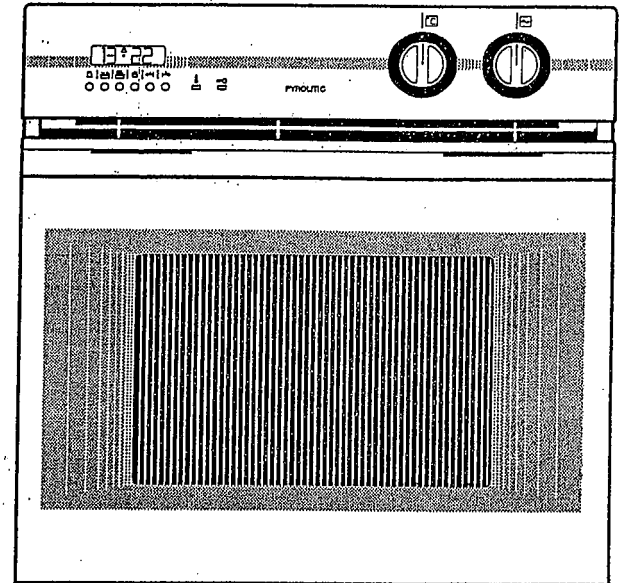


SERIE 60000

30337  
PPM9500



**Istruzioni per l'installazione e l'uso dei forni**  
*How to install and use your oven*  
**Instructions pour le montage et l'emploi des fours**

## INDICE DEL CONTENUTO

|   | Pagina |
|---|--------|
| INGOMBRI PER L'INSTALLAZIONE .....  | 3      |
| INSTALLAZIONE DEL FORNO .....   | 4      |
| CARATTERISTICHE ELETTRICHE .....  | 4      |
| COLLEGAMENTO DEL FORNO ALLA RETE<br>ELETTRICA .....                               | 6      |
| AVVERTENZE IMPORTANTI .....   | 8      |
| USO DEI COMANDI .....   | 10     |
| - Manopole del termostato (A) e del commutatore (B) ....                          | 10     |
| - Manopola del contaminuti normale (C) .....                                      | 16     |
| - Manopola del contaminuti di fine cottura (D) .....                              | 16     |
| - Lampade spia .....  | 18     |
| PULIZIA E MANUTENZIONE .....  | 18     |
| TABELLA ORIENTATIVA DEI TEMPI DELLE<br>TEMPERATURE PER LA COTTURA NEL FORNO ..... | 22     |

## CONTENTS

|   | Page |
|---|------|
| OVERALL DIMENSIONS .....                                | 3    |
| HOW TO INSTALL THE OVEN .....                           | 5    |
| ELECTRICALS .....                                       | 5    |
| CONNECTING THE OVEN TO THE MAINS .....                  | 7    |
| WARNING .....   | 9    |
| HOW TO USE CONTROLS .....                               | 11   |
| - Knobs of thermostat (A) and selector switch (B) ..... | 11   |

|   | Page |
|---|------|
| - Knob of the routine clock (C) .....                       | 17   |
| - Knob of the end-of-cooking clock (D) .....                | 17   |
| - Warning lights .....                                      | 19   |
| CLEANING AND MAINTENANCE .....                              | 19   |
| GUIDANCE TIME AND TEMPERATURE<br>SCHEDULE FOR COOKING ..... | 23   |

## TABLE DE MATIERES

|  | Page |
|--|------|
| ENCOMBREMENT DE MONTAGE .....  | 3    |
| INSTALLATION DU FOUR .....   | 5    |
| CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES .....   | 5    |
| BRANCHEMENT DU FOUR AU RESEAU<br>ELECTRIQUE .....                            | 7    |
| AVERTISSEMENT .....  | 9    |
| EMPLOI DES COMMANDES .....   | 11   |
| - Boutons du thermostat (A) et du commutateur (B) .....                      | 11   |
| - Bouton du minuteur normal (C) .....  | 17   |
| - Bouton du minuteur fin-cuisson (D) .....                                   | 17   |
| - Voyants témoin .....   | 19   |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....   | 19   |
| TABEAU INDICATIF DES TEMPS DES<br>TEMPERATURES POUR LA CUISSON AU FOUR ..... | 24   |

Dimensioni in millimetri  
Dimensions are in millimeters  
Dimensions en millimetres

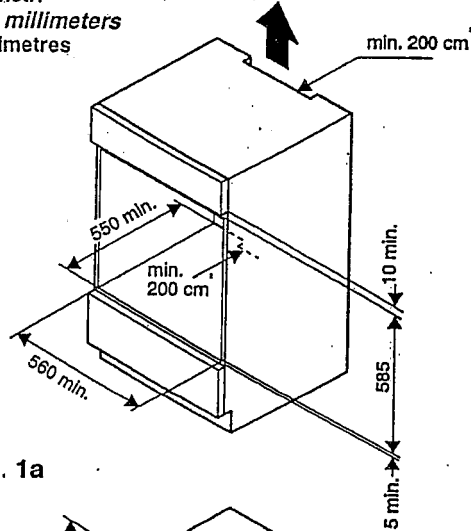


Fig. 1a

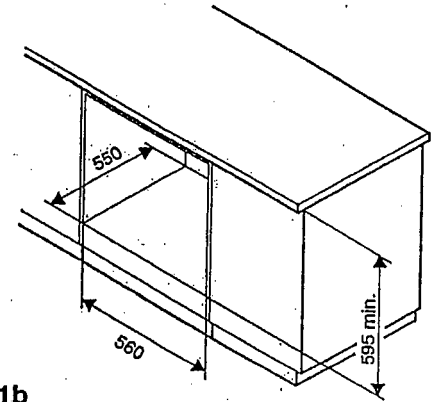
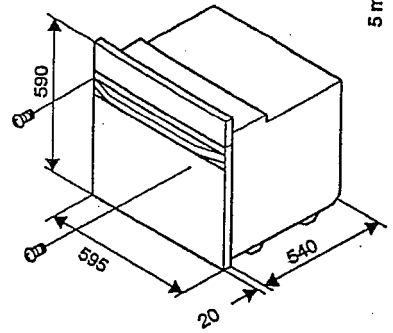
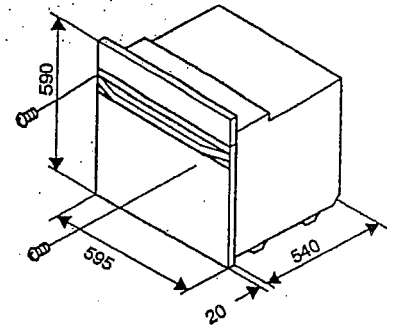


Fig. 1b



11-4067A

Figura 1 - Figure 1

## INSTALLAZIONE DEL FORNO

Per l'installazione del forno nel mobile della cucina basta praticare un vano di incasso con le dimensioni indicate nella figura 1 (le dimensioni sono in mm).

L'apparecchio deve essere fissato al mobile tramite le due viti fornite in dotazione, attraverso i fori praticati sui montanti del forno. Il vano in cui l'apparecchio è incassato deve avere la parte posteriore aperta ed essere costruito in modo da consentire una certa aerazione per evitare eccessivi riscaldamento del mobile: se incassato a colonna (fig. 1a) lasciare un passaggio d'aria di almeno 200 cm<sup>2</sup>; se incassato a sottopiano (fig. 1b) tale condizione non è necessaria

**ATTENZIONE:** Poichè questo apparecchio è inserito nei mobili della cucina, assicurarsi che ogni superficie a contatto con il forno possa sopportare una temperatura di circa 90 °C.

## CARATTERISTICHE ELETTRICHE

### - Potenza assorbita:

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| resistenza cielo forno: .....            | 800 W                         |
|  | (1000 W per forni pirolitici) |
| resistenza suola forno: .....            | 1200 W                        |
| resistenza ausiliaria suola forno: ..... | 400 W                         |
|  | (solo per forni pirolitici)   |
| resistenza grill: .....                  | 2000 W                        |
| resistenza circolare (aria calda): ..... | 2500 W                        |
|  | (secondo modello)             |
| lampada: .....                           | 15 W                          |

## HOW TO INSTALL THE OVEN

To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in fig. 1 (dimensions are in mm).

The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights. The cabinet in which the apparatus is installed shall be open on the back side to ensure a sufficient air circulation and prevent overheating. Leave a gap of at least 200 cm<sup>2</sup> for air circulation if the oven is installed in a column (fig. 1a); this is not necessary if the oven is installed under the work top (fig. 1b).

**WARNING:** As the apparatus is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx. 90°C.

## ELECTRICALS

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| - Absorbed power:                        |                                       |
| oven top element: .....                  | 800 W<br>(1000 W for pyrolytic ovens) |
| oven bottom element: .....               | 1200 W                                |
| auxiliary element on base of oven: ..... | 400 W<br>(only for pyrolytic ovens)   |
| grill element: .....                     | 2000 W                                |
| round element (hot air): ...             | 2500 W (on some models)               |
| lamp: .....                              | 15 W                                  |
| roasting jack motor: .....               | 4 W (on some models)                  |

## INSTALLATION DU FOUR

Pour encastrier le four dans le meuble, il suffira de faire une découpe ayant les dimensions indiquées en figure 1 (les dimensions sont en mm).

Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet dans les trous prévus sur les montants du four. La partie arrière de la niche ou le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante à éviter que le meuble se surchauffe. Si le four est installé dans une colonne (figure 1a) laisser un passage libre pour la circulation de l'air d'au moins 200 cm<sup>2</sup> vers le haut. Si le four est installé au-dessous du plan de travail (fig. 1b), cela n'est pas nécessaire.

**AVERTISSEMENT:** Comme l'appareil est installé dans le meuble, s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90°C.

## CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

|  |  |
|--|--|
| - Puissance absorbée:                    |  |
| résistance de voûte du four: .....       | 800 W<br>(1000 W pour les fours pyrolytiques)    |
| résistance de la sole du four: .....     | 1200 W   |
| résistance auxiliaire sole-four: .....   | 400 W<br>(seulement pour les fours pyrolytiques) |
| résistance du grill: .....               | 2000 W   |
| résistance circulaire (air chaud): ..... | 2500 W<br>(selon modèle)                         |
| lampe: .....                             | 15 W   |
| moteur du tournebroche: .....            | 4 W (selon modèle)                               |

motore gira-arrostò: . . . . . 4 W (secondo modello)  
 motore ventilatore (aria calda): . . . . . 38 W  
 (secondo modello)

motore ventilatore di raffreddamento: . . . . . 30 W

- **Potenza max assorbita:** (vedere la targhetta).
- **Tensione di alimentazione:** (vedere la targhetta).

**NOTA:** Apparecchio conforme alla direttiva CEE 89/336 sulla Compatibilità Elettromagnetica.

## COLLEGAMENTO DEL FORNO ALLA RETE ELETTRICA

**ATTENZIONE:** L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il forno è solo per uso domestico.

La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.

**In caso contrario nessun danno a persone o a cose può essere lamentato al costruttore.**

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione onnipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra. Per il collegamento usare un cavo flessibile in gomma tipo H05RR-F oppure H05RN-F (3x1,5 mm<sup>2</sup> min) ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.

Per collegare il cavo al forno, operare come segue (fig. 2):

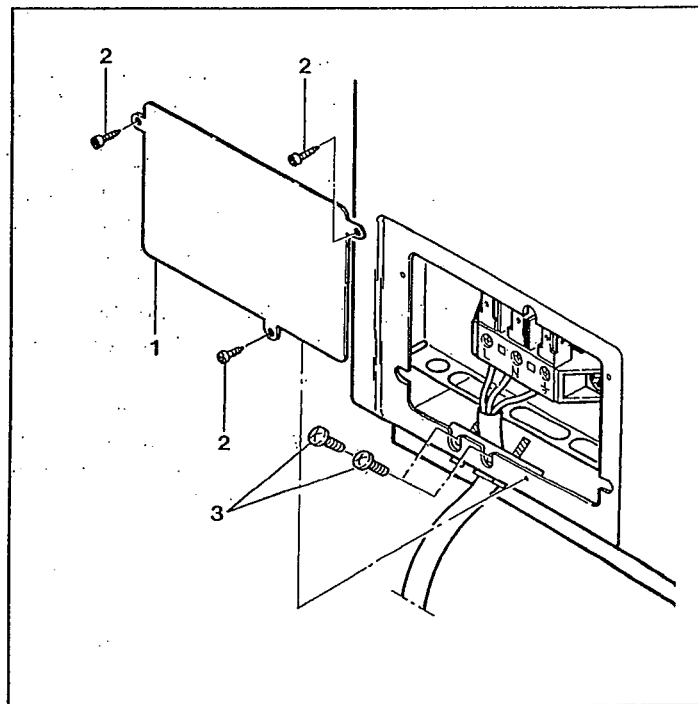


Figura 2 - Figure 2

hot air fan motor: ..... 38 W (on some models)  
 cooling fan motor: ..... 30 W

- **Maximum absorbed power:** (see data plate).
- **Feet voltage:** (see data plate).

**NOTE:** The apparatus is in compliance with directive 89/336/EEC of Electromagnetic Compatibility.

## CONNECTING THE OVEN TO THE MAINS

**WARNING:** *This apparatus must be earthed.*

*The oven is only for domestic use.*

*The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.*

*Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.*

***The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.***

*The oven must be connected to the mains through a multiple circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible rubber cable of the H05RR-F type or H05RN-F (3x1,5 mm<sup>2</sup> min) remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.*

*To connect the cable to the oven proceed as follows (see fig. 2):*

moteur de la turbine (air chaud): . 38 W (selon modèle)  
 moteur de la turbine de refroidissement: ..... 30 W

- **Puissance max. absorbée:** (voir plaquette).
- **Voltage d'alimentation:** (voir plaquette).

**NOTA:** Appareil conforme à la directive européenne 89/336/CEE pour la compatibilité électromagnétique.

## BRANCHEMENT DU FOUR AU RESEAU ELECTRIQUE

**ATTENTION:** *Cet appareil doit être relié à la terre.*

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaquette située sur le montant de gauche, visible lorsque la porte est ouverte.

Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.

**Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.**

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption onnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu. Pour le branchement, utiliser un câble flexible en caoutchouc silicone du type H05RR-F ou H05RN-F (3x1,5 mm<sup>2</sup> minimum), en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Pour brancher le câble au four, agir de la façon suivante (voir fig. 2):

- Togliere il coperchio (1) svitando le tre viti (2). Svitare le due viti (3) del fermacavo ed infilare il cavo attraverso l'apertura al di sotto del coperchio.
- Togliere circa 12 cm dell'isolamento esterno del cavo e accorciare a circa 6 cm i due fili di tensione (fase e neutro) lasciando lungo quello da collegare al morsetto di terra principale posto sulla morsettiera; togliere l'isolamento dei tre fili colorati per circa 1 cm e collegarli correttamente alla morsettiera rispettando le polarità.
- Serrare le due viti (3) del fermacavo e rimontare il coperchio (1) tramite le tre viti (2).

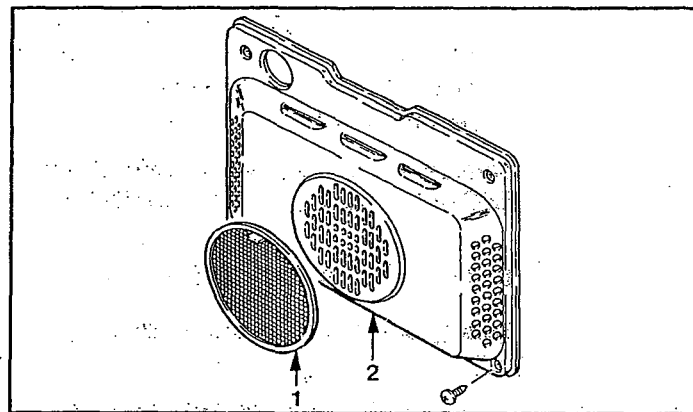


Figura 3 - Figure 3

### AVVERTENZE IMPORTANTI

- Non smontare alcuna parte prima di aver sfilato la spina dalla presa di corrente.
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora onde eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill (non ventilato) nei modelli sprovvisti di ventilatore di raffreddamento, tenere la porta aperta ed inserire il deflettore di calore nell'apposita sede situata nella parte superiore della facciata come illustrato in figura 3 bis.
- Il ventilatore di raffreddamento, quando presente, può rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del forno (fintanto che questo è caldo).
- Alcuni modelli sono provvisti di rete-filtro anti-imbrattamento (fig. 3, part. 1) da inserire sullo schienale della

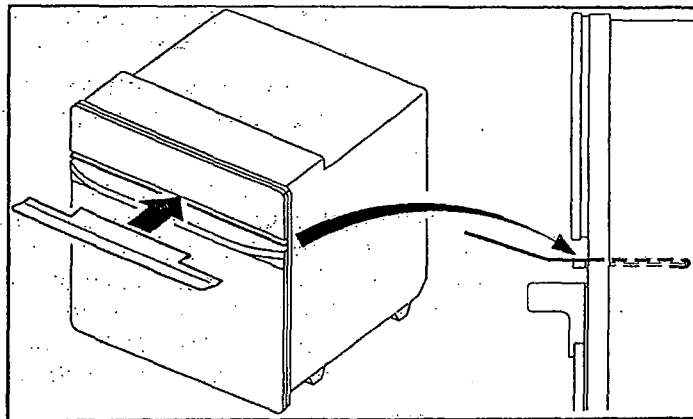


Figura 3 bis - Figure 3 bis

- Remove the lid (1) by unfastening the three screws (2). Unfasten the two screws (3) for the cable holder and feed the cable through the opening immediately below the cover.
- Remove about 12 cm of the outside-insulation from the cable and shorten the two active wires (live and neutral) to 6 cm, leaving long the one to be connected to the main earth terminal on the terminal box; remove about 1 cm of the main insulation from the three wires and connect them correctly to the terminal box, remembering to respect the polarities.
- Tighten the two screws (3) of the cable holder and put the lid (1) back on with the three screws (2).

## WARNING

- Do not disassemble any parts prior to having pulled the plug out to the socket.
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In models without a cooling fan, leave the door open and insert the heat deflector in the appropriate slot as shown in figure 3 bis in the upper section of the front panel when the grill (unventilated) is used.
- The cooling fan, when fitted, may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- Some models are supplied with an anti-soiling mesh fil-

- Enlever le couvercle (1) en dévissant les trois vis (2). Dévisser les deux vis (3) du serre-câble, et enfilez le câble à travers l'ouverture immédiatement en dessous du couvercle.
- Enlever 12 cm environ de la gaine extérieure du câble, et raccourcir à 6 cm environ les deux fils (de phase et neutre) en laissant plus long celui à relier à la borne de terre principale placée sur la plaque à bornes; enlever l'isolement des trois fils colorés pour environ 1 cm et les brancher correctement à la plaque à bornes en respectant les polarités.
- Serrer les deux vis (3) du serre-câble et remonter le couvercle (1) à l'aide des trois vis (2).

## AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au démontage d'une pièce, avoir soin de débrancher le câble du réseau électrique.
- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le grill est employé dans les modèles qui ne sont pas munis de turbine de refroidissement, laisser la porte ouverte et introduire le déflecteur de chaleur dans l'endroit prévu, situé dans la partie supérieure de la face avant comme illustré dans la figure 3 bis.
- La turbine de refroidissement, quand il y en a, peut rester en fonction tant que le four est chaud, même

muffola del forno (2) come illustrato in fig. 3. Questo accessorio è particolarmente indicato per la cottura di cibi grassi:


- Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda: è quindi importante tenere lontano i bambini.
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (con fogli di alluminio, con la bacinella o in altra maniera).


## USO DEI COMANDI

### MANOPOLE DEL TERMOSTATO (A) E DEL COMMUTATORE (B)

Ogni tipo di forno ha diverse possibilità di cottura, che possono essere selezionate portando l'indice della manopola (B) sul simbolo corrispondente.

**NOTA:** La figura è solo esemplificativa dei vari tipi di comandi esistenti sui vari modelli.

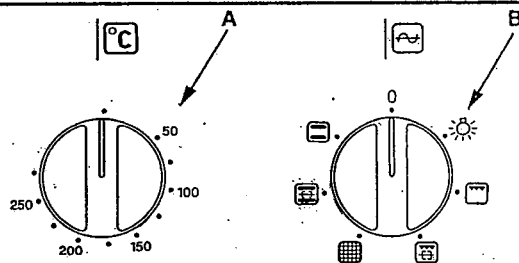
 cottura di tipo tradizionale, adatta per cuocere su un unico piano; **funzionano le resistenze del cielo e della suola** del forno.

 grill, adatto per grigliare; **funziona la resistenza del grill**.

 grill forte, adatto per grigliare; **funzionano le resistenze del grill e del cielo**.

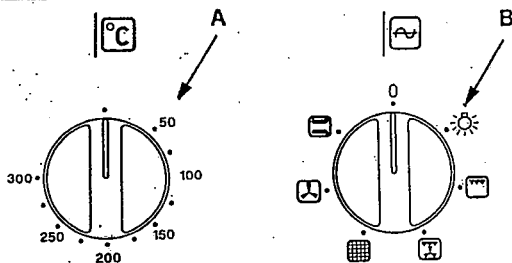
### FORNO PIROLITICO STATICO STATIC PYROLYTIC OVEN FOUR PYROLYTIQUE STATIQUE

### STANDARD



### FORNO PIROLITICO UNIVERSALE UNIVERSAL PYROLYTIC OVEN FOUR PYROLYTIQUE UNIVERSAL

### STANDARD



ter (fig. 3, part. 1) to be fitted at the back of the oven muffle (2), as shown in fig. 3. This accessory is particularly useful when cooking fatty foods.

- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven.**
- *In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).*

## HOW TO USE CONTROLS

### KNOBS OF THERMOSTAT (A) AND SELECTOR SWITCH (B)

Each type of oven is provided for various cooking systems. A system can be selected by bringing the pointer of knob (B) to the relating symbol:

**NOTE:** The figure is an example only. It shows the controls available on the different oven models.



conventional system of cooking fit to cook on a plane only; the elements of the oven top and bottom are on.



grill, provided to toast and fry on the griddle. The grill element is on.



large grill provided to toast and fry on the griddle. The grill element and oven top are on.

quand on l'a éteint.

- Certains modèles sont dotés d'un grillage-philtre contre les éclaboussures introduire sur l'arrière du moufle du four (2) comme illustré dans la figure 3. Cet accessoire est particulièrement indiqué pour la cuisson d'aliments gras.
- **Pendant le fonctionnement du four la partie avant se réchauffe: il est donc sage d'éloigner les enfants.**
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèchefrite ou d'autres choses).

## EMPLOI DES COMMANDES

### BOUTONS DU THERMOSTAT (A) ET DU COMMUTATEUR (B)

Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson, pouvant être choisie en amenant le bouton (B) sur le symbole s'y rapportant.

**NOTA:** La figure est une exemplification des commandes des divers modèles.




cuisson type classique, adaptée à cuire un plat unique; les résistance de voûte et de la sole du four sont en fonction.





gril, apte pour faire griller; la résistance du gril est en fonction.





gril fort, apte pour faire griller; la résistance du gril et de voûte du four sont en fonction.


 grill e girarrosto, per cottura allo spiedo; **funzionano la resistenza del grill ed il motore del girarrosto.**


 grill forte e girarrosto, per cotture allo spiedo; **funzionano la resistenza del grill, del cielo ed il motore del girarrosto.**

 cottura di tipo tradizionale e girarrosto, ulteriore possibilità di utilizzazione dello spiedo; **funzionano le resistenze del cielo e della suola del forno ed il motore del girarrosto.**

 grill o grill forte ad aria calda, adatto per grigliare grossi pezzi di carne o pollame, può sostituire il girarrosto; **funzionano la resistenza del grill ed il motoventilatore interno** (nel caso di funzionamento grill forte funziona anche la resistenza del cielo).


 cottura ad aria calda; il ventilatore fa circolare l'aria all'interno del forno portando velocemente il calore a contatto con i cibi da cuocere distribuendo altresì uniformemente la temperatura. È così possibile la cottura contemporanea su più ripiani (fino a 3) anche di cibi diversi (pranzi completi) senza scambio di sapori, realizzando così un cospicuo risparmio energetico.

Tale sistema è inoltre idoneo per lo scongelamento rapido dei cibi surgelati con termostato su posizione "0": **funzionano il motoventilatore interno e la relativa resistenza circolare**  oppure le resistenze

del cielo e della suola .

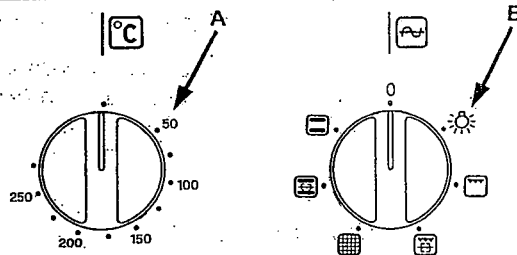
**Non è necessario preriscaldamento.** Ideale per carni bianche, pesce, dolci.

 **scongelamento cibi surgelati.** Funziona solo il ventilatore interno senza riscaldamento.

 **autopulizia pirolitica.** Si ottiene la pulizia automatica del forno distruggendo ad alta temperatura (circa 475°C) i residui provenienti dalla cottura dei cibi. I fu-

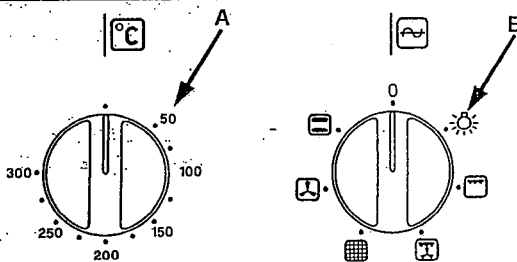
**FORNO PIROLITICO STATICO**  
**STATIC PYROLYTIC OVEN**  
**FOUR PYROLYTIQUE STATIQUE**


**STANDARD**





**FORNO PIROLITICO UNIVERSALE**  
**UNIVERSAL PYROLYTIC OVEN**  
**FOUR PYROLYTIQUE UNIVERSAL**


**STANDARD**






 grill and roasting-jack for spit-cooking; **the grill element is on and the roasting-jack motor is running.**


 large grill and roasting-jack for spit-cooking; **the elements of the grill and the oven top are on. The roasting jack motor is running.**


 conventional system of cooking and roasting-jack for another system of spit-cooking; **the elements of the grill and oven top are on. The roasting jack motor is running.**


 hot-air standard or quick grill to use for big pieces of meat or poultry. It may be used instead of the spit. **The grill element is on, and the internal fan motor is running (in case quick grill is selected, the ceiling element is on too).**


 hot-air cooking: the fan causes air to circulate inside. Consequently heat is brought to contact the food very quickly and temperature is evenly distributed all around. Consequently cooking is made possible on more than a level (up to 3) at the same time for different food as well, this means the possibility to prepare a complete dinner. Mixing of flavours is avoided and an important power saving is obtained. This system is also ideal for defrosting frozen food with thermostat on "0" position.


**The internal fan motor and the round element are on  or the ceiling and bottom elements are on .** No preheating. Ideal for white meat, fish and cake.


 defrost deep-freeze food. Only internal fan is on without heating.


 pyrolytic self-cleaning. The oven is automatically cleaned by destroying cooking residues at high tem-



 gril et tournebroche, pour cuire à la broche; **la résistance du gril et le moteur du tournebroche sont en fonction.**


 gril fort et tournebroche, pour cuire à la broche, **la résistance du gril, la résistance de voûte et le moteur du tournebroche sont en fonction.**

 cuisson type classique et tournebroche, ultérieure possibilité pour cuire à la broche; **la résistance de la sole, la résistance de voûte et le moteur du tournebroche sont en fonction.**

 gril ou gril fort air chaud, apte pour faire griller de gros morceaux de viande ou de volaille. Il peut remplacer le tournebroche. **Les résistances du gril et la turbine intérieure sont en fonction (si le gril fort air chaud est sélectionné la résistance de voûte du four est en fonction aussi).**

 cuisson à l'air chaud: la turbine fait circuler l'air à l'intérieur du four et la chaleur est amenée rapidement en contact avec les mets à cuire tout en distribuant la température d'une façon uniforme; il est ainsi possible de cuire simultanément sur plusieurs niveaux (jusqu'à 3) de mets différents (repas complet) sans échange de saveurs, ce qui assure une importante économie d'énergie; ce système est aussi indiqué pour décongeler rapidement les surgelés avec le thermostat sur la position "0"; **la turbine intérieure et sa résistance circu-**

**laire  ou les résistance de voûte et de la sole  sont en fonction. Pas de préchauffage.** Ideal pour les viandes blanches, poisson et pâtisserie.

 décongélation naturelle des aliments. La turbine intérieure est en fonction sans chaleur.

 autonettoyage pyrolytique. On obtient le nettoyage automatique du four en détruisant à haute tempéra-



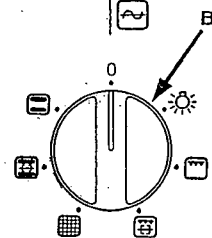
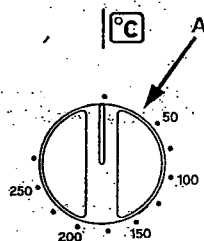
mi risultanti sono poi fatti transitare attraverso un filtro e quindi espulsi. Non è necessario effettuare l'operazione di pulizia dopo ogni cottura ma non attendere fino a che il forno sia troppo sporco. Prima di effettuare l'autopulizia **togliere dall'interno tutti gli accessori (griglie, spiedo, bacinelle, teglie) per evitare il loro danneggiamento**, eliminare i grossi residui della cottura e quindi chiudere la porta accertandosi che sia ben chiusa. Per accendere il ciclo di pulizia è sempre necessario eseguire l'impostazione con il programmatore o il temporizzatore di fine cottura. **Con questi dispositivi in posizione manuale, non è possibile, per ragioni di sicurezza, il funzionamento del forno in pirolisi.** Il tempo necessario per l'operazione di autopulizia è di circa 2 1/2 + 3 ore ed è in funzione della quantità di residui di cottura esistenti.

Sempre per motivi di sicurezza, quando la temperatura interna supera i 320°C, si ha il **blocco automatico dell'apertura della porta**, segnalato da un'apposita spia, che permane finchè la temperatura non è scesa sotto tale valore. Quando il forno si è completamente raffreddato, i residui dell'operazione di pirolisi, possono essere semplicemente tolti con un panno umido.

Per mettere in funzione gli elementi riscaldanti, fatta eccezione per la posizione di autopulizia pirolitica, è altresì necessario portare la manopola del termostato (A) sulla temperatura prescelta indicata sul cruscotto in gradi centigradi. In tutte le posizioni del commutatore (B), eccetto per la posizione di autopulizia pirolitica è inoltre automaticamente comandata l'accensione della lampada, se il programmatore o il contaminuti consentono l'accensione del forno.

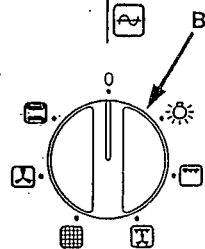
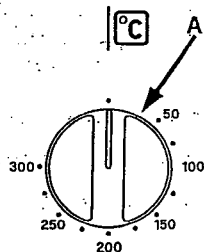
**FORNO PIROLITICO STATICO**  
**STATIC PYROLYTIC OVEN**  
**FOUR PYROLYTIQUE STATIQUE**

**STANDARD**



**FORNO PIROLITICO UNIVERSALE**  
**UNIVERSAL PYROLYTIC OVEN**  
**FOUR PYROLYTIQUE UNIVERSAL**

**STANDARD**



perature (about 475°C). The fumes produced are filtered and expelled. Although it is not necessary to perform the cleaning operation each time the oven has been used, do not let the oven get too dirty. Before performing self-cleaning, **take out all accessories (grills, spit, dishes, pans) to avoid damaging them**, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly. The programmer or timer must always be set when performing the cleaning cycle. For safety reasons: **the oven cannot be operated in pyrolysis when these devices are set to manual.**

Self-cleaning requires 2 1/2 to 3 hours according to the amount of residue to be removed.

For safety reasons, when the temperature inside the oven exceeds about 320°C, **the automatic door lock comes into operation, and its indicator light comes on, until the temperature falls below this value. When the oven has cooled completely, the residues of the pyrolysis operation may be easily removed with a damp cloth.**

To operate the heating elements, apart from the pyrolytic self-cleaning position, it is necessary to bring the knob of thermostat (A) to the selected temperature (reading in °C on the dashboard).

In all the positions of selector switch (B), apart from the pyrolytic self-cleaning position, the lamp is automatically switched on when the programmer or the routine clock allow, for oven ignition.

**When cooking is completed, all knobs of selector switch (B) and thermostat (A) are to be brought back to the rest position.**

ture (environ 475°C) les résidus laissés par la cuisson des aliments. Les fumées produites sont passées à travers un catalyseur et puis évacuées. Il n'est pas nécessaire d'effectuer l'opération de nettoyage après chaque cuisson mais ne pas attendre que le four soit trop sale. Avant d'effectuer l'autonettoyage, **enlever de l'intérieur tous les accessoires (grilles, broche, lèchefrite, bacs) pour éviter qu'ils ne soient abîmés.** Éliminer le plus gros des résidus de la cuisson et puis fermer la porte en s'assurant qu'elle est bien hermétique. Pour la mise en marche du cycle de nettoyage il faut toujours exécuter la programmation du programmeur ou de la minuterie de fin de cuisson.

**Avec ces dispositifs en position manuelle, le fonctionnement du four en pyrolyse est impossible, pour des raisons de sécurité.**

Le temps nécessaire à l'opération d'autonettoyage est d'environ 2 h 1/2+3 h et dépend de la quantité des résidus de cuissons.

Toujours pour des motifs de sécurité, lorsque la température interne dépasse les 320°C environ, **le mécanisme d'ouverture de la porte se bloque automatiquement**, et une lampe voyant s'allume et reste allumée jusqu'à ce que la température redescende sous cette valeur. Lorsque le four s'est complètement refroidi, les résidus de l'opération de pyrolyse peuvent être simplement enlevés avec un chiffon humide.

Pour mettre en fonction les éléments de chauffage, excepté la position d'autonettoyage pyrolytique, il est aussi nécessaire d'amener le bouton du thermostat (A) sur la température voulue indiquée en degrés °C sur le bandeau. Dans toutes les positions du commutateur (B), excepté la position d'autonettoyage pyrolytique, l'éclairage de la lampe est également commandé automatiquement si le programmeur ou le minutier permettent l'allumage du four.



A cottura terminata, riportare le manopole del termostato (A) e del commutatore (B) in posizione di riposo.

### MANOPOLA DEL CONTAMINUTI NORMALE (C) (0÷55 min)

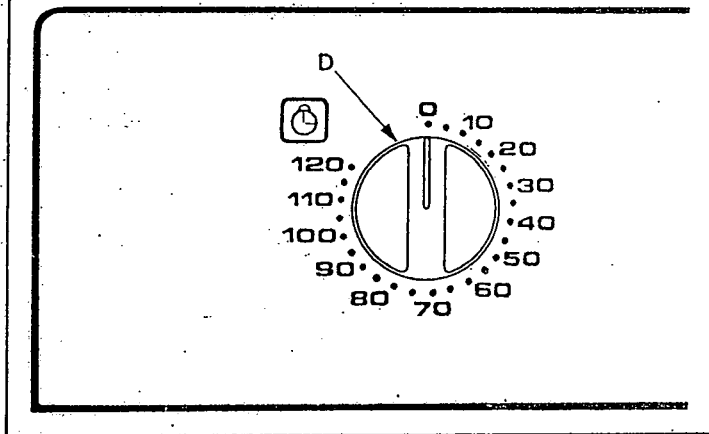
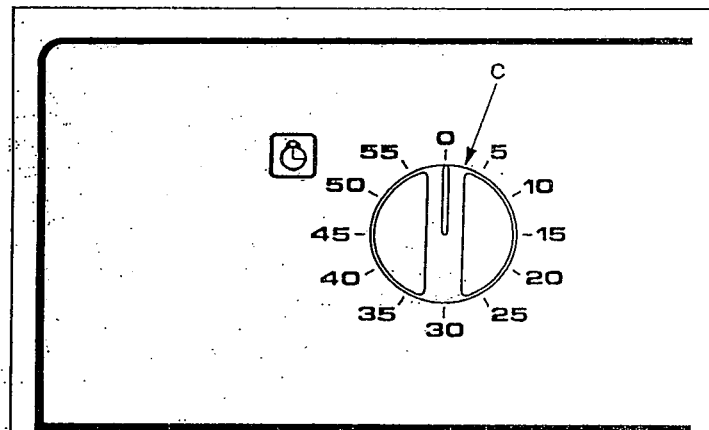
Ruotando completamente di un giro la manopola in senso orario e portandone poi l'indice in corrispondenza di un certo tempo, indicato sul cruscotto in minuti primi, si otterrà l'azionamento della suoneria del dispositivo dopo il tempo impostato (max 60 min).

Durante il funzionamento del contaminuti, la relativa manopola tornerà progressivamente verso lo «0» automaticamente con il trascorrere dei minuti, indicando così quanto manca allo scadere del tempo impostato.

### MANOPOLA DEL CONTAMINUTI DI FINE COTTURA (D) (0÷120 min) (0÷180 min)

Vale quanto detto per il contaminuti normale con l'eccezione del massimo tempo impostabile (120/180 min).

Va inoltre tenuto presente che, per gli apparecchi dotati di questo tipo di contaminuti, tale manopola deve sempre essere azionata per ottenere l'accensione del forno, poichè, quando essa si trova sulla posizione di «0», sono interrotti i circuiti elettrici. Con ciò si ottiene anche lo spegnimento automatico dell'apparecchio allo scadere del tempo impostato.



**KNOB OF THE ROUTINE CLOCK (C)****0 to 55 min)**

By rotating knob to the full extent clockwise and ringing pointer on selected time indicated in minutes on the dashboard, the alarm will ring after the time set as elapsed (60 min. max.).

During the operation of the clock, the relating knob will be returning gradually to «0» position with the passage of minutes and will indicate how long it would be waited for the completion of the time set.

**NOB OF THE END-OF-COOKING CLOCK (D)****0 to 120 min) (0 to 180 min)**

The same procedure as described for the routine clock applies with an exception for the maximum time being set (20/180 min).

For the appliances provided with this type of clock, it should be taken into account also that the knob is to be operated at all the time for the oven lighting-up, as when it is positioned on «0», the electrical circuits are switched-off.

It will imply also the automatic switching-off of the apparatus, once the time set has elapsed.

Terminée la cuisson, avoir soin de ramener les boutons du commutateur (B) et du thermostat (A) en position de repos.

**BOUTON DU MINUTEUR NORMAL (C)****(0 à 55 min)**

En tournant complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et en amenant l'aiguille sur un temps donné affiché en minutes sur le tableau; la sonnerie du dispositif sera actionné à la fin du temps fixé (60 minutes max.).

Pendant la marche du minuteur, le bouton revient graduellement au «0» et indiquera ainsi combien de minutes il y a encore pour arriver au temps affiché.

**BOUTON DU MINUTEUR FIN-CUISSON (D)****(0 à 120 min) (0 à 180 min)**

La conception ne diffère pas de celle du minuteur normal, sauf en ce que concerne le temps maximum pouvant être affiché (120/180 min).

Il faut également tenir compte que pour les fours dotés de ce type de minuteur, le bouton doit être toujours actionné pour obtenir l'allumage du four, du fait que si le bouton se devait trouver sur «0», les circuits électriques seront coupés, ce qui donnera lieu aussi à l'arrêt automatique de l'appareil à la fin du temps affiché.

## LAMPADE SPIA

**Gialla** : si accende quando la manopola del commutatore è fuori dalla posizione di «0» (presente solo su alcuni modelli).

**Gialla** : si accende quando la porta del forno è bloccata (presente solo sui forni pirolitici).

**Rossa** : si accende quando il termostato inserisce le resistenze del cielo e della suola, quella del grill oppure quella circolare (aria calda).

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare tali operazioni è sempre opportuno, per ragioni di sicurezza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

È bene effettuare la pulizia all'interno del forno frequentemente e particolarmente dopo ogni utilizzazione del grill per evitare la formazione di incrostazioni eccessive che possono generare fumi o cattivi odori durante le successive cotture. **Si sconsiglia l'uso di abrasivi per non intaccare lo smalto o le vernici;** utilizzare acqua tiepida con sapone o detersivo neutro (non corrosivo).

Nei forni che utilizzano il sistema ad aria calda si ha un minor imbrattamento all'interno, ma è necessario pulire anche il filtro e la ventola. Mentre il filtro si toglie semplicemente alzandolo (vedere fig. 3), per rimuovere la ventola procedere nel modo seguente (vedere la fig. 4).

– Rimuovere la protezione (1) svitando le quattro viti (2).

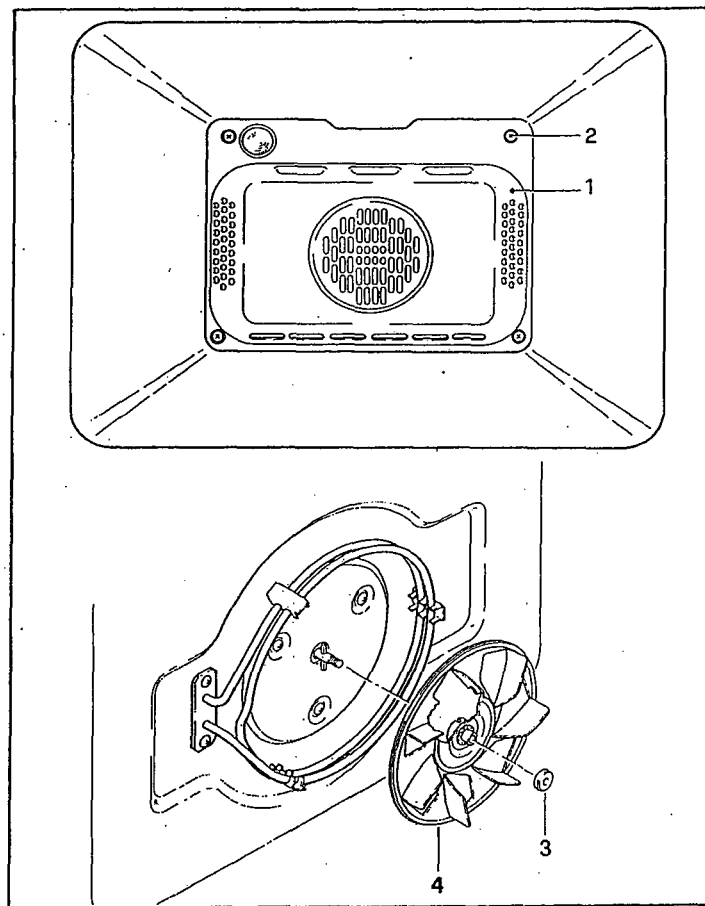


Figura 4 - Figure 4

**WARNING LIGHTS**

- Yellow** : W/L lights up when the selector switch knob is out of position «0» (only present on certain models).
- Yellow** : W/L lights up when the oven door is locked (on pyrolytic ovens only).
- Red** : W/L lights up when the thermostat switches on the oven top and sole elements, the grill element or the round one (hot-air).

**CLEANING AND MAINTENANCE**

*Prior to taking any action for cleaning, make sure the apparatus is cut-out from the mains.*

*It is recommended that the oven interior be frequently cleaned. In particular, it should be cleaned every time the grill is used to prevent excessive fouling of the oven interior that may generate fumes or odors during subsequent cooking. It is recommended that not abrasive detergents are used.*

*Ovens provided with the hot air system are less subject to dirt inside; anyway it will be necessary to clean also the filter and fan. The filter is removed by simply taking it up (see figure 3). To remove the fan, the step/by/step procedure is as follows (see figure 4).*

- Take guard away (1) by screwing the four screws (2) out.

**VOYANTS TEMOIN**

- Jaune**: s'allume alors que la manette du commutateur est hors-position «0» (présent seulement sur certains modèles).
- Jaune**: s'allume lorsque la porte du four est bloquée (uniquement pour les fours pyrolytiques).
- Rouge**: s'allume quand le thermostat branche les résistances de voûte et de la sole, celle du gril ou la résistance circulaire (à l'air chaud).

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Toujours débrancher le câble électrique avant de procéder au nettoyage.

Il est recommandé de bien nettoyer l'intérieur du four souvent et après l'utilisation du gril, pour éviter les incrustations excessives qui peuvent causer des odeurs désagréables ou des fumées pendant les cuissons suivantes. Il est recommandé d'utiliser des produits non abrasifs.

Les fours utilisant le système à l'air chaud sont moins susceptibles de se salir à l'intérieur; il faut quand même nettoyer le filtre et la turbine. Pour enlever le filtre, il suffit de l'enlever (voir figure 3), pour ôter la turbine, procéder comme indiqué (voir figure 4).

- Enlever la protection (1) en dévissant les quatre vis (2).

- Svitare il pomello (3) ruotandolo in senso orario.
- Rimuovere la ventola (4) e pulirla.
- Rimontare il tutto procedendo in modo inverso, prestare attenzione affinché la ventola sia ben fissata sull'albero motore.

Per sostituire la lampada, svitare il coprilampada in vetro e utilizzarne una del tipo 15 W - E 14 adatta per temperature di 300°C. Prima di effettuare tale operazione, si raccomanda di sfilare la spina dalla presa di corrente.

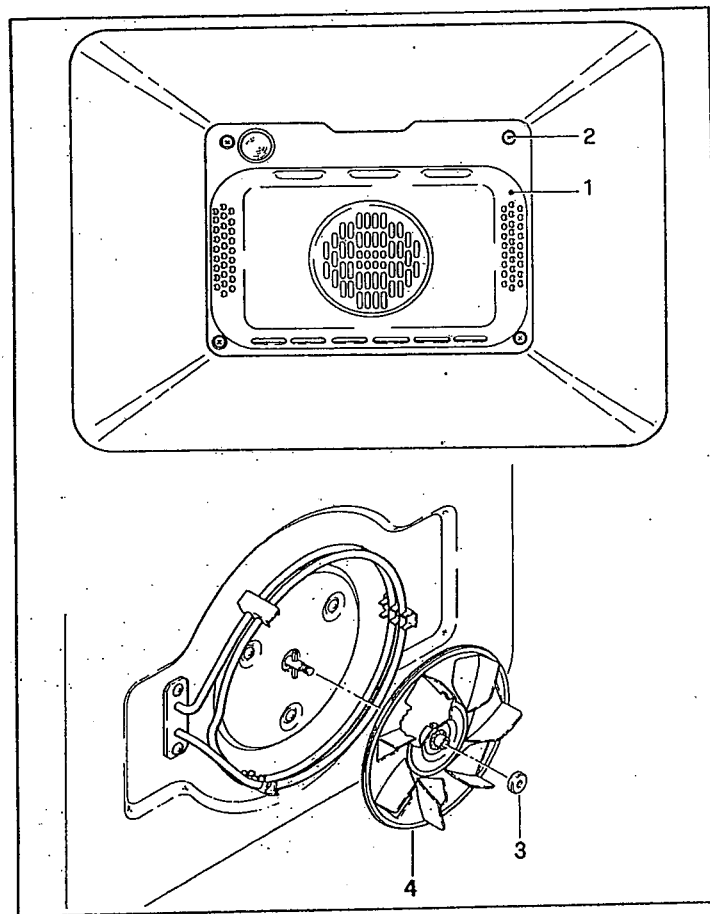


Figura 4 - Figure 4

*Screw knob (3) out by rotating it clockwise.*

*Remove fan (4) and clean it.*

*Reinstall all components by carrying out the described operations in a reverse order.*

*Make sure that the fan (4) is securely fastened on the motor shaft.*

*o replace the bulb, screw out the glass lamp holder and use a bulb type 15 W - e 14 fit for 300°C temperature. Before replacing pull plug out of the socket.*

- Dévisser la bague (3) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Sortir la turbine et la nettoyer.
- Remonter l'ensemble en suivant l'ordre inverse des opérations de démontage. Faire attention à s'assurer que la turbine (4) est bien fixé sur l'arbre moteur.

Pour remplacer la lampe, dévisser la protection en verre et en utiliser une du type 15 W - E 14 adaptée pour des températures de l'ordre de 300°C. Avant d'effectuer la manoeuvre, débrancher le câble du réseau électrique.

## TABLEAU GUIDE DES TEMPS ET DES TEMPERATURES POUR LA CUISSON AU FOUR

| PLATS                           | Cuisson système traditionnel |                   |                          | Cuisson à l'air chaud |                          |
|---------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
|                                 | Position des gradins *       | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Température en °C     | Temps de cuisson en min. |
| Rôti de porc, veau, etc.        | 2ème                         | 200 ÷ 225         | 100 ÷ 150                | 175 ÷ 180             | 90 ÷ 120                 |
| Filet, roastbeef                | 2ème                         | 240 ÷ 250         | 40 ÷ 50                  | 210 ÷ 225             | 7 ÷ 10                   |
| Volailles (canard, oie, dindon) | 1er                          | 190 ÷ 240         | 150 ÷ 180                | 180 ÷ 225             | 60 ÷ 75                  |
| Poulet                          | 2ème                         | 225 ÷ 250         | 30 ÷ 45                  | 210 ÷ 225             | 45 ÷ 60                  |
| Gibier                          | 1er                          | 210 ÷ 230         | 80 ÷ 100                 | 250                   | 45 ÷ 60                  |
| Poisson                         | 1er                          | 180 ÷ 190         | 35 ÷ 45                  | 175 ÷ 180             | 45 ÷ 60                  |
| Tartes                          | 1er                          | 170 ÷ 200         | 30 ÷ 80                  | 150 ÷ 170             | 35 ÷ 80                  |
| Biscuits                        | 2ème                         | 225               | 10 ÷ 20                  | 170 ÷ 180             | 10 ÷ 15                  |

\* En partant du bas.

### Avertissement pour cuisson à l'air chaud


- Pour cuire de la viande ou des légumes, utiliser le filtre; ce dernier n'est pas indispensable pour les tartes, mais, s'il est utilisé, il faut augmenter d'environ 20°C les températures indiquées.
- Position de lèche-frites ou des bacs:
  - pour cuire sur **1 niveau** utiliser le 2ème gradin du bas;
  - pour cuire sur **2 niveaux** utiliser le 2ème-4ème gradin du bas;
  - pour cuire sur **3 niveaux** utiliser le 2ème-3ème-4ème gradin du bas.


F

## VOTRE PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE


Le programmeur utilise le système des 24 heures, c'est à dire que 1 heure de l'après midi s'écrit 13 heures.


 Bouton A : minuteur

 Bouton B : durée

 Bouton C : fin du temps

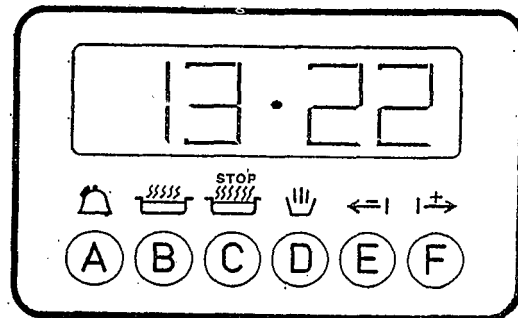
 Bouton D : manuel

 Bouton E- : mise à l'heure (en arrière) sur l'afficheur.

 Bouton F+ : mise à l'heure (en avance) sur l'afficheur.

Remarque: quand vous utilisez les boutons E ou F, l'heure affichée change lentement tout d'abord puis accélère automatiquement.

Remarque: tous les programmes sont prêts à fonctionner environ quatre secondes après la programmation.



### PROCEDURE

#### Pour composer l'heure du jour

Branchez l'appareil.

Appuyez en même temps sur le bouton A et sur le B tout en réglant l'heure à l'aide des boutons E et F. Quand l'heure recherchée apparaît alors relâchez tous les boutons.

### RESULTAT

0.01 clignote.

L'heure recherchée.

---

## PROCEDURE

---

Appuyez sur le bouton C pour programmer l'heure de fin de cuisson — l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson se termine — à l'aide des boutons E et F.

Portez les boutons de contrôle sur OFF et appuyez sur le bouton D.

### **Pour vérifier le temps de cuisson restant**

Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier le temps de cuisson restant en appuyant sur le bouton B.

### **Pour vérifier la fin de cuisson**

Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier l'heure à laquelle le four s'éteindra en appuyant sur le bouton C.

### **Cuisson semi automatique utilisant la durée**

Choisissez la température et la fonction du four. Appuyez sur le bouton B et programmez la durée — le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise — à l'aide des boutons E et F.

---

## RESULTAT

---

Dès lors le four se déclenchera de lui même à l'heure voulue.

A la fin du temps de cuisson le bip retentira.

Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.

Le temps restant s'affiche.

L'heure de fin de cuisson s'affiche.

Le mot AUTO apparaîtra et le symbole de cuisson restera.

Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée quand le bip se déclenchera.

---

## PROCEDURE

---

Appuyez sur le bouton D.

### Réglage du minuteur

Appuyez sur le bouton A.

A l'aide des boutons E et F réglez l'intervalle de temps désiré.

Le bip s'arrête dès qu'on appuie sur n'importe quel bouton.

A n'importe quel moment pendant le compte à rebours, le temps restant peut-être visualisé en appuyant sur le bouton A.

### Cuisson complètement automatique

Réglez le four à la température et la fonction désirée.

Appuyez sur le bouton B et programmez la durée — le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise — en utilisant les boutons E et F.

---

## RESULTAT

---

Maintenant l'heure est enregistrée.

Le cadran affiche 0.00.

Le cadran affiche l'intervalle de temps. A la fin du temps programmé le bip retentira. Le bip retentira pendant environ 15 minutes sauf s'il est arrêté manuellement.

Le bip est arrêté.

Le mot AUTO apparaîtra.

---

## PROCEDURE

---

Portez les boutons de contrôle sur OFF et appuyez sur le bouton D.

### **Cuisson semi automatique utilisant l'heure de fin de cuisson.**

Choisissez la température et la fonction du four. Appuyez sur le bouton C et utilisez les boutons E et F pour fixer l'heure à la quelle vous voulez que la cuisson se termine.

Portez les boutons de contrôle sur OFF. et appuyez sur le bouton D.

### **Pour effacer un programme**

Appuyez sur le bouton B et réglez l'heure en appuyant sur le bouton E jusqu'à ce que s'affiche: 00.00.

---

## RESULTAT

---

Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel

Le mot AUTO apparaitra et le symbole de cuisson restera  
Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée du temps.

Le bip s'arrête et le programmeur retourne en mode manuel.

Le programme sera automatiquement effacé.