCION Y REGULACION DE LA TEMPERATURA

Las manoplas de mando **del selector y del termostato** permiten seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger las temperaturas de cocción mas idóneas para los cebos a cocer.

HORNO ESTATICO



La bombilla del horno está encendida sin que algún elemento calentador (resistencias eléctricas) esté activado. Durante el funcionamiento del horno, la bombilla quedará siempre encendida.



Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C a 250°C con el termostato.



Encendida solamente la resistencia inferior; posición del termostato MAX.



Encendida solamente la resistencia superior; posición del termostato MAX.



Encendidos el grill. Posición del termostato MAX.

HORNO VENTILADO



La bombilla del horno está encendida sin que algún elemento calentador (resistencias eléctricas) esté activado. Durante el funcionamiento del horno, la bombilla quedará siempre encendida.

COCCION A CONVECCION



Los elementos calentadores superior e inferior y el motor de ventilación están encendidos; la temperatura puede ser arrojada de 50° C a 250°C por el termostato.

COCCIONES AL GRILL



El elemento grill está encendido. Posición del termostato MAX.



Encendidos el elemento grill y el motor de ventilación. Posición del termostato MAX.

DESCONGELACION



Motor de ventilación encendido. Este, agitando el aire frío, al interior del horno, favorece la descongelación rápida de los cebos congelados. La manopla del termostato tiene que estar en la posición (0). Ningún elemento de calor está activado.



FUNCIONAMIENTO DE LOS POSIBLES COMPONENTES

CUENTAMINUTOS

Para utilizar el cuentaminutos hay que dar cuerda al reloj, girando el mando hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj y volviendo en sentido contrario hasta el tiempo deseado (máximo 60 minutos).

Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador acústico. Cuando el cuentaminutos suena, no se interrumpe el funcionamiento del horno.

TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN

El temporizador de fin de cocción se puede regular de 0 a 120 minutos y sirve para programar el tiempo de cocción y el apagado del horno. Para utilizarlo hay que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición  continuar para dar cuerda al reloj dando un giro casi completo al mando, y volver en sentido contrario hasta el tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador automático, y el horno se apagará automáticamente. Para excluir la función de temporización y poder utilizar el horno manualmente, girar el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta la posición inicial, de modo que el símbolo  coincida con el del mando.

PILOTO TERMOSTATO [°C] (si presente)

Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de cocción dentro del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura preestablecida.

PILOTO FUNCIONAMIENTO [~] (si presente)

Señaliza que el aparato se encuentra bajo tensión y permanece encendido en todas las posiciones de funcionamiento.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar excesivos sobrecalentamientos debidos al uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de los componentes. Si la intervención de dicho dispositivo está causada por un uso incorrecto, basta con esperar a que se enfríe el horno para poder volver a utilizarlo. Si, en cambio, la intervención está causada por un defecto de los componentes, hay que llamar al servicio de Asistencia Técnica.

MOTOR DE ENFRIAMIENTO

El aparato puede estar dotado de motor para el enfriamiento de los componentes interiores. Este artilugio se enciende automáticamente con cualquier tipo de empleo del horno.

USO DEL HORNO

Para cocer perfectamente al horno, se aconseja de calentarlo previamente a la temperatura deseada. Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocer con el horno frío. Para evitar que la grasa salpique y ensucie las paredes del horno, y que la salsa se queme y produzca humo, no utilizar nunca fuentes con el borde bajo ni la bandeja del horno como fuente para asador (fig. 7). Utilizar fuentes con el borde alto, preferiblemente de barro, colocándolas sobre la parilla a mitad del horno. Indicamos con una tabla especial algunos ejemplos de regulación del termostato y del tiempo de cocción para las funciones estáticas. Recordar que en las funciones de circulación de aire la temperatura establecida se alcanza en menos tiempo que con la función estática. Viceversa, con el idéntico tiempo, se obtendrán temperaturas superiores. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de haber hecho alguna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos del curdo.

Consejos prácticos para ahorrar energía

Apagar el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residual basará para completar la cocción. Abrir lo menos posible la puerata del horno; para mirar dentro, hacerlo a través del cristal (la luz permanece siempre encendida).

Consejos generales

El horno ofrece varios tipos de calefacción:

- calefacción tradicional para cocción de asados especiales
- calefacción ventilada para la cocción de tortas, de bizcochos etc. (**versión ventilada**)

Con la versión ventilada, se aconseja aprovechar al máximo su ventaja: para la cocción de asados y tortas sobre varios descansos o para la preparación de menús completos con ahorro de tiempo y de energía.

Calefacción ventilada



Con esta función se crea una circulación continua de aire caliente que permite la cocción en distintas alturas. Las temperaturas son inferiores a las tradicionales. El horno alcanzará la temperatura establecida en muy poco tiempo.

Calefacción tradicional



Esta calefacción es especialmente adecuada para la cocción de caza y de aves, para cocer el pan y las tortas de polvorón. Una buena norma es que el cebo a cocer sea introducido en el horno cuando éste ha alcanzado la temperatura de cocción, es decir cuando el indicador luminoso amarillo se apaga.

USO DEL GRILL



Para cocinar al grill, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos. Al utilizar el grill el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos, que permiten preparar carnes de poco espesor y sandwiches. Parar cocinar carne y pescado al grill hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parilla. Colocar la parilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne. En el cuadro de la página siguiente le damos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parilla. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCION

Además, hay que dejar enteabierta la puerta del horno para que puedan salir los vapores, colocar el paracalor (fig. 8) y meter la bandeja en la parte inferior del horno para que recoja la grasa que cae.

Atención: quitar la protección del calor sólo cuando esté bastante fría. Se recomienda prudencia al usar el grill. Mantener a los niños alejados.

COCCION DE LA PASTERIA (versión ventilada)

La circulación de aire en el horno asegura una distribución instantánea y uniforme del calor. El precalentamiento del horno ya no es necesario.

Sin embargo, para la pastelería muy delgada, el horno puede ser precalentado. En el horno pueden ser puestas varias cubetas con pastelería, con el cuidado de no emplear la primera guía empezando de arriba. En conjunto con la pastelería, se pueden cocer contemporáneamente también cebos de natura diferente (pescado, carne, etc.) sin que se produzcan transmisiones de sabores y olores. Estas cocciones múltiples pueden ser efectuadas con tal que, aunque tengan tiempos diferentes, las temperaturas de cocción de los varios cebos sean iguales.

GRATINAR

Por este término se indica la alteración de la superficie de un ceco generalmente precocido cuando, introducido en el horno, toma un aspecto crocante y dorado. Zopencos "alla romana", polenta "pasticciata", arroz, lasañas, pasta y verdura contimentadas sobre la base de bechamel son las típicas preparaciones por este tipo de cocción.

DESCONGELAR

La descongelación tiene lugar como a la temperatura ambiente con la ventaja de ser mucho más breve. Las diez horas de frigorífico se reducen a una hora para cada kilo de carne. Poner la carne envuelta en su confección en un plano. Introducir en el horno.


TIEMPOS DE COCCIÓN

En la tabla especial están indicados algunos ejemplos de regulación del termostato y del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de cebos, su homogeneidad y su volumen: estamos seguros que, después de pocas pruebas la experiencia les sugerirá eventuales variaciones a los valores indicados en la tabla.


NOTA:

- Para las asados de buey, ternero, puerco y pavo con hueso o arrolados, aumentar de acerca 20 minutos los tiempos indicados en la tabla.
- La indicación que aparece en la tabla para el uso de los escalones es la preferencial en el caso de cocción de diferentes cebos.
- Los tiempos indicados en la tabla se refieren a la cocción de un solo ceco; para diversos cebos es necesario aumentar los tiempos de cocción de 5 - 6 minutos.

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION

Alimentos	Altura parrilla	Temperatura horno en °C	Tiempo en minutos
			
<i>Asado cocc.larga</i>	2	220-250	seg. cant.
<i>Asado cocc.breve</i>	2	225-250	50-60
<i>Aves (pato,pavo etc.)</i>	1	210-250	150-180
<i>Aves de corral</i>	2	225-250	50-60
<i>Caza</i>	1	200-225	seg. cant.
<i>Pescado</i>	1	180-200	20-25
PASTELERIA			
<i>Tarta de Navida</i>	en el fondo	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100
<i>Tarta de naranja</i>	“	170-180	80-100
<i>Bizcochos soletilla</i>	2	200	40-45
<i>Bollos</i>	2	215-230	35-40
<i>Hojaldre</i>	2	215	30-40
<i>Bizcocho</i>	2	200-215	30-35
<i>Merengue</i>	1	140	60-80
<i>Masa para bocaditos</i>	2	215-230	30
<i>Tartas de fruta (masa quebrada)</i>	2	250	30-35
<i>Tartas de fruta (masa fermentada)</i>	2	230	20-30

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL

Alimentos	Cantidad en Kg	Altura parrilla	°Temper. °C	Tiempo precalen. en min.	Tiempo en. min.
					
<i>Chuletas ternera</i>	1	3	MAX	5	8-10
<i>Chuletas cordero</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Higado</i>	“	“	“	“	10-12
<i>Rollitos de carne picada</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Corazón de ternera</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Asado</i>	“	“	“	“	20-25
<i>Medio pollo</i>	-	“	“	“	20-25
<i>Filete de pescado</i>	-	“	“	“	12-15
<i>Tomates rellenos</i>	-	“	“	“	10-12

LIMPIEZA Y MANUTENCION

Atención: *Ante de cada operación, desconectar el horno electricamente.*

LIMPIEZA GENERAL

Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los mandos y la manilla para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que puedan dañarlo.

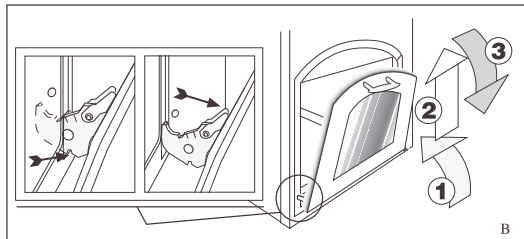
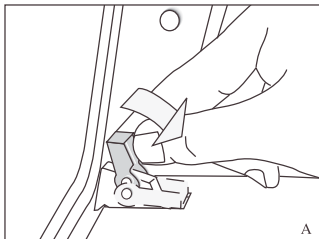
Limpieza de la puerta del horno

Para limpiar el cristal interior del horno, se puede desmontar fácilmente desenroscando con una moneda los tornillos que lo sujetan a la puerta.

Desenganche y enganche de las puertas del horno

Esenganche de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno
2. Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope (Fig. A)
3. Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes. De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado. Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de las ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno (secuencia 1, 2, 3 de la fig. B).



LIMPIEZA Y MANUTENCION

Enganche de las puertas

1. Introducir la puerta, enganchando las bisagras en las ranuras de los acoplamientos situados en la parte frontal de la mufla.
2. Una vez comprobado que la introducción sea correcta, abrir completamente la puerta y empujar los puentes de bloqueo de los muelles, girándolos a fondo en dirección del horno.
3. Cerrar normalmente la puerta, verificando que funcione correctamente.

LIMPIEZA DEL VENTILADOR

Periódicamente (cada 8 -10 cocciones) es necesario limpiar el ventilador con agua caliente y deterativos adecuados:

- esperar a que el horno se enfríe
- destornillar los cuatro tornillos A (fig. 10)
- destornillar la tuerca central C
- extraer el ventilador D y limpiarlo

roponer en su puesto en el sentido contrario, haciendo atención que el acoplamiento central se junte perfectamente con la clavija puesta en el árbol motor (fig. 11).

Substitución de la bombilla del horno

Desconecte eléctricamente el horno. Quite la cubierta de protección de cristal y desenrosque la bombilla (fig. 9). Substitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas (300°C), que tenga las siguientes características:

Tensión: 220-240V
Potencia: 15W
Conexión: E14

Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el horno.

Ex.mo Cliente,

Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso desta aparelhagem é muito fácil; antes de a instalar e de a utilizar é necessário que leia com atenção esta manual, no qual poderá encontrar as correctas indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

- É muito importante que esta manual de instruções seja conservado juntamente com a aparelhagem no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.
- **Este aparelho foi concebido para uso não profissional da parte de privados no interior das habitações. Deve ser usado por pessoas adultas e portanto recomendamos não deixar que as crianças brinquem ao pé do mesmo. Vigiar as crianças durante todo o tempo de utilização de modo a evitar que possam tocar as superfícies quentes e que não permaneçam ao pé do aparelho durante o seu funcionamento.**
- A instalação do produto deve ser efectuada por pessoal técnico competente e ao corrente das normas de instalação em vigor.
- Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da electricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.
- O cabo de alimentação do aparelho nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contactar exclusivamente pesso al técnico competente.
- Quando o grill está a funcionar, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Portanto é oportuno manter as crianças à distância.
- Quando o producto está a funcionar, pode ficar muito quentes. Portanto é oportuno evitar de tocar as resistências quentes al interno do forno.
- No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais. As reparações efectuadas por pessoal não competente podem causar danos.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

As aparelhagens são dotadas de cabo de alimentação tripolar e são predispostas para funcionar com corrente alternada, com tensão monofásica de 220...240 V - 50...60 Hz. O condutor de Terra do cabo eléctrico é caracterizado pelas cores amarelo/verde.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Introduza o cabo de alimentação do forno numa tomada de corrente apropriada para a carga indicada na placa contendo os "dados característicos do produto" (fig. 1 e 2). No caso de ligação directa à rede (cabo sem ficha) é necessário introduzir a montante do aparelho um interruptor omipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contactos de 3 mm (O fio de ligação à Terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de proceder à ligação à rede eléctrica verificar que:

- o contador eléctrico, a válvula de protecção, a linha de alimentação e a tomada de corrente sejam adequados a suportar a carga máxima solicitada (ver placa com dados característicos);
- a instalação de alimentação seja dotada de uma eficiente instalação de Terra, de acordo com as normas em vigor;
- a tomada e o interruptor omipolar se jam facilmente acessíveis depois da instalação do forno;
- uma vez efectuada a ligação à rede eléctrica verificar que o cabo de alimentação nem entre em contacto com partes sujeitas a aquecimento;
- não utilizar reduções, derivadores, adaptadores, dado que se podem verificar sobreaquecimentos ou queimaduras (fig. 3)

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos directos ou indirectos que tenham sido causados por uma instalação ou por uma ligação errada. Portanto é necessário que todas as operações relativas à instalação e ligação eléctrica sejam efectuadas por pessoal especializado e que o trabalho seja feito de acordo com as normas locais e gerais em vigor.

COLOCAÇÃO E MONTAGEM

Introduzir o forno na abertura do móvel apoiando-o na base e empurrando-o até ao final dos montantes laterais contra as costas do móvel. No que diz respeito às dimensões do forno e do vão consultar as figuras.

- **Abra a porta e fixe o forno com quatro parafusos de madeira que deverão ser aparafusados através dos furos dos montantes laterais do forno (fig. 4).**
- **O rodapé e o plano da base onde é instalado o forno devem ser fresados tal como indicado (fig. 5) a fim de permitir uma segura tomada de ar e uma livre circulação do ar à volta do forno, permitindo o bom funcionamento e evitando danos nos móveis.**

Prestar muita atenção a fim de que os fornos sejam fixados em modo absolutamente estável, tal como acima indicado e que as partes eléctricas resultem bem isoladas de modo a não entrar em contacto com as partes metálicas.

Além disto, a cola que une o liminado ao móvel deve resistir a temperaturas superiores a 90° a fim de evitar deformações e que o revestimento se descole. Nos casos em que se efectue também a montagem de um plano dotado de chapa eléctrica, a ligação eléctrica do plano e do forno devem ser feitos separadamente, quer por motivos técnicos relativos á ligação eléctrica quer para facilitar a extracção frontal del forno.

Uma vez que ligação eléctrica estiver acabada, dar tensão somente depois de se ter introduzido o forno no móvel.

Antes de se começar a usar o forno, aconselhamos:

- retirar a especial película protectiva que reveste o vidro da porta do forno (se existir);
- aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros desagradáveis e fumo causados pelos resíduos de fabricação e pelo isolamento térmico);
- limpar cuidadosamente o interno do forno com água e sabão e passar bem po água limpa (fig. 6).

IMPORTANTE: durante o uso a aparelhagem está sujeita a um sensível aquecimento da parte frontal. Recomenda-se portando de manter as crianças afastadas do forno.

Esta aparelhagem è conforma às Directivas:

- | | |
|-----------------|--|
| - 73/23 + 93/68 | (aparelhos de baixa tensão) |
| - 89/336 | (compatibilidade electromagnética) |
| - 89/109 | (partes em contacto con substâncias alimentares) |

POSIÇÕES DE AQUECIMENTO E REGULAÇÃO DA TEMPERATURA

Os manípulos de comando **do selector e do termóstato** permit seleccionar as diversas funções do forno e de escolher as temperaturas mais indicadas para cozinhar os vários tipos de alimentos.

FORNO ESTÁTICO



A lâmpada do forno está acesa e no se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica. Durante o funcionamento do forno a lâmpada fica sempre acesa.



Os elementos aquecedores superior e inferior estão acesos. A temperatura pode ser regulada de 50°C a 250°C através do termostato. :



Está ligado somente o elemento aquecedor inferior; posição do termostato MAX.



Está ligado somente o elemento aquecedor superior; posição do termostato MAX.



Está ligado o elemento grill. Posição do termostato MAX

FORNO VENTILADO



A lâmpada do forno está acesa e no se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica. Durante o funcionamento do forno a lâmpada fica sempre acesa.

CONVECÇÃO



Os elementos aquecedores, superior e inferior e o moto-ventilador estão ligados; temperatura regulável de 50° C a 250°C do termostato.

USO DO GRILL



O grill está ligado. Posição do termostato MAX



Esté ligado o elemento grill e o motoventilador. Posição do termostato MAX

DESCONGELAMENTO





Quando o ventilador do forno está em funcionamento agita o ar frio no interior do forno favorecendo um rápido descongelamento dos produtos congelados. A manípulo do termostato deve estar na posição (0). Nenhum elemento aquecedor está activado.

FUNCIONAMENTO DOS POSSÍVEIS COMPONENTES

CONTA-MINUTOS

Para utilizar o conta-minutos é necessário carregar a campainha rodando o manípulo de um giro completo no sentido horário; a seguir deve-se voltar para trás, no sentido anti-horário, até marcar o tempo de funcionamento desejado (máx. 60 minutos). Passado o tempo pré-estabelecido entra em funcionamento a campainha. A campainha do conta-minutos não interrompe o funcionamento do forno.

TEMPORIZADOR NO FINAL DA COZEDURA

O temporizador no final da cozedura pode ser regulado de 0 a 120 minutos, para predispor a programação do tempo de funcionamento do forno. Para utilizar o temporizador é necessário rodar primeiro no sentido horário o manípulo de até à posição  e depois, seguindo o movimento, carregar a campainha, rodando ainda o manípulo de um giro quase completo; depois, rodando no sentido anti-horário, posicionar no tempo de funcionamento desejado. Uma vez que o tempo de funcionamento acabou, entra em função a campainha e ao mesmo tempo o forno apaga-se automaticamente. Para usar o forno com funcionamento manual, deve-se excluir o temporizador, conduzindo o manípulo à sua posição original rodando no sentido anti-horário de uma posição até fazer coincidir o símbolo  do painel com a referência que se encontra no manípulo.

SINAL LUMINOSO TERMÓSTATO [°C] (se presente)

Acende-se todas as vezes que intervém o termóstato para estabilizar a temperatura do funcionamento no interior do forno e apaga-se quando o forno atinge a temperatura programada.

SINAL LUMINOSO FUNCIONAMENTO [~] (se presente)

Assinala que o aparelho se encontra sob tensão e permanece acesa em todas as posições de funcionamento.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Interrompe a alimentação eléctrica para evitar excessivos sobreaquecimentos devidos a uso incorrecto da aparelhagem ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção deste dispositivo é causada por um uso incorrecto é suficiente aguardar o arrefecimento do forno para o poder usar novamente.

Se pelo contrário a intervenção foi causada por um defeito dos componentes, é necessário chamar o serviço de Assistência Técnica.

MOTOR DE ARREFECIMENTO

O aparelho pode ser dotado de um motor para arrefecimento dos componentes internos. Este dispositivo activa-se automaticamente quando o forno está ligado.

ASSADOS NO FORNO

Para assar bem é aconselhável pré-aquecer forno até à temperatura desejada.

Só no caso em que se trate de carnes muito gordas é que se deve usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com o bordo baixo ou o tabuleiro do forno como travessa para assados (fig. 7) a fim de sujar o manos possível as paredes do forno, evitando que a gordura respingue, o molho se queime rapidamente e a produção de fumo. Utilize recipientes com o bordo alto, preferivelmente de barro, colocados na grelha a cerca de metade da altura do forno. A seguinte tabela fornecemos algunos exemplos de regulação do termóstato e do tempos inferiores do que nas fungocões estática. Vice-versa, com o mesmo tempo, obtêm-se temperaturas ligeiramente superiores.

Os tempos para assar podem variar conforme o tipo de alimentos, a sua homogeneidade e a sua dimensão. Estamos certos que depois de ter efectuado algumas provas a experiência adquirida sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela com os tempos de funcionamento.

Alguns conselhos práticos para poupar electricidade

O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar. Abra o menos possível a porta do forno; para controlar o estado de cozadura veja através do vidro da porta do forno (a lâmpada do forno está sempre acesa).

Conselhos gerais

O forno oferece vários tipos de aquecimento:

- aquecimento tradicional para a realização de especiais tipos de assados
- aquecimento ventilado para a preparação de bolos, tortas, biscoitos, etc. (**versão ventilada**).

Com a versão ventilada é aconselhável utilizar ao máximo a sua vantagem: para a preparação de assados, bolos sobre vários planos ou para a preparação de menús completos, com economia de tempo e de energia.

Aquecimento ventilado



Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente, particularmente indicada para cozinhar sobre vários planos de forno. As temperaturas são inferiores á que-las tradicionais. A temperatura programada será antigida em pouquissimo tempo.

Aquecimento tradicional



As resistências encontram-se na parte inferior do forno e enviam o calor directamente sobre os alimentos. Podem ser ligadas ambas ou separadamente, rodando o manípulo do comutador. É particularmente indicado para cozinhar caça e aves de capoeira, para cozer o pão e os bolos de pão de ló. É boa norma que os alimentos sejam introduzido no forno quando o mesmo j tenha atingido a temperatura de cozadura, isto é quando se apaga o sinal luminoso amaredo

USO DO GRILL



Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. Quando se assa no grill o calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura e toasts. As carnes e os peixes que se devem cozinhar no grill devem ser ligeiramente oleados com óleo e colocados na grelha. A grelha deve ser colocada nas guias mais próximas o ais distantes do elemento grill, em proporção à espessura da própria carne; a tabela indicada mais adiante fornece alguns exemplos dos tempos de preparação e da posição dos alimentos. Os tempos de preparação podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume

É preciso deixar aberta a porta do forno para permitir a saída dos vapores montando opára-calor (fig. 8) e colocar o tabuleiro do forno debaixo da grelha para recolher os pingos de gordura.

Atenção: retirar a protecção do calor somente quando o forno está quase completamente frio. Recomendamos muita prudência quando se usa o grill: manter as crianças à distância.

DOCES (versão ventilada)

A circulação do ar no forno garante uma distribuição uniforme do calor. Portanto não é preciso efectuar o pré-aquecimento do forno. Todavia, no caso de bolos muito delicados o forno pode ser pré-aquecido. podem-se introduzir no forno vários recipientes com doces não utilizado todavia a primeira prateira do alto. Juntamente com os doces podem-se também preparar outros alimentos de outra espécie (peixe, carne, etc.) sem que se verifique a transmissão de gosto aou cheiros.

Esto sistema de preparar vários alimentos ao mesmo tempo pode ser feita desde que, embora com tempos diversos, a temperatura de preparação dos varios alimentos seja igual.

GRATINAR



Com este termo indica-se a transformação da camada superficial de um alimento geralmente précozido, quando se introduz no forno para tomar um aspecto seco e dourado. Empadões, arroz, lasanhas, massa e verduras com uma base de bechamel são o modo típico para este tipo de preparação.

DESCONGELAR



O descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente con a vantagem de ser muito mais rápido. As dez horas que levaria a descongelar no frigorífico reduzem-se a cerca de uma hora por cada quilo de carne. Ponha a carne embrulhada na sua confecção num prato. Introduzca tudo no forno.

TEMPOS DE PREPARAÇÃO

Na tabela seguinte são indicados alguns exemplos de regulação do termóstato e do tempo de preparação. Os tempos de preparação podem variar em conformidade com o tipo de alimento, com a sua homogeneidade e com o volume. Temos a certeza que depois de algumas provas a experiência sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela.

NOTA:

- **Para os assados de carne de vaca, vitela, porco e peru com osso ou carnes enroladas, aumente os tempos indicados na tabela de cerca 20 minutos.**
- **A indicação descrita na tabela para o uso das várias alturas das prateleiras é aquele ideal no caso de preparação simultânea de vários alimentos ao mesmo tempo.**
- **Os tempos descritos na tabela referem-se à preparação de apenas um alimento, no caso de vários alimentos ao mesmo tempo aumente os tempos de preparação de cerca 5 - 10 minutos.**

Tabela dos tempos de cozedura



Tipo de alimento	n° guia 	Temperatura do forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
<i>Assado de grande cozedura</i>	2	220-250	seg. quant.
<i>Assado de breve cozedura</i>	2	225-250	50-60
<i>Voláteis (galinha da india, pato, etc.)</i>	1	210-250	150-180
<i>Aves de capoeira</i>	2	225-250	50-60
<i>Caça</i>	1	200-225	seg. quant.
<i>Peixe</i>	1	180-200	20-25
BOLOS			
<i>Bolo de Natal</i>	No fundo	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100
<i>Bolo de laranja</i>	“	170-180	80-100
<i>Biscoitos La Reine</i>	2	200	40-45
<i>Croissants</i>	2	215-230	35-40
<i>Massa cevada</i>	2	215	30-40
<i>Pão de Ló</i>	2	200-215	30-35
<i>Suspiros</i>	1	140	60-80
<i>Massa para rins</i>	2	215-230	30
<i>Tartes de fruta (massa folhada)</i>	2	250	30-35
<i>Tartes de fruta (massa tenra)</i>	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozedura no grill

Tipo de alimento	Quantidade kg	n° guia 	Temperatura °C	Tempo de pré-aquecimento em minutos	Tempo em minutos
<i>Costoletas de vitela</i>	1	3	MAX	5	8-10
<i>Costoletas de borrego</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Fígado</i>	“	“	“	“	10-12
<i>Trouxas de carne picada</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Coração de vitela</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Carne em rede</i>	“	“	“	“	20-25
<i>Meio frango</i>	-	“	“	“	20-25
<i>Filetes de peixe</i>	-	“	“	“	12-15
<i>Tomates recheados</i>	-	“	“	“	10-12

Atenção: antes de realizar qualquer operação desligar o forno da electricidade.

LIMPEZA GERAL

Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada vez que for usado. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergente ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Nos fornos esmaltados, todas as vezes que forem usados, devem ser limpas todas as partes do painel com os botões, os manípulos e a mão do forno a fim de evitar que com o tempo, a saída dos vapores de gorduras amareleçam aquelas partes. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano macio ou com uma pele de camurça

No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente. Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos. Para limpar os perfis de alumínio utilize um pouco de algodão embebido em vaselina ou óleo de sementes: limpe e seguidamente passe com álcool.

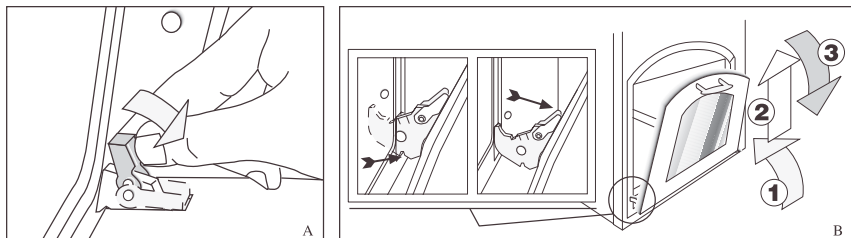
Limpeza da porta do forno

O vidro interno do forno pode ser facilmente desmontado para se proceder à limpeza, desparafusando com uma moeda ou com uma chave de fendas, os parafusos que o fixam à contra-porta.

Desenganche e enganche das portas do forno

Desenganche das portas.

1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Levantar com o polegar e o indicador os cavaletes das dobradiças rodando-os completamente para o exterior (Fig. A)
3. Rodar a porta para a posição de encerramento até ficar apoiada nos cavaletes. Deste modo a mola da dobradiça está bloqueada. Continuando a fechar a porta do forno podem-se desenganchar as dobradiças das respectivas ligações, que estão fixadas à estrutura do forno (sequência 1, 2, 3 da fig. B).



Enganche das portas

1. Montar a porta, enganchando as dobradiças nas respectivas fissuras de suporte situadas na fachada da protecção.
2. Depois de se ter verificado a correcta introdução, abrir completamente a porta e pressionar os cavaletes de bloqueio das molas, rodando-os a fundo em direcção do forno.
3. Fechar normalmente a porta, verificando que o seu funcionamento esteja correcto.

LIMPEZA DE VENTOINHA

Periodicamente (cada 8-10 usos) é necessário limpar a ventoinha utilizando água quente e um apropriado detergente, procedendo no seguinte modo:

- Aguardar o arrefecimento do forno
- Desaparafusar os quatro irafusos A (fig. 10)
- Desaparafusar a porca central C
- Extrair a ventoinha D e limpá-la

voltar a montar, procedendo no sentido inverso e prestando atenção para que a ligação central da ventoinha E entre na cavilha F situada no eixo do motor (fig. 11).

Substituição da lâmpada do forno

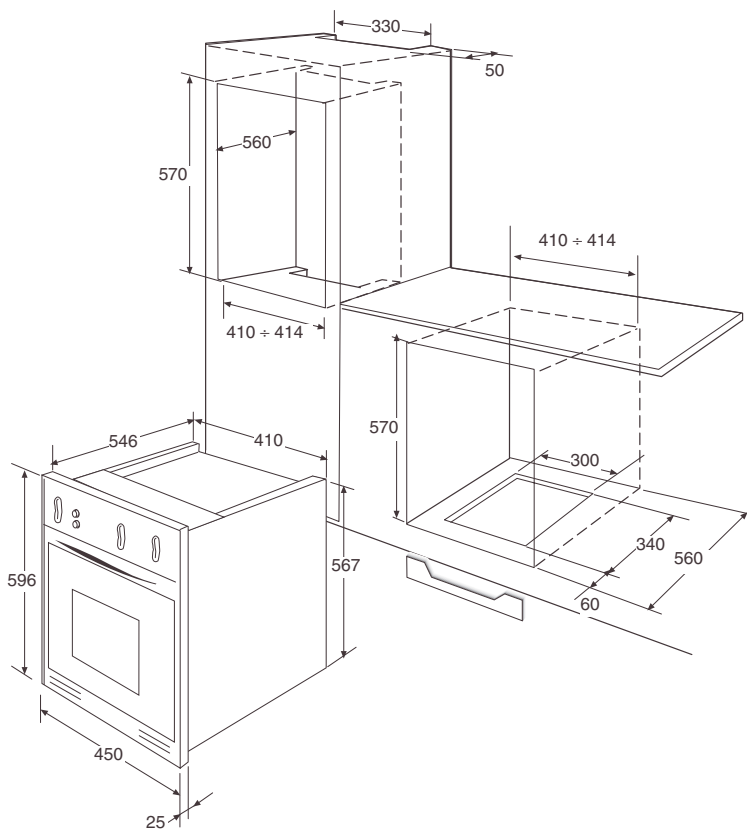
Desligue o forno da electricidade e desaparafuse a calota de protecção em vidro e a lâmpada (fig. 9), substituindo esta por uma outra igual, indicada para altas temperaturas (300°C) com as seguintes características:

Tensão: 220-240 V

Potência: 15 W

Casquilho: E14

Monte novamente a calota de vidro e ligue a electricidade.



Caratteristiche elettriche

Tensione alimentazione

~ 50... 60 Hz 230 V

IT

	Mod. statico	Mod. ventilato
resistenza grill	1400 W	1400 W
resistenza superiore	600 W	600 W
resistenza inferiore	900 W	900 W
lampada illuminazione	15 W	15 W
motorino radiale	-	30 W
ventilatore raffreddamento	25 W	25 W
potenza max possibile	1540 W	1570 W
Volume utile forno ventilato	40 lt	37 lt

Electrical features

Input voltage

~ 50... 60 Hz 230 V

GB

	Static model	Convection model
Grill resistance	1400 W	1400 W
Upper resistance	600 W	600 W
Lower resistance	900 W	900 W
Lighting bulb	15 W	15 W
Radial motor	-	30 W
Cooling fan	25 W	25 W
Max. power	1540 W	1570 W
Working volume of the oven	40 lt	37 lt

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation

~ 50... 60 Hz 230 V

FR

	Mod. statique	Mod. ventilée
Résistance du grill	1400 W	1400 W
Résistance supérieure	600 W	600 W
Résistance inférieure	900 W	900 W
Ampoule d'éclairage	15 W	15 W
Moteur radial	-	30 W
Ventilateur de refroidis.	25 W	25 W
Puissance maximum	1540 W	1570 W
Volume du four	40 lt	37 lt

Elektrische Eigenschaften

Versorgungsspannung

~ 50 ... 60 Hz 230 V

DE

	Statische Mod.	Belüftete Mod.
Grill-Widerstand	1400 W	1400 W
Oberer Widerstand	600 W	600 W
Unterer Widerstand	900 W	900 W
Beleuchtungslampe	15 W	15 W
Radial-Motor	-	30 W
Kühlungs-Ventilator	25 W	25 W
Max. mögliche Leistung	1540 W	1570 W
Nutzvolumen des Ofen	40 Liter	37 Liter

Características eléctricas

Tensión ed alimentación

~ 50... 60 Hz 230 V

ES

	Mod. estático	Mod. ventilado
Resistencia grill	1400 W	1400 W
Resistencia superior	600 W	600 W
Resistencia inferior	900 W	900 W
Bombilla iluminación	15 W	15 W
Motor radial	-	30 W
Ventilador enfri.	25 W	25 W
Potencia máx. posible	1540 W	1570 W
Volumen útil del horno	40 lt	37 lt

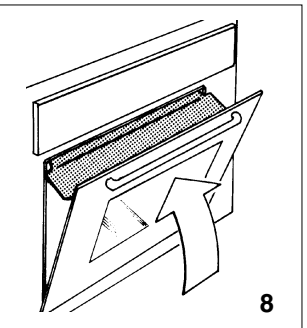
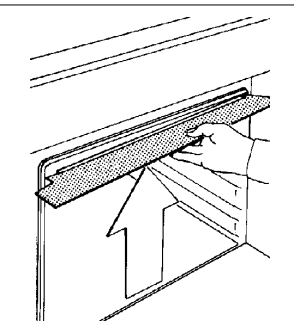
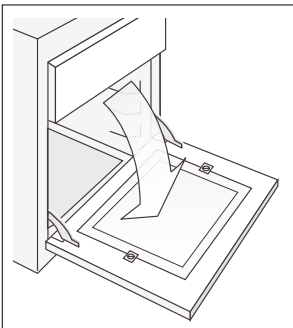
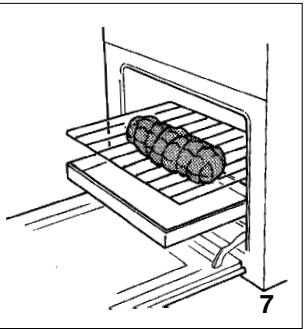
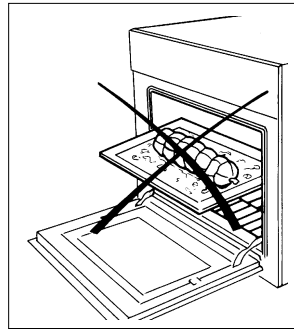
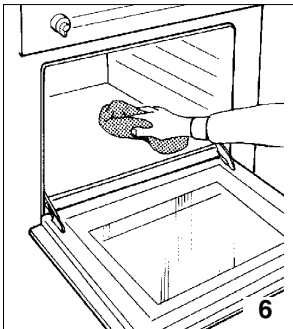
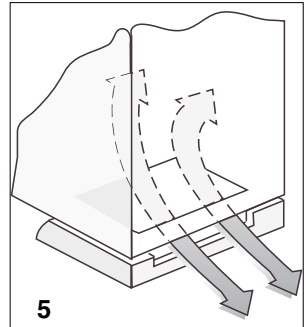
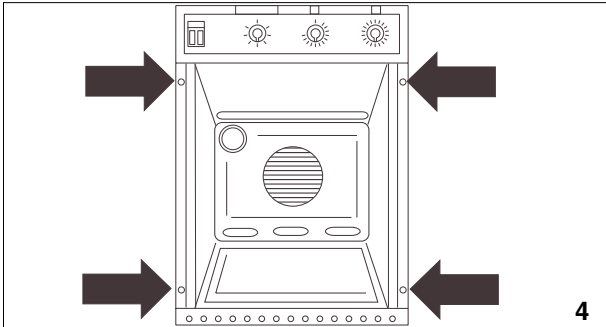
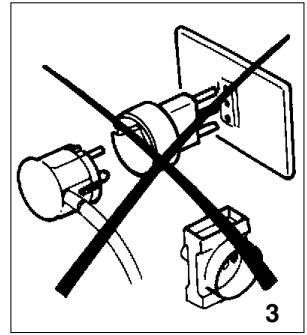
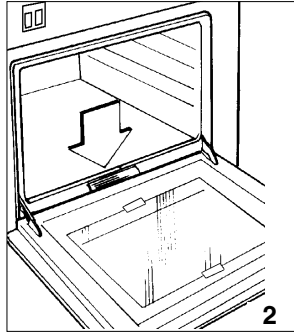
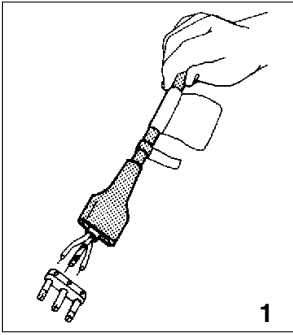
Características eléctricas

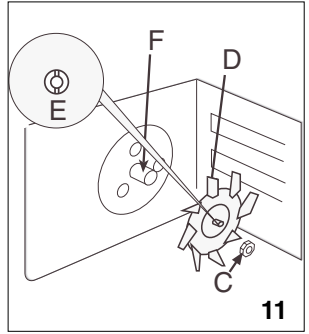
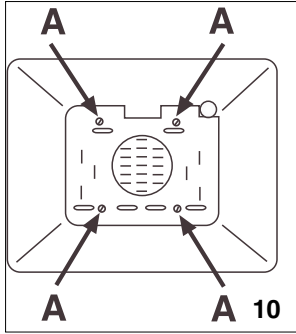
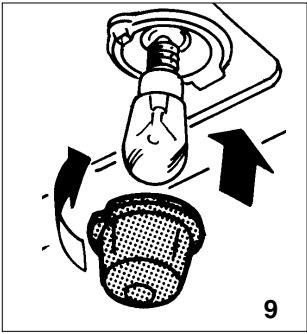
Tensão alimentação

~ 50... 60 Hz 230 V

PT

	Mod. estático	Mod. ventilado
Resistência grill	1400 W	1400 W
Resistência superior	600 W	600 W
Resistência inferior	900 W	900 W
Lâmpada iluminação	15 W	15 W
Motor radial	-	30 W
Ventilador arrefecimento	25 W	25 W
Potência máx. possível	1540 W	1570 W
Volume útil do forno	40 lt	37 lt





MEPAMSA, S.A.
Ctra. Zaragoza, Km. 5
31110 Noáin, Navarra
España
Telf.: 948 - 317511
Fax.: 948 - 318415

E-mail: **comercial@mepamsa.es**
Url: **<http://www.mepamsa.es>**