

**I**

## **Forno incasso**

installazione  
uso  
manutenzione

**GB**

## **Built-in oven**

installation  
use  
maintenance

**F**

## **Four encastrable**

installation  
emploi  
entretien

## AVVERTENZE

**Leggere il libretto d'istruzione prima di installare ed utilizzare l'apparecchio.**

La casa costruttrice cura particolarmente la stampa del libretto istruzione, ciò nonostante sono possibili errori di stampa. Se i testi non risultassero chiari vogliate chiedere spiegazioni al centro assistenza.

L'estetica e la grafica delle figure è puramente indicativa.

**Il costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti, quelle modifiche che ritenesse necessarie ed utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di sicurezza e funzionalità.**

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose e persone, derivanti da una installazione incorretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le sotto-notate Norme Europee:

EN 60335 - 1 più relativi emendamenti

EN 60335 - 2 - 6 più relativi emendamenti

Inoltre l'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sotto-notate Direttive Europee:

CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica (BT)

CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relative alla compatibilità alla compatibilità elettromagnetica (EMC).

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 e dal D.L. 108.

La conformità dell'apparecchio alle norme sopra citate è evidenziata dal simbolo CE riportato sulla targhetta segnaletica.

## INDICE

|                             |             |                        |             |                          |             |
|-----------------------------|-------------|------------------------|-------------|--------------------------|-------------|
|                             | <b>pag.</b> |                        | <b>pag.</b> |                          | <b>pag.</b> |
| Note importanti             | 2           | Tabelle                |             | Pulizia dell'apparecchio | 6           |
| Caratteristiche apparecchio | 2           | per le cotture         | 4           | Installazione            | 7           |
| Come cucinare               | 3           | Descrizione            |             | Manutenzione             | 7           |
|                             |             | ed uso degli accessori | 5           |                          |             |

## NOTE IMPORTANTI

- L'installazione e le manutenzioni elencati nei capitoli 9, 10 e 11 devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato ( D.L. 46/90 - D.P.R. 447/91).
- L'apparecchio dovrà essere utilizzato solamente per la cottura degli alimenti ed ogni altro uso è da considerarsi improprio ed errato.
- La sicurezza di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.

- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole etc.)
- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci, senza una adeguata sorveglianza.
- **Evitare assolutamente di sedersi e di appoggiare oggetti pesanti sulla porta forno quando questa è in posizione aperta.**

**N.B.** Durante e dopo l'uso il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde ed è pertanto necessario tenere lontani i bambini dall'apparecchio. Tuttavia è disponibile uno speciale kit cod. 2.12AQ2002COM che abbassa la temperatura frontale del cristallo della porta forno. Questo kit deve essere montato in caso di presenza di bambini molto piccoli. Il kit, completo di istruzioni di montaggio, deve essere richiesto al nostro ufficio ricambi oppure ai nostri centri di assistenza tecnica.

## CARATTERISTICHE APPARECCHIO

| CAVITÀ FORNO              |                |             | POTENZA ELEMENTI FORNO |      |
|---------------------------|----------------|-------------|------------------------|------|
| Dimensioni utili (mm)     | LxPxH          | 595x554x595 | Forno statico (kW)     | 2,00 |
| Capacità forno (l)        | Statico        | 56          | Forno ventilato (kW)   | 1,80 |
|                           | Ventilato / MF | 54          | Grill (kW)             | 2,10 |
| Tensione di alimentazione | 230 V~         |             |                        |      |

## SPIE DI SEGNALAZIONE

**Spia Arancio** di funzionamento del termostato indica la fase di riscaldamento del forno

**Spia Rossa** segnala che un elemento riscaldante è in funzione (presente solo su alcuni modelli)

## COME CUCINARE

Alla prima accensione del forno è normale l'emissione di odori e fumi dovuti a oli di lavorazione. Si consiglia quindi una prima accensione di circa un'ora con il termostato al massimo ed a forno vuoto.


**N.B: Posizionare l'eventuale contaminuti, orologio o programmatore sul funzionamento manuale (vedi sezione pag. 8). Prima di effettuare la pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.**

Terminato il riscaldamento lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire l'interno con acqua calda e detersivo. Lavare anche tutti gli accessori griglie, teglie, vassoi prima dell'uso.




### Informazioni generali e precauzioni d'uso

- Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella parte centrale.
- Quando si apre la porta forno, attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente.
- Utilizzare guanti isolanti per inserire od estrarre recipienti dal forno.
- Utilizzare recipienti resistenti alle temperature indicate sulla manopola termostato.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.

### La luce forno

I simboli che troverete sulla manopola selettore forno variano a seconda dei modelli, ma la prima funzione comune a tutti è utilizzata per l'accensione della lampadina luce forno identificata dal simbolo . La lampadina, una volta selezionata, rimane sempre accesa in tutte le altre funzioni forno.

### Il girarrosto

Il motorino girarrosto, identificato con il simbolo  è un optional presente solo su alcuni modelli. Tale simbolo si può trovare a fianco dei simboli di funzione forno, per esempio  , questo significa che selezionando la funzione *grill semplice* si avvierà automaticamente anche il motorino girarrosto.

## Funzioni di cottura

### Grill semplice

Selezionando questa funzione viene inserita la resistenza superiore centrale grill che irraggia direttamente il calore sulle vivande. Impostare con il termostato la temperatura massima. La porta del forno deve essere chiusa.

### Doppio grill

Selezionando questa funzione vengono inserite le due resistenze superiori per irraggiare direttamente il calore sulle vivande. Impostare con il termostato la temperatura massima. La porta del forno deve essere chiusa.

### Forno statico

Cottura tradizionale a convezione naturale. Selezionando questa funzione vengono inserite le due resistenze superiore ed inferiore per cucinare le vivande in maniera uniforme. Ruotare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza).

### Forno ventilato

Selezionando questa funzione viene inserita la resistenza circolare posteriore ed il calore prodotto viene rapidamente ricircolato nel forno attraverso un motoventilatore, cuocendo le vivande in maniera rapida ed uniforme anche posizionate su più ripiani. Per utilizzare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. Questa cottura è particolarmente adatta per cuocere dolci, carne, pesce, pane, pizza, in tempi più veloci.

### Doppio grill ventilato

Selezionando questa funzione vengono inserite le due resistenze superiori per irraggiare direttamente il calore sulle vivande, il calore prodotto viene rapidamente ricircolato nel forno attraverso un motoventilatore. Per utilizzare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sulla temperatura 200 °C. Questa funzione è particolarmente indicata per ottenere una doratura uniforme e croccante.

### Cottura tradizionale con motoventilatore

Selezionando questa funzione vengono inserite le due resistenze superiore ed inferiore ed il calore viene ricircolato sulle vivande attraverso un motoventilatore. Per utilizzare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. Questa funzione è indicata per cuocere su un singolo ripiano.

### Forno dolce

Selezionando questa funzione viene inserita la resistenza inferiore. Per utilizzare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. Questa cottura è consigliata per ritocchi ove si riscontri la necessità di aumentare il grado di cottura sulla parte inferiore del cibo.

| Tabella orientativa per le cotture al grill |         |   |                |                                  |         |
|---|---------|---|----------------|----------------------------------|---------|
| Cibi  | Peso kg | Posizione della griglia sulla guida forno a partire dal basso | Temperatura °C | Tempi di cottura in minuti primi |         |
|   |         |   |                | 1° lato                          | 2° lato |
| <b>Carni</b>                                |         |   |                |                                  |         |
| Crostata                                    | 0,50    | 3   | MAX            | 8                                | 8       |
| Bistecca                                    | 0,15    | 3   | MAX            | 5                                | 5       |
| Pollo (tagliato)                            | 1       | 3   | MAX            | 18                               | 18      |
| <b>Pesce</b>                                |         |   |                |                                  |         |
| Trota                                       | 0,42    | 2   | MAX            | 9                                | 9       |
| Sogliola                                    | 0,20    | 2   | MAX            | 7                                | 7       |
| <b>Pane</b>                                 |         |   |                |                                  |         |
| Toast                                       | -       | 3   | MAX            | 3                                | 3       |
| <b>Pollo</b>                                | 1,3     | 3   | MAX            | 45-50                            |         |

I valori riportati (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e potranno variare in funzione dello spessore e della qualità della carne.

| Tabella di cottura forno statico e ventilato |      |         |        |           |        |
|--|------|---------|--------|-----------|--------|
|  | Peso | Statico |        | Ventilato |        |
|  |      | °C      | Minuti | °C        | Minuti |
| <b>Carni</b>                                 |      |         |        |           |        |
| Vitello arrosto                              | 1    | 200     | 120    | 180       | 100    |
| Roast beef                                   | 1    | 210     | 45     | 190       | 35     |
| Maiale arrosto                               | 1    | 200     | 120    | 180       | 90     |
| Agnello arrosto                              | 1    | 200     | 120    | 190       | 100    |
| Filetto di manzo                             | 1    | 210     | 45     | 190       | 35     |
| Salsiccia                                    | 1    | 200     | 40     | 190       | 30     |
| <b>Selvaggina</b>                            |      |         |        |           |        |
| Lepre arrosto                                | 1    | 200     | 100    | 190       | 90     |
| Fagiano arrosto                              | 1    | 200     | 100    | 190       | 90     |
| Pernice arrosto                              | 1    | 200     | 100    | 190       | 90     |
| <b>Pollame</b>                               |      |         |        |           |        |
| Pollo arrosto                                | 1    | 200     | 70     | 190       | 60     |
| Tacchino arrosto                             | 1    | 200     | 70     | 190       | 60     |
| Anatra arrosto                               | 1    | 210     | 70     | 200       | 60     |
| Coniglio                                     | 1    | 200     | 70     | 190       | 60     |
| Fesa di tacchino                             | 1    | 200     | 70     | 190       | 60     |
| Faraona                                      | 1    | 210     | 70     | 200       | 60     |
| Anatra                                       | 1    | 210     | 70     | 200       | 60     |
| <b>Pesce</b>                                 |      |         |        |           |        |
| Pesce arrosto                                | 1    | 190     | 60     | 180       | 50     |
| <b>Pasta al forno</b>                        |      |         |        |           |        |
| Lasagne                                      | 1    | 180     | 40     | 170       | 30     |
| Cannelloni                                   | 1    | 180     | 40     | 170       | 30     |
| <b>Pizza</b>                                 | 1    | 200     | 30     | 180       | 25     |
| <b>Pane</b>                                  | 1    | 210     | 40     | 200       | 35     |
| <b>Pasticceria</b>                           |      |         |        |           |        |
| Biscotti                                     | 1    | 180     | 30     | 170       | 25     |
| Pan di Spagna                                | 1    | 180     | 40     | 170       | 30     |
| Ciambella                                    | 1    | 180     | 40     | 170       | 30     |
| <b>Torte</b>                                 |      |         |        |           |        |
| Torta di mele                                | 1    | 180     | 40     | 170       | 30     |
| Crostata                                     | 1    | 180     | 40     | 170       | 30     |
| Meringhe                                     | 1    | 120     | 30     | 120       | 25     |
| Bigné  | 1    | 180     | 30     | 170       | 25     |
| Soufflé                                      | 1    | 180     | 30     | 170       | 25     |
| <b>Frutta al forno</b>                       |      |         |        |           |        |
| Mele   | 1    | 180     | 30     | 170       | 25     |
| Pere   | 1    | 180     | 30     | 170       | 25     |

La posizione dei ripiani è: 2-3 guida dal basso. Il peso considerato è di 1 kg.

## DESCRIZIONE ED USO DEGLI ACCESSORI

### Contaminuti

La cucina può essere dotata di questo accessorio. Girando in senso orario la manopola, si fissa l'indice sul tempo di cottura desiderato espresso in minuti. Una suoneria segnalerà lo scadere del tempo prescelto.

### Orologio elettrico con contaminuti

La cucina può essere dotata di questo accessorio che svolge la funzione di orologio e di contaminuti. Per regolare l'ora premere e ruotare la manopola in senso antiorario. Per regolare la suoneria (quindi il tempo di cottura) ruotare senza premere la manopola in senso antiorario fino a far coincidere la lancetta contaminuti con il tempo desiderato fino a un massimo di 50 minuti (ogni tacca sul quadrante 1 minuto). Per fermare la suoneria ruotare la manopola in senso antiorario fino a far coincidere la lancetta contaminuti col simbolo ☒.

### Contaminuti con fine cottura

La cucina può essere dotata di questo accessorio che svolge la duplice funzione di segnalare il tempo di cottura trascorso e di disinserire automaticamente il forno. Ruotando la manopola del contaminuti in senso orario, si predispone il tempo di cottura desiderato, trascorso il quale, entra in funzione l'avvisatore acustico e contemporaneamente scatta il dispositivo di fine cottura. Se si desidera usare il forno senza la funzione di contaminuti posizionare la manopola sul simbolo ☒.

**N.B. Quando l'indice della manopola è sulla posizione "0" il forno non può funzionare.**

### Orologio elettrico con fine cottura

La cucina può essere dotata di questo accessorio che svolge la duplice funzione di orologio e di disinserire automaticamente il forno trascorso il tempo di cottura impostato. Per regolare l'ora premere e ruotare la manopola in senso antiorario. Per regolare il tempo di cottura ruotare senza premere la manopola in senso antiorario fino a far coincidere la lancetta contaminuti con il tempo desiderato per un massimo di 90 minuti. Il tempo di cottura va impostato sul quadrante più interno. Impostare quindi la manopola del termostato sulla temperatura prescelta e la manopola funzione sul tipo di cottura desiderato. Al termine del tempo impostato entra in funzione il segnale acustico che avvisa che il forno non è più in funzione. Per arrestare la suoneria ruotare la manopola sul simbolo ☒. Se si desidera usare il forno senza programmare il tempo di cottura, ruotare l'indice in senso antiorario sul simbolo ☒.

**N.B. Il forno non può funzionare quando l'indice della manopola è sulla posizione "0" o sul simbolo ☒.**

### PROGRAMMATORE ANALOGICO

La cucina può essere dotata di questo accessorio che, oltre a svolgere funzione di orologio, funziona come programmatore inizio e fine cottura. Prima di tutto impostare l'ora esatta: premere e ruotare la manopola in senso antiorario. Per usare la cottura programmata bisogna impostare l'ora di inizio e la durata della cottura. Impostazione dell'ora di inizio cottura: tirare la manopola e ruotarla in senso orario o antiorario fino a far coincidere la freccetta con l'orario desiderato per l'inizio cottura. Impostazione tempo di cottura: ruotare in senso antiorario la manopola senza premere o tirare fino a far comparire nella finestrella il tempo di cottura desiderato. Impostare quindi la manopola del termostato sulla temperatura prescelta e la manopola funzione sul tipo di cottura desiderato. All'ora impostata il forno si accende e inizia a cuocere per il tempo prefissato. Scaduto il tempo il forno si spegne ed entra in funzione un segnale acustico che avvisa la fine della cottura. Per ar-

restare la suoneria ruotare la manopola (senza premere o tirare) fino a far apparire nella finestrella il simbolo ☒. Per escludere la cottura programmata ruotare la manopola fino a far apparire il simbolo ☒. Il forno non si accende se nella finestrella è impostato "0" o ☒.

### PROGRAMMATORE DIGITALE

La cucina può essere dotata di questo accessorio (vedi fig. 1 a fine libretto) che svolge le sottoelencate funzioni:

- Orologio (si imposta con il tasto 2 e 3)
  - Contaminuti (si imposta con il tasto 1)
  - Durata di cottura (si imposta con il tasto 2)
  - Fine cottura (si imposta con il tasto 3)
  - Regolazione tempi "indietro" (si imposta con il tasto 4)
  - Regolazione tempi in "avanti" (si imposta con il tasto 5)
- Il display digitale "D" indica l'ora, i tempi di durata e di fine cottura.

### Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento elettrico o dopo un'ammanco di corrente, sul display lampeggiano contemporaneamente le indicazioni, "AUTO" e "0.00". Premere e rilasciare contemporaneamente i pulsanti 2 e 3 ed entro 4 secondi iniziare l'impostazione dell'ora corrente, premendo il pulsante 4 o 5. Terminata l'impostazione nessun simbolo rimane attivato.

### Contaminuti

Premere il pulsante 1 e selezionare il tempo di cottura mediante il pulsante 4 o 5. Il simbolo ☒ si illumina.

Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo ☒ lampeggia. Dopo la disattivazione della suoneria tale simbolo scompare.

### Funzionamento semi-automatico (durata di cottura)

Premendo il pulsante 2 ed impostando il tempo di durata di cottura con il pulsante 5, il simbolo "AUTO" ed il simbolo ☒ si illuminano in permanenza. Impostare quindi la manopola del termostato sulla temperatura prescelta e la manopola funzione sul tipo di cottura desiderato. Trascorso il tempo impostato il simbolo ☒ si spegne, il simbolo "AUTO" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

### Funzionamento semi-automatico (fine cottura)

Premendo il pulsante 3 ed impostando il tempo di fine cottura con il pulsante 5, il simbolo "AUTO" e il simbolo ☒ si illuminano in permanenza. Impostare quindi la manopola del termostato sulla temperatura prescelta e la manopola funzione sul tipo di cottura desiderato. Raggiunta l'ora impostata, il simbolo ☒ si spegne, il simbolo "AUTO" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

### Funzionamento automatico (inizio cottura posticipato)

Programmare prima la durata del tempo di cottura (tasto 2), il simbolo "AUTO" ed il simbolo ☒ si illuminano e poi l'ora di fine cottura (tasto 3). Il simbolo ☒ si spegne come descritto in precedenza. Impostare quindi la manopola del termostato sulla temperatura prescelta e la manopola funzione sul tipo di cottura desiderato. Il simbolo ☒ si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo ☒ si spegne, il simbolo "AUTO" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

### Segnale acustico

Il segnale acustico entra in funzione al termine di una programmazione ed ha la durata di circa due minuti. Per interromperlo prima si dovrà premere uno dei pulsanti delle funzioni.

### Inizio programma e controllo

Il programma ha inizio dopo circa 4 secondi dall'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il pulsante corrispondente.

### Correzione o cancellazione del programma impostato

Il programma impostato può essere corretto in qualsiasi momento premendo prima il rispettivo tasto di programmazione e poi i tasti 4 o 5. La cancellazione di un programma si effettua correggendo il tempo impostato portandolo sul valore

"0.00". Cancellando la durata di funzionamento si cancella automaticamente la fine di funzionamento e viceversa. Il forno si spegne automaticamente ed il simbolo "AUTO" lampeggia. Premere il tasto 4 per impostare il programmatore sul funzionamento manuale. L'ora non può essere corretta quando è in corso il programma di funzionamento automatico.

### MOTORE DI RAFFREDDAMENTO

Alcuni modelli sono dotati di motore di raffreddamento tangenziale.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

### Informazioni generali e precauzioni d'uso

**Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.**

**Non gettare mai acqua direttamente su parti ancora calde.**

### SUPERFICI IN CRISTALLO

Per la pulizia delle superfici in cristallo utilizzare una spugna con una piccola quantità di detersivo liquido e poi risciacquare con acqua tiepida.

### SUPERFICI SMALTATE,

### VERNICIATE E DI ACCIAIO INOSSIDABILE

Tutte le parti della cucina smaltate o verniciate vanno pulite con acqua e detersivo liquido risciacquate e asciugate con panno morbido.

La pulizia deve eseguirsi quando le parti non sono calde.

**Non usare spugnette metalliche e/o in plastica, polveri abrasive o spray corrosivi.**

**Non spruzzare o lavare le resistenze od il bulbo termostato con prodotti a base acida.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da una pulizia errata.**

## INSTALLAZIONE

### Disimballo

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino centro di assistenza. Alcuni particolari vengono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico che deve essere tolto immancabilmente prima dell'utilizzo.

**Gli elementi dell'imballaggio (cartoni, sacchetti, polistirolo, carta, etc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.**

**L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni, le manutenzioni, elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (Legge n° 46 e D.P.R. 477).**

### L'INCASSO NEI MOBILI COMPONENTI

Per un buon funzionamento del forno è necessario che il mobile sia costruito con le caratteristiche adatte (vedi fig. 2 - 2/2 - 2/3 a fine libretto) sia per inserimento sottotavolo che in colonna. Per una buona areazione il mobile deve essere privo della parete posteriore. Nel caso il forno sia appoggiato su un piano continuo, questo deve avere una apertura posteriore di almeno 140x560 mm.

### FISSAGGIO

Dopo aver inserito il forno nel mobile, aprire la porta e fissare la cornice del forno al mobile con quattro viti lateralmente (due per parte), nei fori previsti indicato in fig. 3.

**ATTENZIONE:** Inserire i distanziali in plastica tra mobile e cornice.

I pannelli adiacenti dovranno essere in materiale resistente al calore e le colle resistere a temperature di 100°C.

A montaggio avvenuto non debbono essere possibili contatti con parti elettriche. Le parti che hanno funzione di protezione non possono essere rimosse se non con l'aiuto di un utensile.

### ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La potenza elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi targhetta segnaletica applicata sull'apparecchio).
- La presa e l'impianto sia collegato ad un efficiente sistema di messa a terra.
- Non utilizzare per il collegamento, riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con pericolosi conseguenti surriscaldamenti.

### MONTAGGIO DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE

Se l'apparecchio non è dotato di cavo d'alimentazione, usare un cavo tipo H05RR-F 3x1 mm<sup>2</sup> da collegare alla morsettiera. Per fare questo bisogna:

- Collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera del forno, tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori attivi (fase/neutro) (fig. 4) di 3 cm.
- Allacciare i cavetti del cavo rispettando le sottotestate corrispondenze

**L = (Fase)** Cavetto di colore marrone o rosso

**N = (Neutro)** Cavetto di colore blu

**⊥ = (Terra)** Cavetto di colore giallo-verde

**N.B. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto la temperatura di 100°C.**

**Collegamento alla rete d'alimentazione tramite presa**

Applicare al cavo d'alimentazione, se sprovvisto, una spina

normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Ad incasso avvenuto la spina deve essere accessibile.

**Collegamento diretto alla rete d'alimentazione**

Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare dimensionato al carico dell'apparecchio con apertura minima tra i contatti di 3 mm. Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

In alternativa il collegamento può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

## MANUTENZIONE

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTINA FORNO**

Per lo smontaggio della portina forno, attenersi alle sottoelencate istruzioni:

- A portina aperta, alzare e ruotare le levette poste sulle cerniere.
- Chiudere parzialmente la portina forzandola contemporaneamente verso l'alto, in modo da sganciare i denti di aggancio della cerniera dalla sua sede.
- Per il rimontaggio eseguire le stesse operazioni in modo inverso, avendo cura di introdurre i denti di aggancio nelle loro sedi.

**SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI ELETTRICI**

**I dispositivi di sicurezza e di regolazione automatica degli apparecchi durante la loro vita potranno essere modificati solamente dal costruttore e dal fornitore debitamente autorizzato.**

**N.B.**

**Prima di effettuare le suddette operazioni è indispensabile disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.**

## WARNINGS

Read the instruction manual before installing and using the appliance.

Pictures appearance and graphics are indicative only.

The manufacturer reserves the right to make modifications that may be necessary and useful, without prejudicing essential safety and working features.

The manufacturer can not be considered responsible for possible damages arising from a wrong installation or incorrect use of the appliance.

The appliance has been designed and constructed following the under mentioned European rules:

EN 60335 - 1 plus relevant amendment

EN 60335 - 2 - 6 plus relevant amendment

Furthermore the appliance is in conformity with the under mentioned European directives:

CEE 73/23 + 93/68 relevant to electric safety (BT)

CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relevant to electromagnetic compatibility. (EMC)

Oven features that can come into contact with food are made of materials suitable to those prescribed by CEE 89/109 directives and law by decree Nr. 108.

The conformity of the appliance to the above mentioned norms is put in evidence by the CE symbol evident on the identifying nameplate.

## INDEX

|                    | pag. |                                    | pag. |               | pag. |
|--------------------|------|------------------------------------|------|---------------|------|
| Important notes    | 8    | Tables for the bakings             | 9-10 | Oven cleaning | 11   |
| Appliance features | 8    | Description and use of accessories | 10   | Installation  | 12   |
| How to cook        | 9    |                                    |      | Maintenance   | 12   |

## IMPORTANT NOTES

- Installation and maintenance listed in Chapters 9, 10 and 11, have to be done by qualified staff only (Law by decree Nr. 46/90 and presidential decree Nr. 447/91).

- The appliance should only be used for the cooking of food and not for any other use.

- The safety of this appliance is assured only when it is correctly connected to a good system of prewired grounding, like from the norms.

- When in use the appliance becomes very hot. Do not touch the heated elements inside the oven.

- Do not touch the appliance with humid or wet hands or feet.

- Do not use the appliance barefoot.

- Do not pull the feeding cable in order to detach the plug from socket.

- Do not leave the apparatus exposed to atmospheric agents (rain, sun and so on).

- Do not allow the appliance to be used by children.

**Keep from sitting and put heavy objects on the oven door when it is open.**

**N.B.** During and after use, the glass in the oven door will be very hot and it is necessary to keep children away. However it's available a special kit - code Nr. 2.12AQ2002COM, which lowers frontal temperature of the crystal. This kit has to be mounted in case of presence of very little children. The kit, complete of mounting instructions, has to be required to our spare parts or to our technical assistance centres.

## APPLIANCE FEATURES

| OVEN CAVITY        |               |             | OVEN ELEMENTS POWER |      |
|--------------------|---------------|-------------|---------------------|------|
| Working sizes (mm) | LxPxH         | 595x554x595 | Static oven (kW)    | 2,00 |
| Oven capacity (l)  | Static        | 56          | Fan oven (kW)       | 1,80 |
|                    | Fan oven / MF | 54          | Grill (kW)          | 2,10 |
| Supply voltage     | 230 V~        |             |                     |      |

## WARNING LIGHTS

Thermostat function **orange pilot light** lamp it indicates the phase of oven heating.

The **red pilot light** signals that a heating element is operated.

## HOW TO COOK

At the first use of the oven, it's normal to smell the protective oils used in manufacture burning off.

Leave oven on maximum setting for approximately one hour before use.


**N.B. Before carrying out cleaning, disconnect the appliance from electrical supply.**

At the end of the initial heating, let the oven cool down and clean the inside with detergent and warm water. Before using, wash all grid accessories, baking-pan and trays.




### General information and use precautions

- Always hold the handle in the middle, to open the oven door.
- When you open the oven door, beware hot vapour.
- Use protective gloves to insert or to extract containers from the oven.
- Use containers resistant to the temperatures indicated on the thermostat knob.
- After use of the oven, be sure that all controls are in the off position.

### Oven light

The symbols present on the oven control knob are different according to the models. The first function common to all is the oven light bulb switching on, identified by the symbol . Once selected, the bulb light is on during other oven functions.

### Turnspit

The turnspit, marked with the symbol  is an optional available only in some models. Its symbol is next to the oven function symbols, for example   when selecting the function "simple grill" the "turnspit" will automatically operate too.

## Cooking functions

### Simple grill

This function operates the top central element which radiates heat directly over the foods. Set the max temperature by means of the thermostat. The oven door must be kept closed.

### Double grill

This function switches on both top elements to radiate heat directly over the foods. Set the max temperature by means of the thermostat. The oven door must be kept closed.

### Static oven

Traditional cooking with natural conventional. This function operates the top and bottom elements and the foods are evenly cooked. Turn the thermostat knob to the chosen temperature. This function is suitable for cooking most food (meat, fish, bread, pizza and so on).

### Fan oven

This function operates the back circular element and the heat is very quickly spread in the oven by means of an electric/motor fan. The foods are rapidly and evenly cooked even if placed on more than one shelf.

It is possible to use this cooking mode turning the thermostat knob to the chosen temperature.

### Fan double Grill

This function operates both top elements to radiate the heat directly over the food; the heat is spread very quickly in the oven by means of an electric fan.

It is possible to use this function, turning the thermostat knob to the temperature 200 °C.

This cooking mode is particularly suitable to get an evenly and crisp browning.

### Conventional electric fan cooking

This function operates top and bottom elements and the heat is spread over the foods by means of an electric fan.

Turn the thermostat knob to the chosen temperature. This cooking mode is suitable for cooking foods on a single shelf.

### Delicate cooking

This function operates the bottom element. Turn the thermostat knob to the chosen temperature.

This mode is suitable for re-cooking, if it is necessary to increase the cooking degree in the lower side of foods.

| Indicative table for grill cooking |           |  |                |                          |                      |
|------------------------------------|-----------|--|----------------|--------------------------|----------------------|
| Food                               | Weight kg | Position of oven shelf on the runner frame, starting from the bottom | Temperature °C | Cooking times in minutes |                      |
|                                    |           |  |                | 1 <sup>st</sup> side     | 2 <sup>st</sup> side |
| <b>Meats</b>                       |           |  |                |                          |                      |
| Entrecote                          | 0,50      | 3  | MAX            | 8                        | 8                    |
| Steack                             | 0,15      | 3  | MAX            | 5                        | 5                    |
| Chicken (cutted)                   | 1         | 3  | MAX            | 18                       | 18                   |
| <b>Fish</b>                        |           |  |                |                          |                      |
| Trout                              | 0,42      | 2  | MAX            | 9                        | 9                    |
| Sole                               | 0,20      | 2  | MAX            | 7                        | 7                    |
| <b>Bread</b>                       |           |  |                |                          |                      |
| Toast                              | -         | 3  | MAX            | 3                        | 3                    |
| <b>Chicken</b>                     | 1,3       | 3  | MAX            | 45-50                    |                      |

The values shown (temperatures and cooking times) are approximate and may vary depending on the type of meat and its thickness.

| Static and fan oven cooking chart |        |        |         |     |         |
|-----------------------------------|--------|--------|---------|-----|---------|
|                                   | Weight | Static |         | Fan |         |
|                                   |        | °C     | Minutes | °C  | Minutes |
| <b>Meats</b>                      |        |        |         |     |         |
| Roast veal                        | 1      | 200    | 120     | 180 | 100     |
| Roast beef                        | 1      | 210    | 45      | 190 | 35      |
| Roast pork                        | 1      | 200    | 120     | 180 | 90      |
| Roast lamb                        | 1      | 200    | 120     | 190 | 100     |
| Filet beef                        | 1      | 210    | 45      | 190 | 35      |
| Sausage                           | 1      | 200    | 40      | 190 | 30      |
| <b>Game</b>                       |        |        |         |     |         |
| Roast hare                        | 1      | 200    | 100     | 190 | 90      |
| Roast pheasant                    | 1      | 200    | 100     | 190 | 90      |
| Roast cartridge                   |        | 200    | 100     | 190 | 90      |
| <b>Poultry</b>                    |        |        |         |     |         |
| Roast chicken                     | 1      | 200    | 70      | 190 | 60      |
| Roast turkey                      | 1      | 200    | 70      | 190 | 60      |
| Roast duck                        | 1      | 210    | 70      | 200 | 60      |
| Rabbit                            | 1      | 200    | 70      | 190 | 60      |
| Turkey rump                       | 1      | 200    | 70      | 190 | 60      |
| Guinea-fowl                       | 1      | 210    | 70      | 200 | 60      |
| Duck                              | 1      | 210    | 70      | 200 | 60      |
| <b>Fish</b>                       |        |        |         |     |         |
| Roast fish                        | 1      | 190    | 60      | 180 | 50      |
| <b>Oven pasta</b>                 |        |        |         |     |         |
| Lasagne                           | 1      | 180    | 40      | 170 | 30      |
| Cannelloni                        | 1      | 180    | 40      | 170 | 30      |
| <b>Pizza</b>                      | 1      | 200    | 30      | 180 | 25      |
| <b>Bread</b>                      | 1      | 210    | 40      | 200 | 35      |
| <b>Pastres</b>                    |        |        |         |     |         |
| Biscuits                          | 1      | 180    | 30      | 170 | 25      |
| Sponge cake                       | 1      | 180    | 40      | 170 | 30      |
| Doughnut                          | 1      | 180    | 40      | 170 | 30      |
| <b>Cakes</b>                      |        |        |         |     |         |
| Apple-pie                         | 1      | 180    | 40      | 170 | 30      |
| Jam tart                          | 1      | 180    | 40      | 170 | 30      |
| Meringue                          | 1      | 120    | 30      | 120 | 25      |
| Cream puff                        | 1      | 180    | 30      | 170 | 25      |
| Soufflé                           | 1      | 180    | 30      | 170 | 25      |
| <b>Baked fruit</b>                |        |        |         |     |         |
| Apples                            | 1      | 180    | 30      | 170 | 25      |
| Pears                             | 1      | 180    | 30      | 170 | 25      |

The shelves position is: 2-3 guides from the bottom. The esteemed weight is 1 kg.

## DESCRIPTION AND USE OF ACCESSORIES

### Minutes-counter

If the cooker can be equipped with this feature. Turning knob in a "clock-wise direction, sets the alarm tone, in minutes. An alarm will signal the end of chosen time.

### Electric clock with minute-counter

If the cooker can be equipped with this feature the functions are both as a clock and minute-counter. To set the hour, press and turn the little knob in an anti-clockwise direction. To set alarm (for baking time) turn without pressing the little knob in anti-clockwise direction, until the minute hand coincides with required time. Max. is 50 minutes (every notch on face corresponds to 1 minute). To stop alarm turn the knob in anti-clockwise direction until the minute hand coincides with the symbol ☒.

### Minute counter with end cooking

If the cooker can be fitted with this accessory which has the double functions of time passed and automatically turn oven off. Turn minute counter in a clockwise direction, to choose the required cooking time.

When this time is expired, alarm becomes operative, and at the same time, end cooking is switched on.


If you need to use oven without minute counter, put knob on the following symbol ☒.

**N.B. When Knob indicator is on "0" position, the oven will not work.**

### Electric clock with end cooking

If the cooker can be fitted with this accessory which has the double functions of clock and automatically switching off the oven when baking time has elapsed To set hour, press and turn the little knob in an anti-clockwise direction. To set baking time, turn without pressing the little knob in an anti-clockwise direction until the minute hand coincides with required time. Maximum time is 90 minutes. Cooking time has to be set on the inner face. Set thermostat knob on required temperature and function knob on required setting. When this time is expired, alarm becomes operative and inform you that oven is switched off. Turn the little knob to symbol ☒, to stop the alarm.


If you need to use oven without setting baking-time, turn indi-


**N.B. When knob indicator is on “O” position or on the symbol  , the oven will not work.**


### Analogical programming

If the cooker can be fitted with this accessory. Works like the clock and “start-end” cooking programming. First of all it’s necessary to select the exact hour: then, press and turn the little knob in a counter clock-wise direction. To use programmed baking, it’s necessary to set starting time and the during of the cooking. Start cooking hour setting: pull the little knob and turn it in a clockwise or counter clockwise direction until the indicator coincides to the required start-cooking time.

Set the thermostat knob to required temperature, and function knob to required kind of baking. At the set time the oven will switch on and start to cook for the programmed period of time. At the end of this period of time, the oven will switch off and an alarm sounds indicating the end of cooking.

To stop the alarm turn the little knob (without pressing or pulling) till the symbol  appears.

To exclude programmed cooking, turn the knob till the symbol  appears.

Oven doesn’t switch on if on the small window you can see “O” or .

### DIGITAL PROGRAMMING

If the cooker is fitted with this accessory (see pict. 1 at the end of this handbook) it has the following functions:

Clock (you can set it with 2 and 3 keys)

Minute-counter (you can set it with key 1)

Cooking time (you can set it with key 2)

Cooking end (you can set it with key 3)

Time regulation: “back” (you can set it with key 4)

Time regulation: “forward” you can set it with key 5).



Digital display “D” indicates hour, cooking end and cooking length times.

### Time setting


After electric connection or after a current leakage, the display shows the following at the same time: “AUTO” and “0,00”.

Press and release together the keys 2 and 3 within 4 seconds, proceed with the setting of the exact hour, pushing 4 and 5 keys. At the end of the setting no symbols are on.


### Minute-counter

Push key 1 and select cooking time through keys 4 or 5  symbol lights up. At the end of time set, alarm switches on and  symbol, blinks. After having switching off the alarm, this symbol disappears.


### Semi-automatic operation (cooking length)

Push key 2 and set cooking length time with key 5, symbols “AUTO” and  lights up.


Set the thermostat knob on required temperature and “function” knob on required kind of cooking.

When the set time has expired,  symbol switches off, “AUTO” symbol blinks and alarm sounds.

### Semi-automatic operation (end cooking)


Push key 3 and set end cooking with key 5, symbols “AUTO” and  lights up.

Set now thermostat knob on required temperature and function knob on required kind of cooking.


When set hour is reached,  symbol switches off “AUTO” symbol blinks and alarm sounds.

### Automatic operation (postponed cooking)


At first, it’s necessary to program cooking length (key 2).


Symbols “AUTO” and  light up.

Then, you have to program time for cooking end. (key 3).

 symbol switches off as previously described.

Set thermostat knob on required kind of cooking.

Symbol  lights up again when cooking starts.

When time of cooking has expired  symbol switches off and symbol “AUTO” flashes.

Then alarm sounds.


### Acoustic signal / Alarm

The acoustic signal sounds at the end of a specific programming and it stays on for about 2 minutes.

If you need to stop it before this period of time, you have to push one of the functions buttons.

### Program beginning and check

Programme starts in about 4 seconds from time indicated.

It is possible to check time remaining by pushing  button.

### Correction or erasure of set program

The program can be corrected in at any time by pushing programming button before and after keys Nr. 4 or 5.

The erasure of a programme can be done correcting set time and bringing it to “0,00” value.

By deleting time of working, you automatically delete the end of working and vice versa.

Oven automatically stops and “auto” symbol blinks time cannot be corrected when automatic program is on.

### COOLING MOTOR

Some models are equipped with tangential cooling motor.

## OVEN CLEANING

### General information and use warnings

**Disconnect the appliance from the electricity supply before carrying out any cleaning operations.**

**Never pour water directly on parts which are still hot.**

### GLASS SURFACES

To clean glass surfaces use a sponge covered with a small amount of liquid soapy detergent and rinse with warm water.

### ENAMELLED, STAINLESS STEEL AND PAINTED SURFACES

All the enamelled or painted parts of the cooker have to be cleaned with water and liquid detergent, rinsed out and dried with soft cloth. Before cleaning be sure that the parts are not hot.

**Never use metal and/or plastic pads, abrasive powder or abrasive spray.**

**Do not spray or wash the resistors or the thermostat bulb with acid-based products.**

**The manufacture declines any responsibility deriving from an incorrect cleaning.**

## INSTALLATION

### How to remove packing

After having removed internal and external packing ensure that the apparatus is intact and not damaged.

If you are not sure do not use the oven, and call your Retailer. Some particulars, installed on the appliance, are protected with a plastic covering.

It is absolutely necessary to eliminate this covering before using the appliance.

**The elements used for packing (cardboard, bags, polystyrene, cards) must be kept away from children because they are a potential source of danger.**

**Installation, regulation, transformation, maintenance should only be done by qualified personnel only.**

### LOCATING IN KITCHEN FURNITURE

It's necessary that the furniture has suitable features (see pict. 2 - 2/1 - 2/2 at the end of this handbook), to allow adequate ventilation and for the oven to work correctly.

These must be a gap behind the oven of at least 50x560 mm.

### (FIXING) CONNECTION

After having built the oven in the furniture, open the door and fix the oven frame in the furniture with four screws sideways (2 each side), screwing them in the holes, as indicated in fig. 3.

**ATTENTION:** insert the plastic spacers between furniture and frame. Adjacent boards have to be made of heat resistant material and the glues have to be resistant to 100° C. temperatures.

At the end of mounting contacts to electrics components have to be impossible.

Protections have to be removable only with the help of a tool.

### ELECTRICAL CONNECTION

Electric connection has to be done according to rules and law provisions in force.

Before doing the connection, check the following:

- The electric power and sockets are suitable to maximum power of the oven. (See data plate on the apparatus).
- The sockets have to be connected to a suitable system. Never use reducers, adaptors or branches for connections.

### CONNECTING OF FEEDING CABLE

If apparatus is not fitted with feeding cable, use cable Mod. H05RR-F 3x1 sq. mm. stating suitable section of the cable which has to be connected to terminal.

To obtain that you have to:

- Connect the supply cable to the terminal strip of the oven, keeping the earth wire 3 cm. longer than the active conductors (live/neutral) (fig. 4).
- Connect cable's wires as follows:

**L = (live)** brown or red wire

**N = (neutral)** blue wire

**⊥ = (earth)** yellow - green wire.

**N.B. Feeding's cable temperature should never reach 100°C.**

### Connection to normal socket

Connect feeding cable a normal plug suitable to the load stated on data plate.

When the cooker has been built-in household check that the plug is accesible.

### Direct connection to electric supply

Connect to an omni-polar cooker socket.

Minimum opening between contacts should be 3 mm.

Remember that earth cable must be connected.

## MAINTENANCE

### MOUNTING AND DISASSEMBLING OF OVEN'S DOOR

To disassemble oven's door, follow the under mentioned instructions. Open the door and raise and turn the levers on hinges. At the same time partially shut the door and force it up. In this way it is possible to release hinge's arm from the oven.

For mounting you have to proceed executing the same operation in reverse. Be careful, to introduce the arm correctly.

### REPLACEMENT OF ELECTRIC COMPONENTS

**All electrical connections must be done by qualified personnel.**

**N.B. Before making the above mentioned operations, it's necessary to disconnect apparatus from electric supply.**

## INSTRUCTIONS

### Lire le manuel d'instructions avant l'installation et l'utilisation de l'appareillage

La maison constructrice pose particulière attention à l'empreinte du manuel d'instructions; de toute façon, il pourrait y avoir des erreurs d'empreinte.

Si les textes ne résultaient pas clairs veuillez demander au centre d'assistance.

L'esthétique et la graphique des images est purement indicative. Le constructeur se réserve d'apporter à ses produits celle modifications qu'il croit nécessaires et utiles, sans compromettre les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnalité.

**Le constructeur ne peut pas être considéré responsable pour éventuels dommages à choses ou a personnes, dérivants d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareillage.**

L'appareillage a été projeté et construit selon les normes CEE suivantes :

EN 60335 - 1 plus relatifs amendements

EN 60335 - 2 - 6 plus relatifs amendements

De plus, l'appareillage est conforme aux prescriptions des suivantes Directives Européennes :

CEE 73/23 + 93/68 relatives à la sécurité électrique (BT)

CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relatives à la compatibilité électromagnétique (EMC).

Les accessoires du four qui peuvent venir à contacte avec les aliments son construits par des matériaux conformes a ce qui est indiqué dans la directive CEE 89/1409 et dans le D.L. 108.

La conformité de l'appareillage aux normes au-dessus est mise en évidence par le symbole CE reporté sur la plaquette signalétique.

## INDEX

|                                | pag. |  | pag.  |                         | pag. |
|--------------------------------|------|--|-------|-------------------------|------|
| Note importantes               | 13   | Tables pour les cuissons               | 14-15 | Nettoyage de l'appareil | 16   |
| Caractéristiques de l'appareil | 13   | Description et utilise des accessoires | 15    | Installation            | 17   |
| Instructions pour cuisinier    | 14   |  |       | Entretien               | 17   |

## IMPORTANT NOTES

- L'installation et les entretiens listées dans les chapitres 9,10 et 11 doivent être exécutées exclusivement par du personnel qualifié. (D.L. 46/90 - D.P.R. 447/91).
- L'appareillage devra être utilisé seulement pour la cuisson des aliments et tout autre utilise doit être considéré impropre et incorrecte.
- La sécurité de cet appareillage est garantie seulement quand cela est correctement connecté à une bonne installation à terre, comme prévu par les normes.
- L'appareil chauffe énormément pendant son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne pas toucher l'appareillage avec mains ou pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareillage à pieds nus.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation afin de détacher la fiche de la prise de courant

- Ne pas laisser l'appareillage exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.)
- Ne pas permettre que l'appareillage soit utilisé par des enfants ou par des gens incapables, sans une surveillance appropriée.

**Évitez impérativement de vous asseoir dessus ou de poser des objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.**

**Important:** Pendant et après l'utilise, le cristal de la porte du four et les parties accessibles peuvent être assez chaudes ; par conséquent, il faut tenir les enfants loin de l'appareillage. En tout cas un kit spécial avec code 2.12AQ2002COM ayant la capacité de baisser la température frontale du cristal de la porte du four est disponible. Ce kit doit être monté où il y ait des enfants très petits. Le kit, complet d'instructions pour son montage, doit être demandé chez notre bureau pièces de rechanges ou chez nos centres d'assistance technique.

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

| CAVITÉ FOUR                  |                 | PUISSANCE DES ÉLÉMENTS DU FOUR |      |
|------------------------------|-----------------|--------------------------------|------|
| Dimensions utiles (mm) LxPxH | 595x554x595     | Four statique (kW)             | 2,00 |
| Capacité four (l)            | Statique 56     | Four ventilé (kW)              | 1,80 |
|                              | Ventilé / MF 54 | Grill (kW)                     | 2,10 |
| Tension d'alimentation       | 230 V~          |                                |      |

## VOJANTS DE SIGNALISATION

**Indicateur orange** de fonctionnement du thermostat indique la phase d'échauffement du four.

**Voyant rouge** signalant qu'un élément chauffant est en fonctionnement.

## INSTRUCTIONS POUR CUISINIER

Dès que Vous allumer le four pour la première fois, l'émission d'odeurs et fumées à cause d'oeils d'usinage est toute à fait normale. On conseil donc un premier allumage pendant une heure environ avec le thermostat au max. et avec le four vide.

### Important:


**Positionner l'éventuel compte-minutes, horloge ou programmeur sur le fonctionnement manuel (voir section, page 8)**

Avant d'exécuter le nettoyage, débrancher l'appareillage du réseau d'alimentation électrique Une fois conclu l'échauffement, laisser refroidir l'appareillage et nettoyer l'intérieur par l'utilise d'eau chaude et de détersif. Laver aussi tous les accessoires, grilles, plateaux avant de les utiliser.




### Information généraux et précautions d'utilise

- Afin d'ouvrir la porte du four, prendre là poignée toujours sur sa parte centrale
- Quand on ouvre la porte du four, faire attention à la fuite de vapeur bouillant
- Utiliser des gants isolants pour entrer et sortir des récipients du four
- Utiliser des récipients résistants aux températures indiquées sur le bouton du thermostat
- Après avoir utilisé l'appareillage, s'assurer que toutes les commandes soient en position d'éteint ou fermé.

### Lumière du four

Les symboles que vous trouverez sur le bouton du sélecteur du four varient en fonction des modèles, mais la première fonction, qui est commune à tous, est utilisée pour allumer l'ampoule de la lumière du four qui est identifiée grâce au symbole . La lumière, une fois sélectionnée, reste toujours allumée même dans toutes les autres fonctions four.

### Il tournebroche

Le moteur tournebroche, identifié par le symbole  est une option qui se trouve seulement sur quelques modèles. Ce symbole peut se trouver à coté des symboles de fonction du four, par exemple  , cela signifie qu'en sélectionnant la fonction grill simple le moteur tournebroche se mettra également en route automatiquement.

## Fonctions de cuisson

### Grill simple

En sélectionnant cette fonction la résistance centrale du haut du grill qui irradie directement la chaleur sur les aliments est connectée. Sélectionnez la température maximum à l'aide du thermostat. La porte du four doit être fermée.

### Double grill

En choisissant cette fonction les deux résistances du haut sont connectées pour irradier directement la chaleur sur les aliments. Sélectionnez la température maximum à l'aide du thermostat. La porte du four doit toujours être fermée.

### Four statique

Cuisson traditionnelle à convection naturelle. En choisissant cette fonction les deux résistances supérieures et inférieures sont connectées pour faire cuire les aliments de façon uniforme. Tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température désirée. Cette cuisson est adaptée pour faire cuire n'importe quel type d'aliments (viande, poisson, pain, pizza).

### Four ventilé

En choisissant cette fonction la résistance circulaire postérieure est insérée et la chaleur produite est rapidement recyclée dans le four par l'intermédiaire d'un motoventilateur, cuisant les aliments de façon uniforme et rapide, même s'ils sont placés sur plusieurs étages. Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée.

### Double Grill Ventilé

En sélectionnant cette fonction les deux résistances supérieures sont insérées pour irradier directement la chaleur sur les aliments, la chaleur produite est rapidement recyclée dans par l'intermédiaire d'un motoventilateur. Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température 200 °C. Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir un dorage uniforme et croquant.

### Cuisson traditionnelle avec motoventilateur

En choisissant cette fonction les deux résistances supérieures et inférieures sont connectées et la chaleur produite est rapidement recyclée dans le four par l'intermédiaire d'un motoventilateur. Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée. Cette fonction est recommandée pour une cuisson sur un seul étage.

### Four doux

En choisissant cette fonction la résistance inférieure est connectée. Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée. Cette cuisson est recommandée pour des retouches au cas où il serait nécessaire d'augmenter le degré de cuisson sur la partie inférieure des aliments.

Tableau indicatif pour les cuissons au grilloir

| Préparation    | Poids kg | Position de la grille sur le gradin du four à partir du bas | Température °C | Temps de cuisson en minutes |          |
|----------------|----------|---|----------------|-----------------------------|----------|
|                |          |   |                | 1er côte                    | 2er côte |
| <b>Viandes</b> |          |   |                |                             |          |
| Entrecôte      | 0,50     | 3   | MAX            | 8                           | 8        |
| Bifteck        | 0,15     | 3   | MAX            | 5                           | 5        |
| Poulet (coupé) | 1        | 3   | MAX            | 18                          | 18       |
| <b>Poisson</b> |          |   |                |                             |          |
| Truite         | 0,42     | 2   | MAX            | 9                           | 9        |
| Sole           | 0,20     | 2   | MAX            | 7                           | 7        |
| <b>Pain</b>    |          |   |                |                             |          |
| Toast          | -        | 3   | MAX            | 3                           | 3        |
| <b>Poulet</b>  | 1,3      | 3   | MAX            | 45-50                       |          |

Les valeurs reportées (températures et temps de cuisson) sont indicatives et pourront changer en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande.

| Tableau de cuisson four statique et ventilé |       |          |         |         |         |
|---|-------|----------|---------|---------|---------|
|   | Poids | Statique |         | Ventilé |         |
|   |       | °C       | Minutes | °C      | Minutes |
| <b>Viandes</b>                              |       |          |         |         |         |
| Rôti de veau                                | 1     | 200      | 120     | 180     | 100     |
| Roast beef                                  | 1     | 210      | 45      | 190     | 35      |
| Rôti de porc                                | 1     | 200      | 120     | 180     | 90      |
| Rôti d'agneau                               | 1     | 200      | 120     | 190     | 100     |
| Filet de bœuf                               | 1     | 210      | 45      | 190     | 35      |
| Saucisse                                    | 1     | 200      | 40      | 190     | 30      |
| <b>Gibier</b>                               |       |          |         |         |         |
| Lièvre rôti                                 | 1     | 200      | 100     | 190     | 90      |
| Faisan rôti                                 | 1     | 200      | 100     | 190     | 90      |
| Perdrix rôti                                |       | 200      | 100     | 190     | 90      |
| <b>Volaille</b>                             |       |          |         |         |         |
| Poulet rôti                                 | 1     | 200      | 70      | 190     | 60      |
| Dinde rôti                                  | 1     | 200      | 70      | 190     | 60      |
| Canard rôti                                 | 1     | 210      | 70      | 200     | 60      |
| Lapin                                       | 1     | 200      | 70      | 190     | 60      |
| Noix de dinde                               | 1     | 200      | 70      | 190     | 60      |
| Pintade                                     | 1     | 210      | 70      | 200     | 60      |
| Canard                                      | 1     | 210      | 70      | 200     | 60      |
| <b>Poisson</b>                              |       |          |         |         |         |
| Poisson rôti                                | 1     | 190      | 60      | 180     | 50      |
| <b>Pâtes au four</b>                        |       |          |         |         |         |
| Lasagne                                     | 1     | 180      | 40      | 170     | 30      |
| Cannelloni                                  | 1     | 180      | 40      | 170     | 30      |
| <b>Pizza</b>                                | 1     | 200      | 30      | 180     | 25      |
| <b>Pain</b>                                 | 1     | 210      | 40      | 200     | 35      |
| <b>Pâtisserie</b>                           |       |          |         |         |         |
| Biscuits                                    | 1     | 180      | 30      | 170     | 25      |
| Pain de Gênes                               | 1     | 180      | 40      | 170     | 30      |
| Couronne                                    | 1     | 180      | 40      | 170     | 30      |
| <b>Tartes</b>                               |       |          |         |         |         |
| Tarte aux pommes                            | 1     | 180      | 40      | 170     | 30      |
| Tarte                                       | 1     | 180      | 40      | 170     | 30      |
| Meringues                                   | 1     | 120      | 30      | 120     | 25      |
| Beignet                                     | 1     | 180      | 30      | 170     | 25      |
| Soufflé                                     | 1     | 180      | 30      | 170     | 25      |
| <b>Fruits au four</b>                       |       |          |         |         |         |
| Pommes                                      | 1     | 180      | 30      | 170     | 25      |
| Poires                                      | 1     | 180      | 30      | 170     | 25      |


La position des clayettes est: 2-3 rails en partant du bas. Le poids pris en compte est de 1 kg.

## DESCRIPTION ET UTILISE DES ACCESSOIRES

### Compte-minutes


La cuisine peut être équipée avec cet accessoire. En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, on fixe la valeur sur le temps de cuisson désiré exprimé en minutes. Une sonnerie signalera l'échéance du temps choisi.

### Horloge électrique avec compte-minutes

La cuisine peut être équipée avec cet accessoire qui a la fonction d'horloge et de compte-minutes. Pour régler l'heure presser et tourner le petit bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre. Pour régler la sonnerie (donc le temps de cuisson) tourner, sans pression, le petit bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'aiguille compte-minutes avec le temps demandé jusqu'à un maximum de 50 minutes (chaque cran sur le cadre égal 1 minute). Pour arrêter la sonnerie, tourner le bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'aiguille compte-minutes avec le symbole .

### Compte-minutes avec dispositif "fin de cuisson"

La cuisine peut être équipée avec cet accessoire qui a la double fonction de signaler le temps de cuisson passé et de désac-

tiver automatiquement le four. En tournant le bouton du compte-minutes dans le sens des aiguilles d'une montre, on prédétermine le temps de cuisson désiré, après lequel, l'avertisseur acoustique et en même temps s'active le dispositif de "fin de cuisson" s'active. Si on veut utiliser le four sans la fonction de compte-minutes, il faut positionner le bouton sur le symbole: .

**Important: Quand l'aiguille du bouton se trouve sur la position "0" le four ne peut pas fonctionner.**

### Horloge électrique avec dispositif "fin de cuisson"

La cuisine peut être équipée avec cet accessoire qui a la double fonction d'horloge et de désactiver automatiquement le four, dès que le temps de cuisson réglé est passé.

Pour régler l'heure presser et tourner le petit bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre. Pour régler le temps de cuisson tourner, sans pression, le petit bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'aiguille compte-minutes avec le temps demandé jusqu'à un maximum de 90 minutes. Le temps de cuisson doit être réglé sur le cadre le plus interne. Régler donc le bouton du thermostat sur la température choisie et le bouton des fonctions sur le type de

cuisson demandé. Dès que le temps réglé est passé, le signal acoustique s'active et informe que le four n'est plus en fonction. Afin d'arrêter la sonnerie, il faut tourner le bouton sur le symbole ☒. Si on veut utiliser le four sans programmer le temps de cuisson, il faut tourner l'aiguille dans le sens envers aux aiguilles d'une montre sur le symbole: 1111.

**Important: Quand l'aiguille du bouton se trouve sur la position " 0 " ou sur le symbole ☒ le four ne peut pas fonctionner.**

### Programmeur analogique

La cuisine peut être équipée avec cet accessoire qui, parallèlement à avoir la fonction d'horloge, fonctionne comme programmeur début et fin de cuisson. Tout d'abord, régler l'heure exacte : presser et tourner le bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre. Pour utiliser la cuisson programmée il faut régler l'heure de début et la durée de la cuisson. Réglage de l'heure de début de cuisson : tirer et tourner le petit bouton dans le sens ou dans le sens envers des aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le temps demandé pour le début de la cuisson. Réglage du temps de cuisson : tourner le petit bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre sans le presser ou le tirer, jusqu'à faire apparaître dans la petite fenêtre le temps de cuisson demandé. Après, régler le bouton du thermostat sur la température choisie et le bouton des fonctions sur le type de cuisson choisi. A l'heure réglée, le four s'allume et commence à cuire pour le temps préfixé. Une fois passé le temps fixé, le four s'éteint et un signal acoustique s'active et informe de la fin de la cuisson. Afin d'arrêter la sonnerie, tourner le petit bouton (sans le presser ou le tirer) jusqu'à faire apparaître dans la petite fenêtre le symbole ☒. Pour exclure la cuisson programmée, tourner le petit bouton jusqu'à faire apparaître le symbole 1111. Le four ne s'allume pas si dans la petite fenêtre on a réglé " 0 " ou 1111.

### PROGRAMMEUR DIGITAL

La cuisine peut être équipée avec cet accessoire (voir la figure 1 à la fin du livret) qui a les suivantes fonctions:

- Horloge (réglable par le bouton 2 et 3)
- Compte-minutes (réglable par le bouton 1)
- Durée de cuisson (réglable par le bouton 2)
- Fin de cuisson (réglable par le bouton 3)
- Réglage temps "en arrière" (réglable par le bouton 4)
- Réglage temps "en avant" (réglable par le bouton 5)

Le display digital "D" indique l'heure, les temps de durée et de fin de cuisson.

### Réglage de l'heure

Après la connexion électrique ou après un manque de courant, sur le display, les indications "AUTO" et "0.00" clignotent. Presser et laisser les boutons 2 et 3 en même temps et dans 4 secondes commencer le réglage de l'heure courante, pressant le bouton 4 ou 5. Une fois passé le temps réglé, aucun symbole ne reste activé.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

### Informations générales et précautions d'utilisation

**Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique.**

**Ne mettez jamais d'eau directement sur des zones encore chaudes**

### SURFACES EN CRISTAL

Pour nettoyer les surfaces en cristal utilisez une éponge avec une faible quantité de détergent liquide puis rincer à l'eau tiède.

### Compte-minutes

Presser le bouton 1 et sélectionner le temps de cuisson par le bouton 4 ou 5. Le symbole ☒ s'illumine. Une fois terminé le temps réglé, le signal acoustique s'active et le symbole ☒ clignote. Une fois que la sonnerie est désactivée, ce symbole disparaît.

### Fonctionnement semi-automatique (durée de cuisson)

En pressant le bouton 2 et en réglant le temps de durée de cuisson par le bouton 5, le symbole "AUTO" et le symbole 1111 s'illuminent de manière permanente. Ensuite, régler le bouton du thermostat sur la température choisie et le bouton des fonctions sur le type de cuisson demandé. Dès que le temps réglé est passé, le symbole 1111 s'éteint, le symbole "AUTO" clignote et le signal acoustique s'active.

### Fonctionnement semi-automatique (fin de cuisson)

En pressant le bouton 3 et en réglant l'heure de fin de cuisson par le bouton 5, le symbole "AUTO" et le symbole 1111 s'illuminent de manière permanente. Ensuite, régler le bouton du thermostat sur la température choisie et le bouton des fonctions sur le type de cuisson demandé. Une fois atteinte l'heure réglée, le symbole 1111 s'éteint, le symbole "AUTO" clignote et le signal acoustique s'active.

### Fonctionnement automatique (début de cuisson différé)

Programmer d'abord la durée du temps de cuisson (bouton 2), le symbole "AUTO" et le symbole 1111 s'illuminent, et après l'heure de fin de cuisson (bouton 3), le symbole 1111 s'éteint comme précédemment décrit. Régler donc le bouton du thermostat sur la température choisie et le bouton des fonctions sur le type de cuisson demandé. Le symbole 1111 s'illumine de nouveau quand la cuisson au four s'active. Une fois terminé le temps de cuisson le symbole 1111 s'éteint, le symbole "AUTO" clignote et le signal acoustique s'active.

### Signale acoustique

Le signal acoustique s'active à la fin d'une programmation et il a la durée de 2 minutes environ. Afin de l'arrêter, on devra presser un des boutons des fonctions.

### Début du programme et contrôle

Le programme commence approximativement 4 secondes après le réglage. Il est toujours possible de contrôler le programme réglé, en pressant le bouton correspondant.

### Correction ou annulation du programme réglé

Le programme réglé peut être toujours corrigé, en pressant d'abord le respectif bouton de programmation et ensuite les boutons 4 et 5. L'annulation d'un programme se réalise en corrigeant le temps réglé, en le positionnant sur la valeur "0,00". En annulant la durée du fonctionnement on annule automatiquement la fin du fonctionnement et vice versa. Le four s'éteint automatiquement et le symbole "AUTO" clignote. L'heure ne peut pas être corrigée quand le programme de fonctionnement automatique est active.

### MOTEUR DE REFROIDISSEMENT

Certains modèles sont munis d'un moteur de refroidissement tangentiel.

### SURFACES EMAILLEES, VERNIES ET EN ACIER INOXYDABLE

Toutes les pièces émaillées ou vernies doivent être nettoyées avec de l'eau et un détergent liquide puis rincées et séchées avec un tissu humide.

Le nettoyage doit être effectué lorsque les pièces ne sont pas chaudes.

**N'utilisez pas d'éponges métalliques et/ou en plastique, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.**

**N'arrosez et ne lavez pas les résistances ou le bulbe du thermostat avec des produits à base acide.**

**Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivants d'un nettoyage incorrect.**

# INSTALLATION

## Déemballage

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes de différentes parties mobiles, s'assurer que l'appareillage soit intact. Si on a des doutes, ne pas utiliser l'appareillage et s'adresser au centre d'assistance le plus près.

Certaines pièces montés sur l'appareil sont protégés par un revêtement plastique qui doit absolument être enlevé avant l'utilisation.

**Les éléments de l'emballage (cartons, sacs, polystyrène, papier etc.) ne doivent pas être laissé près d'enfants, étant potentielles sources de danger.**

**L'installation, les réglages, les transformations, les entretiens listées dans cette partie doivent être faites exclusivement par du personnel qualifié (Lois n.46 et D.P.R.477).**

## ENCASTRE EN MEUBLES A' ELEMENTS

Pour un correcte fonctionnement du four il faut que le meuble soit construit de manière convenable (voir la figure 2 - 2/1 - 2/2 à la fin du livret) soit pour l'encastre sous une table que dans une colonne. Pour obtenir une juste aération le meuble doit être sans de mur postérieur. Dans le cas où le four était appuyé sur une surface long, cela doit être ouvert sur sa partie postérieure pour au moins 140 x 560 mm.

## FIXAGE

Après avoir encastré le four dans le meuble, ouvrez la porte et fixez latéralement la moulure du four au meuble avec quatre vis (2 de chaque côté), dans les trous prévus, comme indiqué sur la fig. 3.

**ATTENTION:** insérez les entretoises en plastique entre le meuble et la moulure.

Les panneaux adjacents devront être en matériel résistant à la chaleur et les colles devront résister à la température de 100°C.

Une fois terminé le montage, il ne faut pas y avoir des contacts avec les parties électriques. Les parties qui ont la fonction de protection ne peuvent pas être enlevées que par l'aide d'un outil.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La connexion électrique doit être exécutée en conformité avec les normatives et les dispositions de lois en vigueur.

Avant d'exécuter le branchement, vérifier que:

- La puissance électrique de l'installation et des prises de courant soient appropriées à la puissance max. de l'appareillage (voir plaquette signalétique appliquée sur l'appareillage).
- La prise et l'installation soient branchées à un système de mise à terre efficace
- Ne pas utiliser, pour le branchement, d'adaptations, de dérivateurs, dès qu'ils pourraient provoquer de faux contacts et, par conséquent, de dangereux surchauffes.

## MONTAGE DU CABLE D'ALIMENTATION

Si l'appareillage n'est pas équipé avec de câble d'alimentation, utiliser un câble type H05RR-F 3x1 mm<sup>2</sup> qui montre le type et la section appropriée du câble à brancher à la location des bornes.

Pour faire cela, il faut:

- Branchez le câble d'alimentation à la barrette de raccordement du four, en laissant le conducteur de terre plus long de 3 cm par rapport aux conducteurs actif (phase/neutre) (fig. 4).
- Brancher les câbles, en suivant les sous-mentionnées correspondances:

**L = (phase)** Câble de couleur marron ou rouge

**N = (neutre)** Câble de couleur bleu

**⊥ = (terre)** Câble de couleur jaune-vert

**Important: Le câble d'alimentation doit être positionné de manière que jamais il n'arrive à la température de 100°C.**

## Branchement au réseau d'alimentation par prise

Appliquer au câble d'alimentation, si dépourvu, une fiche normalisée adaptée au charge indiqué sur la plaquette signalétique.

Une fois l'encaissement effectué la prise doit être accessible.

## Branchement directe au réseau d'alimentation

Interposer entre l'appareillage et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionné au charge de l'appareillage, avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm.

Se souvenir que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

En option, le branchement peut être aussi protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

# ENTRETIEN

## DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PETITE PORTE DU FOUR

Pour ce qui concerne le démontage de la petite porte du four, suivre les sous-mentionnées instructions:

- Quand la petite porte est ouverte, lever et tourner les manettes posées sur les charnières.
- Fermer partiellement la petite porte, en la forçant au même temps vers l'haut, de telle façon que qu'on décroche les dents d'accroche de la charnière de leur location.
- Pour le remontage exécuter les mêmes opérations de façon inverse, faisant attention d'introduire les dents d'accroche dans leurs propres locations.

## REPLACEMENT DES COMPONENTS ELECTRIQUES

**Les dispositifs de sécurité et de réglage automatique des appareillages pendant leur vie pourront être modifiés seulement par le constructeur et par le fournisseur dûment autorisé.**

**Important:**

**Avant d'exécuter les sous-mentionnées opérations il est indispensable de débrancher l'appareillage du réseau d'alimentation électrique.**

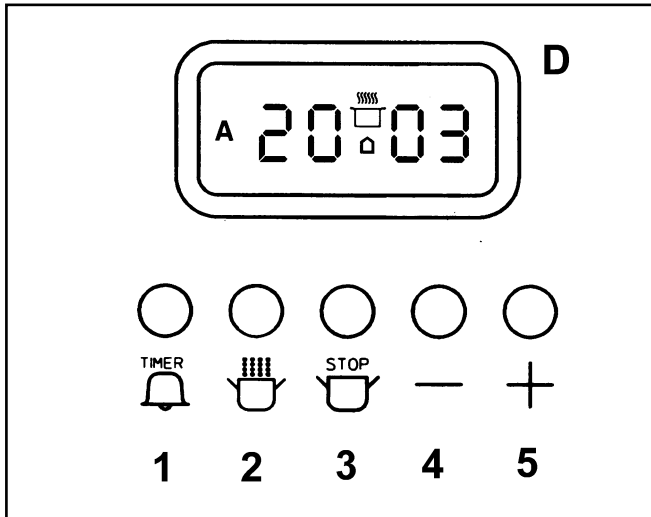


fig. 1

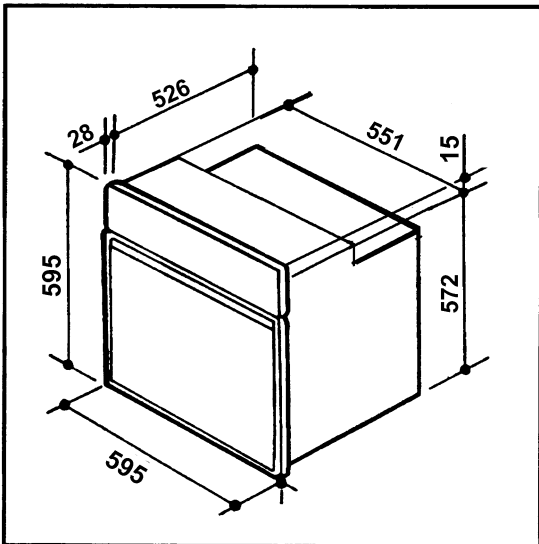


fig. 2

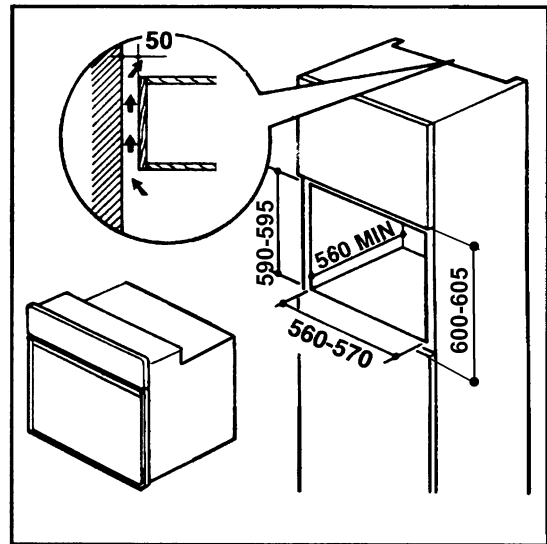


fig. 2/2

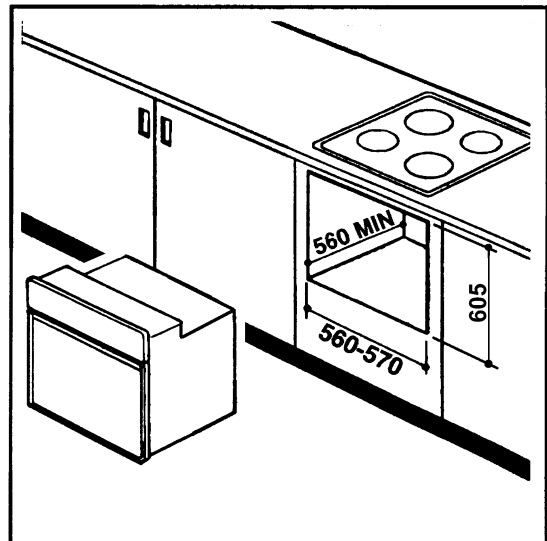
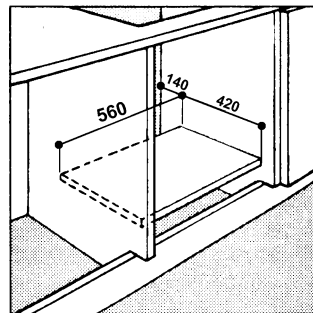
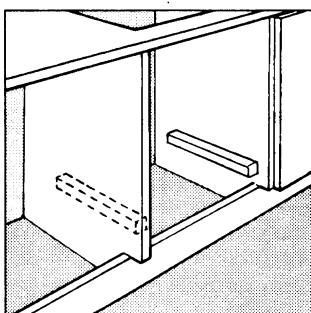


fig. 2/3

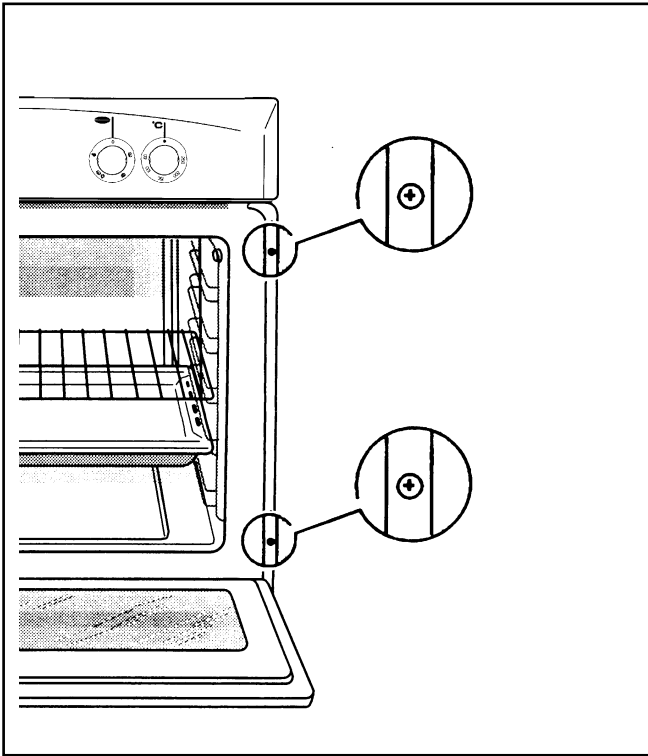


fig. 3

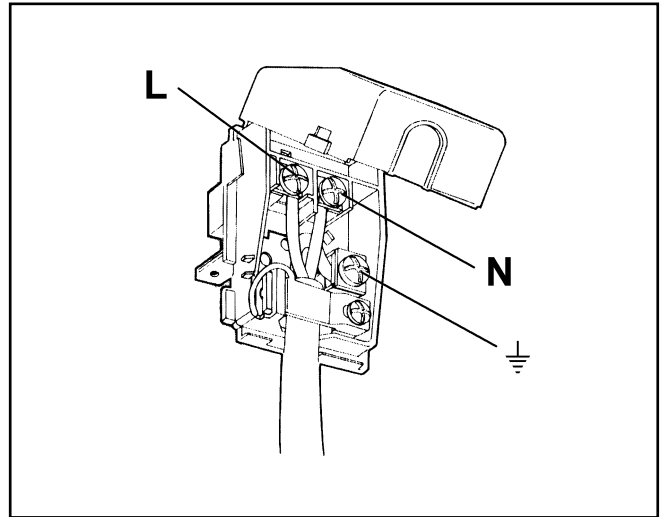


fig. 4



*spazio  
per targa dati*

