



Passione in Cucina



Forno da incasso

NL | INSTALLATIE / GEBRUIK / ONDERHOUD

FR | INSTALLATION / EMPLOI / ENTRETIEN

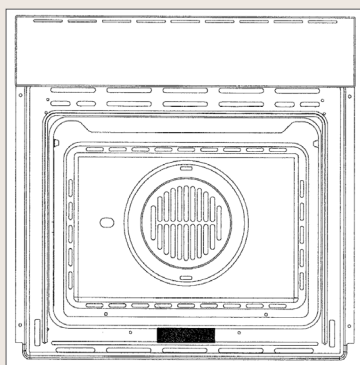
EN | INSTALLATION / USE / MAINTENANCE

IT | INSTALLAZIONE / USO / MANUTENZIONE

www.boretti.com

Inleiding

Geachte klant, wij danken en feliciteren u met de door u gedane keuze. Dit nieuwe product, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen. Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, welke u in staat zullen stellen om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.



Belangrijk

Het typeplaatje van de oven is ook bereikbaar als het apparaat geïnstalleerd is. Op dit plaatje, dat u kunt zien als u de deur opent, staan alle identificatiegegevens van het apparaat, waarnaar u dient te verwijzen bij het bestellen van vervangingsonderdelen.

Inhoud

Waarschuwing	4
Eerste gebruik	6
Katalyserende zelfreinigende panelen	7
Respect voor het milieu	8
Funcities	
* Functie-symbolen op de schakelaar	9
Werkingsinstructies	
* Traditionele bereiding	10
* Bereiding met ventilatie	10
* Ontdooien	11
* Bereiding met grill	11
* Koelventilator	12
* Thermostaat	12
Handleiding van het klokje	
* Algemene werking	13
* De tijd instellen	13
* Handmatig koken	13
* Half-automatisch koken: uitschakelen na ingestelde tijd	14
* Volledig automatisch koken	15
* De minutenteller instellen	15
Het vervangen van het ovenlampje	16
Demontage van de ovendeur	17
Voor de installateur	18
Elektrische aansluiting	19
Elektrische of gasaansluitingen	20

Waarschuwing

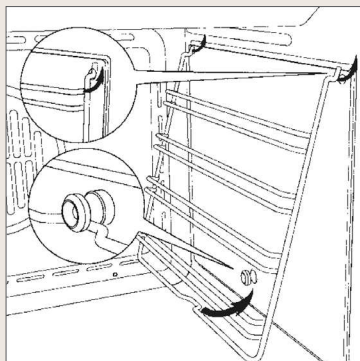
 Dit product is een huishoudelijk apparaat. Voor beschadigingen aan spullen of personen die aan verkeerde installatie, misbruik of verkeerd gebruik zijn te wijten, neemt de fabrikant geen verantwoordelijkheid op zich.

 Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verlaagde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij leiding of instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door middel van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is. Kinderen moeten worden gecontroleerd om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.

 *De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht. Het is verboden aluminiumfolie, pannen of dergelijke in aanraking te laten komen met de interne basis van de oven om te koken. De verwarmende werking van de onderste weerstand veroorzaakt de oververhitting van het onderste gedeelte van de oven, waardoor deze beschadigd kan worden en dit kan zelfs ernstige gevolgen hebben (brandgevaar), ook voor het meubel waarop de oven geplaatst is.*

Eerste gebruik

De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep en zorgvuldig worden afgespoeld. Voor het verwijderen van de zijframes in ovens met gladde wanden dient u te werk te gaan zoals op de afbeelding wordt geïllustreerd. Verwarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur; zodoende worden alle achtergebleven vetten geëlimineerd die onaangename geuren zouden kunnen veroorzaken tijdens het bereiden van voedsel. Gebruik geen agressieve schurende middelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deuren van de oven te reinigen want ze kunnen krassen veroorzaken op de oppervlakte en het glas kan breken.

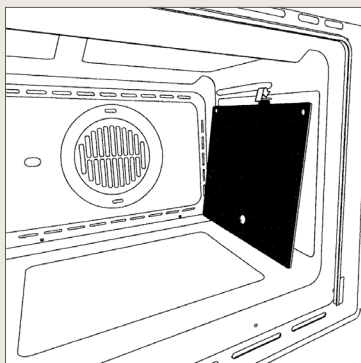


Belangrijk

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. Als veiligheidsmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken. Gebruik geen zure of alkaline stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op chloorbasis, of zure of schurende producten, vooral voor het reinigen van gelakte oppervlakken.

Katalyserende zelfreinigende panelen

In onze ovens met gladde wanden kunnen in de moffel zelfreinigende panelen worden geplaatst die de wanden afdekken. Deze speciale panelen, die aan de wanden moeten worden bevestigd voordat de zijframes worden geplaatst, zijn bedekt met speciale micro poreuze, katalytische lak die geleidelijk de olie- en vetspatten oxideert en laat verdampen, zodat ze geëlimineerd worden bij bereidingen boven 200°C. Als de oven na het bereiden van erg vet voedsel niet schoon is, laat hem dan leeg functioneren op de maximumtemperatuur gedurende maximaal 60 minuten. De zelfreinigende panelen mogen niet afgewassen of schoongemaakt worden met schurende of met zuur- of alkali houdende producten.



Respect voor het milieu

De documentatie die bij dit apparaat hoort is gemaakt van zonder chloor gebleekt papier of van recyclingpapier, als bijdrage tot de milieubescherming. De verpakkingen zijn zo ontwikkeld dat ze het milieu niet schaden; zij kunnen opnieuw gebruikt of gerecycled worden, aangezien het om ecologische producten gaat. Door de verpakking te recycleren wordt een bijdrage geleverd aan de besparing van grondstoffen en aan de beperking van het volume industrieel en huisvuil.



Functies

Functie-symbolen op de schakelaar



Ovenverlichting

Blijft altijd branden tijdens de werking.



Onderwarmte

Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.



Boven- en onderwarmte

Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.



Boven- en onderwarmte met ventilator

Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.



Rond verwarmingselement met ventilator

Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.



Ventilator om te ontdooien

Instelling van de thermostaat op 0°C.



Onderwarmte met ventilator

Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.



Grill met groot oppervlak met ventilator

Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.



Grill met groot oppervlak

Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.



Grill met beperkt oppervlak en vermogen met ventilator

Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.



Grill met beperkt oppervlak en vermogen

Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.



Onderwarmte met rond verwarmingselement en ventilator

Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.

LET OP! De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand gehouden worden.

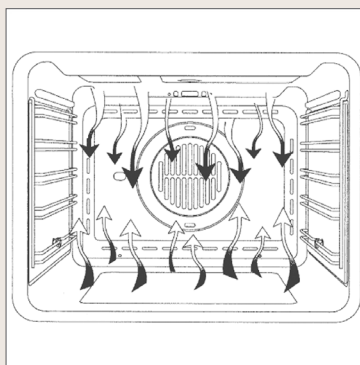
F								
C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-6
	30'-60'	20'-40'	10'-40'	10'-20'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	14'-18'

F								
C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210
	2	2	2	2	2-3	2	2	3
	120'-150'	120'-160'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45'-60'	60'-70'	40'-50'

Werkingsinstructies

Traditionele bereiding

Klassiek systeem dat gebruik maakt van onder- en bovenwarmte; geschikt voor bereiding van één gerecht. Het voedsel dient bij voorkeur in de oven te worden gezet wanneer deze al de ingestelde temperatuur heeft bereikt, d.w.z. wanneer het indicatielampje uitgegaan is. Als de temperatuur van de onder- of bovenwarmte tegen het einde van de bereiding verhoogd moet worden, dient de schakelaar op de betreffende stand te worden gezet. Men raadt aan de deur van de oven zo weinig mogelijk open te maken tijdens de bereiding.

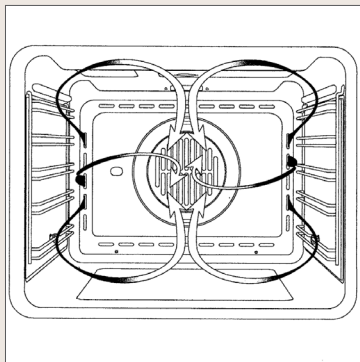


Bereiding met ventilatie

Bij dit type bereiding zorgt een ventilator, die in het bovenste gedeelte geplaatst is, ervoor dat de warme lucht in de oven circuleert, waarbij deze op gelijkmatige wijze verspreid wordt. Het gerecht wordt zo, ten opzichte van de traditionele bereidingswijze, sneller gaar. Het systeem is geschikt voor de bereiding op meer dan één verdieping en ook voor verschillende soorten voedsel (vis, vlees, etc.).

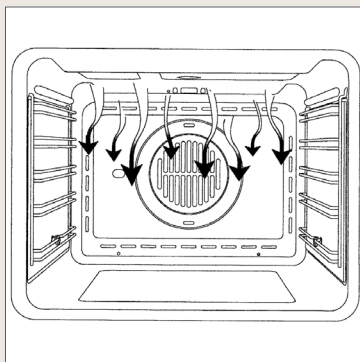
Ontdooien

Door één van de functies van de bereiding met ventilatie te kiezen en de thermostaat op nul te zetten, laat de ventilator koude lucht in de oven circuleren, waardoor diepvriesproducten snel ontdooid worden. Voorverwarming is niet nodig; bij bereiding van gebak echter wel.



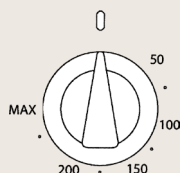
Bereiding met grill

Type bereiding voor het grillen of bruinen van voedsel. Enkele ovens kunnen een motortje hebben om de stang voor bereiding aan het spit te laten draaien. Het rooster met het voedsel dat bereid moet worden moet op het 1^{ste} of 2^{de} niveau van bovenaf in de oven worden geschoven. Voorverwarmen gedurende 5 minuten. De thermostaatknop op temperaturen van 50° tot 200° draaien.



Koelventilator

De ventilator is in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst en zorgt ervoor dat de koellucht binnenin het inbouwmeubel en door de deur van de oven zelf circuleert. Deze begint te werken wanneer de buitenkant van de oven ongeveer 60°C is. Door de oven aan te zetten en de thermostaat op 200°C te zetten, begint de ventilator na ongeveer 10 min. te lopen. De ventilator wordt uitgeschakeld zodra de temperatuur van de buitenkant van de oven onder de 60°C daalt. Na de oven op 200°C te hebben gebruikt, duurt het ongeveer 30 minuten voordat de ventilator uitgaat.



Thermostaat

Mechanisme waarmee de meest geschikte bereidingstemperatuur voor het voedsel kan worden ingesteld, kan worden ingesteld tussen 50° - 250° C.

Handleiding van het klokje



Algemene werking

Deze timer regelt de tijdweergave (met analoge wijzers) en de werking van de oven (via drukknop en indicatorpictogrammen). Door op de knop te drukken kunt u: de tijd aanpassen, de start- en eindtijd van het koken instellen, het alarm instellen (minutenteller).

De tijd instellen

Om de klok in te stellen drukt u de knop 4 keer kort in, totdat **"TIME"** op het scherm verschijnt. Om de tijd te verlengen of te verkorten, draait u de knop met de klok mee of tegen de klok in. Door handmatig de knop in te drukken of op automatische wijze na 10 seconden na de laatste aanpassing van de elektronische timer wordt de tijd instellingsmodus verlaten.

Handmatig koken

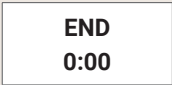
In standaardmodus staat de timer het handmatig aanzetten van de oven toe, met behulp van de algemene ovenschakelaar (extern aan de timer).

Let op

Na het aansluiten van de timer duurt het ongeveer 7 seconden voordat het relais geactiveerd wordt (ondertussen zal het scherm een roostervormige animatie weergeven).

Half-automatisch koken: uitschakelen na ingestelde tijd

Het einde van het koken instellen staat u toe meteen te beginnen en automatisch te stoppen met koken op de ingestelde tijd. Om het einde van het koken in te stellen, drukt u 2 maal kort op de knop, totdat dit op het scherm verschijnt:



END
0:00

Om de kooktijd te verlengen of te verkorten draait u de knop met de klok mee of tegen de klok in (de numerieke indicatie **"0:00"** verandert dan). De indicatie op het scherm blijft zichtbaar tot ongeveer 5 seconden na de laatste draai. Het programma kan handmatig bevestigd worden door op de knop te drukken (minimum van 1 minuut kooktijd) of op automatische wijze na 5 seconden. Na bevestiging van het programma start het koken en wordt het alarm automatisch geactiveerd. Het koken stop wanneer **"Geprogrammeerde Eindtijd = Huidige Tijd"**. Om het programma te bekijken drukt u op de knop en de timer geeft dan het geselecteerde programma weer. Wanneer het koken stopt, knippert er **"END"** op het scherm en piept het alarm. Na 1 minuut stopt het alarm en wordt het scherm gewist. Om het programma voor het einde te annuleren, drukt u de knop ongeveer 3 seconden in. Het programma wordt dan geannuleerd en de timer gaat dan terug naar de handmatige kookmodus.

Volledig automatisch koken

De start van het koken programmeren staat toe automatisch te starten en te stoppen met koken op basis van de ingestelde tijd. Om de starttijd van het koken in te stellen drukt u kort 1 maal de knop in totdat dit op het scherm verschijnt:

START
0:00

Om de starttijd van het koken te verlengen of te verkorten draait u de knop met de klok mee of tegen de klok in (de numerieke indicatie "**0:00**" wordt dan bijgewerkt). De indicatie op het scherm blijft zichtbaar tot een paar seconden na de laatste draai. Als u binnen deze tijd niet draait of drukt op de knop, gaan de wijzers terug naar het weergeven van de tijd en is het programma geannuleerd. Als u de knop indrukt wordt de starttijd van het koken opgeslagen en gaat de timer naar het instellen van de eindtijd van het koken. Het instellen van de eindtijd van het koken volgt dezelfde procedure die in de vorige sectie gedetailleerd werd. Het koken start wanneer "**Geprogrammeerde Eindtijd = Huidige Tijd**".

De minutenteller instellen

De minutenteller instellen staat u toe om een gewoon alarm te laten afgaan na een ingestelde tijd, zonder het koken te activeren (minutenteller modus). Om een "alarm" in te stellen (minutenteller modus), drukt u de knop 3 maal in totdat het scherm het volgende weergeeft:

BELL
0:00

Het instellen van de minutenteller is identiek aan het instellen van de eindtijd van het koken. De minutenteller kan alleen gebruikt worden wanneer er geen kookprogramma actief is.

Het vervangen van het ovenlampje

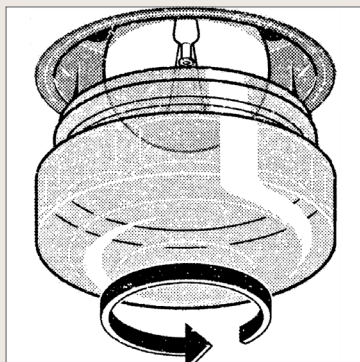
Belangrijk

Het lampje van de oven dient de volgende kenmerken te hebben:

- a)** een structuur die geschikt is voor hoge temperaturen (tot 300°C);
- b)** voeding: zie de waarde V/Hz die wordt vermeld op de type plaat;
- c)** vermogen 25 W;
- d)** aanhechting van het type E14.

Vooraleer te beginnen, het apparaat uit het stopcontact halen om de mogelijkheid van elektrische schokken te vermijden.

- * Om schade te voorkomen, dient u een theedoek in de oven te leggen.
- * Draai de glazen bescherming van de lamp los.
- * Draai het oude lampje los en vervang het met een nieuw.
- * Breng de glazen bescherming weer aan en verwijder de theedoek.
- * Sluit het apparaat weer op de stroom aan.

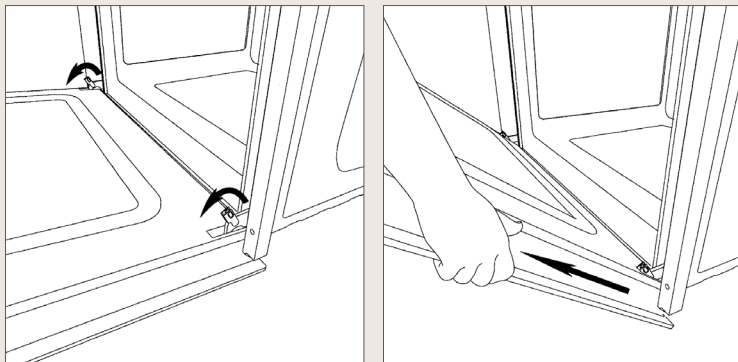


Demontage van de ovendeur

De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt:

- * Open de deur helemaal;
- * Til de twee hendeltjes die worden aangeduid op de afbeelding op;
- * Sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild;
- * Til de deur naar boven en naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen.

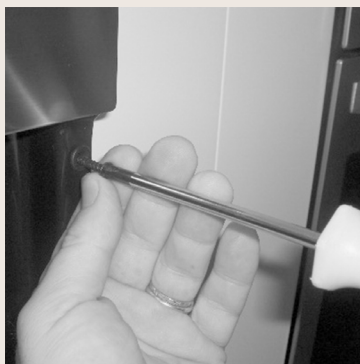
Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst en moeten de twee hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.



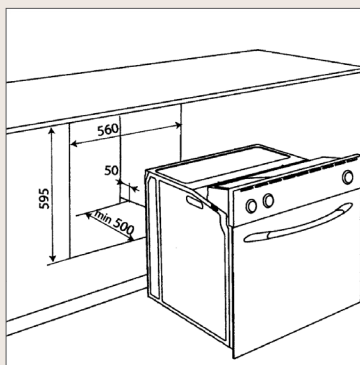
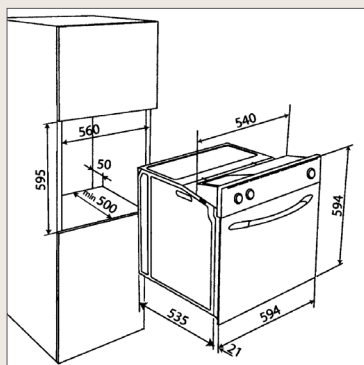
Voor de installateur

Inbouw van de oven

De oven kan worden geïnstalleerd onder een kookplaat of in een hoge kast. De inbouwafmetingen moeten overeenstemmen met de maten van afbeelding. Het materiaal van het meubel moet hittebestendig zijn. De oven moet tussen de wanden van het meubel worden gecentreerd, en worden vastgezet met de inbusschroeven die bij de oven geleverd zijn. De bijgeleverde moffen inbrengen in de gaten aanwezig aan de voorkant.



Met de vier bijgeleverde schroeven de moffen vastmaken aan de kast en ervoor zorgen dat niet teveel kracht wordt uitgeoefend om de mof zelf niet te breken.



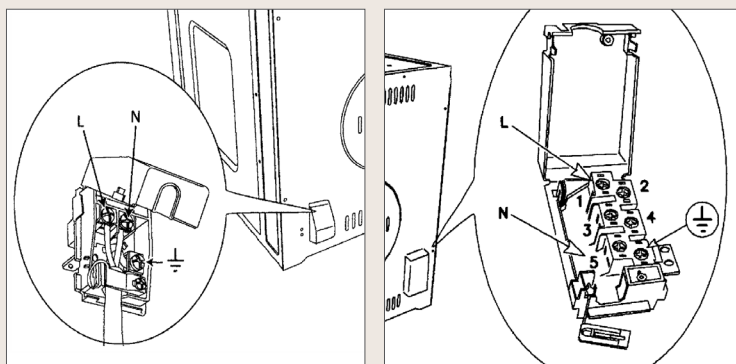
Voor de combinatie van de oven met gas- of gemengde kookplaten, zie de bijgaande instructies.

Elektrische aansluiting

Controleer, voordat u de elektrische aansluiting tot stand brengt, of:

- * De eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje op de voorzijde van de oven;
- * De installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is volgens de wet verplicht.

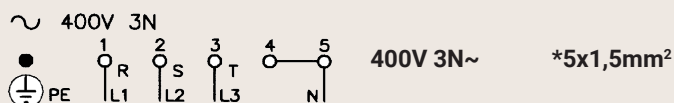
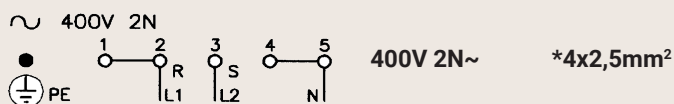
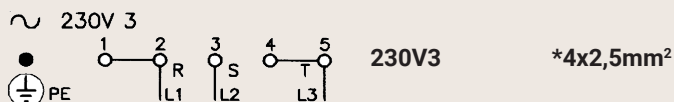
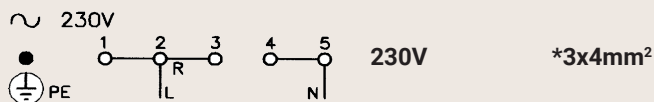
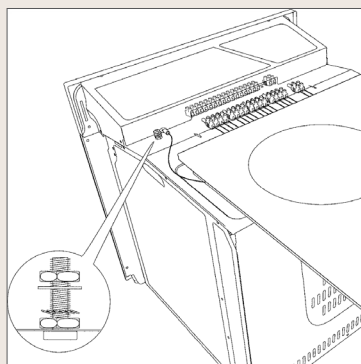
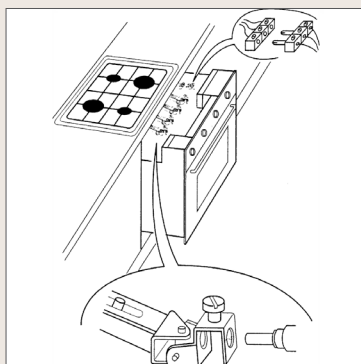
De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur. Als een vast apparaat niet beschikt over een voedingskabel en stekker of over een ander systeem dat de afkoppeling van het elektriciteitsnet garandeert (met een afstand tussen de contacten die in overspanningscategorie III een complete afkoppeling mogelijk maakt), dan moeten deze stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften. De stekker of de onipolaire schakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn na de installatie van de apparatuur. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heel heet. Men moet erop letten om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken. Als de oven een bijgeleverde vleessonde heeft, gebruik dan enkel deze die aanbevolen is voor deze oven.



Kabeltypes en minimale doorsneden

		SASO	
H05RR-F	3x1,5mm ²	H05RR-F	3x2,5mm ²
H05VV-F	3x1,5mm ²	H05VV-F	3x2,5mm ²
H05RN-F	3x1,5mm ²	H05RN-F	3x2,5mm ²
H05V2V2-F	3x1,5mm ²	H05V2V2-F	3x2,5mm ²

Elektrische of gasaansluitingen



N.B.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in het geval de genoemde en de gebruikelijke regels voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

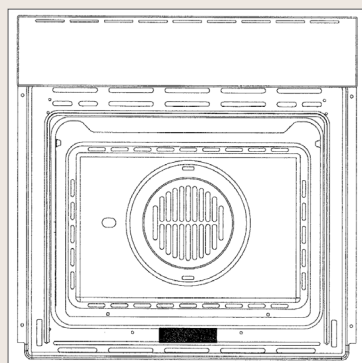
De inhoud van deze handleiding is algemeen voor al onze ovens en het kan zo zijn dat niet alle functies die hierin beschreven worden ook deel uitmaken van uw oven.

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan kopie of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen productwijzigingen aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor veranderd worden.

Cod. 2.000.00.3 - 7ed

Introduction

Chère cliente, cher client, merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit, conçu avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement testé pour satisfaire toutes vos exigences d'une cuisson parfaite. Nous vous prions de bien vous vouloir lire et suivre des simples instructions, que vous permettront d'atteindre d'excellents résultats dès la première utilisation.



Important

Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange.

Index

Avertissement	24
Première utilisation	26
Panneaux autonettoyants catalytiques	27
Respect de l'environnement	28
Fonctions	
* Symboles des fonctions sur le commutateur	29
Instructions pour le fonctionnement	
* Cuisson conventionnelle	30
* Cuisson ventilée	30
* Décongélation	31
* Cuisson au gril	31
* Ventilateur de refroidissement	32
* Thermostat	32
Utilisation de l'horloge	
* Fonctionnement général	33
* Régler l'heure du jour	33
* Cuisson manuelle	33
* Cuisson semi-automatique : s'arrêter à une heure de fin définie	34
* Cuisson entièrement automatique	35
* Réglage du minuteur	35
Remplacement de la lampe du four	36
Démontage de la porte du four	37
Pour l'installateur	38
Branchement électrique	39
Raccordements gaz ou électriques	40

Avertissement

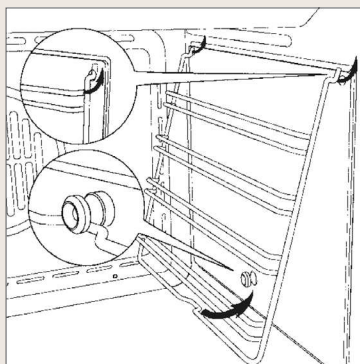
 Ce produit est conçu exclusivement pour usage domestique. Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages et blessures causées par une installation incorrecte ou par un usage impropre, erroné ou absurde.

 L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances requises, si ce n'est sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu de celle-ci les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

 *Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans la supervision d'un adulte. Interdiction de poser du papier aluminium, des casseroles ou autres, au contact de la base interne du four pour cuisiner. Le réchauffement inférieur provoque la surchauffe de la partie inférieure du four ; cela peut entraîner sa détérioration voire des conséquences graves (risque d'incendie) pour le meuble de support du four.*

Première utilisation

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure. Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux. Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.

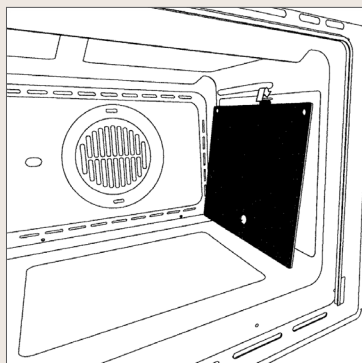


Important

N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil. A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

Panneaux autonettoyants catalytiques

Nos fours à parois lisses peuvent être munis, à l'intérieur, de panneaux autonettoyants qui recouvrent les parois. Avant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation graduelles des éclaboussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200°C. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, le faire fonctionner à vide à la température maximum pendant 60 minutes maximum. Les panneaux autonettoyants ne doivent être ni lavés, ni nettoyés avec des produits abrasifs ou des produits contenant des acides ou des alcalis.



Respect de l'environnement

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi, sans chlore ou sur du papier recyclé, de façon à contribuer à la sauvegarde de l'environnement. Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques. Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



Fonctions

Symboles des fonctions sur le commutateur



Lampe du four

Reste allumée pendant la marche.



Résistance inférieure

Régulation du thermostat de 50°C à max.



Résistance inférieure et supérieure

Régulation du thermostat de 50°C à max.



Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur

Régulation du thermostat de 50°C à max.



Résistance circulaire avec ventilateur

Régulation du thermostat de 50°C à max.



Ventilateur pour décongélation

Réglage du thermostat à 0°C.



Résistance inférieure avec ventilateur

Régulation du thermostat de 50°C à max.



Grill à grande surface avec ventilateur

Réglage du thermostat de 50°C à 200°C.



Grill à grande surface

Réglage du thermostat de 50°C à 200°C.



Grill à grande surface et puissance réduite avec ventilateur

Réglage du thermostat de 50°C à 200°C.



Grill à grande surface et puissance réduite

Réglage du thermostat de 50°C à 200°C.



Résistance inférieure avec résistance circulaire avec ventilateur

Régulation du thermostat de 50°C à max.

ATTENTION! Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'emploi. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

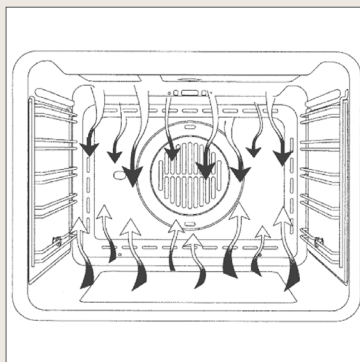
F								
C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-6
	30'-60'	20'-40'	10'-40'	10'-20'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	14'-18'

									
F									
C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
L	120'-150'	120'-160'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45'-60'	60'-70'	40'-50'	40'-50'

Instructions pour le fonctionnement

Cuisson conventionnelle

Système classique utilisant la chaleur supérieure et inférieure, indiqué pour la cuisson d'un seul plat. Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux. Si, vers la fin de la cuisson, il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, il faut placer le commutateur dans la position adéquate. On conseille d'ouvrir le moins possible la porte du four au cours de la cuisson.

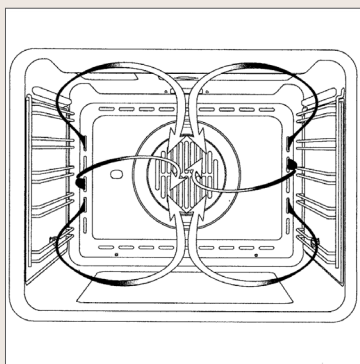


Cuisson ventilée

Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le répartissant uniformément. La cuisson se fait plus rapidement que par rapport à la cuisson conventionnelle. Le système se prête bien à la cuisson sur plusieurs étages et également d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.).

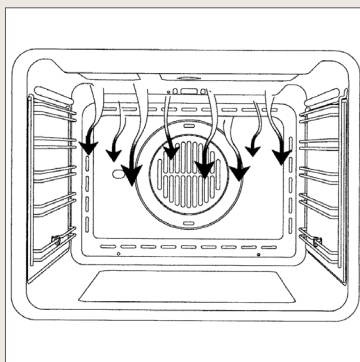
Decongelation

En sélectionnant une des fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés. Le préchauffage n'est pas nécessaire; il est toutefois préférable d'y recourir pour la pâtisserie.



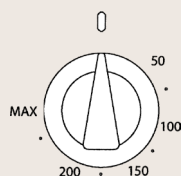
Cuisson au gril

Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments. Certains fours peuvent être munis d'un moteur de piques et d'une broche pour la cuisson en rôtissoire. La grille portant l'aliment à cuire doit être insérée à la 1^e ou 2^e position du dessus. Préchauffer pendant 5'. Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50°C et 200°C.



Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même. Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C. En allumant le four et en programmant le thermostat sur 200°C, le ventilateur se met en marche après 10 minutes environ. L'extinction du ventilateur se fait quand la partie externe du four descend sous 60°C. Après une utilisation du four à 200°C, le ventilateur s'éteint après environ 30 minutes.



Thermostat

Dispositif permettant de régler la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments et pouvant être réglé de 50° à 250° C.

Utilisation de l'horloge



Fonctionnement général

Cette minuterie régit l'affichage de l'heure (avec aiguilles analogiques) et le fonctionnement du four (à l'aide du bouton et des indicateurs visuels). En appuyant sur le bouton, vous pouvez : régler l'heure, programmer l'heure de début et de fin de cuisson, régler une alarme (minuteur).

Régler l'heure du jour

Pour régler l'horloge, appuyez brièvement 4 fois sur le bouton, jusqu'à ce que l'écran affiche **"TIME"**. Pour ensuite augmenter ou diminuer l'heure, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. La minuterie quitte le mode de réglage de l'heure lorsque vous appuyez sur le bouton ou automatiquement au bout de 10 secondes.

Cuisson manuelle

En conditions standards, le minuteur permet le déclenchement manuel du four à l'aide de l'interrupteur général du four (externe à la minuterie).

Attention

Après avoir fourni l'alimentation à la minuterie, il faut environ 7 secondes avant que le relais soit mis sous tension (pendant ce temps, l'écran afficher une animation en forme de grille).

Cuisson semi-automatique : s'arrêter à une heure de fin définie

La programmation de la fin de la cuisson vous permet de commencer la cuisson immédiatement et de l'arrêter automatiquement en fonction du temps programmé. Pour programmer l'heure de fin de cuisson, appuyez brièvement 2 fois sur le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche ceci :

END
0:00

Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse (l'indication numérique "**0:00**" est mise à jour en conséquence). L'affichage sur l'écran dure environ 5 secondes après la dernière rotation. Le programme peut être manuellement confirmé en appuyant sur le bouton (le temps minimal de cuisson est d'une minute) ou est automatiquement confirmé au bout de 5 secondes. Après confirmation du programme, la cuisson est lancée et l'alarme automatiquement activée. La cuisson s'arrête lorsque "**Temps de Fin Programmé = Temps Présent**". Pour afficher le programme, appuyez et relâchez le bouton. La minuterie affiche alors le programme sélectionné. Lorsque la cuisson s'arrête, l'écran "**END**" clignote et l'alarme retentit. Ces deux choses s'arrêtent au bout d'une minute. Pour annuler le programme avant la fin de celui-ci, enfoncez le bouton pendant environ 3 secondes. Le programme sera alors annulé et le minuteur retournera au mode de cuisson manuel.

Cuisson entièrement automatique

Programmer le début de la cuisson permet de commencer de d'arrêter la cuisson automatiquement en fonction du temps programmé. Pour programmer l'heure de début de cuisson, appuyez brièvement sur le bouton une fois, jusqu'à ce que l'écran affiche ceci :

START
0:00

Pour augmenter ou diminuer l'heure de début de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse (l'indication numérique "**0:00**" est mise à jour en conséquence). L'affichage sur l'écran dure quelques secondes après la dernière rotation. Si vous ne tournez pas ou n'appuyez pas sur le bouton durant ce laps de temps, les aiguilles retournent automatiquement afficher l'heure et le programme est annulé. Si vous appuyez sur le bouton, l'heure de début de cuisson est enregistrée et le minuteur bascule en mode programmation de la fin de la cuisson. La programmation de la fin de la cuisson suivra la procédure détaillée dans la section précédente. La cuisson commencera lorsque **"Temps de Départ Programmé = Temps Présent"**.

Réglage du minuteur

La programmation d'un minuteur vous permet de régler une simple alarme qui retentira au bout d'un temps prévu, sans pour autant activer la cuisson. Pour programmer une "alarme" (mode minuteur), appuyez 3 fois sur le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche ceci :

BELL
0:00

Régler le mode minuteur est identique à régler la fin de la cuisson (voir paragraphe correspondant). Le mode minuteur est uniquement utilisable lorsqu'il n'y a pas de programme de cuisson actif.

Remplacement de la lampe du four

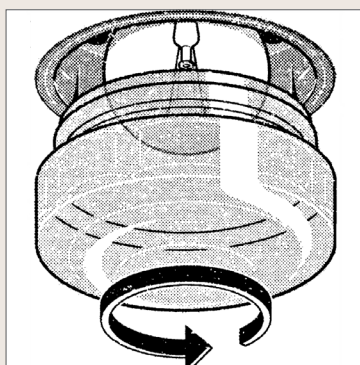
Important

La lampe du four doit répondre à des caractéristiques bien précises :

- a)** structure adaptée à de hautes températures (jusqu'à 300 degrés);
- b)** alimentation: voir valeur V/Hz indiquée sur la plaquette d'identification;
- c)** puissance 25 W;
- d)** raccord de type E14.

Avant de continuer, débrancher l'appareil de la ligne d'alimentation pour éviter le risque d'électrocutions.

- * Pour éviter tout endommagement, placer dans le four un essuie de vaisselle.
- * Dévisser la protection en verre de la lampe.
- * Dévisser la lampe usée et la remplacer par une nouvelle.
- * Remonter la protection en verre et enlever l'essuie de vaisselle.
- * Brancher à nouveau l'appareil au réseau d'alimentation.

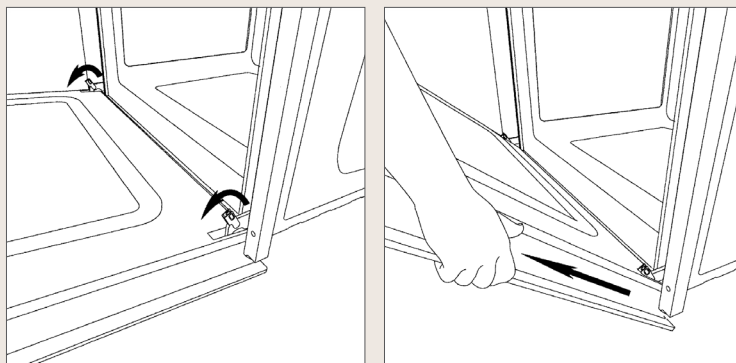


Demontage de la porte du four

Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :

- * Ouvrir complètement la porte;
- * Lever les deux manettes indiquées sur la fig.;
- * Refermer la porte sur le premier cran d'arrêt déterminé par les deux manettes soulevées au préalable;
- * Lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège.

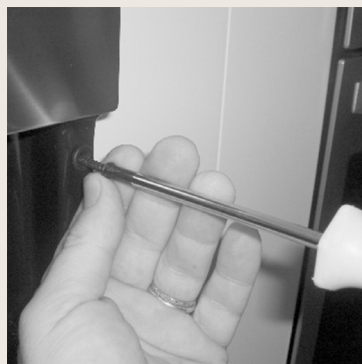
Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis remettre les deux manettes en position de fermeture.



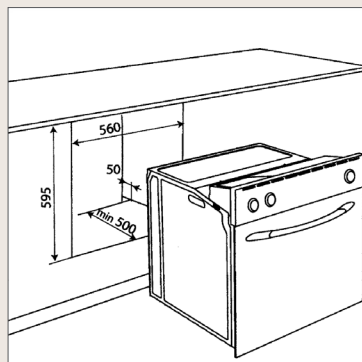
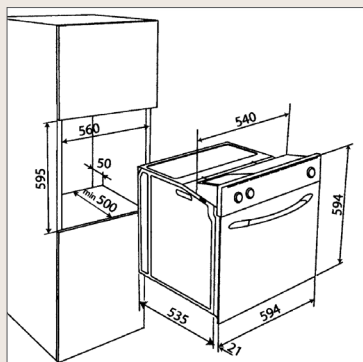
Pour l'installateur

Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure. Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet. Introduisez les douilles fournies dans les trous de la façade.



Fixez les douilles au meuble avec les quatre vis fournies en veillant à ne pas trop forcer sous peine de casser les douilles.



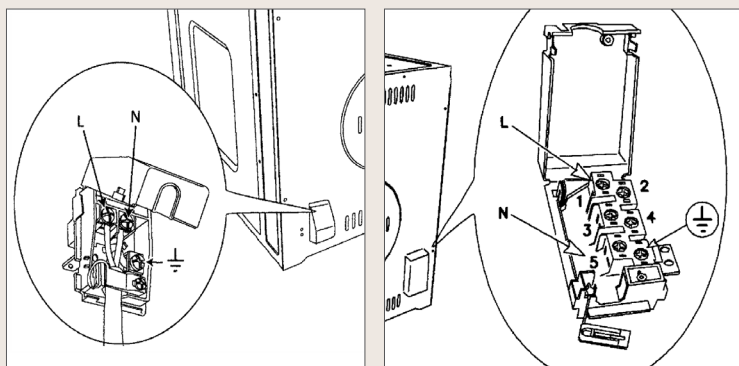
Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- * Les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;
- * L'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

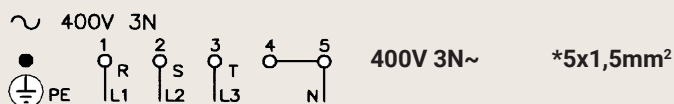
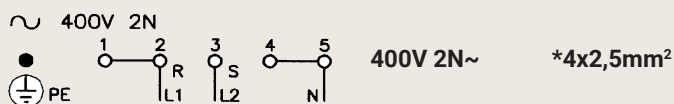
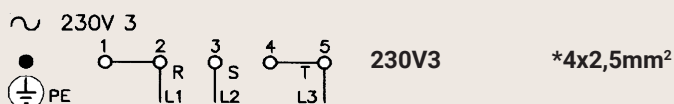
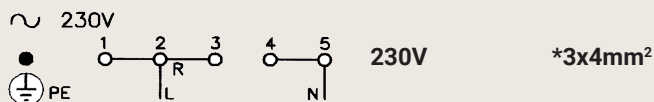
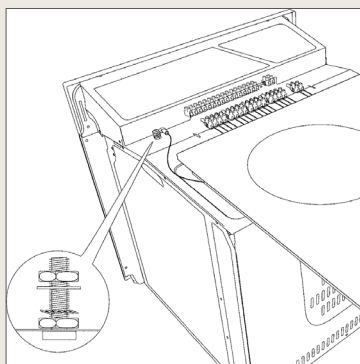
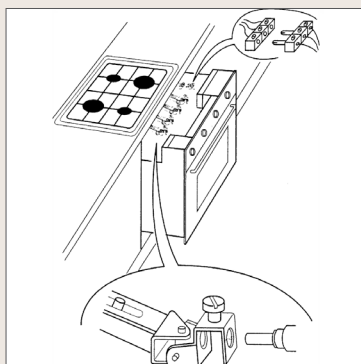
Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante. Si un appareil fixe n'a pas de cordon d'alimentation et de fiche ou d'autre dispositif assurant la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil. Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Si le four est équipé de la sonde à viande, utilisez uniquement la sonde préconisée pour ce four.



Types et diamètre minimaux des câbles

		SASO	
H05RR-F	3x1,5mm ²	H05RR-F	3x2,5mm ²
H05VV-F	3x1,5mm ²	H05VV-F	3x2,5mm ²
H05RN-F	3x1,5mm ²	H05RN-F	3x2,5mm ²
H05V2V2-F	3x1,5mm ²	H05V2V2-F	3x2,5mm ²

Raccordements gaz ou électriques



N.B.

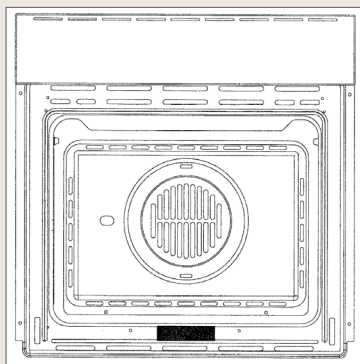
Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toutes responsabilités pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Introduction

Dear customer, we thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.



Important

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

Contents

Warning	44
First use	46
Self-cleaning catalytic panels	47
Respect for the environment	48
Functions	
* Function symbols on the selector	49
Instructions for use	
* Conventional cooking	50
* Fan cooking	50
* Defrosting	51
* Grill cooking	51
* Cooling fan	52
* Thermostat	52
Clock instructions	
* General operation	53
* Setting the time of day	53
* Manual cooking	53
* Semi-automatic cooking: switch off at a set end time	54
* Fully automatic cooking	55
* Setting the minute minder	55
Replacing the oven light	56
Removing the oven door	57
Installation instructions	58
Electrical connections	59
Gas or electrical connections	60

Warning

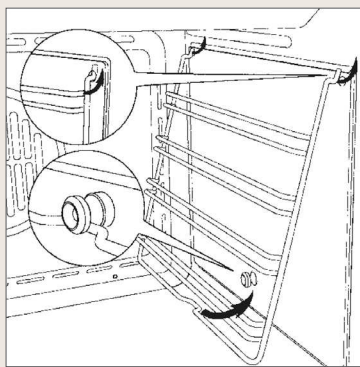
 This appliance is conceived for domestic use only. The manufacturer shall not in any way be held responsible for whatever injuries or damages are caused by incorrect installation or by unsuitable, wrong or absurd use.

 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

 *Children should not clean or perform maintenance without supervision. Do not place tin foil, pans or similar in contact with the inner base of the oven to cook. The heating action of the lower resistance causes the lower part of the oven to overheat, leading to damage and even serious consequences (fire risk) also to the unit in which the oven is installed.*

First use

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking. Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

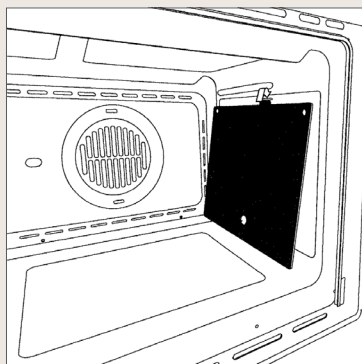


Important

Do not use steam cleaners to clean the appliance. As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

Self-cleaning catalytic panels

Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels to cover the inside walls. These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C. If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature. Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid or alkaline products.



Respect for the environment

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled. By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.



Functions

Function symbols on the selector



Oven light

Stays on while oven is in use.



Bottom heating element

Thermostat setting from 50°C to max.



Top and bottom heating elements

Thermostat setting from 50°C to max.



Top and bottom heating elements with fan

Thermostat setting from 50°C to max.



Circular heating element with fan

Thermostat setting from 50°C to max.



Fan for defrosting

Thermostat setting at 0°C.



Bottom heating element with fan

Thermostat setting from 50°C to max.



Large area grill with fan

Thermostat setting from 50°C to 200°C.



Large area grill

Thermostat setting from 50°C to 200°C.



Small, low power grill with fan

Thermostat setting from 50°C to 200°C.



Small, low power grill

Thermostat setting from 50°C to 200°C.



Bottom heating element with circular heating element and fan

Thermostat setting from 50°C to max.

ATTENTION! Accessible parts may become very hot during use. Children should be kept at a distance.

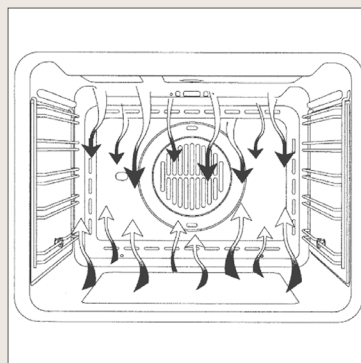
F								
C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-6
	30'-60'	20'-40'	10'-40'	10'-20'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	14'-18'

F									
C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'-150'	120'-160'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45'-60'	60'-70'	40'-50'	40'-50'

Instructions for use

Conventional cooking

Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish. Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out. If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

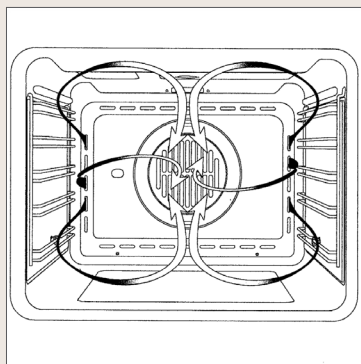


Fan cooking

For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.).

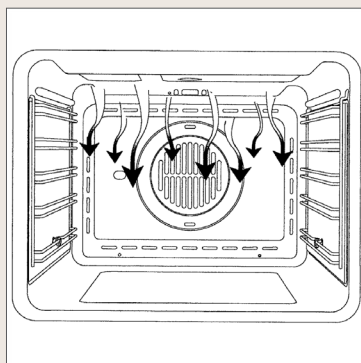
Defrosting

By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted. It is not essential to pre-heat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.



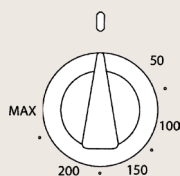
Grill cooking

Use the grill to grill or brown foods. Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit. Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50°C and 200°C.



Cooling fan

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven. It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C. By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min. It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C. By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.



Thermostat

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.

Clock instructions



General operation

This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven (using push knob and indicator icons). Pushing on the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

Setting the time of day

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until the display shows **"TIME"**. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise or counterclockwise. Manually pressing the push knob, or automatically after 10 seconds of the last adjustment the electronic timer automatically exit time setting mode.

Manual cooking

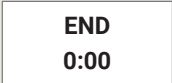
During default condition, timer allows manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).

Attention

After providing power supply to the timer it takes about 7 seconds before the relay is energized (meanwhile the display will show a grid shape animation).

Semi-automatic cooking: switch off at a set end time

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled. To program the end of cooking time briefly press 2 times the push knob until the display shows the following screen:



END
0:00

To increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise (the numeric indication "**0:00**" is updated accordingly). The visualization on the display continues for about 5 seconds after the last rotation. The program can be manually confirmed by pressing the knob (at least 1 minutes of cooking time) or automatically after 5 seconds. Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated. Cooking stops when "**Programmed End Time = Present Time**". To view the program press and release the knob and the timer show the selected program. When cooking stops the "**END**" screen flashes on the display and the alarm beeps. After 1 minute beeps are disabled and the display is cleared. To cancel the program before the end, press the knob for about 3 seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

Fully automatic cooking

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled. To program the cooking start time, briefly press 1 time the push knob until the display shows the following screen:

START
0:00

Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise (the numeric indication "**0:00**" is updated accordingly). The visualization on the display continues for some seconds after the last rotation. If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob the cooking start time is stored and the timer switches to cooking end programming. The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section. Cooking will begin when "**Programmed Start Time = Present Time**".

Setting the minute minder

Minute Minder programming allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder). To schedule an "alarm" (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the display shows the following screen:

BELL
0:00

Minute Minder setting is identical to end of cooking time setting. It's possible to use Minute Minder on its own when there is no current cooking program active.

Replacing the oven light

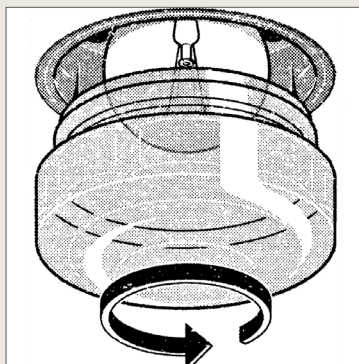
Important

The oven light must have these precise features:

- a)** it must be able to resist high temperatures (up to 300°C);
- b)** power supply: see V/Hz indicated on data plate;
- c)** power 25W;
- d)** E14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the power line to avoid the possibility of electric shock.

- * To prevent damage, place a tea cloth in the oven.
- * Unscrew the glass cover of the light.
- * Unscrew the old light bulb and replace it with the new one.
- * Put back the glass cover and remove the tea cloth.
- * Connect the appliance to the main electricity supply.

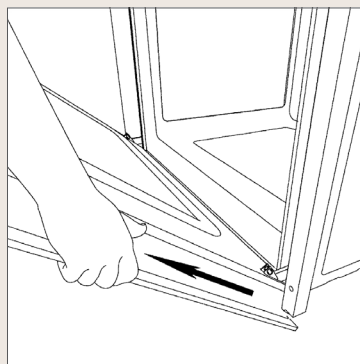
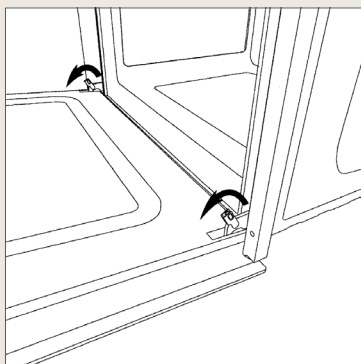


Removing the oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- * Open the door fully;
- * Lift the two levers shown in fig;
- * Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers);
- * Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

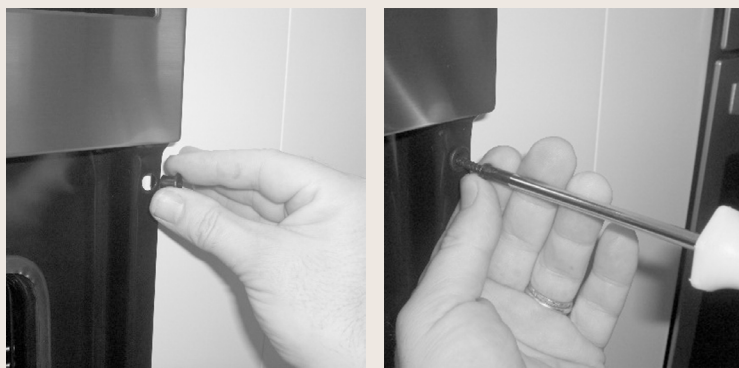
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



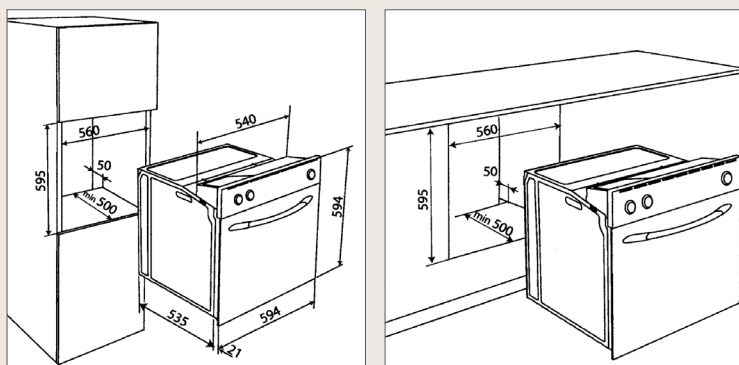
Installation instructions

Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided. Insert the bushings provided in the holes in the face.



Use the four screws provided to fasten the bushings to the cabinet, taking care not to over tighten and break the bushing.



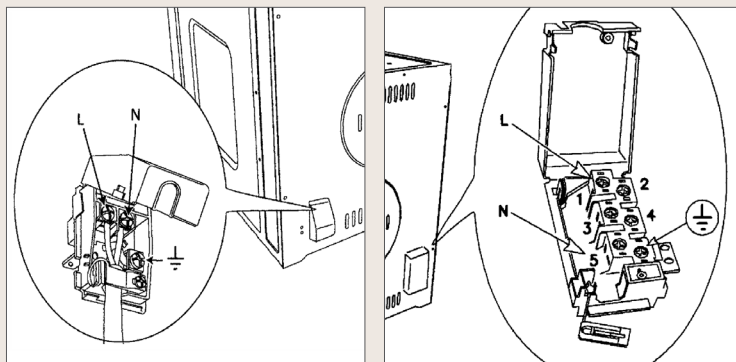
See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.

Electrical connections

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- * The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven;
- * The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

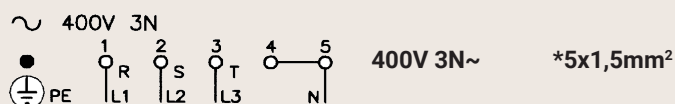
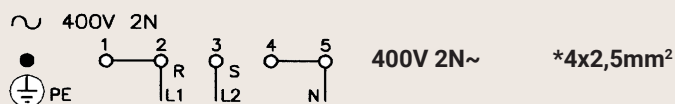
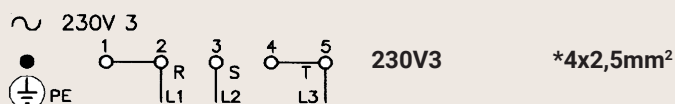
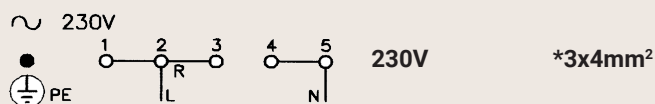
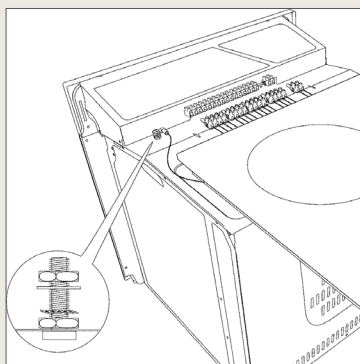
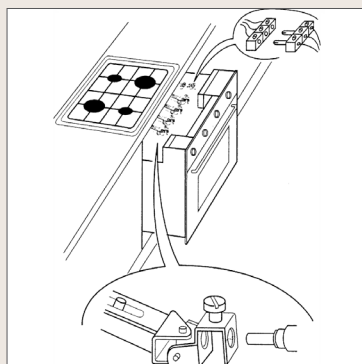
The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length. If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations. The omnipolar plug or switch must be easy to reach when the appliance is installed. The unit becomes very hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. If the oven came with a meat probe, use only the probe recommended for this oven.



Cable types and minimal diameters

		SASO	
H05RR-F	3x1,5mm ²	H05RR-F	3x2,5mm ²
H05VV-F	3x1,5mm ²	H05VV-F	3x2,5mm ²
H05RN-F	3x1,5mm ²	H05RN-F	3x2,5mm ²
H05V2V2-F	3x1,5mm ²	H05V2V2-F	3x2,5mm ²

Gas or electrical connections



N.B.

The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

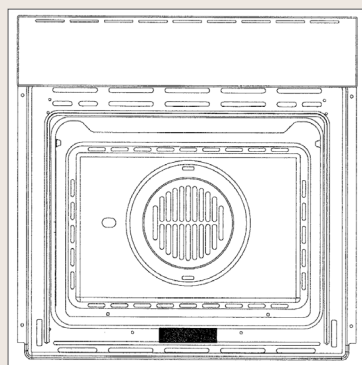
The contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Cod. 2.000.00.3 - 7ed

Introduzione

Caro cliente, sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le esigenze di una perfetta cottura. La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati fin dalla primissima utilizzazione.



Importante

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

Indice

Avvertimento	64
Primo utilizzo	66
Pannelli autopulenti catalici	67
Rispetto dell'ambiente	68
Funzioni	
Simboli funzioni sul commutatore	69
Istruzioni di funzionamento	
* Cottura convenzionale	70
* Cottura ventilato	70
* Scongelamento	71
* Cottura al grill	71
* Ventilatore di raffreddamento	72
* Termostato	72
Istruzioni orologio	
* Funzionamento generale	73
* Regolazione dell'orario	73
* Cottura manuale	73
* Programmazione dell'ora di fine cottura	74
* Programmazione dell'ora di inizio cottura e fine cottura	75
* Programmazione minute minder	75
Sostituzione della lampada del forno	76
Smontaggio della porta forno	77
Per l'installatore	78
Allacciamento elettrico	79
Allacciamenti gas od elettrici	80

Avvertimento

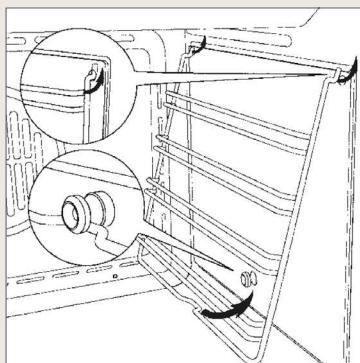
 Questo prodotto è stato concepito per un impiego di Tipo domestico. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone derivanti da una non corretta installazione o da uso improprio, erroneo od assurdo.

 L'apparecchio non deve essere usato da persone (compresi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone che mancano dell'esperienza e delle conoscenze necessarie se non sotto la supervisione o dietro istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

 *La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione. Vietato apporre carta stagnola, pentole o simili a contatto con la base interna del forno per cucinare. L'azione del riscaldamento della resistenza inferiore provoca il surriscaldamento della parte bassa del forno provocandone il danneggiamento e addirittura gravi conseguenze (rischio di incendio) anche sul mobile di supporto del forno.*

Primo utilizzo

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente. Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura. Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

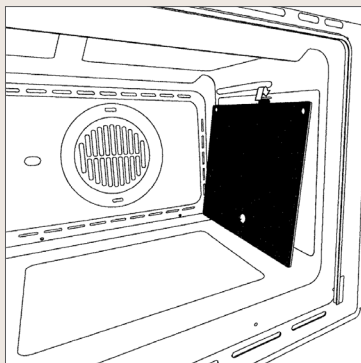


Importante

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio. Come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina della presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti verniciate.

Pannelli autopulenti catalitici

I nostri forni con pareti lisce hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti che ricoprono le pareti. Questi speciali pannelli, da agganciare alle pareti prima dei telai laterali, sono ricoperti di uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200° C. Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per un tempo massimo di 60 minuti. I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.



Rispetto dell'ambiente

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente. Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.



Funzioni

Simboli funzioni sul commutatore



Lampada forno

Rimane sempre accesa durante il funzionamento.



Resistenza inferiore

Regolazione del termostato da 50°C a max.



Resistenza superiore ed inferiore

Regolazione del termostato da 50°C a max.



Resistenza superiore, inferiore con ventilatore

Regolazione del termostato da 50°C a max.



Resistenza circolare con ventilatore

Regolazione del termostato da 50°C a max.



Ventilatore per scongelamento

Regolazione del termostato da 50°C a max.



Resistenza inferiore con ventilatore

Regolazione del termostato da 50°C a max.



Grill grande superficie con ventilatore

Regolazione del termostato da 50°C a 200° C.



Grill grande superficie

Regolazione del termostato da 50°C a 200° C.



Grill superficie e potenza ridotta con ventilatore

Regolazione del termostato da 50°C a 200° C.



Grill superficie e potenza ridotta

Regolazione del termostato da 50°C a 200° C.



Resistenza inferiore con resistenza circolare con ventilatore

Regolazione del termostato da 50°C a max.

ATTENTION! Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'emploi. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

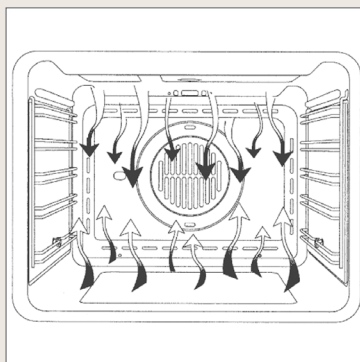
F								
C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-6
	30'-60'	20'-40'	10'-40'	10'-20'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	14'-18'

F									
C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'-150'	120'-160'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45'-60'	60'-70'	40'-50'	40'-50'

Istruzioni di funzionamento

Cottura convenzionale

Sistema classico che utilizza calore superiore ed inferiore adatto per la cottura di un solo piatto. E' bene che il cibo venga inserito quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita, cioè quando si e' spenta la spia luminosa. Se verso fine cottura si avesse necessità di incrementare la temperatura inferiore o superiore, posizionare il commutatore nella rispettiva posizione. Si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura.

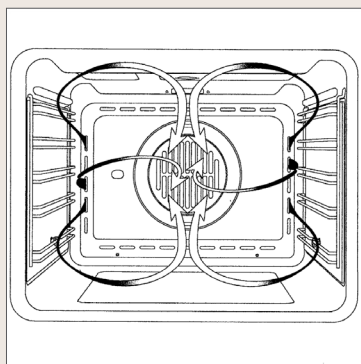


Cottura ventilato

Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

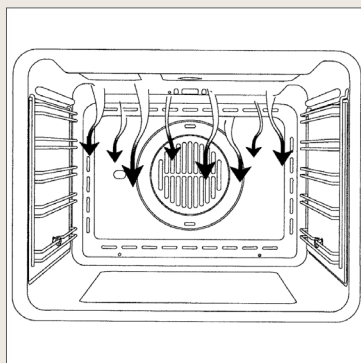
Scongelamento

Selezionando una delle funzioni di cottura ventilato e regolando il termostato sullo zero, il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo così un rapido scongelamento dei cibi congelati. Non e' necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria e' preferibile farlo.



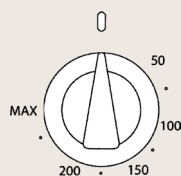
Cottura al grill

Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto. La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1^e o 2^e posizione da sopra. Preriscaldare per 5'. Ruotare la manopola del termostato con temperature da 50°C a 200°C.



Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d'aria di raffreddamento all'interno del mobile e attraverso la porta del forno stesso. Entra in funzione quando la parte esterna del forno raggiunge i 60°C ca. Accendendo il forno e impostando il termostato a 200°C, il ventilatore entra in funzione dopo 10 min ca. Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la parte esterna del forno scende sotto i 60°C. Dopo un utilizzo del forno a 200°C il ventilatore si spegne dopo 30 min. ca.



Termostato

Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50°C a 250° C.

Istruzioni orologio



Funzionamento generale

Questo timer gestisce la visualizzazione dell'orario (tramite lancette analogiche) e il funzionamento del forno (tramite manopola push e display di indicazione). Agendo sulla manopola push è possibile: regolare l'orario, programmare l'ora d'inizio e di fine cottura, impostare l'allarme (Minute Minder).

Regolazione dell'orario

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere brevemente per 4 volte la manopola fino ad ottenere la scritta **"TIME"** sul display. Quindi per incrementare o decrementare l'orario visualizzato a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto in senso orario o antiorario. Una volta regolato l'orario premere la manopola per confermare oppure attendendo 5 secondi dall'ultimo aggiustamento delle lancette il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità regolazione oraria.

Cottura manuale

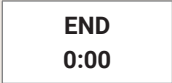
A riposo il timer consente la cottura manuale agendo sull'interruttore generale del forno (esterno al dispositivo).

Attenzione

Dopo aver fornito alimentazione di rete al timer occorre attendere circa 7 secondi prima che il relè sia eccitato (nel frattempo viene mostrata un'animazione a scacchiera sul display).

Programmazione dell'ora di fine cottura

La programmazione dell'ora di fine cottura permette di iniziare subito e terminare la cottura in maniera automatica in base all'ora programmata. Per programmare l'ora di fine cottura premere 2 volte brevemente la manopola fino ad ottenere la seguente visualizzazione sul display:



END
0:00

Per incrementare o decrementare il tempo di cottura, a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario (l'indicazione numerica **"0:00"** viene aggiornata di conseguenza). La visualizzazione sul display continua per 5 secondi dall'ultima rotazione. Il programma può essere confermato premendo la manopola purché sia stato programmato almeno 1 minuto di cottura. Alla conferma del programma sul display viene mostrata la scritta **"AUTO"**, la cottura viene avviata e l'allarme sonoro viene automaticamente attivato. La cottura terminerà quando **"Ora di Fine Cottura Impostata = Ora attuale"**. Per visualizzare il programma impostato premere brevemente e rilasciare la manopola e allo stesso tempo le lancette e le icone visualizzano il programma impostato. Al termine della cottura la scritta **"END"** lampeggia sul display e l'allarme emette segnali acustici. Dopo circa 1 minuto l'allarme viene disattivato automaticamente oppure può essere disattivato manualmente girando la manopola e la scritta **"END"** sul display scompare. Per annullare il programma prima del termine, premere la manopola per 3 secondi: il programma sarà annullato e il timer ritorna in modalità cottura manuale.

Programmazione dell'ora di inizio cottura e fine cottura

La programmazione dell'ora di inizio cottura permette di iniziare e terminare la cottura in maniera automatica in base alle ore programmate. Per programmare l'ora di inizio cottura premere 1 volta brevemente la manopola fino ad ottenere la seguente visualizzazione sul display:

START
0:00

Per incrementare o decrementare l'ora di inizio cottura, a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario (l'indicazione numerica **"0:00"** viene aggiornata di conseguenza). La visualizzazione sul display continua per 5 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'orario ed il programma viene annullato. Il programma può essere confermato premendo la manopola purché sia stato programmato almeno 1 minuto di cottura e sul display compare la scritta **"AUTO"** Per la programmazione dell'ora di Fine Cottura **"END"** si segua la procedura decritta nel paragrafo relativo. La cottura avrà inizio quando **"Ora di Inizio Cottura Impostata = Ora attuale"**.

Programmazione minute minder

La programmazione del Minute Minder permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza attivare la cottura (modalità Minute Minder). Per programmare un "allarme" senza avviare alcuna cottura (modalità Minute Minder), premere brevemente la manopola 3 volte fino ad ottenere la seguente visualizzazione sul display:

BELL
0:00

Quindi ruotare la manopola, e l'impostazione del Minute Minder è identica a quella dell'ora di Fine Cottura (vedere il paragrafo relativo). Il Minute Minder è utilizzabile solo quando non c'è nessun programma in corso.

Sostituzione della lampada del forno

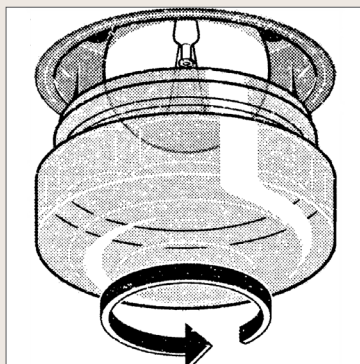
Importante

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

- a)** struttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi);
- b)** alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola;
- c)** potenza 25 W;
- d)** attacco di tipo E14.

Prima di procedere, staccare l'apparecchio dalla linea di alimentazione, per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- * Per evitare danni, stendere nel forno uno strofinaccio per stoviglie.
- * Svitare la protezione in vetro della lampada.
- * Svitare la vecchia lampada e sostituirla con la nuova.
- * Rimontare la protezione in vetro e togliere lo strofinaccio per stoviglie.
- * Collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione.

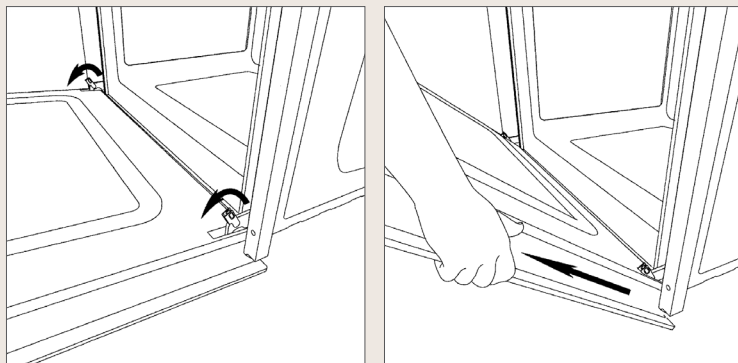


Smontaggio della porta forno

Lo smontaggio della porta forno può essere facilmente effettuato operando come segue:

- * Aprire totalmente la porta;
- * Sollevare le due levette indicate in fig.;
- * Richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato dalle due levette sollevate in precedenza;
- * Sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi.

Per rimontare la porta, inserire le cerniere nelle apposite sedi e quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.



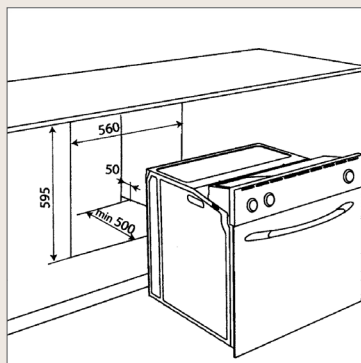
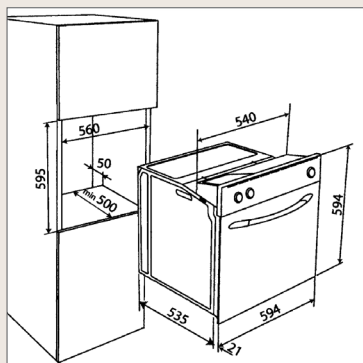
Per l'installatore

Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura oppure in colonna. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura. Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione. Inserire le bussole in dotazione sui fori presenti in facciata.



Fissare con le quattro viti in dotazione le boccole al mobile avendo cura di non forzare troppo pena la rottura della boccola stessa.



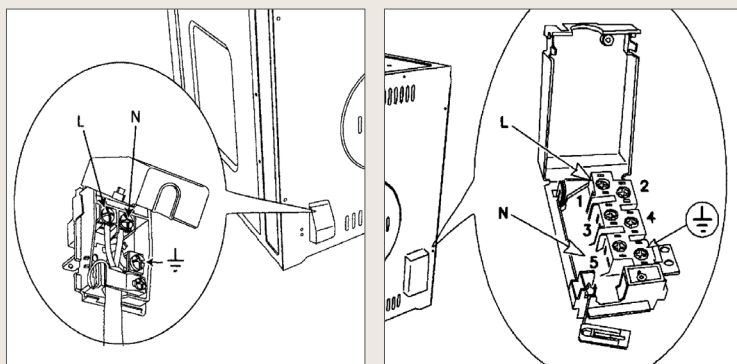
Per l'abbinamento del forno con i piani di cottura polivalenti gas o combi elettrici vedere le istruzioni allegate.

Allacciamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- * Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- * L'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

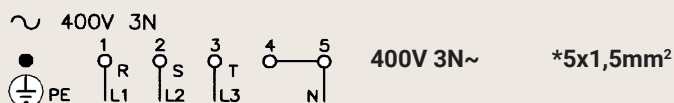
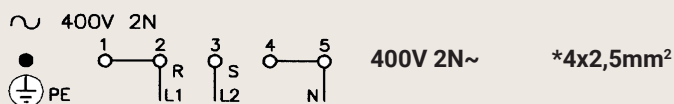
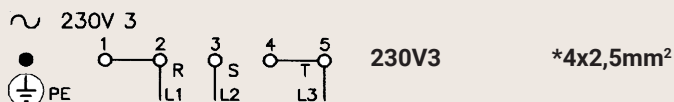
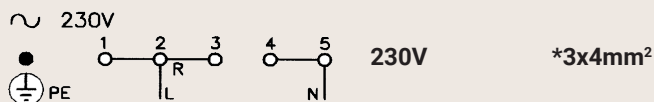
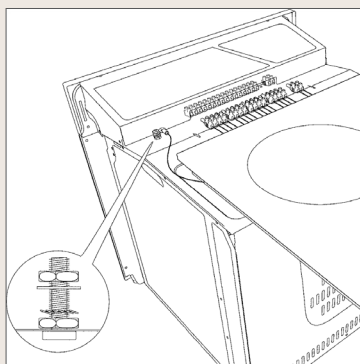
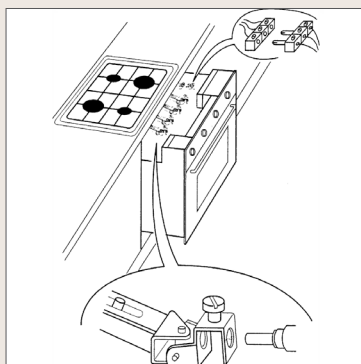
Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente. Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione. La spina o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata. Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Se il forno ha la sonda carne in dotazione, utilizzare solamente la sonda raccomandata per questo forno.



Tipi e diametro minimo dei cavi

		SASO	
H05RR-F	3x1,5mm ²	H05RR-F	3x2,5mm ²
H05VV-F	3x1,5mm ²	H05VV-F	3x2,5mm ²
H05RN-F	3x1,5mm ²	H05RN-F	3x2,5mm ²
H05V2V2-F	3x1,5mm ²	H05V2V2-F	3x2,5mm ²

Allacciamenti gas od elettrici



N.B.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Il contenuto del presente manuale è generico e non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel vostro prodotto.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Cod. 2.000.00.3 - 7ed



Passione in Cucina

