

DeLonghi

CE

■
■
■
■
■
(IT)

■ **FORNI DA INCASSO**

(GB)

■ **BUILT-IN SINGLE OVENS**

(FR)

■ **FOURS ENCASTRABLES**

(ES)

■ **HORNOS EMPOTRABLES**

(PT)

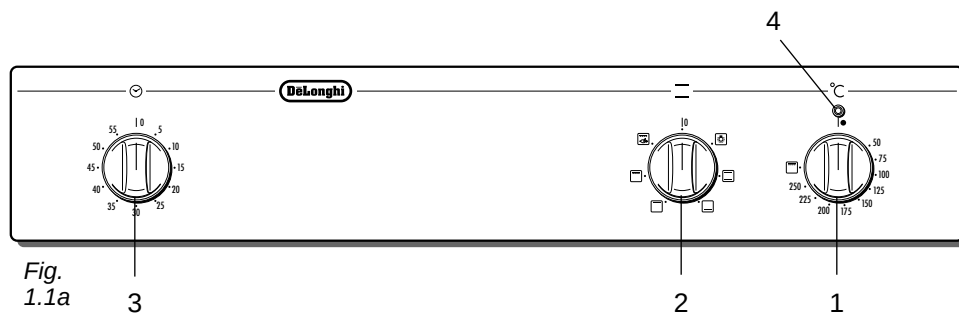
■ **FORNO DE ENCAIXE**

(NL)

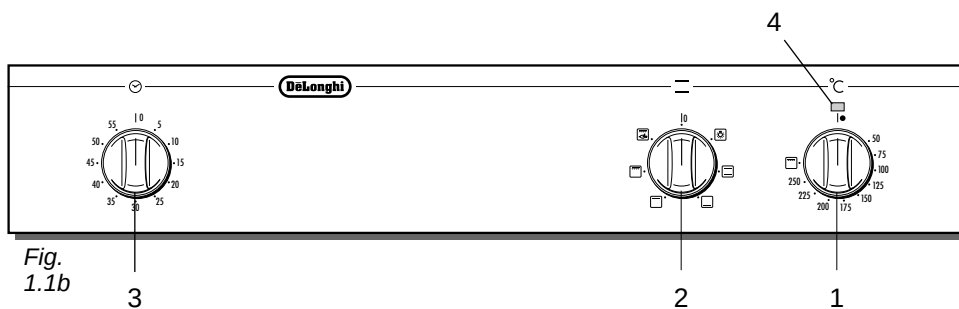
■ **INBOUWOVENS**
■
■
■
■
■

LIBRETTO ISTRUZIONI
INSTRUCTION BOOKLET
NOTICE D'UTILIZATION
MANUAL DE INSTRUCCIONES
FOLHETO DE INSTRUÇÕES
GEBRUIKSAANWIJZING

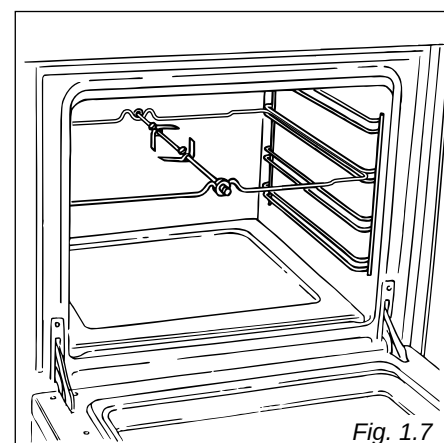
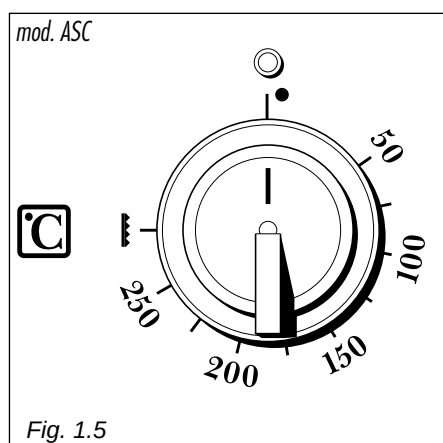
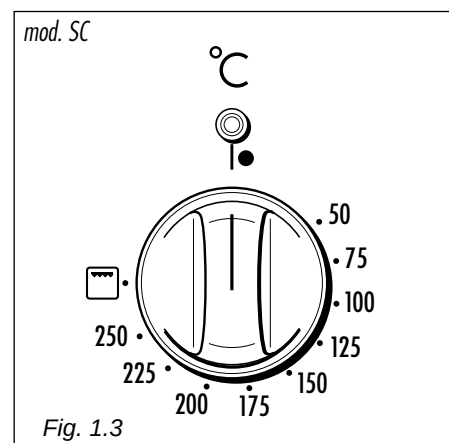
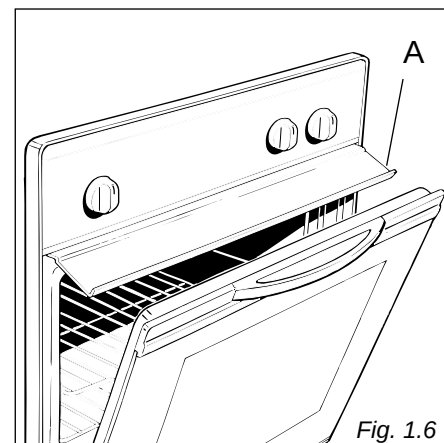
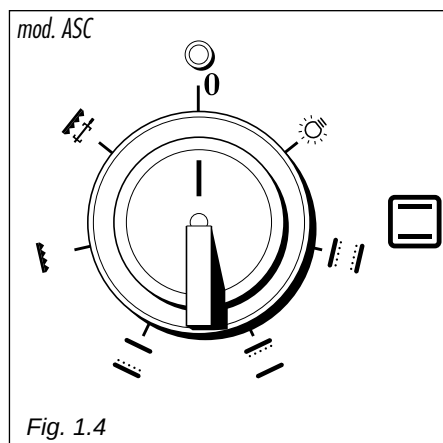
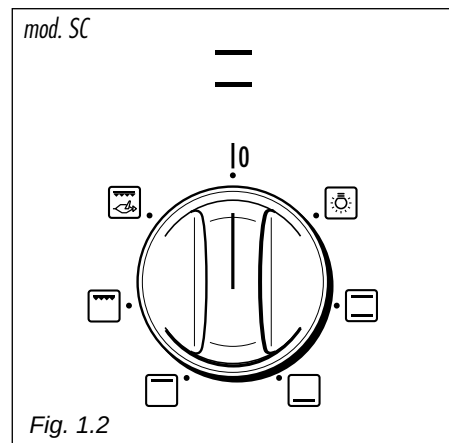
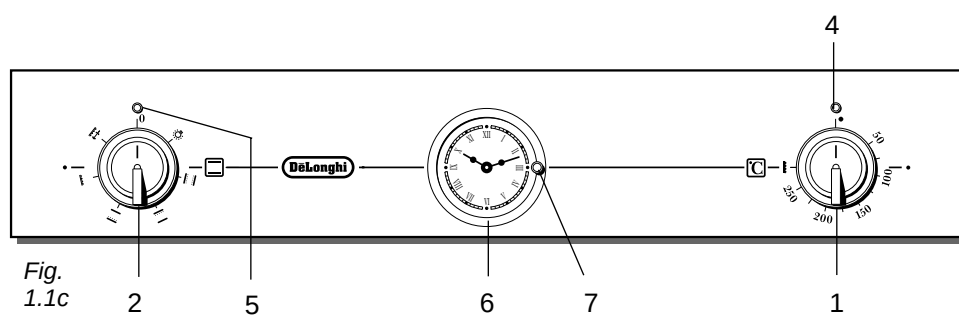
mod. **SCB 6 - SCN 6 - SCC 6**



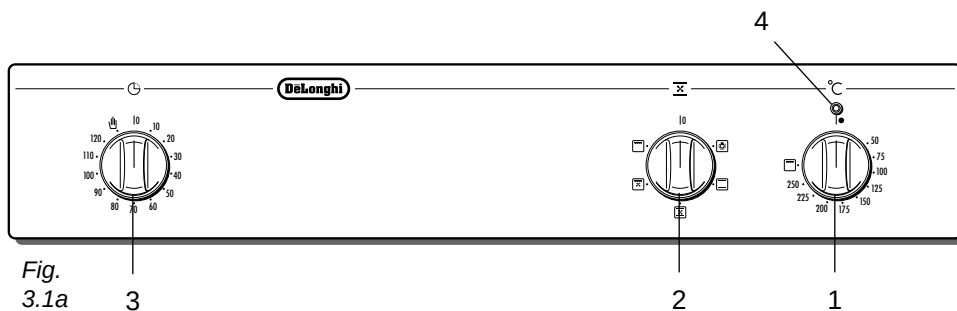
mod. **SCS 6**



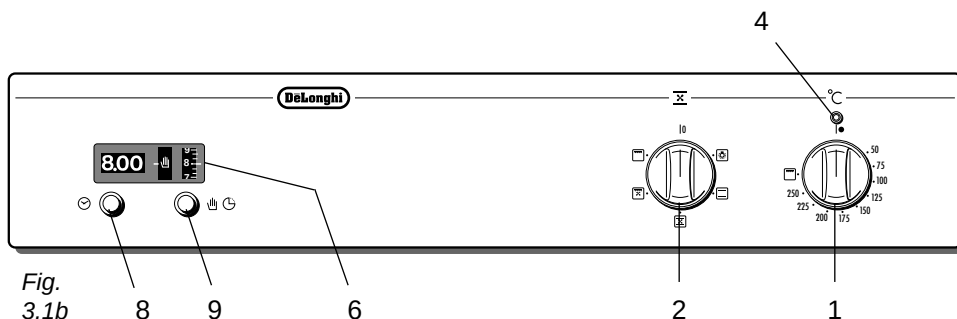
mod. **ASCR 6 - ASCB 6 - ASCC 6**



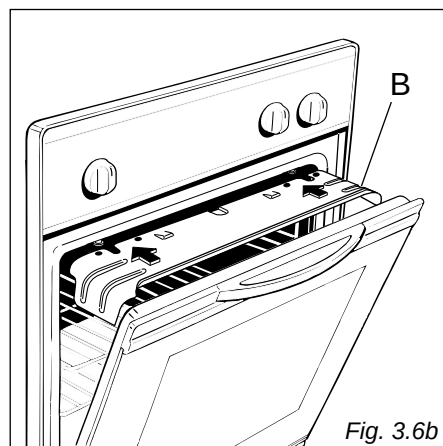
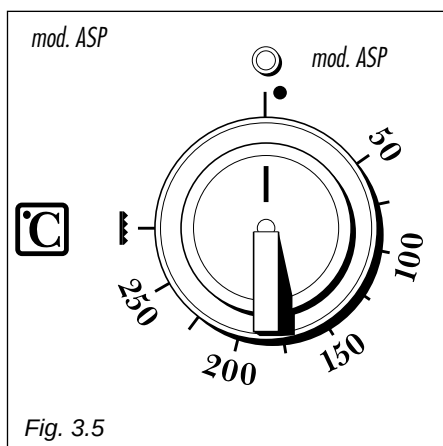
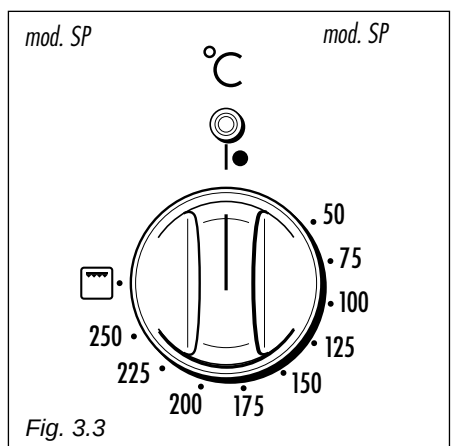
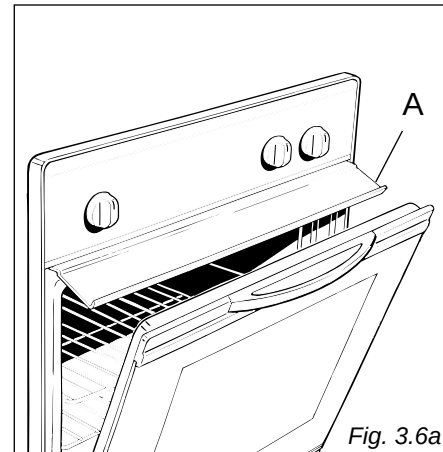
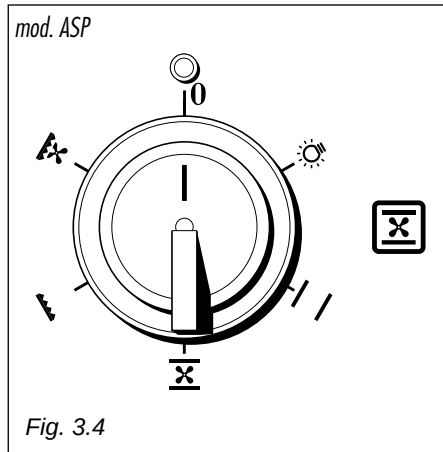
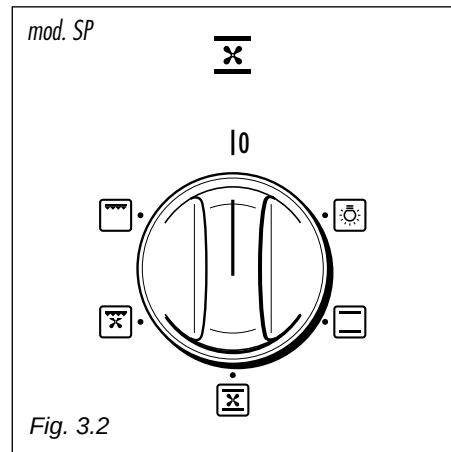
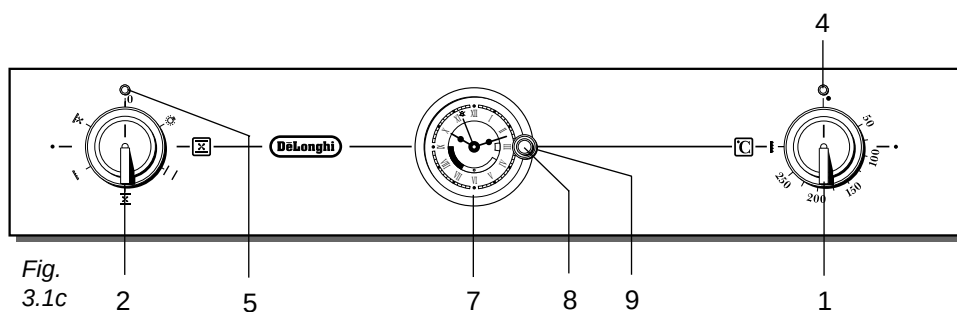
mod. **SPB 6 - SPN 6 - SPC 6 -
SPX 6 - SPS 6 - SPA 6**



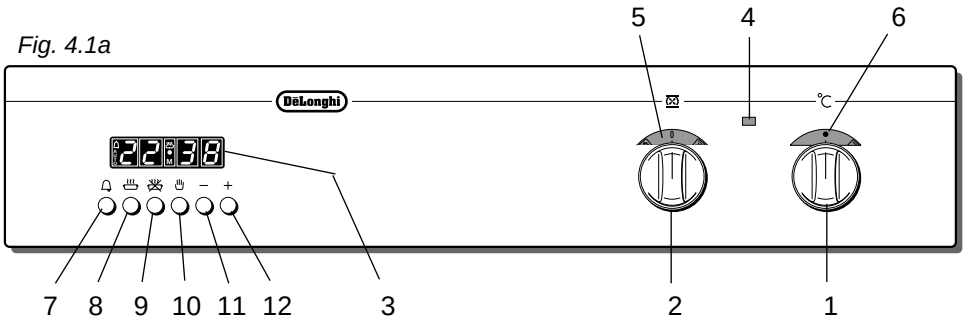
mod. **SPI 6**



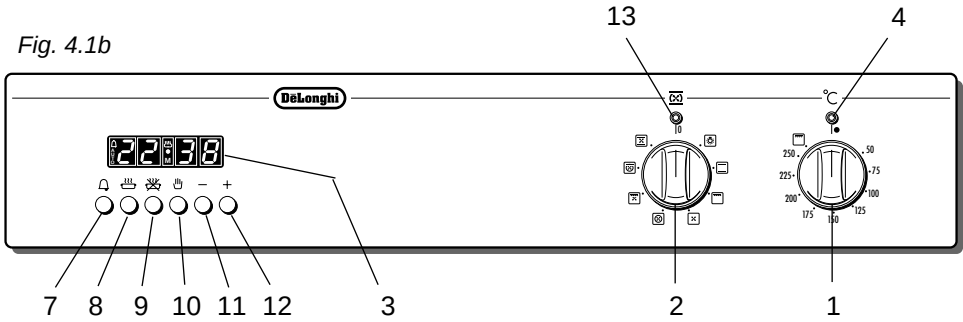
mod. **ASPB 6 - ASPC 6
ASPR 6 L - ASPC 6 L**



mod. **SMS 6 - SMB 6 - SMN 6**



mod. **SMAG 6 - SMI 6**



mod. **SM**

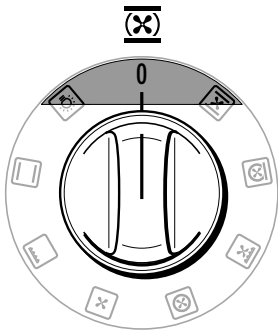


Fig. 4.2

mod. **SMAG**

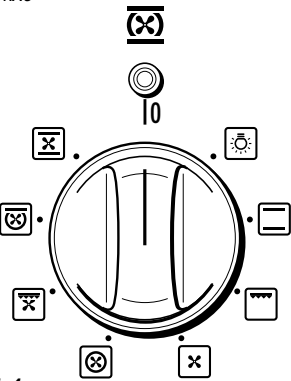


Fig. 4.4

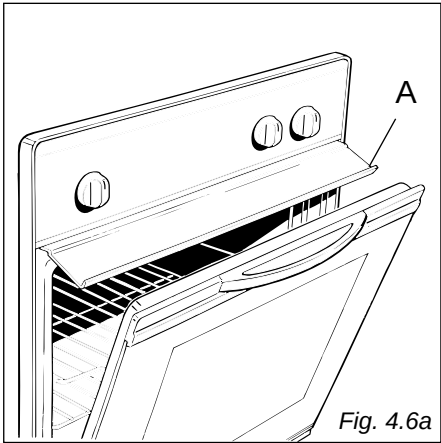


Fig. 4.6a

mod. **SM**

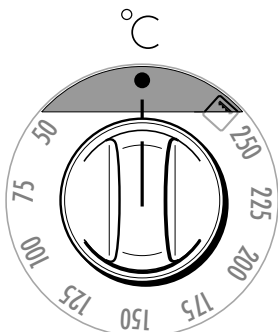


Fig. 4.3

mod. **SMAG**

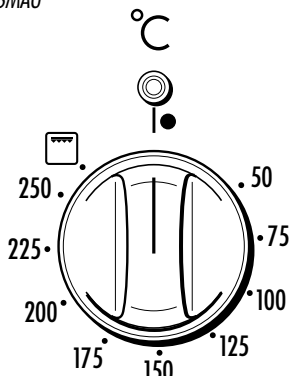


Fig. 4.5

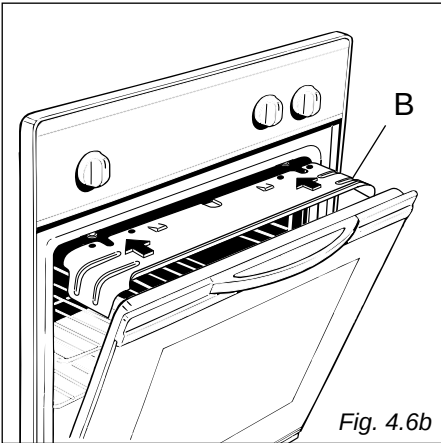


Fig. 4.6b

FORNI DA INCASSO

Istruzioni per l'uso

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerte dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.

In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reglette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

GARANZIA

Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.

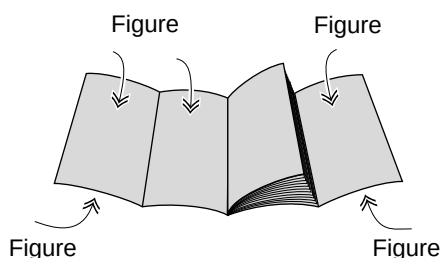
Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto.

Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.

Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.

Il centro di assistenza tecnica a lei più vicino lo trova consultando l'elenco "CENTRI SERVICE" allegato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.

1 - FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE

mod. **SCB 6 - SCN 6 - SCC 6**

mod. **SCS 6**

mod. **ASCR 6 - ASCB 6 - ASCC 6**

FRONTALE COMANDI

- 1 – Manopola termostato
- 2 – Manopola selettore funzioni
- 3 – Manopola contaminuti
- 4 – Spia di temperatura
- 5 – Spia di linea
- 6 – Orologio
- 7 – Manopolina regolazione ora

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

Come indica la definizione, si tratta di forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. È infatti possibile inserire 4 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

Le 4 funzioni a controllo termostatico sono ottenute da 3 elementi riscaldanti e precisamente:

– Resistenza inferiore	1400 W
– Resistenza superiore	1000 W
– Resistenza grill	2500 W

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza (manopola del termostato in posizione 250) per circa un'ora nella funzione  e per altri 15 minuti nella funzione , al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO Forni mod. SC e mod. ASC

(Fig. 1.3 e fig. 1.5)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 a 250 °C, o ).

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 1.2) Forni mod. SC

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle funzioni descritte.

ACCENSIONE DEL FORNO mod. SC

L'accensione del forno si ottiene posizionando la manopola del commutatore (fig. 1.2) in una funzione di cottura e la manopola del termostato (fig. 1.3) sulla temperatura desiderata.

FUNZIONI DEL SELETTORE:

0

Forno spento



Illuminazione del forno (rimane accesa anche in tutte le funzioni di cottura)



Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore; temperatura da 50 a 250°C.



Si accende soltanto la resistenza inferiore. Temperatura regolata dal termostato, tranne che nella posizione . Per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.



Si accende soltanto la resistenza superiore. Temperatura regolata dal termostato, tranne che nella posizione . Per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte superiore.



Si accende il grill a raggi infrarossi. Da usare con porta chiusa e manopola del termostato posizionata **da 150 a 225 max.**, per cotture "a colpi di calore", oppure con porta semiaperta e manopola del termostato nella posizione  per cotture al grill come descritto nei prossimi capitoli.



Si accende il grill a raggi infrarossi ed il girarrosto. Da usare con porta semiaperta e manopola termostato in posizione , come descritto nei prossimi capitoli.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 1.4) Forni mod. ASC

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle funzioni descritte nella pagina seguente.

ACCENSIONE DEL FORNO mod. ASC

L'accensione del forno si ottiene posizionando la manopola del commutatore (fig. 1.4) in una funzione di cottura e la manopola del termostato (fig. 1.5) sulla temperatura desiderata.

FUNZIONI DEL SELETTORE:

0

Forno spento



Illuminazione del forno (rimane accesa anche in tutte le funzioni di cottura)



Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore; temperatura da 50 a 250°C.



Si accende soltanto la resistenza inferiore. Temperatura regolata dal termostato, tranne che nella posizione . Per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.



Si accende soltanto la resistenza superiore. Temperatura regolata dal termostato, tranne che nella posizione . Per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte superiore.



Si accende il grill a raggi infrarossi. Da usare con porta chiusa e manopola del termostato posizionata **da 150 a 225 max.**, per cotture "a colpi di calore", oppure con porta semiaperta e manopola del termostato nella posizione  per cotture al grill come descritto nei prossimi capitoli.



Si accende il grill a raggi infrarossi ed il girarrosto. Da usare con porta semiaperta e manopola termostato in posizione , come descritto nei prossimi capitoli.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura preriscaldare il forno alla temperatura desiderata, e quando ha raggiunto la temperatura (si spegne la spia di temperatura sopra la manopola del termostato), introdurre i cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE	TEMPERATURA
Lasagne al forno	190°
Pasta al forno	190°
Pizza	220°
Riso alla creola	190°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Patate al latte	185°
Pomodori farciti	180°
Soufflé di formaggio	170°
Arrosto di vitello	180°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	190°
Polpettone di vitello	175°
Roast-beef	170°
Filetti di sogliola	175°
Nasello aromatico	170°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°
Pan di Spagna	170°
Pasta lievitata dolce	160°
Sfogliatine dolci	170°
Torta margherita	170°

USO DEL GRILL

Molto importante: Da usare sempre con la porta semiaperta.

Montare lo schermo paracalore **A**, fornito a corredo (Fig. 1.6), che serve per proteggere il frontale comandi dal calore. Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta semiaperta.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

GIRARROSTO (Fig. 1.7)

Questo dispositivo, che serve per cuocere allo spiedo utilizzando il grill, si compone di:

- un motore elettrico applicato sulla parte posteriore del forno
- un'asta in acciaio inox, munita di impugnatura atermica sfilabile e due forchette registrabili
- un supporto asta da inserire nelle guide centrali del forno.

USO DEL GIRARROSTO PER COTTURA ALLO SPIEDO

- Introdurre la leccarda nell'ultimo gradino in basso del forno e inserire il supporto dell'asta.
- Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchette.
- Introdurre l'asta nel foro del motorino ed appoggiare sul supporto il collarino dello spiedo; quindi togliere l'impugnatura ruotandola verso sinistra.
- Montare lo schermo paracalore ed accendere il grill

Molto importante: Lasciare sempre la porta semiaperta durante la cottura.

3 - FORNI PLURIFUNZIONE

mod. **SPB 6 - SPN 6 - SPC 6 - SPX 6**
SPS 6 - SPA 6

mod. **SPI 6**

mod. **ASPB 6 - ASPC 6**
ASPR 6 L - ASPC 6 L

FRONTALE COMANDI

- 1 – Manopola termostato
- 2 – Manopola selettore funzioni
- 3 – Manopola temporizzatore elettrico
- 4 – Spia di temperatura
- 5 – Spia di linea
- 6 – Programmatore elettrico digitale
- 7 – Programmatore elettrico analogico
- 8 – Manopolina regolazione ora
- 9 – Manopolina di programmazione

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. È infatti possibile inserire 4 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

Le 4 funzioni a controllo termostatico sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza inferiore 1400 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2500 W

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione  e nella funzione  con la manopola del termostato a 225 °C per altri 15 minuti, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno ventilato 4 funzioni sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi (da usare con la porta aperta).

MANOPOLA DEL TERMOSTATO

(Fig. 3.3 e 3.5)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 a 250 °C, o ).

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI

(Fig. 3.2 e 3.4)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W).

In tutte funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliato per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore.

Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata.

La temperatura deve essere regolata tra 50° e 250 °C con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno. Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato **tra 50° e 200 °C max.**; mai nella posizione .

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

Consigliato per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: filetto di vitello, braciole, ecc.



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la porta del forno **semiaperta**, lo schermo paracalore montato (fig. 3.6) e la manopola del termostato nella posizione .

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos. .
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione  ed il termostato nella posizione 150°C.

Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 200°C, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 100 e 200 °C fino a grigliatura avvenuta. Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Molto importante: Da usare sempre con la porta semiaperta.

Montare lo schermo paracalore A o B, fornito a corredo secondo i modelli (Figg. 3.6), che serve per proteggere il frontale comandi dal calore.

Mettere in funzione il grill posizionando le due manopole (selettore funzioni e termostato) nella posizione .

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta semiaperta.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno ventilato alla posizione  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
 - L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ognuno.
- Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono

ESEMPI DI COTTURA

Per la cottura preriscaldare il forno alla temperatura desiderata, e quando ha raggiunto la temperatura (si spegne la spia di temperatura sopra la manopola del termostato), introdurre i cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE

TEMPERATURA

Lasagne al forno	190°
Pasta al forno	190°
Pizza	220°
Riso alla creola	190°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Patate al latte	185°
Pomodori farciti	180°
Soufflé di formaggio	170°
Arrosto di vitello	180°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	190°
Polpettone di vitello	175°
Roast-beef	170°
Filetti di sogliola	175°
Nasello aromatico	170°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°
Pan di Spagna	170°
Pasta lievitata dolce	160°
Sfogliatine dolci	170°
Torta margherita	170°

4 - FORNI MULTIFUNZIONE

mod. **SMS 6 - SMB 6 - SMN 6**

mod. **SMAG 6 - SMI 6**

FRONTALE COMANDI

- 1 – Manopola termostato
- 2 – Manopola selettore funzioni
- 3 – Programmatore elettronico
- 4 – Spia di temperatura
- 5 – Finestra funzioni selettore
- 6 – Finestra temperature termostato
- 7 – Pulsante contaminuti
- 8 – Pulsante ora inizio cottura
- 9 – Pulsante tempo di cottura
- 10 – Pulsante manuale
- 11 – Pulsante arretramento cifre
- 12 – Pulsante avanzamento cifre
- 13 – Spia di linea

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

I modelli elencati hanno il forno multifunzione.

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile inserire 7 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

NOTA: Al primo utilizzo accendere il forno vuoto, come descritto più avanti, e farlo funzionare alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione  e nelle funzioni  e  per altri 15 minuti, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO MULTIFUNZIONE

- Resistenza piano 1400 W
- Resistenza cielo 1000 W
- Resistenza grill 2500 W
- Resistenza circolare 2500 W

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Un ventilatore aspira l'aria contenuta nell'interno del forno, la fa passare attraverso le spirali di una resistenza elettrica circolare e la reimmette nel forno. L'aria calda prima di essere di nuovo aspirata dal ventilatore per ripetere il ciclo descritto, avvolge i cibi posti nel forno provocandone una cottura rapida e completa in tutti i punti. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per convezione semi-forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi (da usare con la porta aperta).

e. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO

(Fig. 4.3 e 4.5)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno. Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50 a 250 °C, o ).

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 4.2 e 4.4)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.

**COTTURA TRADIZIONALE
A CONVEZIONE**

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliato per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.

**COTTURA AL GRILL**

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Da usare con la manopola del termostato nella posizione e con la porta del forno semiaperta.

Per un corretto uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

**SCONGELAMENTO DI CIBI
SURGELATI**

Si accende soltanto il ventilatore del forno. Da usare con la manopola del termostato a "0" anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto. Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliato per:

Scongelo rapido di cibi surgelati; un kg. richiede circa un'ora. I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.

**COTTURA AD ARIA CALDA**

Si accendono la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato. Non è necessario preriscaldare il forno.

Consigliato per:

Cibi che devono essere ben cotti all'esterno e morbidi o rosei all'interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.

**COTTURA AL GRILL VENTILATO**

Si accendono: il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

La temperatura può essere regolata tra 50° e 200 °C max. con la manopola del termostato.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "GRIGLIATURA E GRATINATURA".

Consigliato per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciole, hamburger, ecc.

**MANTENIMENTO IN TEMPERATURA
DOPO COTTURA O RISCALDAMENTO LENTO DI CIBI**

Si accendono: la resistenza superiore, la resistenza circolare ed il ventilatore.

Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore.

La temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi che devono essere ben cotti.

Per mantenere caldi i cibi dopo qualsiasi cottura.

Per il riscaldamento lento di cibi già cotti.

**COTTURA A CONVEZIONE CON
VENTILAZIONE**

Si accendono: gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore.

Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione con ventilazione.

La temperatura può essere regolata tra 50° e 250° C con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

CONSIGLI DI COTTURA**STERILIZZAZIONE**

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos.
- Portare la manopola del termostato nella posizione 185°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 135 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione ed il termostato nella posizione 150°C.

Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

GRIGLIATURA E GRATINATURA

Alla posizione del selettore funzioni, la grigliatura può essere effettuata senza il girarrosto perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 250°C e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 50 e 250 fino a grigliatura avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Molto importante: Da usare sempre con la porta semiaperta.

Montare lo schermo paracalore A o B, fornito a corredo secondo i modelli (Figg. 4.6), che serve per proteggere il frontale comandi dal calore.

Mettere in funzione il grill posizionando le due manopole (selettore funzioni e termostato) nella posizione .

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta semiaperta.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE alle posizioni  e  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei.

Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature ed i tempi sono solo indicativi, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

I tempi riportati sono riferiti al forno preriscaldato alla temperatura di cottura.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE

TEMPERATURA

Lasagne al forno	190°
Pasta al forno	190°
Pizza	220°
Riso alla creola	190°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Patate al latte	185°
Pomodori farciti	180°
Soufflé di formaggio	170°
Arrosto di vitello	180°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	190°
Polpettone di vitello	175°
Roast-beef	170°
Filetti di sogliola	175°
Nasello aromatico	170°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°
Pan di Spagna	170°
Pasta lievitata dolce	160°
Sfogliatine dolci	170°
Torta margherita	170°

5 - OROLOGIO - CONTAMINUTI TEMPORIZZATORE

OROLOGIO (Fig. 5.1)

Per regolare l'ora, premere la manopola "A" e ruotarla in senso orario fino ad ottenere l'ora esatta.

Attenzione: La manopola "A" si svita se ruotata in senso antiorario.

CONTAMINUTI (Fig. 5.2)

Il contaminuti è avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

TEMPORIZZATORE (Fig. 5.3)

La sua funzione è quella di fare funzionare il forno per una durata prestabilita.

1) Messa in funzione.

Dopo avere regolato commutatore e termostato del forno sulla funzione e temperatura prescelta, ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario fino al tempo di cottura desiderato (max 120 minuti).

Trascorso il tempo impostato, il temporizzatore sarà ritornato nella posizione "0" ed il forno si spegnerà automaticamente.

2) Posizione manuale.

Se il tempo di cottura è più lungo delle due ore programmabili, oppure se si desidera usare manualmente il forno spegnendolo quando si vuole, bisogna ruotare la manopola nella posizione .

6 - PROGRAMMATORE DIGITALE

Il programmatore è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- 1) Orologio elettrico digitale a 12 ore
- 2) Cottura automatica al forno
- 3) Cottura semiautomatica al forno

IMPORTANTE: La programmazione può essere effettuata soltanto entro 12 ore.

OROLOGIO ELETTRICO

Il programmatore è munito di un normale orologio elettrico digitale le cui ore e minuti appaiono nella finestrella "A". Per regolare l'ora è sufficiente spingere leggermente la manopolina "D" e ruotarla in senso orario fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 6.2).

COTTURA NORMALE AL FORNO

Per usare il forno senza il programmatore, cioè soltanto con il commutatore/termostato, è necessario annullare la funzione del programmatore ruotando in senso orario la manopolina "G" fino a fare coincidere nella finestrella "B" il simbolo  con l'indice (fig. 6.1). **Effettuata questa operazione, regolare nella finestrella "C" lo stesso orario dell'orologio "A".**

Questa è la posizione obbligatoria del programmatore per l'utilizzo normale del forno senza l'ausilio del programmatore

COTTURA AUTOMATICA AL FORNO

Per effettuare una cottura automatica al forno, è necessario:

- 1) impostare l'ora di inizio della cottura (non oltre 12 ore l'ora indicata dall'orologio)
- 2) impostare il tempo di cottura (max. 3 ore e 30 minuti)
- 3) impostare la funzione e la temperatura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

- 1) Per impostare l'ora di inizio cottura è necessario premere leggermente e ruotare in senso orario la manopolina "F" fino a fare apparire nella finestrella "C", in corrispondenza con l'indice, l'ora in cui si desidera che la cottura abbia inizio (fig. 6.3)
- 2) Per impostare il tempo di cottura ruotare in senso orario la manopolina "G" fino a fare apparire nella finestrella "B", in corrispondenza con l'indice, il tempo di cottura desiderato (che sommato all'ora di inizio cottura darà l'ora in cui la cottura sarà completata) (fig. 6.4)
- 3) Per impostare la funzione e la temperatura di cottura desiderate agire sulle apposite manopole del forno (vedere i capitoli specifici).

Ora il forno è programmato è tutto funzionerà automaticamente, e cioè, quando l'orologio "A" indicherà l'ora di inizio cottura, impostato nella finestrella "C", il forno si accenderà automaticamente (fig. 6.5).

Trascorso il tempo di cottura, impostato nella finestrella "B", e cioè, quando nella finestrella "B" lo "0" coinciderà con l'indice, il forno si spegnerà automaticamente e si metterà in funzione la suoneria per segnalare che la cottura è finita.

Per spegnere la suoneria è necessario ruotare in senso orario la manopolina "G" fino a fare coincidere, nella finestrella "B", il simbolo  con l'indice (Fig. 6.6).

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo un tempo di cottura desiderato.

Per fare ciò si deve ruotare in senso orario la manopolina "G" fino a fare apparire nella finestrella "B", in corrispondenza con l'indice, il tempo di cottura desiderata (fig. 6.4)

Ora accendere il forno impostando la funzione e la temperatura desiderate (vedere i capitoli specifici).

Il forno inizierà a funzionare immediatamente e si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo di cottura impostato, e ciò sarà segnalato dall'attivazione del segnale acustico.

Attenzione: Il forno funzionerà soltanto se l'ora della finestrella "C" corrisponde con l'ora dell'orologio "A" (fig. 6.5).

7 - PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio 24 ore a display luminosi
- Contaminuti (fino a 23 ore e 59 minuti)
- Programma per cottura automatica al forno
- Programma per cottura semi-automatica al forno.

Descrizione dei pulsanti:

-  Contaminuti
-  Tempo di cottura
-  Ora di fine cottura
-  Commutazione in manuale ed annullamento dei programmi inseriti
-  Avanzamento delle cifre di tutte le funzioni
-  Arretramento delle cifre di tutte le funzioni e impostazione tonalità del segnale acustico.

Descrizione dei simboli luminosi:

AUTO - lampeggiante - Programmatore in automatico ma non programmato (non si può accendere il forno)

AUTO - acceso non lampeggiante - Programmatore in automatico o semiautomatico con programma inserito

 Programmatore in manuale o cottura automatica in corso

 Contaminuti in funzione

 e **AUTO** - lampeggianti e segnale acustico - Errore di programmazione (Il tempo di cottura oltrepassa l'ora di fine cottura).

Nota: La programmazione (con una sola mano) avviene premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti  o .

Il programmatore si azzerà ad ogni interruzione di energia elettrica.

OROLOGIO DIGITALE (Fig. 7.2)

Il programmatore è provvisto di un orologio elettronico a cifre luminose che indicano ore e minuti. Al primo collegamento elettrico del forno o dopo una interruzione di corrente, tre zeri lampeggeranno nel quadrante del programmatore.

Per regolare l'ora è necessario premere il pulsante  e poi il pulsante  o  fino alla regolazione dell'ora esatta (fig. 7.2).

Un altro sistema consiste nel premere contemporaneamente i due pulsanti   e premere allo stesso tempo il pulsante  o .

Nota: La regolazione dell'orologio comporta l'azzeramento di eventuali programmi in corso o impostati.

COTTURA MANUALE SENZA PROGRAMMATORE (Fig. 7.3)

Per poter usare manualmente il forno, cioè senza l'ausilio del programmatore, è necessario annullare la scritta lampeggiante **AUTO** premendo il pulsante  (la scritta **AUTO** si spegnerà e si accenderà il simbolo .

Attenzione: Se la scritta **AUTO** non è lampeggiante (il che significa che un programma di cottura è già stato inserito) premendo il pulsante  si ha l'annullamento del programma e la commutazione in manuale. **Se il forno è acceso bisogna spegnerlo manualmente.**

CONTAMINUTI ELETTRONICO (Fig. 7.4)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un segnalatore acustico che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Se la scritta **AUTO** lampeggia premere il pulsante .

Per regolare il tempo, premere il pulsante  e poi il pulsante  o  fino ad ottenere nel quadrante il tempo desiderato (fig. 7.4).

Terminata la regolazione, sul quadrante riapparirà l'ora dell'orologio e si accenderà il simbolo .

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e potrà essere visualizzato sul quadrante in qualsiasi momento con la semplice pressione del pulsante . Allo scadere del tempo, il simbolo  si spegnerà e si attiverà un segnale acustico intermittente che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

IMPOSTAZIONE DELLA TONALITÀ DEL SEGNALE ACUSTICO

Premendo il pulsante  si otterranno in sequenza tre tonalità di suono. L'ultimo segnale udito rimane impostato.

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Serve a spegnere automaticamente il forno dopo il tempo di cottura desiderato. Per effettuare la cottura semiautomatica ci sono due metodi:

1° METODO: Programmazione del tempo di cottura (Fig. 7.5)

– Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  per avanzare, o  per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato. La scritta **AUTO** ed il simbolo , si accenderanno.

2° METODO: Programmazione dell'ora di fine cottura (Fig. 7.6)

– Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante  e poi il pulsante  per avanzare, o  per tornare indietro se si è sorpassato il tempo desiderato. La scritta **AUTO** ed il simbolo , si accenderanno.

Effettuata una delle due programmazioni descritte, impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato (vedere capitoli specifici). Il forno si accenderà immediatamente e allo scadere del tempo impostato o allo scoccare dell'ora di fine cottura programmata, si spegnerà automaticamente.

Durante la cottura il simbolo , rimane acceso e premendo il pulsante  si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante .

Al termine della cottura il forno e il simbolo , si spegneranno, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti.

Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno e mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

COTTURA AUTOMATICA (Figg. 7.7 - 7.8)

Per cuocere al forno in automatico, è necessario:

1. Impostare il tempo di cottura
2. Impostare l'ora di fine cottura
3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura del forno.

Queste operazioni si effettuano nel seguente modo:

1. Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante  ed poi il pulsante  per avanzare, o  per arretrare se si ha sorpassato il tempo desiderato. La scritta **AUTO** ed il simbolo  si accenderanno.

2. Premere il pulsante ; apparirà il tempo di cottura già sommato all'ora dell'orologio.

Impostare l'ora di fine cottura premendo il pulsante ; se si supera l'ora desiderata si può tornare indietro premendo il pulsante . Dopo questa impostazione il simbolo , si spegnerà.

Se dopo questa regolazione, il simbolo **AUTO** lampeggerà nel quadrante e si attiverà il segnale acustico, significa che è stato commesso un errore di programmazione, e cioè che il ciclo di cottura è stato sovrapposto all'ora dell'orologio. In questo caso modificare l'ora di fine cottura o il tempo di cottura operando come appena spiegato.

3. Impostare la temperatura e la funzione di cottura agendo sulle apposite manopole del commutatore e del termostato del forno (vedere capitoli specifici). Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente; il forno si accenderà al momento opportuno per ultimare il tempo di cottura all'ora programmata.

Durante la cottura il simbolo , resta acceso e premendo il pulsante  si può visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura. Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il pulsante . Trascorso il tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente, il simbolo  si spegnerà, la scritta **AUTO** lampeggerà e si attiverà un segnale acustico che potrà essere interrotto premendo uno qualsiasi dei pulsanti. Azzerare le manopole del commutatore e del termostato del forno, poi mettere in "manuale" il programmatore premendo il pulsante .

Attenzione: L'interruzione dell'energia elettrica provoca l'azzeramento dell'orologio e la cancellazione di tutti i programmi impostati. L'avvenuta interruzione è segnalata dai numeri lampeggianti.

8 - PROGRAMMATORE ANALOGICO

È un dispositivo che raggruppa le seguenti funzioni:

- Orologio elettrico
- Contaminuti con avvisatore acustico (fino a 55 minuti)
- Programma di cottura automatica (programmazione dell'ora di fine cottura e del tempo di cottura).
- Programma di cottura semiautomatica (inizio cottura immediato e programmazione dell'ora di fine cottura).

OROLOGIO ELETTRICO (Fig. 8.1)

Per regolare l'ora, ruotare la manopola piccola (A) in senso orario o antiorario esercitando nel contempo una leggera pressione (fig. 8.1).

CONTAMINUTI (Fig. 8.2)

La funzione contaminuti consiste unicamente di un avvisatore acustico che si attiva una volta trascorso il tempo impostato.

Per impostare il contaminuti ruotare la manopola piccola (A) in senso orario o antiorario (senza premerla), fino a fare coincidere la lancetta (C) con il tempo desiderato (max. 55 minuti) (fig. 8.2).

Il conteggio alla rovescia inizierà immediatamente e la lancetta (C) inizierà a ruotare in senso antiorario indicando sempre il tempo mancante allo scadere. Trascorso il tempo prestabilito si metterà in funzione la suoneria che rimarrà attiva finché la lancetta (C) non verrà posizionata sul simbolo  ruotando la manopola (A) in senso antiorario.

ESCLUSIONE DEL PROGRAMMATORE (Fig. 8.3)

Per potere usare manualmente il forno è necessario escludere il programmatore ruotando la manopola grande (B) in senso orario fino alla comparsa del simbolo  sulla finestrella E (fig. 8.3).

PROGRAMMAZIONE

La finestra semicircolare di programmazione (D) ruota in senso orario per mezzo della rotazione oraria della manopola grande (B).

L'estremità (x) della finestra semicircolare (D) è l'indice di fine cottura.

L'estremità (y) del settore rosso (G) visibile ruotando in senso antiorario la manopola (B) è l'indice di inizio cottura.

Il settore rosso (G) indica il tempo di cottura (fig. 8.4).

La comparsa dello "0" sulla finestrella (E) indica che la cottura è stata ultimata.

COTTURA AUTOMATICA (Fig. 8.4)

Per poter effettuare una cottura con accensione e spegnimento automatico del forno, è necessario:

1. Impostare l'ora di fine cottura entro l'arco di 12 ore
2. Impostare l'ora di inizio cottura (ora di fine cottura meno il tempo di cottura)
3. Impostare funzione e temperatura del forno.

Queste operazioni si effettuano dettagliatamente nel seguente modo:

1. Impostare l'ora di fine cottura ruotando in senso orario la manopola grande (B) fino a fare coincidere l'estremità (X) della finestrella semicircolare (D) con l'ora desiderata (Fig. 8.4).

Se si oltrepassa l'ora da impostare rifare il giro perché non è possibile indietro.

2. Impostare l'ora di inizio cottura ruotando in senso orario la manopola grande (B) fino a fare coincidere l'estremità (y) del settore rosso (G) con l'ora desiderata.

Il settore rosso (G) indica il tempo di cottura (max. 3 ore e 45 minuti) e quindi il periodo in cui il forno rimarrà acceso. Durante il decorso del tempo di cottura il settore rosso ruoterà contemporaneamente alla lancetta dell'orologio.

3. Impostare la funzione e la temperatura di cottura desiderate agendo sulle apposite manopole del forno (vedere capitoli specifici).

Ora il forno è programmato e tutto funzionerà automaticamente. Facendo riferimento all'esempio illustrato in figura 8.4, si avrà:

- accensione del forno alle ore 7 (estremità x del settore rosso G)
- tempo di cottura 2 ore
- fine cottura alle ore 9 con spegnimento del forno e comparsa dello "0" sulla finestrella (E)

Quando sulla finestrella (E) compare lo "0" significa che la cottura è ultimata; azzerare le manopole del commutatore del forno e riportare il programmatore in manuale ruotando in senso orario la manopola grande (B) fino alla comparsa del simbolo  sulla finestrella (E).

COTTURA SEMIAUTOMATICA (Fig. 8.5)

Serve a spegnere automaticamente il forno all'ora desiderata.

Per fare ciò operare come segue:

1. Impostare l'ora di fine cottura ruotando in senso orario la manopola grande (B) fino a fare coincidere l'estremità (x) della finestrella semicircolare (D) con l'ora desiderata (Fig. 8.1).

2. Ruotare la manopola grande (B) in senso antiorario fino al blocco di fermo sulla lancetta dell'ora.

3. Impostare la funzione e la temperatura di cottura desiderate agendo sulle apposite manopole del forno (vedere capitoli specifici).

Il forno inizierà a funzionare immediatamente e si spegnerà automaticamente all'ora impostata.

Azzerare le manopole del forno e rimettere in manuale il programmatore.

9 - PULIZIA E MANUTENZIONE

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

- Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (Fig. 9.1)
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 9.2.
La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

CONSIGLI PER LA PULIZIA

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

PULIZIA DI PARTI OTTONATE O RAMATE

Maniglia forno e manopole dei modelli ASC e ASP

Tutte le parti ottonate o ramate, maniglia del forno e manopole, sono protette da una speciale vernice sintetica contro l'ossidazione.

La pulizia di questi particolari deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

ATTENZIONE: Evitare assolutamente l'uso di sostanze abrasive e detersivi non neutri che danneggerebbero irrimediabilmente la superficie protettiva.

INTERNO FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.

Per la pulizia dell'interno del forno togliere e rimontare i telai laterali.

A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo.

Fondo forno, telai laterali, leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.

PORTA DEL FORNO

La porta del forno si pulisce nello stesso modo consigliato per le superfici smaltate.

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig. 9.3)

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa dell'impianto elettrico. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300° C), tensione 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI (OPTIONAL)

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

1. Pannello posteriore:

Smontare i telai laterali se questi sono già montati.

Apparecchi con forno elettrico a convezione (fig. 9.5):

Appoggiare il pannello posteriore sulla parete posteriore del forno e fissarlo con le 4 viti perimetrali (Fig. 9.5). Esercitare una leggera pressione sulle viti per rompere lo smalto che ricopre i fori appositamente predisposti sulla parete posteriore del forno.

Apparecchi con forno plurifunzione e multifunzione (fig. 9.6):

Togliere il pannello diffusore posteriore svitando le 4 viti perimetrali che lo fissano e fissare al suo posto il pannello autopulente (Fig. 9.6).

2. Pannelli laterali:

Agganciare i telai laterali interponendo i pannelli autopulenti (Fig. 9.7).

CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI

I pannelli autopulenti sono ricoperti di uno speciale smalto microporoso che assorbe ed autoelimina gli schizzi di olio e grasso durante le normali cotture sopra i 200°C.

Se dopo cotture di cibi molto grassi i pannelli sono ancora sporchi, fare funzionare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 30 minuti.

Questi pannelli non necessitano di pulizia, tuttavia periodicamente è buona norma estrarli dal forno e spolverarli con un panno morbido e umido.

Non lavarli né pulirli con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

I pannelli laterali sono reversibili e quando lo smalto microporoso si è degradato possono essere girati dall'altro lato.

consigli per l'installazione

10 - INSTALLAZIONE

Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore. Sia il materiale plastico impiallacciato che il collante usato devono essere resistenti a temperature di 120°C per non causare scollature o deformazioni.

Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza e profondità di 60 cm.

Per l'installazione è necessario creare un vano come illustrato nelle figure 10.1 e 10.2.

La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso; le 4 viti frontali servono soltanto per il fissaggio.

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna è necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure.

11 - PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

GENERALITÀ

- Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

BUILT-IN SINGLE OVENS

Instructions for Use

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.

GUARANTEE

Your new appliance is covered by guarantee. You will find the certificate of guarantee enclosed together with these documents; if it is missing, you must ask your supplier for a copy, indicating the date of purchase and the serial number that is stamped on the identification plate of the product.

In order to validate your guarantee you must retain the receipt of purchase from your supplier together with the certificate.

In case of necessity, these documents will have to be shown to the qualified service technicians.

In the event that the above-described procedure is not properly fulfilled, the technical staff will be forced to charge you all expenses for any repair work to the product.

All service maintenance operations must be carried out by authorised service centres, using only original spare parts.

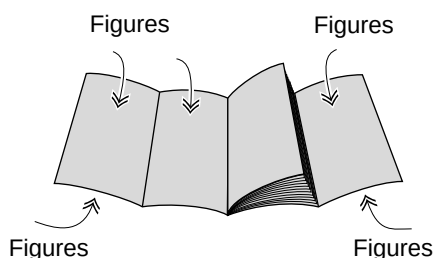
The service centre closest to you can be found on the enclosed "SERVICE CENTRES" list.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- Never touch the appliance with wet hands or feet;
- do not operate the appliance barefooted;
- do not allow children or other incapable people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.



USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

You are advised to carry out the following operations:

- Clean the inside of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent and dry thoroughly.
- Switch the oven on empty at maximum temperature to eliminate traces of grease from the heating elements.

1 - ELECTRIC CONVECTION OVENS

mod. **SCB 6 - SCN 6 - SCC 6**

mod. **SCS 6**

mod. **ASCR 6 - ASCB 6 - ASCC 6**

FRONT PANEL CONTROLS

- 1 – Thermostat knob
- 2 – Function selector knob
- 3 – Minute counter knob
- 4 – Temperature light
- 5 – Power on light
- 6 – Clock
- 7 – Time adjustment knob

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

As the name implies, this oven features a number of special characteristics from the functional point of view.

4 different thermostatic control functions are available to satisfy all cooking requirements, provided by 3 heating elements:

- Lower resistance 1400 W
- Upper resistance 1000 W
- Grill resistance 2500 W

NOTE:

When using for the first time, you are advised to run the oven at maximum temperature (thermostat knob set to 250) for approximately one hour in the  mode and for another 15 minutes in the  mode in order to eliminate any traces of grease from the electrical resistances.

THERMOSTAT KNOB Ovens mod. SC and mod. ASC

(Fig. 1.3 and Fig. 1.5)

This sets the cooking temperature but does not switch the oven on. Rotate it clockwise until it reaches the required temperature (from 50 to 250°C, or ).

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 1.2) Ovens mod. SC

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the functions described.

SWITCHING THE OVEN ON mod. SC

To switch the oven on, set the function knob (Fig. 1.2) to one of the cooking modes and the thermostat knob (Fig. 1.3) to the required temperature.

SELECTOR FUNCTIONS:

0

Oven off.



Oven light (remains on during all cooking modes).



The upper and lower heating elements come on; temperature from 50 to 250°C.



Only the lower resistance comes on. Temperature regulated by thermostat except in position . To complete cooking of dishes that require higher temperatures at the bottom.



Only the upper resistance comes on. Temperature regulated by thermostat except in position . To complete cooking of dishes that require higher temperatures at the top.



The infrared grill comes on. Use with door closed and thermostat knob set **from 150 to 225 max.** for cooking by "heat impulse" or with door ajar and thermostat knob set to  for grilling as described in the following chapters.



The infrared grill and spit come on. Use with door ajar and thermostat knob set to  as described in the following chapters.

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 1.4) Ovens mod. ASC

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the functions described on the following page.

SWITCHING THE OVEN ON mod. ASC

To switch the oven on, set the function knob (Fig. 1.4) to one of the cooking modes and the thermostat knob (Fig. 1.5) to the required temperature.

SELECTOR FUNCTIONS:

0

Oven off.



Oven light (remains on during all cooking modes).



The upper and lower heating elements come on; temperature from 50 to 250°C.



Only the lower resistance comes on. Temperature regulated by thermostat except in position . To complete cooking of dishes that require higher temperatures at the bottom.



Only the upper resistance comes on. Temperature regulated by thermostat except in position . To complete cooking of dishes that require higher temperatures at the top.



The infrared grill comes on. Use with door closed and thermostat knob set **from 150 to 225 max.** for cooking by "heat impulse" or with door ajar and thermostat knob set to  for grilling as described in the following chapters.



The infrared grill and spit come on. Use with door ajar and thermostat knob set to  as described in the following chapters.

COOKING IN THE OVEN

Preheat the oven to the required temperature (the temperature light above the thermostat knob will go out) and place the food inside.

Remember to use ovenproof dishes and to alter the oven temperature as required during cooking.

Some dishes are listed below as examples with cooking temperatures in °C. Cooking times vary depending on quantities.

DISH	TEMPERATURE
Lasagne	190°
Baked pasta	190°
Pizza	220°
Creole rice	190°
Baked onions	190°
Spinach crêpes	185°
Potatoes baked in milk	185°
Stuffed tomatoes	180°
Cheese soufflé	170°
Roast veal	180°
Grilled veal chops	210°
Chicken breasts with tomato	180°
Grilled chicken - roast chicken	190°
Veal loaf	175°
Roast beef	170°
Fillet of sole	175°
Aromatic hake	170°
Beignets	160°
Ring cake	150°
Plum tart	170°
Jam tartlets	160°
Sponge cake	170°
Sweet dough	160°
Sweet puffs	170°
Plain sponge cake	170°

USING THE GRILL

Very important: always use with the door ajar.

Fit the screen **A** provided (Fig. 1.6) which protects the control panel from the heat. Switch the grill on as explained in the previous paragraphs and leave to heat up for approximately 5 minutes with the door ajar.

Place the food inside positioning the rack as near to the grill as possible.

Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

SPIT (Fig. 1.7)

This is used for spit roasting under the grill and comprises:

- an electric motor fitted to the rear of the oven
- a stainless steel skewer provided with slide-out heatless handgrip and two adjustable forks
- a skewer support to be fitted in the middle runner.

USING THE SPIT

- Place the drip pan at the bottom of the oven and insert the skewer support.
- Slide the meat onto the skewer ensuring that it is secured in the middle with the forks provided.
- Insert the skewer into the motor hole and rest the collar on the support; remove the handgrip by turning it to the left.
- Fit the heat protection screen and switch the grill on.

Very important: always leave the door ajar during cooking.

3 - PLURIFUNCTION OVENS

mod. **SPB 6 - SPN 6 - SPC 6 - SPX 6**
SPS 6 - SPA 6

mod. **SPI 6**

mod. **ASPB 6 - ASPC 6**
ASPR 6 L - ASPC 6 L

FRONT PANEL CONTROLS

- 1 – Thermostat knob
- 2 – Function selector knob
- 3 – Electric timer knob
- 4 – Temperature light
- 5 – Power on light
- 6 – Digital electric programmer
- 7 – Analogical electric programmer
- 8 – Time adjustment knob
- 9 – Programmer knob

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

As the name implies, this oven features a number of special characteristics from the functional point of view.

4 different thermostatic control functions are available to satisfy all cooking requirements, provided by 3 heating elements:

- Lower resistance 1400 W
- Upper resistance 1000 W
- Grill resistance 2500 W

NOTE:

When using for the first time, you are advised to run the oven at maximum temperature (thermostat knob set to 250) for approximately one hour in the  mode and for another 15 minutes in the  mode with the thermostat knob set to 225°C in order to eliminate any traces of grease from the electrical resistances.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the 4-function ventilated oven are obtained:

a. by natural convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

The heat produced by the lower and upper heating elements is distributed in the oven by the fan.

Several dishes can be cooked at the same time.

c. by radiation and ventilation

The heat irradiated by the infrared grill resistance is distributed in the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is radiated by the infrared grill resistance (use with the door open).

THERMOSTAT KNOB

(Fig. 3.3 and 3.5)

This only sets the cooking temperature but does not switch the oven on.

Rotate clockwise until the required temperature is reached (from 50 to 250°C, or ).

FUNCTION SELECTOR KNOB

(Fig. 3.2 and 3.4)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

When the knob is set to this position only the oven light comes on (15 W). It remains on during all cooking modes.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements come on.

The heat is dispersed by natural convection and the temperature must be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob. The oven must be preheated before cooking.

Recommended for:

Food that requires the same degree of cooking both inside and out, for example roasts, spare pork ribs, meringues etc.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements come on and the fan. The heat coming from above and below is diffused by forced convection. The temperature must be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob.

Recommended for:

Voluminous dishes and large quantities which require the same degree of cooking both inside and out, for example rolled roasts, turkey, roast legs, cakes etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infrared grill and the fan come on.

The heat is diffused mainly by radiation and the fan then distributes it all over the oven. The oven must be used with the door closed and the temperature can be regulated via the thermostat knob to between **50° and 200° max**; never set to position .

For cooking hints, see the chapter "GRILLING AND COOKING AU GRATIN".

Recommended for:

Grilling where quick browning on the outside is required to keep the juices in.

For example: veal fillets, chops etc.



TRADITIONAL GRILLING

The infrared electrical resistance comes on (power absorbed 2500 W).

The heat is diffused by radiation.

Use with the oven door ajar, the heat protection screen fitted (Fig. 3.6) and the thermostat knob set to .

For cooking hints, see the chapter "TRADITIONAL GRILLING".

Recommended for:

Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

COOKING HINTS

STERILIZATION

For sterilization of food for preserving in jars follow the instructions below (jars must be full and hermetically sealed):

a. Set the switch to .

b. Set the thermostat knob to 175°C and preheat the oven.

c. Fill the drip pan with hot water.

d. Arrange the jars in the drip pan ensuring that they do not touch each other and after wetting the lids with water, close the oven and set the thermostat knob to 130°C.

Once the sterilization process has begun, i.e. when you begin to see bubbles in the jars, switch the oven off and leave to cool.

WARMING BREAD

Set the function knob to  and the thermostat to 150°C.

The bread will regain its fragrance if moistened with a few drops of water and placed in the oven for approximately 10 minutes.

GRILLING AND COOKING AU GRATIN

With the function selector in position , the food is grilled on all sides as the hot air completely envelopes it.

Set the thermostat to 200°C and simply place the food on the grill.

Close the door and leave the oven to run with the thermostat set as required to between 100 and 200°C until grilling is complete.

Add a few curls of butter just before the end to give a golden gratiné effect.

TRADITIONAL GRILLING

Very important: always use with the door ajar.

Fit the screen A or B provided depending on the model (Fig. 3.6) which protects the control panel from the heat.

Switch the grill on, setting the two knobs (function selector and thermostat) to position .

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door ajar.

Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill. Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

COOKING DIFFERENT DISHES AT THE SAME TIME

With the function selector in position , the ventilated oven allows you to cook different types of food at the same time. Fish, cakes and meat can be cooked together without the smells and flavours mixing.

The only precautions required are the following:

- The cooking temperatures must be as close as possible with a maximum difference of 20° - 25°C between the different foods.
- Different dishes must be placed in the oven at different times according to the cooking time required for each one. This type of cooking obviously provides a considerable saving on time and energy.

COOKING EXAMPLES

Preheat the oven to the required temperature (the temperature light above the thermostat knob will go out) and place the food inside.

Remember to use ovenproof dishes and to alter the oven temperature during cooking if necessary.

Some dishes are listed below as examples with cooking temperatures in °C. Cooking times vary depending on quantities.

DISH	TEMPERATURE
Lasagne	190°
Baked pasta	190°
Pizza	220°
Creole rice	190°
Baked onions	190°
Spinach crêpes	185°
Potatoes baked in milk	185°
Stuffed tomatoes	180°
Cheese soufflé	170°
Roast veal	180°
Grilled veal chops	210°
Chicken breasts with tomato	180°
Grilled chicken - roast chicken	190°
Veal loaf	175°
Roast beef	170°
Fillet of sole	175°
Aromatic hake	170°
Beignets	160°
Ring cake	150°
Plum tart	170°
Jam tartlets	160°
Sponge cake	170°
Sweet dough	160°
Sweet puffs	170°
Plain sponge cake	170°

4 - MULTIFUNCTION OVENS

mod. **SMS 6 - SMB 6 - SMN 6**

mod. **SMAG 6 - SMI 6**

FRONT PANEL CONTROLS

- 1 – Thermostat knob
- 2 – Function selector knob
- 3 – Electronic programmer
- 4 – Temperature light
- 5 – Function selector window
- 6 – Thermostat temperature window
- 7 – Minute counter button
- 8 – Beginning of cooking time button
- 9 – Cooking time button
- 10 – Manual button
- 11 – Figure reverse button
- 12 – Figure forward button
- 13 – Power on light

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

The models listed have a multifunction oven.

As the name implies, this oven features a number of special characteristics from the functional point of view.

7 different functions are available to satisfy all cooking requirements.

NOTE: When using for the first time, you are advised to run the oven empty, as described further on, at maximum temperature with the thermostat knob set to 250°C for approximately one hour in the  mode and for another 15 minutes in the  and  modes in order to eliminate any traces of grease from the electrical resistances.

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE MULTIFUNCTION OVEN

- | | |
|-----------------------|--------|
| – Bottom resistance | 1400 W |
| – Top resistance | 1000 W |
| – Grill resistance | 2500 W |
| – Circular resistance | 2500 W |

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the multifunction oven are obtained as follows:

a. by natural convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

A fan sucks the air from inside the oven, passes it through the coils of the circular electrical resistance and then blows it back into the oven. Before being sucked up again by the fan to repeat the cycle, the hot air envelopes the food in the oven thus cooking it rapidly and completely all over. Different dishes can be cooked at the same time in this mode.

c. by semi-forced convection

The heat produced by the lower and upper heating elements is distributed in the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is radiated by the infrared grill resistance (use with the door open).

e. by radiation and ventilation

The heat radiated by the infrared grill resistance is distributed in the oven by the fan.

THERMOSTAT KNOB

(Fig. 4.3 and 4.5)

This only sets the cooking temperature and does not switch the oven on. Rotate clockwise until the required temperature is reached (from 50 to 250°C, or ).

FUNCTION SELECTOR KNOB

(Fig. 4.2 and 4.4)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By setting the knob to this position, only the oven light comes on (15 W). It remains on in all the cooking modes.

**TRADITIONAL CONVECTION COOKING**

The upper and lower heating elements come on. The heat is dispersed by natural convection and the temperature must be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob.

The oven must be preheated before cooking.

Recommended for:

Food that requires the same degree of cooking both inside and out, for example roasts, spare pork ribs, meringues etc.

**GRILLING**

The infrared electrical resistance comes on.

The heat is dispersed by radiation.

Use with the thermostat knob set to  and the oven door ajar.

For cooking hints, see the chapter "TRADITIONAL GRILLING".

Recommended for:

Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

**THAWING FROZEN FOODS**

Only the oven fan comes on. Use with the thermostat knob set to "0" - other positions have no effect. The food is thawed by ventilation without heating.

Recommended for:

Quick thawing of frozen foods; one kg requires approximately 1 hour.

Thawing times vary according to the quantity and type of food to be thawed.

**HOT AIR COOKING**

The circular resistance and fan come on. The heat is dispersed by forced convection and the temperature can be regulated to between 50° and 250°C via the thermostat knob. The oven does not require preheating.

Recommended for:

Food which has to be well-cooked outside and soft or rosy inside, for example lasagne, lamb, roast beef, whole fish etc.

**VENTILATED GRILL COOKING**

The infrared grill and the fan come on. The heat is dispersed mainly by radiation and the fan then distributes it all over the oven. The temperature can be regulated via the thermostat knob to between **50° and 200° max.**

The oven must be preheated for approximately 5 minutes. For cooking hints, see the chapter "GRILLING AND COOKING AU GRATIN".

Recommended for:

Grilling where quick browning on the outside is required to keep the juices in. For example: veal steaks, chops, hamburgers etc.

**MAINTAINING THE TEMPERATURE AFTER COOKING OR SLOW HEATING OF FOOD**

The upper resistance, the circular resistance and the fan come on.

The heat is dispersed by forced convection with greater intensity in the upper part.

The temperature can be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob.

Recommended for:

Food that has to be well-cooked. Keeping food warm after any type of cooking. Slow heating of cooked food.

**CONVECTION COOKING WITH VENTILATION**

The upper and lower heating elements come on and the fan.

The heat coming from above and below is dispersed by convection with ventilation.

The temperature can be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob.

Recommended for:

Voluminous dishes and large quantities which require the same degree of cooking both inside and out, for example rolled roasts, turkey, roast legs, cakes etc.

COOKING HINTS**STERILIZATION**

For sterilization of food for preserving in jars follow the instructions below (jars must be full and hermetically sealed):

- Set the switch to .
- Set the thermostat knob to 185°C and preheat the oven.
- Fill the drip pan with hot water.
- Arrange the jars in the drip pan ensuring that they do not touch each other and after wetting the lids with water, close the oven and set the thermostat knob to 135°C.

Once the sterilization process has begun, i.e. when you begin to see bubbles in the jars, switch the oven off and leave to cool.

WARMING BREAD

Set the function switch to  and the thermostat to 150°C.

The bread will regain its fragrance if moistened with a few drops of water and placed in the oven for approximately 10 minutes at maximum temperature.

GRILLING AND COOKING AU GRATIN

With the function selector in position , the food is grilled without the spit as the hot air completely envelopes it.

Set the thermostat to 250°C and after preheating the oven, simply place the food on the grill.

Close the door and leave the oven to run with the thermostat set as required to between 50 and 250 until grilling is complete.

Add a few curls of butter just before the end to give a golden gratiné effect.

ROASTING

To obtain a classic perfectly cooked roast joint, the following should be remembered:

- the temperature should be between 180° and 200°C
- the cooking time depends on the quantity and quality of the meat.

TRADITIONAL GRILLING

Very important: always use with the door ajar.

Fit the screen A or B provided depending on the model (Fig. 4.6) which protects the control panel from the heat.

Switch the grill on, setting the two knobs (function selector and thermostat) to position .

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door ajar.

Place the food inside positioning the rack as near to the grill as possible.

Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

COOKING DIFFERENT DISHES AT THE SAME TIME

With the function selector in positions  and , the MULTIFUNCTION oven allows you to cook different types of food at the same time.

Fish, cakes and meat for example can be cooked together without the smells and flavours mixing.

The only precautions required are the following:

- The cooking temperatures must be as close as possible with a maximum difference of 20° - 25°C between the different foods.
- Different dishes must be placed in the oven at different times according to the cooking time required for each one. This type of cooking obviously provides a considerable saving on time and energy.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

The times shown apply to the oven already heated to the required cooking temperature.

Remember to use ovenproof dishes and to alter the oven temperature during cooking if necessary.

Some dishes are listed below as examples with cooking temperatures in °C. Cooking times vary depending on quantities.

DISH	TEMPERATURE
Lasagne	190°
Baked pasta	190°
Pizza	220°
Creole rice	190°
Baked onions	190°
Spinach crêpes	185°
Potatoes baked in milk	185°
Stuffed tomatoes	180°
Cheese soufflé	170°
Roast veal	180°
Grilled veal chops	210°
Chicken breasts with tomato	180°
Grilled chicken - roast chicken	190°
Veal loaf	175°
Roast beef	170°
Fillet of sole	175°
Aromatic hake	170°
Beignets	160°
Ring cake	150°
Plum tart	170°
Jam tartlets	160°
Sponge cake	170°
Sweet dough	160°
Sweet puffs	170°
Plain sponge cake	170°

5 - CLOK - MINUTE COUNTER TIMER

CLOCK (Fig. 5.1)

To adjust, press knob "A" and turn clockwise until it shows the correct time.

Caution: the knob "A" will come unscrewed if turned anticlockwise.

MINUTE COUNTER (Fig. 5.2)

The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 60 minutes.

The knob must be rotated clockwise as far as the 60 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.

TIMER (Fig. 5.3)

The timer runs the oven for a preset time.

1) Starting up.

After setting the function selector and thermostat to the required mode and temperature, rotate the timer knob clockwise until you reach the required cooking time (max 120 minutes).

Once this time has elapsed, the timer will return to the "0" position and the oven will automatically switch off.

2) Manual position.

If the cooking time is longer than two hours or if you wish to use the oven manually, switching it off as required, the knob must be turned to position .

6 - DIGITAL PROGRAMMER

The programmer comprises the following functions:

- 1) 12 hour digital electric clock
- 2) automatic oven cooking
- 3) semiautomatic oven cooking

IMPORTANT: maximum programming range is 12 hours.

ELECTRIC CLOCK

The programmer is provided with an ordinary digital electric clock showing the hours and minutes in window "A".

To adjust, simply press the knob "D" and rotate clockwise to the correct time (Fig. 6.2).

ORDINARY OVEN COOKING

To use the oven without the programmer, i.e. only with the function selector/thermostat, the programmer function must be cancelled by rotating knob "G" clockwise until the symbol  in window "B" coincides with the indicator (Fig. 6.1).

Once this has been done, set the same time in window "C" as in clock "A".

The programmer must be in this position if you wish to use the oven normally without the programmer.

AUTOMATIC OVEN COOKING

For automatic cooking:

- 1) set the starting time (no more than 12 hours after the time shown by the clock)
- 2) set the cooking time (max 3 hours 30 minutes)
- 3) set the oven function and temperature.

These operations are carried out as follows:

- 1) To set the starting time, press knob F and rotate clockwise until the required time appears in window C corresponding to the indicator (Fig. 6.3).
- 2) To set the cooking time, rotate knob G clockwise until the required cooking time (which, added to the starting time, will give the end of cooking time) appears in the window B corresponding to the indicator (Fig. 6.4).
- 3) To set the required cooking mode and temperature, use the appropriate oven knobs (see specific chapters).

The oven is now programmed and everything will work automatically, i.e. when clock A shows the starting time set in window C, the oven will come on automatically (Fig. 6.5).

Once the cooking time set in window "B" has elapsed, i.e. when the "O" coincides with the indicator in window "B", the oven will switch off automatically and the bell will ring to signal the end of cooking.

To switch the bell off, turn knob "G" clockwise until the symbol  in window "B" coincides with the indicator (Fig. 6.6).

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This switches the oven off automatically after the required cooking time.

To do this, turn knob "G" clockwise until the required cooking time appears in window "B" against the indicator (Fig. 6.4).

Now switch the oven on, setting the required mode and temperature (see specific chapters).

The oven will come on immediately and switch off automatically when the set cooking time expires; this will be signalled by the acoustic device.

Caution: the oven will only work if the time in window "C" corresponds to the time shown by clock "A" (Fig. 6.5).

7 - ELECTRONIC PROGRAMMER

The electronic programmer comprises the following functions:

- 24 hour clock with luminous display
- Minute counter (up to 23 hours 59 minutes)
- Automatic cooking program
- Semi-automatic cooking program

DESCRIPTION OF THE BUTTONS:

-  Minute counter
-  Cooking time
-  End of cooking time
-  Switching to manual and program reset
-  Numbers forward in all modes
-  Numbers back in all modes

Description of luminous symbols:

AUTO - *flashing* - Programmer in automatic but not programmed (the oven cannot be switched on)

AUTO - *switched on not flashing* - Programmer in automatic or semi-automatic with program on

 Programmer in manual or automatic cooking in progress

 Minute counter on

 and **AUTO** - *flashing and acoustic signal* - Programming error (cooking time exceeds end of cooking time).

Note: to program (with one hand only), press the button corresponding to the required function; after releasing it, you have 5 seconds to begin setting the time via buttons  and . The programmer resets every time the power supply is cut off.

DIGITAL CLOCK (Fig. 7.2)

The programmer is provided with an electronic clock with luminous figures showing the hour and minutes. The first time the oven is connected up to the electricity supply and after a power cut, three zeroes will flash on the programmer display. To adjust the time, the two buttons  and  must be pressed simultaneously and at the same time button $\oplus$ or $\ominus$ until the correct time is set (Fig. 10.2). Setting speed automatically increases if you keep the setting buttons pressed.

MANUAL COOKING WITHOUT PROGRAMMER (Fig. 7.3)

To use the oven manually, i.e. without the programmer, you must cancel the flashing **AUTO** by pressing button  (the word **AUTO** will go out and the symbol  will come on).

Caution: If the word **AUTO** is not flashing (which means that a cooking program has already been set) by pressing button  you will cancel the program and switch to manual. **If the oven is on, you must switch it off manually.**

ELECTRONIC MINUTE COUNTER (Fig. 7.4)

The minute counter function consists simply of an acoustic signal which can be set for a maximum of 23 hours 59 minutes. If the word **AUTO** is flashing, press button .

To set the time, press button  and then button $\oplus$ or $\ominus$ until the required time appears on the display (Fig. 10.4). Once setting is complete, the clock time will reappear on the display and the symbol  will come on.

Countdown will begin immediately and can be seen on the display at any time by simply pressing button .

When the time expires, the symbol  will go out and an intermittent acoustic signal will come on which can be switched off by pressing any of the buttons.

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This automatically switches the oven off after the required cooking time. There are two methods of semi-automatic cooking:

1° METHOD: Programming the cooking time (Fig. 7.5)

- Set the cooking time by pressing button  and then button $\oplus$ to move forward or $\ominus$ to move back if you have gone beyond the required time. The word **AUTO** and the symbol  will appear.

2° METHOD: Programming the end of cooking time (Fig. 7.6)

- Set the end of cooking time by pressing button  and then button $\oplus$ to move forward or $\ominus$ to move back if you have gone beyond the required time.

The word **AUTO** and the symbol  will appear.

Having programmed according to one of the above methods, set the temperature and function via the function selector and thermostat knob (see specific chapters).

The oven will come on immediately and when the set time or programmed end of cooking time expires, it will automatically switch off.

During cooking the symbol  remains on; press button  to display the remaining time until end of cooking.

The cooking program can be cancelled at any time by pressing buttons .

At the end of cooking, the oven will switch off and the symbol  will go out, the word **AUTO** will flash and an acoustic signal will come on - this can be switched off by pressing any of the buttons.

Reset the function selector and thermostat knob and set the programmer to manual by pressing button .

AUTOMATIC COOKING (Fig. 7.7 - 7.8)

To cook in the oven in automatic mode follow the instructions below:

1. Set the cooking time
2. Set the end of cooking time
3. Set the cooking temperature and function

These operations are carried out as follows:

1. Set the cooking time by pressing button  and then $\oplus$ to move forward or $\ominus$ to move back if you have gone beyond the required time.

The word **AUTO** and the symbol  will appear.

2. Press button ; the cooking time already added to the clock time will appear.

Set the end of cooking time by pressing button $\oplus$; if you go beyond the required time, you can go back by pressing button $\ominus$.

The symbol  will then go out.

If the word **AUTO** then begins to flash on the display and the acoustic signal comes on, this indicates a programming error, i.e. the cooking cycle has been superimposed on the clock time. In this case alter the end of cooking time or the cooking time as above.

3. Set the cooking temperature and function via the function selector and thermostat knob (see specific chapters). The oven is now programmed and everything will work automatically; the oven will come on as required and finish cooking at the programmed time.

During cooking the symbol  remains on; by pressing button  the remaining time can be displayed.

The cooking program can be cancelled at any time by pressing button .

Once the cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically, the symbol  will go out, the word **AUTO** will flash and an acoustic signal will come on which can be switched off by pressing any of the buttons.

Reset the function selector and thermostat knob and then set the programmer to manual by pressing button .

Caution: If the electricity supply is cut off (the display numbers will flash), the clock will reset and all the programs entered will be cancelled.

8 - ANALOGICAL PROGRAMMER

This device comprises the following functions:

- Electric clock
- Minute counter with acoustic signal (up to 55 minutes)
- Automatic cooking program (programming of end of cooking time and cooking time)
- Semi-automatic cooking program (immediate beginning of cooking and programming of end of cooking time).

ELECTRIC CLOCK (Fig. 8.1)

To set the time, rotate the small knob (A) clockwise or anticlockwise exerting a slight pressure (Fig. 8.1).

MINUTE COUNTER (Fig. 8.2)

The minute counter function consists simply of an acoustic signal which comes on once the set time has elapsed. To set the minute counter, rotate the small knob (A) clockwise or anticlockwise (without pressing it) until the hand (C) coincides with the required time (max 55 minutes) (Fig. 8.2).

Countdown will begin immediately and the hand (C) will begin to turn anticlockwise, always showing the remaining time.

Once the set time has elapsed the bell will ring until the hand (C) is positioned to the symbol  by rotating the knob (A) anticlockwise.

EXCLUDING THE PROGRAMMER

(Fig. 8.3)

To use the oven manually the programmer must be excluded by turning the big knob (B) clockwise until the symbol  appears in the window E (Fig. 8.3).

PROGRAMMING

The semicircular programming window (D) rotates clockwise together with the big knob (B).

The end (x) of the semicircular window (D) is the end of cooking indicator.

The end (y) of the red sector (G), which can be seen by rotating the knob (B) anticlockwise, is the beginning of cooking indicator.

The red section (G) shows the cooking time (Fig. 8.4).

When "0" appears in the window (E) this indicates that cooking is finished.

AUTOMATIC COOKING (Fig. 8.4)

If you wish the oven to switch on and off automatically:

1. Set the end of cooking time within a 12 hour range
2. Set the beginning of cooking time (end of cooking time minus cooking time)
3. Set the oven function and temperature

These operations are carried out as follows:

1. Set the end of cooking time by turning the big knob (B) clockwise until the end (x) of the semicircular window (D) coincides with the required time (Fig. 8.4).
If you go beyond the required time, you must repeat the whole cycle as it is not possible to scroll in reverse.

2. Set the beginning of cooking time by rotating the big knob (B) clockwise until the end (y) of the red sector (G) coincides with the required time.

The red sector (G) indicates the cooking time (max 3 hours 45 minutes) and therefore the period the oven remains on.

As the cooking time elapses the red sector will rotate together with the clock hand.

3. Set the required cooking function and temperature via the function selector and thermostat knob (see specific chapters).

The oven is now programmed and everything will work automatically. Referring to the example in Figure 8.4:

- the oven will come on at 7.00 (end x of the red sector G)
- cooking time 2 hours
- end of cooking at 9.00 - oven will switch off and the "0" will appear in the window (E).

When the "0" appears in the window (E) this means that cooking is finished; zero the function selector and thermostat knob and reset the programmer to manual by rotating the big knob (B) clockwise until the symbol  appears in the window (E).

SEMI-AUTOMATIC COOKING (Fig. 8.5)

This automatically switches the oven off at the required time. To do this, follow the instructions below:

1. Set the end of cooking time by rotating the big knob (B) clockwise until the end (x) of the semicircular window (D) coincides with the required time (Fig. 8.1).
2. Rotate the big knob (B) anticlockwise until it stops at the hour hand.
3. Set the required cooking function and temperature via the function selector and thermostat knob (see specific chapters).

The oven will begin to work immediately and will switch off automatically at the set time.

Zero the oven knobs and reset the programmer to manual.

9 - CLEANING AND MAINTENANCE

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 9.1).
- Slide the drip pan and rack into the runners as shown in Fig. 9.2. The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.
- To dismantle, operate in reverse order.

CLEANING

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL AND ALUMINIUM PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CLEANING BRASS OR COPPER-PLATED PARTS

Oven handle and knobs - models ASC and ASP

All brass and copper-plated parts, oven handle and knobs are protected by a special rustproof synthetic paint.

These parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned every time it is used.

Remove and refit the side runner frames. With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product. The bottom of the oven, side runner frames, drip pan and rack can be removed and washed in the sink.

OVEN DOOR

Follow the same procedure as for the enamelled surfaces.

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the two retaining screws (Fig. 9.3).

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the oven off at the mains. Unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

CATALYTIC SELF-CLEANING PANELS (OPTIONAL)

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Rear panel

Dismantle the side runner frames if already fitted.

Appliances with electric convection oven (Fig. 9.5):

Rest the rear panel on the back wall of the oven and secure with the 4 perimeter screws (Fig. 9.5).

Exert a slight pressure on the screws to break the enamel covering the holes on the rear wall of the oven.

Appliances with plurifunction or multifunction oven (Fig. 9.6):

Remove the rear diffuser panel by unscrewing the 4 perimeter screws and replace with the self-cleaning panel (Fig. 9.6).

2. Side panels:

Fit the side runner frames, positioning the self-cleaning panels in between (Fig. 9.7).

USE AND MAINTENANCE OF THE SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

The self-cleaning panels are coated in a special microporous enamel which absorbs and automatically eliminates spatters of oil and grease during normal cooking above 200°C.

If, after cooking very greasy foods, the panels are still dirty, run the oven empty at maximum temperature for approximately 30 minutes.

These panels do not require cleaning but periodically it is nevertheless a good idea to take them out and dust with a soft damp cloth.

Do not wash or clean with abrasive products or products containing acids or alkalis.

The side panels are reversible and can be turned round and fitted on the other side when the microporous enamel is worn.

hints for installation

10 - INSTALLATION

The walls surrounding the oven must be made of heat-resistant material. Both the veneered plastic and the adhesive used must be resistant to temperatures of 120°C in order to prevent unsticking and deformation.

The oven can be fitted in standard units, width and depth 60 cm. Installation requires a compartment as illustrated in Figures 10.1 and 10.2. The oven base must rest on weight-resistant supports; the 4 front screws are only for fastening. To ensure internal ventilation, aeration channels must be provided as illustrated in the figures.

11- ELECTRICAL PART

IMPORTANT: The oven must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

GENERAL

- The oven is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The oven can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the oven has been installed, the switch or socket must always be accessible.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

FOURS ENCASTRABLES

Mode d'emploi

Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.

Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après avoir éliminé l'emballage, il faut vérifier si l'appareil est en bon état.

En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à une personne ayant l'expérience professionnelle requise.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) ne doivent pas rester à la portée d'enfants, car ils risquent d'être dangereux.

- Ne pas essayer de modifier les propriétés techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- Ne pas effectuer d'opérations de nettoyage ou d'entretien, sans avoir d'abord débranché l'appareil.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un neuf), avant de le mettre dans une décharge publique, il faut le rendre inoffensif, conformément aux normes en vigueur qui concernent la protection de la santé et la lutte contre la pollution de l'environnement. Il faut aussi rendre inoffensives les parties qui peuvent être dangereuses, surtout pour des enfants qui risqueraient de se servir de l'appareil hors d'usage comme jouet.

GARANTIE

Votre nouvel achat est muni d'une garantie. Le certificat est joint aux présents documents. S'il manque, veuillez en demander une copie au fournisseur, en indiquant la date de l'achat et le numéro d'immatriculation, qui se trouve sur la plaque servant à identifier l'appareil.

Nous vous rappelons que, pour que la garantie soit valable, il faut joindre au certificat un document fiscal prouvant que l'achat a eu lieu.

En cas de nécessité, ces documents devront être présentés au personnel chargé du service après-vente.

Si on ne respecte pas la procédure indiquée ci-dessus, les techniciens devront faire payer toute réparation éventuelle.

Les interventions, effectuées en service après-vente, ne devront se faire que de la part de centres autorisés, en utilisant des pièces de rechange d'origine.

Pour trouver le centre de service après-vente le plus proche de chez vous, reportez-vous à la notice ci-jointe, intitulée "CENTRES DE SERVICE".

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS SUR LE MODE D'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

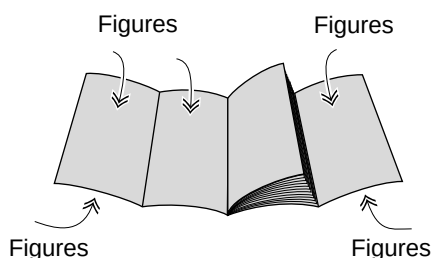
- ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil, lorsqu'on est pieds nus;
- ne pas laisser des enfants ou des incapables utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut pas être considéré comme étant responsable de dégâts, si l'appareil est mal utilisé ou utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable.

LORS DE LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un tissu imbibé d'eau et d'un produit de lessive neutre et le sécher avec soin.
- Allumer le four vide à puissance maximale pour éliminer les traces de gras des éléments chauffants.



1 - FOURS ELECTRIQUES A CONVECTION

mod. **SCB 6 - SCN 6 - SCC 6**

mod. **SCS 6**

mod. **ASCR 6 - ASCB 6 - ASCC 6**

TABLEAU FRONTAL

- 1 – Bouton thermostat
- 2 – Bouton sélecteur de fonctions
- 3 – Bouton minuterie
- 4 – Témoin de la température
- 5 – Témoin de la ligne
- 6 – Horloge
- 7 – Bouton de régulation du temps

Attention: la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Comme la définition l'indique, ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.

En fait, il est possible d'insérer 4 fonctions différentes de façon à satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues grâce à 3 éléments chauffants qui sont:

- Résistance inférieure 1400 W
- Résistance supérieure 1000 W
- Résistance grill 2500 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position 250) pendant environ 1 heure sur la fonction

et pendant 15 minutes sur la fonction  afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

BOUTON DU THERMOSTAT Fours mod.SC et MOD.ASC

(Fig. 1.3 et fig. 1.5)

Il sert seulement à choisir la température de cuisson mais il n'allume pas le four. Tourner dans le sens horaire jusqu'à la température désirée (de 50 à 250 degrés C, ou ).

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 1.2) Fours mod.SC

Tourner le bouton en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

ALLUMAGE DU FOUR mod. SC

L'allumage du four s'obtient en plaçant le bouton du commutateur (fig.1.2) sur une des fonction de cuisson ainsi que le bouton du thermostat (fig.1.3) sur la température désirée.

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 1.4) fours mod.ASC

Tourner le bouton dans le sens horaire pour choisir une des fonctions décrites sur la page suivante.

ALLUMAGE DU FOUR mod. ASC

L'allumage du four s'obtient en plaçant le bouton du commutateur (fig. 1.4) sur une fonction de cuisson et le bouton du thermostat (fig. 1.5) sur la température désirée.

FONCTION DU SELECTEUR:

0

Four éteint



Illumination du four (elle reste allumée pendant toute la cuisson)



Les éléments chauffants inférieure et supérieure s'allument température de 50 à 250 degrés C.



Seulement la résistance inférieure s'allume. La température est réglée par le thermostat, sauf dans la position . Pour compléter les cuissons qui nécessitent plus de chaleur dans l'partie inférieure.



Seulement la résistance supérieure s'allume. La température est réglée par le thermostat,sauf dans la position . Pour compléter les cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur sur la partie supérieure.



Le grill à rayons infrarouges s'allume. Il doit être utilisé avec la porte fermée et le bouton du thermostat en position **de 150 à 225 max**, pour les cuissons "à coup de chaleur", ou avec la porte entre ouverte et le bouton du thermostat en position  pour les cuissons au grill comme décrit dans les prochains chapitres.



Le grill à rayons infrarouges ainsi que la rôtissoire s'allument. A utiliser avec la porte semi ouverte et le bouton du thermostat en position , comme décrit dans les prochains chapitres.

FONCTIONS DU SELECTEUR:

0

Four éteint



Illumination du four (elle reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson).



Les éléments chauffants inférieurs et supérieurs s'allument; température de 50 à 250 degrés C.



Seulement la résistance inférieure s'allume. Température réglée par le thermostat, à part dans la position . Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



Seulement la résistance supérieure s'allume. La température est réglée par le thermostat, sauf dans la position . Pour compléter les cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie supérieure.



Le grill à rayons infra rouges s'allume, à utiliser avec la porte fermée et le bouton du thermostat en position **de 150 à 225 max.**, pour des cuissons "à coup de chaleur", ou avec la porte semi ouverte et le bouton du thermostat sur la position  pour les cuissons au grill comme décrit dans les chapitres suivants.



Le grill à rayons infra rouges et la rôtissoire s'allument. A utiliser avec porte entre ouverte et bouton du thermostat en position  comme décrit dans les chapitres suivants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson préchauffer le four à la température désirée, et celui-ci s'éteint quand il est à température voulue (le voyant lumineux de température au-dessus du thermostat s'éteint), introduire les aliments.

On recommande d'utiliser des plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four si nécessaire pendant la cuisson.

A titre d'information les tableaux ci-dessous reportent les températures de cuisson en degrés C de certains types de plats. Le temps de cuisson varie selon la quantité.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

UTILISATION DU GRILL

Très important: A utiliser toujours avec la porte entre ouverte.

Monter l'écran pare chaleur **A**, fourni, (Fig. 1.6), qui sert à protéger le tableau frontal de la chaleur.

Allumer le grill, comme expliqué dans les paragraphes précédents et laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte entre ouverte.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir les jus de cuisson insérer le lèche-frite sous la grille.

ROTISSOIRE (Fig. 1.7)

Ce dispositif, qui sert à cuire comme à la broche en utilisant le grill, se compose de:

- un moteur électrique appliqué sur la partie postérieure du four
- un axe en acier inox, muni d'une poignée athermique extractible et de deux fourchettes réglables
- un support axe à insérer sur les glissières centrales du four.

UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

- Introduire le lèche-frite sur le dernier degré en bas du four et insérer le support de l'axe.
- Enfiler dans l'axe les viandes à cuire en ayant soin de les fixer centralement par les fourchettes.
- Introduire l'axe dans le four du moteur et appuyer sur le support le collier de la broche; et enfin enlever la poignée en tournant vers la gauche.
- Monter l'écran protecteur et allumer le grill.

Très important: Laisser toujours la porte entre ouverte pendant la cuisson.

3 - FOURS A PLURIFUNCIONES

mod. **SPB 6 - SPN 6 - SPC 6 - SPX 6**
SPS 6 - SPA 6

mod. **SPI 6**

mod. **ASPB 6 - ASPC 6**
ASPR 6 L - ASPC 6 L

TABEAU FRONTAL

- 1 – Bouton thermostat
- 2 – Bouton sélecteur de fonctions
- 3 – Bouton temporisateur électrique
- 4 – Voyant de température
- 5 – Voyant de ligne
- 6 – Programmeur électrique digital
- 7 – Programmeur électrique analogique
- 8 – Bouton de régulation temps
- 9 – Bouton de programmation

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.

effet il est possible d'insérer 4 fonctions différentes pour toutes les exigences de cuisson.

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 3 éléments chauffants suivants:

- Résistance inférieure 1400 W
- Résistance supérieure 1000 W
- Résistance grill 2500 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale, avec le thermostat en position 250 degrés, pendant environ une heure sur la position  et sur la position .

avec le thermostat à 225 degrés pendant 15 minutes, de façon à éliminer des traces éventuelles de gras sur les résistances électriques.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson dans le four ventilés en 4 fonctions qui sont obtenues de manière suivante:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

b. par convection forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants inférieur et supérieur est redistribuée dans le four par le ventilateur.

Il est possible de cuire des plats différents en même temps.

c. par rayonnement et ventilation

La chaleur irradiée par la résistance grill à rayons infrarouges est propagée dans le four par le ventilateur.

d. Par rayonnement

La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges (à utiliser avec le porte ouverte).

BOUTON DU THERMOSTAT

(Fig.3.3 et 3.5)

Il sert seulement à choisir la température de cuisson, il n'allume pas le four.

Tourner dans le sens horaire jusqu'à la position de la température désirée (de 50 à 250 degrés C, ou ).

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS

(Fig.3.2 et 3.4)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour avoir une des fonctions suivantes:



ILLUMINATION DU FOUR

En mettant le bouton sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Dans toutes les fonctions de cuisson la lampe reste allumée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants inférieur et supérieur.

La chaleur se propage par convection naturelle, la température doit être réglée entre 50 et 250 degrés C par le bouton du thermostat. Il faut préchauffer le four avant de mettre les aliments à cuire.

Conseillé pour:

Les aliments qui ont besoin du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, méringues, ect.



CUISSON A CONVECTION AVEC VENTILATION

On allume les éléments chauffants supérieur, inférieur et le ventilateur.

La chaleur vient du haut et en bas elle se propage par convection forcée.

La température doit être réglée entre 50 et 250 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments volumineux ou en grand nombre qui ont besoin du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur; par exemple: rôtis, dinde, gigots, gâteaux, ect.



CUISSON AU GRILL VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur. La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur la redistribue dans tout le four.

Le four est utilisé avec la porte fermée et la température peut être régularisée par le bouton du thermostat **entre 50 et 200 degrés C max**; jamais dans la position .

Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "CUISSON AU GRILL ET GRATIN".

Conseillé pour:

Les cuissons au grill pour les viandes qui demandent d'être saisie pour bloquer le jus à l'intérieur. Par exemple: filet de veau, côtelettes, ect.



CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILL

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges.

La chaleur se propage par rayonnement. A utiliser avec la porte du four entre ouverte, l'écran pare chaleur monté (Fig. 3.6) et le bouton du thermostat sur la position .

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect.

CONSEILS DE CUISSON

STERELISATION

La stérélisation des aliments à conserver sous verre se fait avec des récipients pleins et fermés hermétiquement, de manière suivante:

- Mettre le commutateur en position .
- Mettre le bouton du thermostat sur la position 175 degrés et préchauffer le four.
- Remplir le lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur le lèchefrite en faisant bien attention qu'ils ne se touchent pas, et après avoir mouillé les couvercles, fermer le four et mettre le bouton du thermostat en position 130 degrés C.

Quand la stérélisation commence, c'est à dire quand on commence à voir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

REGENERATION

Mettre le commutateur en position  et le thermostat sur 150 degrés C.

Le pain redeviendra tendre s'il a été préalablement humidifié par quelques gouttes d'eau et mis dans le four pendant 10 minutes.

CUISSON AU GRILL ET GRATIN

Sur la position  du sélecteur de fonctions, les aliments grillent de tous côtés car l'air chaud les entoure complètement. Mettre le thermostat en position 200 degrés C, installer simplement les aliments sur le grill. Fermer la porte et laisser fonctionner le four avec le thermostat sur la position choisie entre 100 et 200 degrés C jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

Très important: A utiliser toujours avec la porte entre ouverte.

Monter l'écran pare chaleur A ou B selon les modèles, fourni, (Fig.3.6) il sert à protéger le tableau frontal de la chaleur. Mettre le grill à fonctionner en positionnant les deux boutons (sélecteur de fonctions et thermostat) sur .

Laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte ouverte.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill. Pour recueillir le jus de cuisson mettre le lèchefrite sous la grille.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four sur la position  du sélecteur de fonctions permet de cuire en même temps des aliments hétérogènes.

On peut cuire des aliments comme du poisson, un gâteau et de la viande sans que les arômes et les saveurs ne se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus près possible avec une différence maximale de 20 - 25 degrés C entre les divers aliments.
- Les différents plats doivent être introduits à moments différents selon leur temps de cuisson. Il est évident que avec ce type de cuisson, l'économie de temps et d'énergie est majeure.

EXEMPLES DE CUISSON

Pour la cuisson préchauffer le four à température désirée et quand celui-ci a rejoint la température (le voyant de température situé sur le bouton du thermostat s'éteint), introduire les aliments. On recommande l'utilisation de plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four pendant la cuisson si nécessaire.

A titre d'information les tableaux ci-dessous reportent les températures de cuisson en degrés C de certains types de plats.

Le temps de cuisson varie selon la quantité.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

4 - FOURS A MULTIFONCTION

mod. **SMS 6 - SMB 6 - SMN 6**

mod. **SMAG 6 - SMI 6**

TABLEAU FRONTAL

- 1 – Bouton thermostat
- 2 – Bouton sélecteur de fonctions
- 3 – Programmateur électronique
- 4 – Voyant de température
- 5 – Cadran des fonctions du sélecteur
- 6 – Cadran des températures du thermostat
- 7 – Minuterie
- 8 – Bouton début de cuisson
- 9 – Bouton temps de cuisson
- 10 – Bouton manuel
- 11 – Bouton pour mise en arrière nombres
- 12 – Bouton pour avancement nombres
- 13 – Voyant de ligne

Attention: la porte du four est très chaude pendant son fonctionnement. Eloigner les enfants.

Les modèles de la liste ont le four multifonction. Comme l'indique la définition, ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel. En effet il est possible d'insérer 7 différentes fonctions pour chaque exigence de cuisson.

REMARQUE: Lors de la première utilisation allumer le four vide, comme décrit ci-après, et le faire marcher à puissance maximale, avec le bouton du thermostat en position 250 degrés C, pendant environ une heure sur la fonction  et pendant 15 minutes sur les fonctions  et , afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR MULTIFONCTION

- Résistance bas 1400 W
- Résistance haut 1000 W
- Résistance grill 2500 W
- Résistance circulaire 2500 W

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson du four multifonction sont obtenus de façon suivante:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

b. par convection forcée

Un ventilateur aspire l'air contenu à l'intérieur du four, le fait passer à travers les spirales de la résistance électrique circulaire, et le remet dans le four. Avant d'être aspiré à nouveau par le ventilateur de façon à refaire le cycle décrit, l'air chaud entoure les aliments provoquant une cuisson rapide et complète en tout point.

c. Par convection semi forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants inférieur et supérieur est propagée dans le four par le ventilateur.

d. Par rayonnement

La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges (à utiliser avec la porte ouverte).

e. Par rayonnement et ventilation

La chaleur irradiée par la résistance grill à rayons infrarouges est propagée dans le four par le ventilateur.

BOUTON DU THERMOSTAT

(Fig. 4.3 et 4.5)

IL sert seulement à choisir la température de cuisson mais il n'allume pas le four. Tourner dans le sens horaire jusqu'à la position sur la température désirée (de 50 à 250 degrés C, ou ).

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS

(Fig. 4.2 et 4.4)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour choisir une des fonctions suivantes:



ILLUMINATION DU FOUR

En tournant le bouton sur cette position on allume seulement la lampe du four (15 W). Dans toutes les fonctions de cuisson la lampe reste allumée.

**CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION**

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régulée entre 50 et 250 degrés C avec le bouton du thermostat.

Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Conseillé pour:

Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, meringue, ect.

**CUISSON AU GRILL**

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. A utiliser avec le thermostat en position  et avec la porte du four entre ouverte.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense pour cuisson au grill; risoler, dorer, gratiner, griller, ect.

**DECONGELATION D'ALIMENTS SURGELES**

On allume seulement le ventilateur du four. A utiliser avec le bouton du thermostat en position "0" car les autres positions n'auraient aucun effet. La décongélation se fait par ventilation sans chauffer.

Conseillé pour:

Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg. Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.

**CUISSON A AIR CHAUD**

On allume la résistance circulaire et le ventilateur. La chaleur se propage par convection forcée et la température peut être régulée entre 50 et 250 degrés C avec le bouton du thermostat. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits à l'extérieur et tendres et rosés à l'intérieur; par exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poissons entiers, ect.

**CUISSON AU GRILL VENTILE**

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur. La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur le redistribue dans tout le four. La température peut être réglée entre **50 et 200°C max.** degrés par le bouton du thermostat.

Il faut préchauffer le four pendant 5 minutes. Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre GRILLADE E GRATIN.

Conseillé pour:

Les cuissons au grill quand il faut risoler rapidement l'extérieur pour bloquer le jus à l'intérieur. Par exemple: escalope de veau, côtelettes, hamburger, ect.

**MAINTIEN DE LA TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT LENT DES ALIMENTS**

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure. La température peut être réglée entre 50 et 250 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.

**CUISSON A CONVECTION AVEC VENTILATION**

On allume: les éléments chauffants supérieur, inférieur et le ventilateur.

La chaleur qui arrive par le haut et le bas se propage par convection avec ventilation.

La température peut être réglée entre 50 et 250 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments à volume et quantité notable demandant le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, dinde, gigots, gâteaux, ect.

CONSEILS DE CUISSON**STERELISATION**

La stérilisation des aliments à conserver sous verre se fait, dans des récipients pleins et fermés hermétiquement, de la manière suivante:

- Mettre le commutateur sur la position 
- Mettre le bouton du thermostat sur la position 185°C et préchauffer le four
- Remplir le lèchefrite d'eau chaude
- Disposer les récipients sur le lèchefrite en faisant attention qu'ils ne se touchent pas, après avoir mouillé les couvercles, fermer le four et mettre le bouton du thermostat sur la position 135 degrés C.

Quand la stérilisation commence, c'est à dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

REGENERATION

Mettre le commutateur sur la position  et le thermostat sur la position 150 degrés.

Le pain redeviendra tendre s'il est préalablement humidifié par quelques gouttes d'eau et mis au four 10 minutes environ à haute température.

GRILLADE ET GRATIN

A la position  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Mettre le thermostat sur la position 250 degrés C et après avoir préchauffé le four, installer simplement les aliments sur la grille.

Fermer la porte et laisser marcher le four avec le thermostat dans la position choisie entre 50 et 250 degrés jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

ROTI

Pour obtenir un rôti classique cuit à point de toutes parts, il faut rappeler:

- qu'il est conseillé de maintenir une température entre 180 et 200 degrés.
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

Très important: A utiliser toujours avec la porte ouverte.

Monter l'écran pare chaleur A ou B, fourni, selon les modèles (fig. 4.6) qui sert pour protéger le tableau frontal de la chaleur.

Mettre le grill en marche en plaçant les deux boutons (sélecteur de fonctions et thermostat) sur la position .

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte entre ouverte.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèche frite sous la grille.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four MULTIFONCTION sur les positions  et  du sélecteur de fonctions permet de cuire plusieurs plats en même temps, comme du poisson, un gâteau et de la viande sans que les arômes et les saveurs ne se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- La température de cuisson doit être la plus près possible, avec une différence maximale de 20 ou 25 degrés entre les divers aliments.
- Les plats doivent être introduits dans le four à des moments différents en fonction de leurs temps de cuisson. Il est évident que avec ce type de cuisson on obtient une économie de temps et d'énergie.

EXEMPLE DE CUISSON

Les températures et les temps ne sont qu'indicatifs, car ils varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Les temps reportés se réfèrent au four préchauffé à la température de cuisson. Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

A titre d'information les tableaux ci-dessous reportent les températures de cuisson en degrés C de certains types de plats.

Le temps de cuisson varie selon la quantité.

PLATS

TEMPERATURE

Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

5 - HORLOGE - MINUTERIE TEMPORISATEUR

HORLOGE (Fig. 5.1)

Pour régler l'heure, appuyer le bouton "A" et tourner le dans le sens horaire jusqu'à l'obtention de l'heure exacte.

Attention : Le bouton "A" se dévisse dans le sens contraire.

MINUTERIE (Fig. 5.2)

La minuterie est un avertisseur sonore à temps qui peut être réglée pour une période ne dépassant pas 60 minutes.

Le bouton de réglage doit être tourné dans le sens horaire jusqu'à la position 60 minutes puis placé sur le temps désiré en tournant dans le sens contraire.

TEMPORISATEUR (Fig. 5.3)

Sa fonction est de faire marcher le four pendant une période préétablie.

1) Mise en marche.

Après avoir réglé le commutateur et le thermostat sur la fonction et la température choisie, tourner le bouton du temporisateur dans le sens horaire jusqu'au temps de cuisson désiré (max 120 minutes).

Passé ce temps le temporisateur revient sur la position "0" et le four s'éteindra automatiquement.

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson est plus long que les deux heures programmables, ou si l'on veut utiliser le four manuellement, il faut tourner le bouton sur la position .

6 - PROGRAMMATEUR DIGITAL

Le programmeur est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- 1) Horloge électrique digitale à 12 heures
- 2) Cuisson au four automatique
- 3) Cuisson au four demi-automatique

IMPORTANT: La programmation ne peut être effectuée que pour 12 heures.

HORLOGE ELECTRIQUE

Le programmeur est muni d'une normale horloge électrique digitale dont les heures et les minutes apparaissent sur le cadran "A". Pour régler l'heure il suffit de pousser légèrement le bouton "D" et de le tourner dans le sens horaire jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 6.2).

CUISSON NORMALE AU FOUR

Pour utiliser le four sans le programmeur, c'est à dire seulement avec le commutateur/thermostat, il est nécessaire d'annuler la fonction du programmeur en tournant le bouton "G" dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider dans le cadran "B" le symbole  avec l'index (Fig. 6.1). Une fois cette opération réalisée, régler dans le cadran "C" l'horaire de l'horloge "A". C'est la position obligatoire du programmeur pour utiliser normalement le four en l'excluant.

CUISSON AU FOUR AUTOMATIQUE

Pour effectuer une cuisson au four automatique, il faut:

- 1) régler l'heure de début de cuisson (pas plus de 12 heures, heure indiquée par l'horloge)
- 2) régler le temps de cuisson (max.3 heures et 30 minutes)
- 3) choisir la fonction et la température du four.

Ces opérations se font de la manière suivantes:

- 1) Pour placer l'heure de début de cuisson il faut appuyer légèrement et tourner le bouton "F" dans le sens horaire jusqu'à ce qu'apparaisse dans le cadran "C", en correspondance avec l'index, l'heure à laquelle on désire commencer la cuisson (Fig. 6.3).
- 2) Pour placer le temps de cuisson tourner le bouton "G" dans le sens horaire jusqu'à ce qu'apparaisse dans le cadran "B", en correspondance à l'index, le temps de cuisson désiré (qui ajouté à l'heure de début de cuisson donne l'heure à laquelle la cuisson sera terminée) (Fig. 6.4).
- 3) Pour choisir la fonction et la température de cuisson désirée utiliser les boutons du four correspondants (voir les chapitres spécifiques).

Maintenant le four est programmé, tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire, quand l'horloge "A" indiquera l'heure de début de cuisson choisie sur le cadran "C", le four s'allumera automatiquement (fig. 6.5).

Quand le temps de cuisson choisi sur le cadran "B" sera écoulé, c'est à dire, quand sur le cadran "B" le "0" coïncidera à l'index, le four s'éteindra automatiquement et se mettra à sonner pour signaler la fin de la cuisson.

Pour arrêter la sonnerie il faut tourner le bouton "G" dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider, sur le cadran "B" le symbole  avec l'index (Fig. 6.6).

CUISSON SEMI AUTOMATIQUE

Pour éteindre automatiquement le four après le temps de cuisson désiré.

Pour réaliser cela, il faut tourner le bouton "G" dans le sens horaire jusqu'à l'apparition sur le cadran "B", en correspondance avec l'index, du temps de cuisson désiré (Fig. 6.4).

Allumer le four en plaçant la fonction et la température désirées (voir les chapitres spécifiques).

Le four commencera à fonctionner immédiatement et s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson choisi, cela sera signalé par le signal sonore.

Attention: Le four fonctionnera seulement si l'heure du cadran "C" correspond à l'heure de l'horloge "A" (Fig. 6.5).

7 - PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Le programmeur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:

-  Minuterie
-  Temps de cuisson
-  Heure de fin de cuisson
-  Passage en manuel et annulation des programmes insérés
-  Avancement des nombres de toutes les fonctions
-  Mise en arrière du nombre de toutes les fonctions

Description des symboles lumineux:

AUTO - *clignotant* - Programmeur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - *allumé sans clignotant* - Programmeur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

 Programmeur en manuel ou cuisson automatique en cours

 Minuterie en marche

 et **AUTO** - *clignotants et signal sonore* - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque: La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches ou .

Le programmeur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

HORLOGE DIGITALE (Fig. 7.2)

Le programmeur est muni d'une horloge électronique à chiffres lumineux qui indiquent les heures et les minutes.

Lors du premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéro clignotent sur le cadran du programmeur. Pour régler l'heure il faut appuyer en même temps les deux touches   ainsi que la touche  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig 10.2).

La vitesse de réglage augmente automatiquement en maintenant la pression sur les touches de réglage.

CUISSON MANUELLE SANS PROGRAMMEUR (Fig. 7.3)

Pour pouvoir utiliser manuellement le four, c'est à dire sans le programmeur, il faut annuler le mot clignotant **AUTO** en appuyant sur la touche  (le mot **AUTO** s'éteindra et le symbole  s'allumera).

Attention: Si le mot **AUTO** ne clignote pas (c'est que le programme de cuisson est déjà inséré) en appuyant la touche  on annule la programmation et on passe en manuel. **Si le four est allumé il faut l'éteindre manuellement.**

MINUTERIE ELECTRONIQUE (Fig. 7.4)

La minuterie à la fonction de signal sonore.

Elle peut être réglée pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes.

Si le mot **AUTO** clignote appuyer la touche .

Pour régler le temps, appuyer la touche  et puis la touche  jusqu'à l'obtention du temps désiré sur le cadran (Fig. 10.4).

Une fois le réglage terminé, l'heure de l'horloge apparaîtra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

Le compte à rebours commencera, il pourra être visualisé sur le cadran à n'importe quel moment par une simple pression sur la touche .

A la fin de la cuisson le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent sera activé il peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

CUISSON SEMI AUTOMATIQUE

Pour éteindre automatiquement le four à la fin du temps de cuisson désiré.

Pour effectuer la cuisson semi automatique il existe deux méthodes:

1° Methode: programmation du temps de cuisson (Fig. 7.5)

- Inscrire le temps de cuisson en appuyant la touche  et puis la touche  pour avancer ou  pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.

L'inscription **AUTO** et le symbole , s'allument.

2° Methode: programmation de la fin de cuisson (Fig. 7.6)

- Inscrire l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et puis sur la touche  pour avancer, ou  pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.

L'inscription **AUTO** et le symbole , s'allument.

Après avoir effectué une des deux programmations décrites, choisir la température et la fonction de cuisson du four en agissant sur les boutons du commutateur et du thermostat (voir chapitres spécifiques).

Le four s'allume immédiatement et il s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.

Pendant la cuisson le symbole , reste allumé et en appuyant la touche  on peut voir le temps qu'il manque pour la fin de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé à n'importe quel moment en appuyant la touche .

A la fin de la cuisson le four et le symbole  vont s'éteindre, l'inscription **AUTO** va clignoter et le signal sonore va fonctionner, il peut être interrompu en appuyant n'importe quelle touche.

Mettre les boutons du commutateur et du thermostat au zéro et mettre le programmeur en "manuel" en appuyant la touche .

CUISSON AUTOMATIQUE (Fig. 7.7 - 7.8)

Pour cuire dans le four automatique, il faut:

1. Programmer le temps de cuisson
2. Programmer l'heure de fin de cuisson
3. Choisir la température et la fonction de cuisson du four.

Ces opérations s'effectuent de la manière suivante:

1. Inscrire le temps de cuisson en appuyant sur la touche  et puis sur la touche  pour avancer, ou  pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé. L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allument.

2. Appuyer la touche ; le temps de cuisson déjà additionné à l'heure de l'horloge apparaîtra.

Inscrire l'heure de fin de cuisson en appuyant la touche  si l'on a dépassé l'heure désiré on peut revenir en arrière en appuyant la touche .

Après cette opération le symbole  s'éteindra. Si après ce réglage, le symbole **AUTO** clignote sur le cadran et si le signal sonore retentit, c'est qu'une erreur de programmation a été commise, c'est à dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de l'horloge.

Dans ce cas il faut modifier l'heure de fin de cuisson ou le temps de cuisson en opérant comme décrit ci-dessus.

3. Choisir la température et la fonction de cuisson en agissant sur les boutons du commutateur et du thermostat du four (voir chapitres spécifiques). Maintenant le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement; le four s'allumera au moment opportun pour terminer le temps de cuisson à l'heure programmée.

Durant la cuisson le symbole , reste allumé et en appuyant la touche  on peut voir le temps qui manque à la fin de la cuisson. Le programme de cuisson peut être annulé à n'importe quel moment en appuyant la touche .

Le temps de cuisson terminé, le four s'éteint automatiquement, le symbole  s'éteint, l'inscription **AUTO** va clignoter et le signal sonore va s'activer, il peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche. Porter au zéro les boutons du commutateur et du thermostat du four, puis mettre le programmeur en "manuel" en appuyant la touche .

Attention: L'interruption d'énergie électrique provoque la mise à zéro de l'horloge et efface tous les programmes choisis. Cette interruption est signalée par des chiffres clignotants.

8 - PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE

C'est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge électrique
- Minuterie avec avertisseur sonore (jusqu'à 55 minutes)
- Programme de cuisson automatique (programmation de l'heure de fin de cuisson et du temps de cuisson).
- Programme de cuisson semi automatique (début de cuisson immédiate et programmation de l'heure de fin de cuisson).

HORLOGE ELECTRIQUE (fig. 8.1)

Pour régler l'heure, tourner le petit bouton (A) dans le sens horaire ou anti horaire en exerçant une légère pression (Fig. 8.1)

MINUTERIE (fig. 8.2)

La minuterie est un avertisseur sonore qui fonctionne quand le temps programmé est révolu.

Pour insérer la minuterie, tourner le petit bouton (A) dans le sens horaire ou anti horaire (sans appuyer), jusqu'à ce que l'aiguille (C) coïncide au temps désiré (max. 55 minutes) (fig. 8.2).

Le compte à rebours commence immédiatement et l'aiguille (C) va tourner en sens anti horaire, indiquant toujours le temps qu'il manque à la fin de la cuisson. Quand le temps programmé est terminé, la sonnerie retentit, elle fonctionne jusqu'à ce qu'en tournant le bouton (A) dans le sens anti horaire on ne place l'aiguille (C) sur le symbole .

EXCLUSION DU PROGRAMMATEUR

(fig. 8.3)

Pour utiliser le four en manuel il faut exclure le programmeur en tournant le grand bouton (B) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'apparaisse le symbole  sur le cadran E (fig. 8.3).

PROGRAMMATION

Le cadran en demi cercle de programmation (D) tourne en sens horaire par rotation du bouton (B).

L'extrémité (X) du cadran en demi cercle (D) est l'index de fin de cuisson.

L'extrémité (Y) du secteur rouge (G) visible en tournant le bouton (B) en sens anti horaire est l'index de début de cuisson.

Le secteur rouge (G) indique le temps de cuisson (fig. 8.4).

L'apparition du "0" sur le cadran (E) indique que la cuisson est terminée.

CUISSON AUTOMATIQUE (fig. 8.4)

Pour effectuer une cuisson avec allumage et extinction automatique du four il faut:

1. programmer l'heure de fin de cuisson dans les 12 heures.
2. programmer l'heure de début de cuisson (heure de fin de cuisson moins le temps de cuisson).
3. Programmer la fonction et la température du four.

Ces opérations sont effectuées de la manière suivante:

1. Programmer l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton (B) en sens horaire de façon à faire coïncider l'extrémité (X) du cadran en demi cercle (D) avec l'heure désirée (fig. 8.4). Si l'on dépasse l'heure choisie, il faut refaire le tour car on ne peut pas revenir en arrière.
2. Programmer l'heure de début de cuisson en tournant le bouton (B) dans le sens horaire jusqu'à ce que l'extrémité (Y) du secteur rouge coïncide avec l'heure désirée. Le secteur rouge (G) indique le temps de cuisson (max. 3 heures et 45 minutes) et donc le temps pendant lequel le four restera allumé. Pendant le temps de cuisson le secteur rouge tournera en même temps que l'aiguille de l'horloge.
3. Programmer la fonction et la température de cuisson désirées en tournant les boutons correspondants (voir chapitres spécifiques).

Maintenant le four est programmé, tout marchera automatiquement.

En référence à l'exemple illustré sur la fig. 8.4 on va avoir:

- allumage du four à 7 heures (extrémité x du secteur rouge G)
- temps de cuisson 2 heures
- fin de cuisson à 9 heures avec extinction du four et apparition du "0" sur le cadran (E).

Quand le "0" apparaît sur le cadran c'est que la cuisson est finie; remettre les boutons du commutateur du four au zéro et reporter le programmeur en manuel en tournant le bouton (B) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'apparaisse le symbole  sur le cadran (E).

CUISSON SEMI AUTOMATIQUE (Fig. 8.5)

Elle sert à éteindre automatiquement le four à l'heure désirée.

Pour cela opérer de la manière suivante:

1. Programmer l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton (B) dans le sens horaire jusqu'à ce que l'extrémité (X) du cadran en demi cercle coïncide avec l'heure désirée (fig. 8.1).
2. Tourner le bouton (B) dans le sens anti horaire jusqu'à l'arrêt sur l'aiguille de l'heure.
3. Programmer la fonction et la température de cuisson en tournant les boutons correspondants (voir chapitres spécifiques).

Le four commence à marcher immédiatement et il va s'éteindre automatiquement à l'heure programmée.

Remettre les boutons du four au Zéro et passer le programmeur en manuel.

9 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Accrocher les chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (fig. 9.1).
- Enfiler au milieu des glissières des chassis latéraux le lèchefrite et la grille comme fig. 9.2.
Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail l'attaque ou le rendent opaque.

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES IMPRIMÉES

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

NETTOYAGE DE PARTIE EN OTTONE OU EN CUIVRE

Poignée du four et boutons des modèles ASC et ASP

Toutes les parties en ottone ou en cuivre, poignée du four et boutons, sont protégées par un vernis synthétique spécial contre l'oxydation.

Le nettoyage de ces éléments doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

Il est conseillé d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutre qui détériorent la surface protectrice.

L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson. Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les chassis latéraux.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Le fond du four, les chassis latéraux, le lèchefrite et la grille, peuvent être lavés dans l'évier après les avoir retirés de leur place.

PORTE DU FOUR

On nettoie la porte du four comme les surfaces émaillées.

La vitre intérieure de la porte du four peut être enlevée pour être nettoyée en dévissant les deux vis de fixation (fig. 9.3)

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la prise électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de (300 degrés C), tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.

PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (EN OPTION)

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

1. Panneau postérieur:

Démonter les chassis latéraux s'ils sont déjà montés.

Appareils à four électrique à convection (Fig. 9.5):

Mettre le panneau postérieur sur la paroi postérieure du four et le fixer par 4 vis au 4 coins (Fig. 9.5).

Exercer une légère pression sur les vis pour casser l'émail qui recouvre les ouvertures prévues sur la paroi postérieure du four.

Appareils à four à plurifonction et à multifonction (fig. 9.6):

Enlever le panneau diffuseur postérieur en dévissant les 4 vis aux angles qui le fixe, et mettre à sa place le panneau autonettoyant (Fig. 9.6).

2. Panneaux latéraux:

Accrocher les chassis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants (Fig. 9.7).

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail micro poreux s'est dégradé on peut les changer de côté.

conseils pour l'installation

10 - INSTALLATION

Les parois adjacentes au four doivent être obligatoirement en matériel résistant à la chaleur. Soit le matériel en plastique plaqué que l'adhésif utilisé doivent être résistants à des températures de 120 degrés C afin de ne pas causer des décollements ou des déformations.

Le four peut être monté sur des meubles standardisés ayant 60 cm de largeur et de profondeur.

Il faut créer un espace pour installer le four voir Fig.10.1 et 10.2.

La base du four doit reposer sur un support résistant à son poids; les 4 vis frontales ne servent qu'au fixation.

Pour assurer une correcte ventilation interne il faut créer des canaux d'aération comme illustré sur la figure.

11 - INSTALLATION ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être considéré responsable.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le four est fourni sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.
- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Il faut obligatoirement brancher l'appareil à une prise de terre. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient dérivant du manque de respect de cette norme.

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'imprimerie, qui peuvent se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sécurité, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich.

HORNOS EMPOTRABLES

Instrucciones para el uso

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado con la compra de nuestro producto.

Las advertencias y los consejos a continuación descritos son para la tutela de su seguridad y la de los demás.

Además le permitirán de disfrutar de las ventajas que el aparato le brinda.

Guarde con cuidado este manual, le será útil en un futuro, en el momento en que usted, o quien por usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

A este aparato se le asignará solo el uso para el que fué pensado, o sea para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se debe considerar impropio y de consecuencia peligroso.

El constructor rechaza cualquier responsabilidad en el caso de eventuales daños derivantes de un uso impropio, equivocado, o irracional del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato.

En caso de dudas no utilizarlo y dirigirse al vendedor o al personal profesionalmente calificado.

Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, poliestireno celular, clavos, cinta, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, en cuanto potencialmente peligrosos.

- No tratar de modificar las características técnicas del producto en cuanto puede ser peligroso.
- No realizar alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de las redes de alimentación.
- En el momento en que se decidiera de no utilizar más este aparato (o debiera substituirse a un modelo viejo) antes de tirarlo se recomienda volverlo inoperante en la forma prevista por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas aquellas partes que pudieran constituir peligro, especialmente para los niños quienes pudieran servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.

GARANTIA

Su nuevo producto está garantizado. El certificado lo encuentra anexo a estos documentos; si llegara a faltar, pida copia a su vendedor indicando la fecha de la compra y el número de matrícula, este último se encuentra en la plaquita que identifica el producto.

Le recordamos que para que la garantía tenga validez tiene que agregar al certificado un documento fiscal de compra.

Estos documentos en caso de necesidad tendrán que ser mostrados al personal de asistencia técnica.

En el caso que no sea respetado el procedimiento arriba descrito el personal técnico tendrá la obligación de cargar en cuenta cualquier reparación efectuada.

La asistencia técnica tendrá que ser efectuada por centros especializados, con la utilización de repuestos originales.

El centro de asistencia a usted más cercano lo encuentra consultando la lista "CENTROS SERVICE" anexa.

ADVERTENCIAS Y COSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

La utilización de cualquier aparato eléctrico requiere el observar algunas reglas fundamentales. En particular:

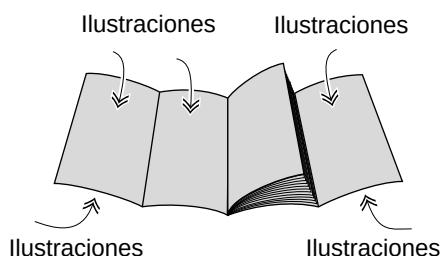
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos;
- No usar los aparatos con los pies descalzos;
- No permitir que los aparatos sean usados por niños o incapaces, sin vigilancia.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por su uso impropio, incorrecto e irracional.

EN LA PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Limpiar el interior del horno con un trapo mojado con detergente neutro y secarlo perfectamente.
- Encender el horno vacío a la máxima potencia para eliminar los residuos de grasa presentes en los elementos calentadores.



1 - HORNOS ELECTRICOS DE CONVENCION

mod. **SCB 6 - SCN 6 - SCC 6**

mod. **SCS 6**

mod. **ASCR 6 - ASCB 6 - ASCC 6**

PANEL DE MANDOS FRONTAL

- 1 – Botón termostato
- 2 – Botón selector funciones
- 3 – Botón contaminutos
- 4 – Testigo luminoso de temperatura
- 5 – Testigo luminoso de linea
- 6 – Reloj
- 7 – Botoncito de regulación hora

Atención: la puerta del horno se recalienta durante el uso. Alejar a los niños.

Como indica la definición, se trata de un horno que presenta particulares característica desde el punto de vista funcional.

Es en efecto posible obtener 4 diferentes funciones para satisfacer todas las exigencias de cocción.

Las 4 funciones a control termostático se obtienen de 3 elementos calentadores y precisamente:

- Resistencia inferior 1400W
- Resistencia superior 1000W
- Resistencia asador 2500W

NOTA:

La primera vez que se utilice el horno se aconseja hacerlo funcionar a la máxima potencia (botón del termostato en posición 250°C) por más o menos una hora en la función  y por otros 15 en la función , para eliminar así cualquier residuo de grasa presente en las resistencias eléctricas.

BOTON DEL TERMOSTATO Hornos mod. SC y mod. ASC.

(fig. 1.3 y fig. 1.5)

Sirve solamente para regular la temperatura de cocción del horno pero no lo enciende.

Hacerlo girar en sentido horario hasta llegar a la posición de la temperatura deseada (desde 50° hasta 250 °C, o ).

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES Hornos mod.SC (fig. 1.2)

Girar el botón en sentido horario para regular el horno en una de las funciones descritas.

ENCENDIDO DEL HORNO mod. SC

El encendido del horno se obtiene colocando el botón del conmutador (fig. 1.2) en una función de cocción y el botón del termostato (fig. 1.3) en la temperatura deseada:

FUNCION DEL SELECTOR

0

Horno apagado



Iluminación del horno (queda encendida también en todas la funciones de cocción)



Se encienden los elementos calentadores superiores e inferiores; temperatura desde 50° hasta 250°C.



Se enciende solamente la resistencia inferior. Temperatura controlada por el termostato menos que en la posición . Para completar la cocción de alimentos que necesitan mayor calor en la parte inferior.



Se enciende solamente la resistencia superior. Temperatura controlada por el termostato menos que en la posición . Para completar la cocción de alimentos que requieren mayor calor en la parte superior.



Se enciende el asador a rayos infrarrojos. Usar con la puerta cerrada y el botón del termostato en posición  para cocciones a la parrilla como descrito en los capítulos siguientes.



Se enciende el asador a rayos infrarrojos y el asador automático. Usar con la puerta medio abierta y la manivela termostato en posición , como descrito en los próximos capítulos.

BOTON DEL SELECTOR FUNCIONES Horno Mod. ASC (Fig. 1.4)

Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj para colocar el horno en una de las funciones descritas en las páginas siguientes.

ENCENDIDO DEL HORNO mod. ASC

El encendido del horno se obtiene posicionando el botón del conmutador (fig. 1.4) en una función de cocción y el botón del termostato (fig. 1.5) en la temperatura deseada.

FUNCIONES DEL SELECTOR:

0

Horno apagado



Iluminación del horno(queda encendida tambien en todas las funciones de cocción).



Se encienden los elementos calentadores inferiores y superiores; temperatura desde 50° hasta 250°C.



Se enciende nada más la resistencia inferior. Temperatura regulada por el termostato menos que en la posición . Para completar la cocción de alimentos que requieren mayor calor en la parte inferior.



Se enciende solamente la resistencia superior. Temperatura regulada por el termostato, menos que en la posición . Para completar la cocción de alimentos que necesitan mayor calor en la parte superior.



Se enciende el asador de rayos infrarrojos. Usar con la puerta cerrada y el botón del termostato en posición **desde 150 hasta 225 °C max**, para cocciones “a calor alternado”, o con la puerta medio abierta y el botón del termostato en la posición - para cocciones a la parrilla como descrito en los próximos capítulos.



Se enciende el asador a rayos infrarrojos y el asador automático. Usar con la puerta medio abierta y el botón del termostato en posición - , como descrito en los próximos capítulos.

COCCION EN EL HORNO

Para la cocción precalentar el horno a la temperatura deseada, y cuando ha llegado a la temperatura (se apaga el testigo luminoso sobre el botón del termostato), introducir los alimentos.

Se recomienda el uso de recipientes adaptos a la cocción en el horno y de cambiar la temperatura del horno si necesario.

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

El tiempo de cocción varía según la cantidad.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crêpes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

USO DEL ASADOR

Muy importante: Usar siempre con la puerta medio abierta.

Montar la protección paracalor A, incluída (fig. 1.6), que sirve para proteger el panel de mandos frontal del calor.

Encender el ASADOR, como explicado en los párrafos precedentes y dejar precalentar por 5 minutos aproximadamente con la puerta medio abierta.

Introducir los alimentos posicionando la parrilla lo más cerca posible al asador.

Para recoger las salsas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

ASADOR AUTOMATICO (Fig. 1.7)

Este dispositivo, que sirve para cocinar con broquetas utilizando el asador, se compone por:

- Motor eléctrico aplicado en la parte posterior del horno
- una varilla de acero inox, con empuñadura atermica extraíble, y dos tenedores ajustables
- un soporte varilla para insertar en las guías centrales del horno.

USO DEL ASADOR AUTOMATICO PARA LA COCCION CON BROQUETA

- Introducir la grasera en el último escalón abajo en el horno e insertar el soporte de la varilla
- Ensartar en la varilla las carnes para cocer, poniendo cuidado de fijarlas centralmente en los especiales tenedores
- Introducir la varilla en el agujero del motorcito y apoyar en el soporte la abrazadera de la broqueta; quitar entonces la empuñadura girandola hacia la izquierda.
- Montar la protección paracalor y encender el asador

Muy importante: Dejar siempre la puerta medio abierta durante la cocción

3 - HORNOS PLURIFUNCIONES

mod. **SPB 6 - SPN 6 - SPC 6 - SPX 6**
SPS 6 - SPA 6

mod. **SPI 6**

mod. **ASPB 6 - ASPC 6**
ASPR 6 L - ASPC 6 L

PANEL DE MANDOS FRONTAL

- 1 – Botón termostato
- 2 – Botón selector funciones
- 3 – Botón temporizador eléctrico
- 4 – Testigo luminoso de temperatura
- 5 – Testigo luminoso de línea
- 6 – Programador eléctrico digital
- 7 – Programador eléctrico analógico
- 8 – Botoncito de regulación hora
- 9 – Botoncito de programación

Atención la puerta del horno se pone muy caliente durante su funcionamiento. Alejar a los niños.

Como indica la definición, se trata de un horno que presenta particulares características desde el punto de vista funcional.

Es en efectos posible obtener 4 diferentes funciones para satisfacer todas las exigencias de cocción.

Las 4 funciones a control termostático se obtienen a través de tres elementos calentadores y precisamente:

- Resistencia inferior 1400 W
- Resistencia superior 1000 W
- Resistencia asador 2500 W

NOTA:

La primera vez que utilice el horno es aconsejable hacerlo funcionar a la máxima potencia con el botón del termostato a 250°C, por más o menos una hora en la función  y en la función  con el botón del termostato a 225°C por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eléctricas.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno ventilado las 4 funciones se obtienen en la siguiente manera:

a. por convención natural

El calor es producido por los elementos calentadores inferiores y superiores.

b. por convención forzada

El calor producido por los elementos superiores e inferiores es distribuido en el horno por el ventilador. Es posible cocer varios platos contemporáneamente.

c. por irradiación y ventilación

El calor irradiado por la resistencia del asador a rayos infrarrojos es distribuido en el horno por el ventilador

d. por irradiación

El calor es irradiado por la resistencia asador a rayos infrarrojos (usar con la puerta abierta)

BOTON DEL TERMOSTATO

(Fig. 3.3 y 3.5)

Sirve solo para regular la temperatura de cocción pero no para encender el horno. Girar en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar a la temperatura deseada (desde 50° hasta 250°C, o ).

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES

(Fig.3.2 y 3.4)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para regular el horno en una de las siguientes funciones:



ILUMINACION DEL HORNO

Girando el botón en esta posición se enciende solo la lámpara del horno (15 W).

En todas las funciones de cocción la lámpara queda siempre encendida.



COCCION TRADICIONAL DE CONVENCION

Se encienden los elementos calentadores inferiores y superiores.

El calor se difunde por convención natural y la temperatura debe ser regulada entre 50° y 250°C con el botón del termostato. Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.

Aconsejado para:

Alimentos que requieren el mismo grado de cocción interno y externo; por ejemplo: asados, costillitas de cochino, merengues, etc.



COCCION DE CONVENCION CON VENTILACION

Se encienden los elementos calentadores superiores, inferiores y el ventilador.

El calor proveniente desde arriba y desde abajo es difundido por convención forzada.

La temperatura debe ser regulada entre 50 y 250°C con el botón del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos voluminosos y de gran cantidad que requieren el mismo grado de cocción sea interno que externo; por ejemplo: asados enrollados, pavo, pernils, tortas, etc.



COCCION CON EL ASADOR VENTILADO

Se encienden el asador a rayos infrarrojos y el ventilador.

El calor se difunde principalmente por irradiación y el ventilador lo distribuye por todo el horno.

El horno se utiliza con la puerta cerrada y la temperatura puede ser regulada con el botón del termostato en posición **desde 50 hasta 200 max.**, en posición .

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR Y GRATINADURA".



COCCION TRADICIONAL CON EL ASADOR

Entra en función la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos (potencia absorbida 2500W). El calor se difunde por irradiación. Usar con la puerta del horno medio abierta, la protección paracalor montada (fig. 3.6) y el botón del termostato en la posición .

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR TRADICIONAL".

Aconsejado para:

Efecto parrilla intenso para cocciones a la parrilla: soasar, dorar, gratin, tostar, etc.

CONSEJOS PARA LA COCCION

ESTERILIZACION

La esterilización de alimentos para conservar en vasos se efectúa, con los recipientes llenos y cerrados herméticamente, en la siguiente manera:

- Llevar el conmutador a la posición .
- Llevar el botón del termostato a la posición 175°C y precalentar el horno.
- Llenar la grasera de agua caliente.
- Disponer los vasos en la grasera poniendo atención en que no se toquen entre ellos, y después de haber mojado las tapas con agua, cerrar el horno y llevar el botón del termostato a la posición 130°C.

Al comenzar la esterilización, o sea cuando empiece a ver burbujitas en los vasos, apagar el horno y dejar enfriar.

REGENERACION

Llevar el conmutador a la posición  y el termostato a la posición 150°C.

El pan volverá a ser fragante si enhumecido con un poco de agua y calentado en el horno por 10 minutos.

COCCION CON EL ASADOR Y GRATINADURA

En la posición  del selector la asadura se efectúa en todos los lados porque el aire caliente envuelve completamente los alimentos que se van a cocinar.

Llevar el termostato a la posición 200°C apoyar simplemente el alimento sobre la parrilla. Cerrar la puerta y dejar funcionar el horno con el termostato en la posición escogida entre 100° y 200°C hasta que el asado sea completado.

Agregando pedacitos de mantequilla antes del final de la cocción se obtendrá el efecto dorado gratén.

COCCION CON EL ASADOR TRADICIONAL

Muy importante: Usar siempre con la puerta medio abierta.

Colocar la protección paracalor A o B, incluida según los modelos (fig. 3.6) que sirve para proteger el panel frontal de mandos del calor.

Poner en función el asador llevando los dos botones (selector de funciones y termostato) a la posición .

Dejar precalentar por aproximadamente 5 minutos con la puerta medio abierta. Introducir los alimentos para cocer colocando la parrilla lo más cerca posible a el asador.

Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four sur la position  du sélecteur de fonctions permet de cuire en même temps des aliments hétérogènes.

On peut cuire des aliments comme du poisson, un gâteau et de la viande sans que les arômes et les saveurs ne se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus près possible avec une différence maximale de 20 - 25 degrés C entre les divers aliments.
- Les différents plats doivent être introduits à moments différents selon leur temps de cuisson. Il est évident que avec ce type de cuisson, l'économie de temps et d'énergie est majeure.

EXEMPLES DE CUISSON

Pour la cuisson préchauffer le four à température désirée et quand celui-ci a rejoint la température (le voyant de température situé sur le bouton du thermostat s'éteint), introduire les aliments. On recommande l'utilisation de plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four pendant la cuisson si nécessaire.

A titre d'information les tableaux ci-dessous reportent les températures de cuisson en degrés C de certains types de plats.

Le temps de cuisson varie selon la quantité.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

4 - HORNS MULTIFUNCION

mod. **SMS 6 - SMB 6 - SMN 6**

mod. **SMAG 6 - SMI 6**

PANEL DE MANDOS FRONTAL

- 1 – Botón del termostato
- 2 – Botón selector funciones
- 3 – Programador electrónico
- 4 – Testigo luminoso de temperatura
- 5 – Ventanilla función selector
- 6 – Ventanilla temperatura termostato
- 7 – Pulsador cuentaminutos
- 8 – Pulsador hora inicio de cocción
- 9 – Pulsador tiempo de cocción
- 10 – Pulsador manual
- 11 – Pulsador retroceso cifras
- 12 – Pulsador avance cifras
- 13 – Testigo luminoso de línea

Atención la puerta del horno se pone muy caliente durante su funcionamiento. Alejar a los niños.

Los modelos catalogados tienen el horno multifunción. Como indica la definición se trata de un horno con particulares características desde el punto de vista funcional.

Es en efectos posible incluir 7 distintas funciones para satisfacer todas las exigencias de cocción.

NOTA: La primera vez que se utilice encender el horno vacío, como descrito más adelante, y hacerlo funcionar a la máxima potencia, con el botón del termostato en posición 250°C, por más o menos una hora en la función  y en las funciones  y  por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eléctricas.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL HORNO MULTIFUNCION

- Resistencia plano 1400W
- Resistencia cielo 1000W
- Resistencia asador 2500W
- Resistencia circular 2500W

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno multifunción se obtienen en la siguiente manera:

a. por convención natural

El calor es producido por los elementos calentadores inferiores y superiores.

b. por convención forzada

Un ventilador aspira el aire contenido en el interior del horno, lo hace pasar a través de las espirales de una resistencia eléctrica circular y la reintroduce en el horno. El aire caliente antes de ser nuevamente aspirada por el ventilador para repetir el ciclo descrito, envuelve los alimentos colocados en el horno provocando una cocción rápida y completa en todos los puntos. Es posible cocer diferentes platos contemporaneamente.

c. por convención de semi-esfuerzo

El calor producido por los elementos calentadores inferiores y superiores son distribuidos en el horno por el ventilador.

d. por irradiación

El calor irradiado por la resistencia del asador a rayos infrarrojos es distribuida en el horno por el ventilador.

e. por irradiación y ventilacion

El calor irradiado por la resistencia de la parrilla de rayos infrarrojos es distribuido en el horno por el ventilador.

EMPUÑADURA DEL TERMOSTATO

(fig. 4.3. y 4.5)

Sirve solo para regular la temperatura de cocción pero no enciende el horno. Girar en el sentido de las agujas del reloj hasta posicionarla en la temperatura deseada (desde 50 hasta 250°C, o ).

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES

(Fig. 4.2 y 4.4)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:



ILUMINACION DEL HORNO

Girando el botón en esta posición se enciende solamente la lámpara del horno (15W). En todas las funciones de cocción la lámpara queda encendida.



COCCION TRADICIONAL A CONVENCION

Se encienden los elementos calentadores inferiores y superiores. El calor se difunde por convención natural y la temperatura debe ser regulada entre 50° y 250° con el botón del termostato.

Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos para cocinar.

Aconsejado para:

Alimentos que requieren el mismo grado de cocción interno y externo; por ejemplo: asados, costillitas de cochino, merengues, etc.



COCCION CON ASADOR

Se enciende la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos. El calor se difunde por irradiación. Usar con el botón del termostato en la posición y con una puerta del horno medio abierta. Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR TRADICIONAL".

Aconsejado para:

Efecto "parrilla" intenso para cocciones con asador; soasar, dorar, gratinar, tostar, etc.



DESCONGELACION DE ALIMENTOS CONGELADOS.

Se enciende nada más el ventilador del horno. Usar con el botón del termostato a "0", también porque otras posiciones no deberían tener ningún efecto. La descongelación se realiza por simple ventilación, sin calentamiento.

Aconsejado para:

descongelación rápida para alimentos congelados; 1 Kg. requiere aproximadamente 1 hora. El tiempo de la operación varía según la cantidad y el tipo de alimento que se tenga que descongelar.



COCCION CON AIRE CALIENTE

Se encienden la resistencia circular y el ventilador.

El calor se difunde por convención forzada y la temperatura puede ser regulada entre 50° y 250°C con el botón del termostato. No es necesario precalentar el horno.

Aconsejado para:

Alimentos que deben ser bien cocidos en el exterior y suaves o rosagantes en el interior; por ejemplo: tallarinas, cabrito, roast-beef, pescados enteros, etc.



COCCION CON LA PARRILLA VENTILADA

Se encienden los rayos infrarrojos y el ventilador. El calor se difunde principalmente por irradiación y el ventilador lo distribuye luego por todo el horno.

La temperatura puede ser regulada entre los **50° y los 200°C max.** con la empuñadura del termostato.

Para consejos sobre su empleo ver el capítulo "PARRILLAS Y GRATIN".

Aconsejado para:

Cocciones a la parrilla en los casos en que sea necesario soasar rápidamente para bloquear los jugos internos. Por ejemplo: bistec de ternera, chuletas, hamburguesas, etc.



MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA DESPUES DE LA COCCION O CALENTAMIENTO LENTO DE LOS ALIMENTOS

Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.

El calor se difunde por convención forzada con mayor aporte en la parte superior. La temperatura puede ser regulada entre 50° y 250°C con la empuñadura del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos que deben cocinarse bien. Para mantener caliente los alimentos después de la cocción. Para el calentamiento lento de los alimentos ya cocidos.



COCCION CON EL ASADOR VENTILADO

Se encienden el asador con rayos infrarrojos y el ventilador.

El calor se difunde principalmente por irradiación y el ventilador lo distribuye luego por todo el horno.

La temperatura puede ser regulada entre 50° y 250°C con el botón del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos de grandes dimensiones y cantidad que requieren el mismo tipo de cocción sea interno que externo; por ejemplo: asados envueltos, pavos, muslos, tortas, etc.

CONSEJOS DE COCCION

ESTERILIZACION

La esterilización de las comidas para conservar en recipientes se efectúa, con el recipiente lleno y cerrado herméticamente, en la siguiente manera:

- Llevar el conmutador a la posición .
- Llevar el botón del termostato a la posición 185° y precalentar el horno.
- Llenar la grasera de agua caliente
- Disponer a los recipientes en la grasera, poniendo atención en que no se toquen entre ellos, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y poner el termostato en la posición 135° C.

Cuando empiece la esterilización, o sea cuando se empiecen a ver burbujitas en el recipiente, apagar el horno y dejar enfriar.

RAGENERACION

Llevar el conmutador a la posición y el termostato a la posición 150°C.

El pan volverá a ser fragante si se enhumedece con un poco de agua y puesto al horno por más o menos 10 minutos a temperatura máxima.

ASADO Y GRATEN

En la posición del selector de funciones, el asado puede ser efectuado sin el asador automático porque el aire caliente envuelve completamente los alimentos que se deben cocinar.

Llevar el termostato a la posición 250°C y después de haber precalentado el horno, apoyar simplemente los alimentos sobre la parrilla.

Cerrar la puerta y dejar funcionar el horno con el termostato en la posición escogida entre 50° y 250°C hasta que se produzca el gratén.

Agregando pedacitos de mantequilla antes del final de la cocción se obtiene el efecto dorado del gratén.

ASADO

Para obtener un asado clásico cocido como se debe en todas sus partes, es necesario recordar:

- que es aconsejable mantener una temperatura entre 180° y 200°C
- que el tiempo de cocción depende de la cantidad y de la calidad de los alimentos.

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Muy importante: Usar siempre con la puerta medio abierta.

Colocar la protección paracalor A y B, incluido según modelo (fig. 4.6), que sirve para proteger el panel de mandos frontal del calor.

Poner en función el asador poniendo los dos botones (selector de funciones y termostato) en la posición .

Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la puerta medio abierta.

Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.

Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

COCCION DE ALIMENTOS DIFERENTES CONTEMPORANEAMENTE

El horno MULTIFUNCION en las posiciones  y  del selector de funciones permite de cocer contemporaneamente distintos alimentos heterogéneos. Se pueden cocinar contemporaneamente comidas como pescado, una torta y carne sin que por esto aromas y sabores se mezclen.

Las únicas precauciones que se deben tomar son las siguientes:

- La temperatura de cocción debe ser lo más cercana posible, con una diferencia máxima de 20° - 25°C entre los diferentes alimentos.
- La introducción de los distintos platos en el horno debe ser hecha según el tiempo de cocción que requiere cada uno de ellos. Resulta evidente, con este tipo de cocción, el ahorro de tiempo y energía que se logra.

EJEMPLOS DE COCCION

Las temperaturas y los tiempos son solo indicativas porque varían según la cantidad y el volumen de los alimentos.

Las temperaturas indicadas se refieren al horno precalentado a la temperatura de cocción.

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

El tiempo de cocción varía según la cantidad.

PLATOS

TEMPERATURA

Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crêpes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

5 - RELOJ - CUENTAMINUTOS TEMPORIZADOR

RELOJ (Fig. 5.1)

Para regular la hora, presionar el botón "A" y girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta obtener la hora exácta.

Atención: El botoncito "A" se desenrosca si girado en sentido contrario.

CUENTAMINUTOS (Fig. 5.2)

El cuentaminutos es un avisador acústico de tiempo que puede ser regulado por un periodo máximo de 60 minutos.

El botón de regulación debe ser girado en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición 60 minutos y luego posicionada en el tiempo deseado girandola en sentido contrario.

TEMPORIZADOR (Fig. 5.3)

Su función es la de hacer funcionar el horno por un tiempo ppreestablecido.

1) Puesta en marcha.

Después de haber regulado el conmutador y el termostato del horno en la función y la temperatura escogida, girar el botón del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado (max 120 minutos).

Transcurrido el tiempo establecido, el temporizador regresará a la posición "0" y el horno se apagará automáticamente.

2) Posición manual.

Si el tiempo de cocción es más largo que las dos horas programables, o si se desea usar manualmente el horno apagandolo cuando se quiera, se tiene que girar el botón en la posición .

6 - PROGRAMADOR DIGITAL

El programador es un dispositivo que contiene las siguientes funciones:

- 1) Reloj eléctrico digital a 12 horas
- 2) Cocción automática en el horno
- 3) Cocción semiautomática en el horno

IMPORTANTE: La programación puede ser efectuada solo en las 12 horas.

RELOJ ELECTRICO

EL programador contiene un normal reloj eléctrico digital cuyas horas y minutos aparecen en la ventanilla "A". Para regular la hora es suficiente empujar el botoncito "D" y girarlo en el sentido de las agujas del reloj hasta la regulación de la hora exacta. (fig. 6.2).

COCCION NORMAL EN EL HORNO

Para usar el horno sin programador, o sea solo con el conmutador/termostato, es necesario anular la función del programador girando en el sentido de las agujas del reloj el botoncito "G" hasta hacer coincidir en la ventanilla "B" el símbolo  con el índice (fig. 6.1). Terminada esta operación regular en la ventanilla "C" el mismo horario del reloj "A". Esta es la posición obligatoria del programador para la utilización normal del horno sin auxilio del programador.

COCCION AUTOMATICA EN EL HORNO

Para efectuar una cocción automática en el horno es necesario:

- 1) Establecer la hora del inicio de la cocción (no más de 12 horas de la hora indicada por el reloj)
- 2) Establecer el tiempo de cocción (max.3 horas y 30 minutos)
- 3) Establecer la función y la temperatura del horno.

Estas operaciones se efectúan de la siguiente manera:

- 1) Para establecer la hora del inicio de la cocción es necesario presionar ligeramente y girar en el sentido de las agujas del reloj el botoncito "F" hasta hacer comparecer en la ventanilla "C", en correspondencia con el índice, la hora en que se desea que la cocción empiece. (fig. 6.3).
- 2) Para establecer el tiempo de cocción girar en el sentido de las agujas del reloj el botoncito "G" hasta hacer comparecer en la ventanilla "B", en correspondencia con el índice, el tiempo de cocción deseado (que sumado a la hora del inicio de la cocción dará la hora en que la cocción será completada) (fig. 6.4).

- 3) Para establecer la función y la temperatura de cocción deseadas usar los botones indicados del horno (ver los capítulos específicos).

Ahora el horno esta programado y funcionará todo automáticamente, o sea cuando el reloj "A" indicará la hora del inicio de la cocción, establecido en la ventanilla "C", el horno se encenderá automáticamente. (fig. 6.5).

Transcurrido el tiempo de cocción, establecido en la ventanilla "B", o sea cuando en la ventanilla "B" el "0" coincidirá con el índice, el horno se apagará automáticamente y se pondrá en función la alarma para señalar que la cocción terminó.

Para apagar la alarma es necesario girar en el sentido de las agujas del reloj el botoncito "G" hasta hacer coincidir, en la ventanilla "B", el símbolo  con índice (fig. 6.6)

COCCION SEMIAUTOMATICA

Sirve para apagar el horno después de un tiempo de cocción deseado. para hacer esto se tiene que girar en el sentido de las agujas del reloj el botoncito "G", hasta hacer comparecer en la ventanilla "B", en correspondencia con el índice, el tiempo de cocción deseado (fig. 6.4).

Ahora encender el horno estableciendo la función y la temperatura deseada (ver capítulos específicos).

El horno comenzará a funcionar inmediatamente y se apagará automáticamente al terminar el tiempo de cocción establecido. esto será señalado por la alarma.

Atención: El horno funcionará solamente si la hora de la ventanilla correspondirá a la hora del reloj "A". (fig. 6.5).

7 - PROGRAMADOR ELECTRONICO

El programador electrónico es un dispositivo que contiene las siguientes funciones:

- Reloj 24 horas con display luminosos
- Cuentaminutos (hasta 23 hrs y 59 minutos)
- Programa para la cocción automática en el horno.
- Programa para la cocción semiautomática en el horno

DESCRIPCION DE LOS PULSADORES:

-  Cuentaminutos
-  Tiempo de cocción
-  Hora de final de cocción
-  Conmutación en el manual y anulación de los programas incluidos
-  Avance de las cifras de todas las funciones
-  Retroceso de las cifras en todas las funciones

Descripción de los testigos luminosos:

AUTO - luz intermitente - Programador en automático, pero no programado (no se puede encender el horno)

AUTO - Encendido no intermitente Programador en automático o semiautomático con programa incluido.

 Programador en manual o cocción automática en acto.

 Cuentaminutos en funcionamiento

 y **AUTO** - luz intermitente y señal acústico - Error de programación (el tiempo de cocción sobrepasa la hora de fin de cocción).

Nota: La programación (con una sola mano) se logra presionando el botón correspondiente a la función deseada y después de haberlo soltado, es suficiente que en los 5 segundos, se comience a establecer el tiempo con los pulsadores  y .

El programador regresará a cero a cada falta de energía eléctrica.

RELOJ DIGITAL (Fig. 7.2)

El programador tiene un reloj electrónico con cifras luminosas que indican horas y minutos. Al primer contacto eléctrico de horno o después de una interrupción de corriente, tres ceros centellearán en el cuadrante del programador. Para regular la hora es necesario presionar contemporaneamente los dos pulsadores  y presionar en el mismo momento el pulsador $\oplus$ o $\ominus$ hasta obtener la hora exacta (fig. 10.2).

La velocidad de regulación aumenta automáticamente manteniendo la presión sobre los pulsadores de regulación.

COCCION MANUAL SIN PROGRAMADOR (Fig. 7.3)

Para poder usar manualmente el horno, o sea sin la ayuda del programador, es necesario anular la inscripción intermitente **AUTO** presionando el pulsador  (la inscripción se apagará y se encenderá el símbolo ).

Atención: Si la inscripción **AUTO** no es intermitente (lo que significa que un programa de cocción está inserido) presionando el pulsador  se obtiene la anulación del programa y la conmutación en manual. **Si el horno está encendido se tiene que apagar manualmente.**

CUENTAMINUTOS ELECTRONICO (Fig. 7.4)

La función cuentaminutos consiste únicamente en un señal acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

Si la inscripción **AUTO** es intermitente presionar el pulsador .

Para regular el tiempo presionar el pulsador  y después el pulsador $\oplus$ o $\ominus$ hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado (fig. 10.4).

Terminada la regulación, sobre el cuadrante aparecerá la hora del reloj y se encenderá el símbolo .

La cuenta al revés comenzará inmediatamente y podrá ser visto en el cuadrante en cualquier momento con la sola presión del pulsador .

Cuando el tiempo termine, el símbolo  se apagará y se activará un señal acústico intermitente que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

COCCION SEMIAUTOMATICA

Sirve para apagar automáticamente el horno después del tiempo de cocción deseado.

Para efectuar la cocción semiautomática hay 2 metodos:

1° Metodo: Programación del tiempo de cocción. (fig 7.5).

- Establecer el tiempo de cocción presionando el pulsador  y luego el pulsador $\oplus$ para avanzar, o $\ominus$ para retrocedersi se pasó el tiempo deseado.

La inscripción **AUTO** y el símbolo , se encenderán.

2° Metodo: programación de la hora de fin de cocción (fig. 7.6)

- Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador  y luego el pulsador $\oplus$ para avanzar, o $\ominus$ para retrocedersi se pasó el tiempo deseado.

La inscripción **AUTO** y el símbolo , se encenderán.

Efectuada una de las dos programaciones descritas, establecer la temperatura y la función de cocción del horno usando los botones del conmutador y del termostato (ver capítulos específicos).

El horno se encenderá inmediatamente y al finalizar el tiempo establecido y al llegar a la hora de fin de cocción programada, se apagará automáticamente.

Durante la cocción el símbolo , queda encendido y presionando el pulsador  se puede visualizar el tiempo que falta para el final de la cocción.

El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando los pulsadores .

Al final de la cocción el horno y el símbolo , se apagará, la inscripción **AUTO** centellará y se activará un señal acústico que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno y poner en "manual" el programador presionando el pulsador .

COCCION AUTOMATICA (Fig. 7.7 - 7.8.)

Para cocinar con el horno en automático es necesario:

1. Establecer el tiempo de cocción
2. Establecer la hora del final de cocción
3. Establecer la temperatura y la función de cocción del horno.

Estas operaciones se efectúan en la siguiente manera:

1. Establecer el tiempo de cocción presionando primero el pulsador  y luego el pulsador $\oplus$, para avanzar o $\ominus$ retroceder si acaso se ha pasado el tiempo deseado. La inscripción **AUTO** y el símbolo  se encenderán automáticamente.

2. Presionar el pulsador  aparecerá el tiempo de cocción sumado a la hora del reloj. Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador $\oplus$; si se supera la hora deseada se puede retroceder presionando el pulsador $\ominus$. Después de esta regulación el símbolo  se apagará.

Si después de esta regulación el símbolo **AUTO** será intermitente en el cuadrante y se activará el señal acústico, significa que ha sido cometido un error de programación, o sea que el ciclo de cocción ha sido sobrepuesto a la hora del reloj.

En este caso modificar la hora de fin de cocción o el tiempo de cocción operando como appena explicado.

3. Establecer la temperatura y la función de cocción moviendo los apropiados botones del conmutador y del termostato del horno (ver capítulos específicos). Ahora el horno está programado y todo funcionará automáticamente, el horno se encenderá en el momento oportuno para finalizar el tiempo de cocción a la hora programada.

Durante la cocción el símbolo , queda encendido y presionando el pulsador  se puede visualizar el tiempo que falta para finalizar la cocción. El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando el pulsador . Terminado el tiempo de cocción el horno se apagará automáticamente, el símbolo  se apagará, la inscripción **AUTO** será intermitente y se activará un señal acústico que podrá ser interrumpido tocando cualquiera de los pulsadores. Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno, luego poner en "manual" el programador presionando el pulsador .

Atención: La interrupción de la energía eléctrica provoca el llevar a cero el reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalada por los números intermitentes.

8 - PROGRAMADOR ANALOGICO

Es un dispositivo que contiene las siguientes funciones:

- Reloj eléctrico
- Cuentaminutos con avisador acústico (hasta 55 minutos).
- Programa de cocción semiautomático
- Inicio de cocción inmediato y programación fin de cocción).

RELOJ ELECTRICO (fig. 8.1)

Para regular la hora, girar el botón pequeño (A) en el sentido de las agujas del reloj o al contrario, haciendo mientras tanto una pequeña presión. (fig. 8.1).

CUENTAMINUTOS (Fig. 8.2)

La función del cuentaminutos consiste en un señal acústico que se activa en el momento en que termina el tiempo programado.

Para programar el cuentaminutos girar el botoncito (A) en el sentido de las agujas del reloj o al contrario (sin presionar), hasta hacer coincidir la aguja (C) con el tiempo deseado (max.55 minutos) fig. 8.2).

La cuenta hacia atrás iniciará inmediatamente y la aguja (C) iniciará girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj indicando siempre el tiempo que falta a la fin.

Finalizado el tiempo programado empezará a sonar un timbre que quedará activo hasta que la aguja (C) no será puesta sobre el símbolo  girando el botón A en el sentido de las agujas del reloj.

EXCLUSION DEL PROGRAMA (fig. 8.3)

Para usar manualmente el horno es necesario excluir el programador girando el botón grande (B) en el sentido de las agujas del reloj hasta que vea el símbolo  en la ventanilla (fig 8.3).

PROGRAMACION

La ventanilla semicircular de programación (D) gira en el sentido de las agujas del reloj por medio de la rotación en ese sentido del botón grande (B).

La extremidad (x) de la ventanilla semicircular (D) es el índice de inicio de cocción.

El sector rojo (G) indica el tiempo de cocción (fig. 8.4).

El comparecer de un "0" en la ventanilla significa que la cocción ya terminó.

COCCION AUTOMATICA (fig. 8.4)

Para poder efectuar una cocción con encendido y apagado automático del horno, es necesario:

1. Establecer la hora de final de cocción en el arco de 12 horas.
2. Establecer la hora del inicio de cocción (hora de final de cocción menos el tiempo de cocción)
3. Establecer funciones y temperatura del horno.

Estas operaciones se efectúan detalladamente en la siguiente manera:

1. Establecer la hora de fin de cocción girando en el sentido de las agujas del reloj el botón grande (B) hasta hacer coincidir las extremidades (X) de la ventanilla semicircular (D) con la hora deseada (fig. 8.4). Si se sobrepasa la hora deseada volver a hacer el giro porque no es posible retroceder.
2. Establecer la hora del principio cocción girando en sentido contrario al de las agujas del reloj del botón grande (B) hasta hacer coincidir las extremidades (y) del sector rojo (G) con la hora deseada. El sector rojo (G) indica el tiempo de cocción (max. 3 horas y 45 minutos) y entonces el tiempo en que el horno quedará encendido. Durante el tiempo de cocción el sector rojo girará contemporaneamente a las agujas del reloj.
3. Establecer las funciones y la temperatura de cocción deseadas tocando los botones específicos del horno (ver capítulos específicos).

Ahora el horno esta programado y todo funcionará automáticamente.

Tomando como referencia el ejemplo ilustrado en la fig. 8.4, se obtendrá:

- Encendido del horno a las 7(extremidad x del sector rojo G)
- Tiempo de cocción 2 horas
- Final de cocción a las 9 con horno apagado y aparición del "0" en la ventanilla (E).

Cuando en la ventanilla (E) aparece el "0" significa que la cocción terminó; llevar a cero los botones del conmutador del horno y poner el programador en manual girando en el sentido de las agujas del reloj el botón grande (B) hasta la aparición del símbolo  en la ventanilla (E).

COCCION SEMIAUTOMATICA (fig. 8.5)

Sirve para apagar el horno a la hora deseada. Para lograrlo hacer lo siguiente:

1. Establecer la hora de final de cocción girando en sentido horario el botón grande (B) hasta hacer coincidir la extremidad (x) de la ventanilla semicircular (D) con la hora deseada (fig. 8.1).
2. Girar el botón grande (B) en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se bloquee sobre la aguja de la hora.
3. Establecer la función y la temperatura de cocción deseadas tocando los botones apropiados del horno (ver capítulo específico).

El horno comenzará a funcionar inmediatamente y se apagará automáticamente a la hora establecida.

Llevar a cero los botones del horno y poner en manual el programador.

9 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

- Enganchar los armazones laterales a los agujeros de las paredes laterales en el interior del horno.(fig. 9.1).
- Insertar en el medio de las guías de los armazones laterales la grasera y la parrilla como en la fig. 9.2.
La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.
- EL desmontaje se efectúa operando al revés.

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA

Todas las partes esmaltadas deben ser lavadas por medio de una esponja, con agua y jabón u otros productos que no sean abrasivos.

Secar preferiblemente con un paño suave.

Sustancias ácidas como el zumo de limón, conserva de tomates, vinagre i similares, si se dejan mucho tiempo atacan el esmalte poniendolo opaco.

PARTES DE ACERO INOX, ALUMINIO Y SUPERFICIES SERIGRAFIADAS

Limpiar con productos adaptos.
Secar siempre muy bien.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.
Se aconseja utilizar paños suaves y jabón neutro.

LIMPIEZA DE LAS PARTES BRONCEADAS O COBREADAS

Manilla horno y botones de los modelos ASC e ASP

Todas las partes bronceadas o cobreadas, manilla del horno o botones, estan protegidas por un especial barniz sintético que las protege contra la oxidación.
La limpieza de estos detalles debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.
Se aconseja la utilización de paños suaves y jabón neutro.

ATENCION: Evitar absolutamente el uso de sustancias abrasivas y detergentes no neutros que dañarían irremediablemente la superficie protectora.

INTERNO HORNO

Debe ser limpiado después de cada cocción.

Para la limpieza del interior del horno sacar y montar los armazones laterales. Con el horno tibio pasar sobre las paredes un trapo mojado con agua y jabón muy caliente u otro producto idóneo.

La parte baja del horno, los armazones laterales, la grasera y la parrilla, se pueden lavar en el lavaplatos sacandolos de su lugar.

PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno se limpia de la misma manera aconsejada para la limpieza de las partes esmaltadas.

El vidrio en el interior de la puerta del horno se puede sacar facilmente para su limpieza destornillando los tornillos que lo fijan. (fig. 9.3.)

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desconectar el enchufe de la red de alimentación eléctrica.

Desenroscar y sustituir la lámpara con otra resistente a las altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50Hz), 15W, E14.

PANELES AUTOLIMPIANTES CATALITICOS (OPTIONAL)

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE

1. Panel posterior:

Desmontar los armazones laterales si estos estan montados.

Aparatos con horno eléctrico de convención (fig. 9.5)

Apoyar el panel posterior sobre la pared posterior del horno y atornillarlo con 4 tornillos perimetrales (fig. 9.5).

Hacer una pequeña presión en los tornillos para romper el esmalte que recubre los agujeros especialmente hechos en la pared posterior del horno.

Aparatos con hornos plurifuncionales y multifuncionales (fig. 9.6)

Quitar el panel difusor posterior destornillando los 4 tornillos perimetrales que lo fijan y poner en su lugar el panel autolimpiante. (fig. 9.6).

2- Paneles laterales:

Enganchar los paneles laterales interponiendo los paneles autolimpiantes (fig. 9.7).

CONSEJOS PARA EL USO Y PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PANELES CATALITICOS AUTOLIMPIANTES

Los paneles autolimpiantes estan recubiertos por un especial esmalte microporoso que absorbe y autoelimina las salpicaduras de aceite y de grasa durante las normales cocciones sobre los 200°C.

Si después de la cocción los paneles quedaran sucios, hacer funcional en horno vacío a la temperatura máxima por alrededor 30 minutos.

Estos paneles no necesitan limpieza, pero es aconsejable sacarlos periodicamente y sacudirlos con un paño húmedo.

No lavarlos ni limpiarlos con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcales.

Los paneles laterales son reversibles y cuando el esmalte microporoso se haya degradado pueden ser volteados del otro lado

consejos para la instalación

11- PARTE ELECTRICA

IMPORTANTE: las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del constructor.

Una equivocada instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, y de ello el constructor no puede ser considerado responsable.

GENERALIDADES

- El horno es dado sin enchufe de alimentación, por lo consiguiente, si no se efectúa una conexión directa a la red, se deberá instalar un enchufe estandar idonea a la carga.
- La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.
- El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la plaquita característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la plaquita.
- El enchufe debe ser enlazado a una toma conectada a una instalación de tierra conforme a las normas de seguridad.
- Es posible efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 75°C.
- Después de la instalación del horno, el interruptor o el enchufe deberá ser siempre accesibles.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores o derivadores en cuanto pueden provocar recalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o en caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, llamar para la sustitución a personal especializado. El mismo deberá constatar que la sección de los cables de la toma sea idonea a la potencia absorbida por el aparato.

Es obligatoria la conexión del aparato a la instalación de tierra. La casa constructora declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por la falta de observación de esta norma.

10 - INSTALACION

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor. Sea el material plástico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 120°C para no causar deformaciones y desencoladuras.

El horno puede ser montado en muebles estandar con ancho y profundidad de 60 cm.

Para la instalación es necesario crear un espacio como en las ilustraciones 10.1 y 10.2

Las bases del horno deben ser apoyadas sobre sosteños resistentes al peso; los 4 tornillos frontales sirven solo para fijar.

Para asegurar una indispensable ventilación interna es necesario crear unos canales de aereación como en las ilustraciones.

La casa constructora no responde por los posibles errores de impresión o de transcripción, contenidos en el presente manual.

Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios productos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

FORNOS DE ENCAIXE

Instruções para o uso

Gentil cliente:

Agradecemos pela preferência dada com a compra de um de nossos produtos.

As advertências e os conselhos a seguir descritos são a tutela de sua segurança e de outros. Além disso lhes permitem de usufruir as possibilidades oferecidas pelo aparelho.

Conserve com cuidado este manual, será muito útil no futuro caso você ou qualquer outra pessoa tivessem dúvidas relativas ao seu funcionamento.

Este aparelho deverá ser destinado somente para o uso ao qual foi expressamente concebido, isto é para a cozedura de alimentos. Qualquer outro tipo de uso é considerado impróprio e portanto perigoso.

O fabricante se exonera de qualquer responsabilidade no caso de eventuais danos derivados de um uso impróprio, errôneo ou irracional do aparelho.

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS IMPORTANTES

Depois de retirada a embalagem, assegurar-se da integralidade do aparelho.

Em caso de dúvidas não utilize-o e dirija-se ao fornecedor ou ao pessoal profissionalmente qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (sacos em plástico, isopor, pregos, fitas de ferro, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por ser uma potencial fonte de perigo.

- Não tentar modificar as características técnicas do produto pois poderá ser perigoso.
- Não efetuar nenhuma operação de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da alimentação elétrica.
- No caso em que se decida não mais utilizar este aparelho (ou substituir um modelo velho) antes de jogá-lo no lixo, é necessário torná-lo inoperante conforme o previsto nas normas vigentes em matéria de poluição ambiental, tornando inócuas as partes suscetíveis de perigo, especialmente para as crianças que poderiam servir-se do aparelho fora de uso para os próprios jogos.

GARANTIA

Este seu novo produto é coberto pela garantia. O certificado se encontra anexado nestes documentos; se faltar, solicite cópia a seu fornecedor indicando a data da compra e o número de matrícula que se encontra sobre a tabuleta que identifica o produto.

E bom lembrar que para dar validade à garantia é necessário anexar ao certificado um documento fiscal de compra.

Estes documentos em caso necessário deverão ser exibidos ao pessoal da assistência técnica.

No caso em que não foram observados os processos citados, o pessoal técnico será constrito a debitar quaisquer eventuais reparações.

Os intervenientes da assistência técnica deverão ser efetuados nos centros autorizados, com a utilização de peças originais.

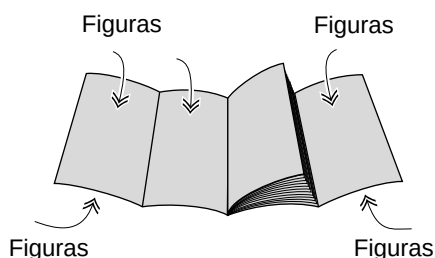
Consulte o elenco "CENTRO DE SERVIÇOS" em anexo a este para encontrar o ponto de assistência mais perto de sua casa.

ADVERTÊNCIA E CONSELHOS IMPORTANTES PARA O USO DE APARELHOS ELÉTRICOS

O uso de qualquer aparelho elétrico implica na observação de algumas regras fundamentais. Em particular:

- Não tocar o aparelho com as mãos molhadas ou úmidas.
- Não usar o aparelho com os pés nus.
- Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoa incapaz sem a devida vigilância.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de um uso impróprio, errôneo ou irracional do aparelho.



PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Aconselha-se efetuar as seguintes operações:

- Limpar o interno do forno com um pano molhado com água e detergente neutro e enxugar bem.
- Acender o forno vazio na potência máxima para eliminar traços de gorduras dos elementos aquecedores.

1 - FORNOS ELÉTRICOS CONVENCIONAL

mod. **SCB 6 - SCN 6 - SCC 6**

mod. **SCS 6**

mod. **ASCR 6 - ASCB 6 - ASCC 6**

COMANDOS FRONTAIS

- 1 – Botão termostato
- 2 – Botão seletor de funções
- 3 – Botão conta-minutos
- 4 – Luzinha de temperatura
- 5 – Indicador de linha
- 6 – Relógio
- 7 – Botãozinho regulador de hora

ATENÇÃO: A porta do forno fica muito quente durante o seu funcionamento. Manter longe as crianças.

Como indica a definição, trata-se de um forno que apresenta características particulares do ponto de vista funcional.

É de fato possível inserir 4 funções diversas para satisfazer todas as exigências do cozer.

As quatro funções de controle termostático são obtidas através de 3 elementos aquecedores, precisamente:

- Resistência inferior 1400 W
- Resistência superior 1000 W
- Resistência grill 2500 W

NOTA:

Na primeira utilização aconselha-se o funcionamento do forno na máxima potência (botão do termostato na posição 250) por aproximadamente uma hora na função  e por outros 15 minutos na função , a fim de eliminar eventuais traços de gordura das resistências elétricas.

BOTÃO DO TERMOSTATO

Fornos mod. SC e mod. ASC

(Fig. 1.3 e fig. 1.5)

Serve apenas para assinalar a temperatura de cozimento mas não acende o forno.

Girá-lo no sentido horário até posicionar na temperatura desejada (da 50 a 250 °C, o ).

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES

Fornos mod. SC (fig. 1.2)

Girar o botão no sentido horário para regular o forno em uma das funções descritas.

ACENDIMENTO DO FORNO mod. SC

Para acender o forno, posicionar o botão do comutador (fig. 1.2) na função de cozimento e o botão do termostato (fig. 1.3) na temperatura desejada.

FUNÇÕES DO SELETOR:

0

Forno apagado



Iluminação do forno (permanece acesa em todas as funções de cozimento)



Se acende os elementos aquecedores inferior e superior; temperatura de 50 a 250°C.



Se acende somente a resistência inferior. Temperatura regulada pelo termostato, exceto na posição . Para completar certos cozimentos que necessitem de maior calor na parte inferior.



Se acende somente a resistência superior. Temperatura regulada pelo termostato, exceto na posição . Para completar certos cozimentos que necessitem de mais calor na parte superior.



Se acende o grill à raios infra-vermelhos. Deve ser usado com a porta fechada e o botão do termostato posicionado **em 150 a 225 max.**, para cozimentos “a golpes de calor”, ou também com a porta semi-aberta e o botão do termostato na posição  para o cozimento a grill como descrito nos próximos capítulos.



Se acende o grill à raios infra-vermelhos e o gira-espetos. Deve ser usado com a porta semi-aberta e o botão termostato na posição , como descrito nos próximos capítulos.

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES

Fornos mod. ASC (Fig. 1.4)

Girar o botão no sentido horário para posicionar o forno em uma das funções descritas na página seguinte.

ACENDIMENTO DO FORNO mod. ASC

Para acender o forno, posicionar o botão do comutador (fig. 1.4) na função de cozimento e o botão do termostato (fig. 1.5) na temperatura desejada.

FUNÇÕES DO SELETOR:

0

Forno apagado



Iluminação do forno (permanece acesa em todas as funções de cozimento)



Se acende os elementos aquecedores inferior e superior; temperatura de 50 a 250°C.



Se acende somente a resistência inferior. Temperatura regulada pelo termostato, exceto na posição . Para completar certos cozimentos que necessitem de maior calor na parte inferior.



Se acende somente a resistência superior. Temperatura regulada pelo termostato, exceto na posição . Para completar certos cozimentos que necessitem de mais calor na parte superior.



Se acende o grill à raios infra-vermelhos. Usado com a porta fechada e o botão do termostato posicionado em: de 150 a 225 max., para cozimentos “a golpes de calor”, ou também com a porta semi-aberta e o botão do termostato na posição  para o cozimento a grill como descrito nos próximos capítulos.



Se acende o grill à raios infra-vermelhos e o gira-espetos. Deve ser usado com a porta semi-aberta e o botão do termostato na posição , como descrito nos próximos capítulos.

COZIMENTO AO FORNO

Aquecer o forno antecipadamente na temperatura desejada, e quando houver atingido a temperatura certa (a luzinha da temperatura acima do botão do termostato se apaga), introduzir os alimentos.

Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento ao forno e se necessário modificar o grau de temperatura do forno durante o cozimento.

A título informativo damos na tabela abaixo alguns tipos de pratos com a relativa temperatura de cozimento em °C. O tempo de cozimento varia de acordo com a quantidade.

PRATOS	TEMPERATURA
Lasanha ao forno	190°
Macarrão ao forno	190°
Pizza	220°
Arroz à crioula	190°
Cebolas ao forno	190°
Crepes de espinafre	185°
Batatas ao leite	185°
Tomates recheados	180°
Soufflé de queijo	170°
Carne de vitelo assada	180°
Bisteca vitelo com osso na grelha	210°
Peito de frango ao tomate	180°
Franco na grelha - frango assado	190°
Bolo de carne de vitelo	175°
Roast-beef	170°
Filés de sôlhas (linguado)	175°
Badejo aromático	170°
Beignets	160°
Rôscas	150°
Torta de ameixa	170°
Tortinha de geléia	160°
Pão de ló	170°
Massa fermentada doce	160°
Mil-folhas doce	170°
Bolo Margarida	170°

USO DO GRILL

Muito importante: Usá-lo sempre com a porta semi-aberta

Montar a peça para-calor **A** (Fig. 1.6) que acompanha o material, que serve para proteger os comandos frontais do calor. Acender o grill, como já explicado nos parágrafos precedentes e deixar pré-aquecer por aproximadamente 5 minutos com a porta semi-aberta.

Introduzir os alimentos a serem cozidos posicionando a grelha o mais perto possível do grill.

Para recolher o molho do cozido inserir a bandeja do forno debaixo da grelha.

GIRA-ESPETOS (Fig.1.7)

Este dispositivo, que serve para assar no espeto utilizando o grill, se compõe de:

- um motor elétrico aplicado na parte posterior do forno
- uma haste em aço inox, munida de um cabo atérmico desenroscável e de dois garfos reguláveis.
- Um suporte da haste para inserir nas guias centrais do forno.

USO DO GIRA-ESPETOS PARA ASSAR O ESPETO

- Introduzir a bandeja do forno no ultimo degrau embaixo e inserir o suporte da haste.
- Infiar na haste os pedaços de carne a serem assados, havendo cura em fixá-los centralmente com os garfos colocados apropriadamente.
- Introduzir a haste no furo do motorzinho e apoiar sobre o suporte o colarinho do espeto, e portanto, retirar o cabo girando-o para a esquerda.
- Montar a peça para-calor e acender o grill.

Muito Importante: Deixar sempre a porta semi-aberta durante o cozimento.

3 - FORNOS PLURIFUNCIONAL

mod. **SPB 6 - SPN 6 - SPC 6 - SPX 6**
SPS 6 - SPA 6

mod. **SPI 6**

mod. **ASPB 6 - ASPC 6**
ASPR 6 L - ASPC 6 L

COMANDOS FRONTAIS

- 1 – Botão termostato
- 2 – Botão seletor de funções
- 3 – Botão temporizador eletrônico
- 4 – Luzinha de temperatura
- 5 – Luzinha de linha
- 6 – Programador eletrônico digital
- 7 – Programador eletrônico analógico
- 8 – Botãozinho regulador de hora
- 9 – Botãozinho de programação

Atenção: A porta do forno fica muito quente durante o funcionamento. Manter afastada as crianças.

Como indica a definição, se trata de um forno que apresenta características particulares do ponto de vista funcional.

É de fato possível inserir 4 diversas funções para satisfazer todas as exigências do cozimento:

- Resistência inferior 1400 W
- Resistência superior 1000 W
- Resistência grill 2500 W

NOTA:

Na primeira utilização, aconselha-se o funcionamento do forno na máxima potência, com o botão do termostato na posição 250°, por aproximadamente uma hora na função  e com o botão do termostato na posição 225° por outros 15 minutos na função , a fim de eliminar eventuais traços de gordura das resistências elétricas.

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

O aquecimento e o cozimento no forno ventilado com 4 funções são obtidos nos seguintes modos:

a. por convenção natural

O calor é produzido dos elementos aquecedores superior e inferior.

b. por convenção forçada

O calor produzido dos elementos aquecedores inferior e superior são distribuídos no forno pelo ventilador. É possível cozinhar diversos pratos contemporaneamente.

c. por irradiação e ventilação

O calor irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos são distribuídos no forno pelo ventilador.

d. por irradiação

O calor é irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos (usá-lo com a porta aberta.)

BOTÃO DO TERMOSTATO

(fig. 3.3 e 3.5)

Serve apenas para assinalar a temperatura de cozimento mas não acende o forno.

Girá-lo no sentido horário até posicioná-lo na temperatura desejada (da 50 a 250°C, o ).

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES

(Fig. 3.2 e 3.4)

Girar o botão no sentido horário para colocar o forno em uma das seguintes funções:



ILUMINAÇÃO DO FORNO

Girando o botão nessa posição se acende somente a lâmpada do forno (15 W). Em todas as funções de cozimento a lâmpada permanece sempre acesa.



COZIMENTO TRADICIONAL CONVENCIONAL

Se acende os elementos aquecedores inferior e superior.

O calor se difunde de modo natural e a temperatura deve ser regulada entre 50° e 250°C usando o botão do termostato. É necessário pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos para cozinhar.

É aconselhado para:

Alimentos que requeiram o mesmo grau de cozimento interno e externo; por exemplo, carne assada, costeletas de porco, merengues, etc.



COZIMENTO CONVENCIONAL COM VENTILADORES

Se acende os elementos aquecedores superior, inferior e o ventilador.

O calor provém do alto e em baixo é difundido por convenção forçada. A temperatura deve ser regulada entre os 50° e 250 °C usando o botão do termostato.

É aconselhado para:

Alimentos de grande volume e quantidades que requeiram o mesmo grau de cozimento interno e externo; por exemplo: rocambole de carne, peru, pernil, tortas, etc.



COZIMENTO AO GRILL VENTILADO

Se acende o grill à raios infra-vermelhos e o ventilador.

O calor se difunde principalmente por irradiação e o ventilador o distribui por todo o forno. O forno é utilizado com a porta fechada e a temperatura pode ser regulada usando o botão do termostato entre **50° e 200 °C max.**; nunca na posição .

Outros conselhos para o uso, ver o capítulo "COZIMENTO NA GRELHA E GRATINADOS".

É aconselhado para:

Cozimentos na grelha onde é apenas necessário uma rápida grelhada para bloquear o suco ao interno.

Por exemplo: filé de vitelo, bifes, etc.



COZIMENTO TRADICIONAL AO GRILL

Entra em função a resistência elétrica à raios infra-vermelhos. O calor se difunde por irradiação.

Usa-lo com a porta do forno semi-aberta, a peça para-calor montada (fig. 3.6) e o botão do termostato na posição .

Para maiores informações ver o capítulo "COZIMENTO AO GRILL TRADIZIONAL".

É aconselhado para:

Ações grelhantes intensas para cozimento em grill; assar, dourar a carne, gratinar, tostar, etc.

CONSELHOS PARA O COZIMENTO

ESTERELIZAÇÃO

A esterelização dos alimentos a serem conservados em vasos se efetua em recipientes cheios e fechados hermeticamente, no seguinte modo:

- Colocar o comutador na pos. .
- Colocar o botão do termostato na posição 175°C e pré-aquecer o forno
- Encher a bandeja do forno de água quente
- Distribuir os vasos na bandeja tomando cuidado para que não entrem em contacto um com o outro, molhar as tampas com um pouco d'água, fechar o forno e colocar o botão do termostato na posição 130°C.

A esterelização é iniciada quando se entreve bolhinhas nos vasos, apagar o forno e deixar esfriar.

REGENERAÇÃO

Colocar o comutador na posição  e o termostato na posição 150°C.

O pão voltará a ser fragrante se for umidificado com algumas gotas d'água e colocado no forno por aproximadamente 10 minutos.

COZIMENTO NA GRELHA E GRATINADOS

Na posição  do seletor de funções o grelhamento acontece em todos os lados porque o ar quente envolve completamente o alimento que está sendo cozido. Colocar o termostato na posição 200°C, e apoiar simplesmente o alimento sobre a grelha. Fechar a porta e deixar funcionando o forno com o termostato na posição pré-escolhida entre 100 e 200°C até que fique grelhado.

Acrescentando alguns pedacinhos de manteiga antes do fim do cozimento, se obtém o efeito dourado do gratinado.

COZIMENTO AO GRILL TRADICIONAL

Muito Importante: Usá-lo sempre com a porta semi-aberta.

Montar a peça para-calor A ou B que acompanha o material, conforme os modelos (Figs. 3.6), que serve para proteger os comandos frontais do calor.

Colocar em funcionamento o grill posicionando os dois botões (seletor de funções e termostato) na posição .

Deixar pré-aquecer por aproximadamente 5 minutos com a porta semi-aberta.

Introduzir os alimentos a serem cozidos posicionando a grelha o mais perto possível do grill.

Para recolher o molho do cozido, inserir a bandeja do forno debaixo da grelha.

COZIMENTO CONTEMPORANEO DE ALIMENTOS DIVERSOS

O forno ventilado na posição  do seletor de funções permite de cozinhar contemporaneamente diversos alimentos heterogêneos. É possível cozinhar contemporaneamente alimentos como o peixe, a torta e carnes, sem que os aromas e os sabores se misturem.

As únicas precauções a serem observadas são as seguintes:

- As temperaturas de cozimento devem ser as mais próximas possíveis entre elas, com uma diferença máxima de 20° - 25° C entre os diversos alimentos.
- A introdução de diversos pratos no forno deverá ser feita em momentos diversos em função do tempo de cozimento de cada um. Resulta evidente, com este tipo de cozimento, a economia de tempo e de energia que se obtém.

EXEMPLOS DE COZIMENTO

Para o cozimento, pré-aquecer o forno na temperatura desejada e quando esta for alcançada (a luzinha da temperatura localizada acima do botão do termostato se apaga), introduzir os alimentos. Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento ao forno e se necessário, modificar a temperatura do forno durante o cozimento.

A título informativo damos na tabela abaixo alguns tipos de pratos com a relativa temperatura de cozimento em °C.

O tempo de cozimento varia de acordo com a quantidade.

PRATOS	TEMPERATURA
Lasanha ao forno	190°
Macarrão ao forno	190°
Pizza	220°
Arroz à crioula	190°
Cebolas ao forno	190°
Crepes de espinafre	185°
Batatas ao leite	185°
Tomates recheados	180°
Soufflé de queijo	170°
Carne de vitelo assada	180°
Bisteca vitelo com osso na grelha	210°
Peito de frango ao tomate	180°
Franco na grelha - frango assado	190°
Bolo de carne de vitelo	175°
Roast-beef	170°
Filés de sôlhas (linguado)	175°
Badejo aromático	170°
Beignets	160°
Rôscas	150°
Torta de ameixa	170°
Tortinha de geléia	160°
Pão de lot	170°
Massa fermentada doce	160°
Mil-folhas doce	170°
Bolo Margarida	170°

4 - FORNOS MULTIFUNCION

mod. **SMS 6 - SMB 6 - SMN 6**

mod. **SMAG 6 - SMI 6**

COMANDOS FRONTAIS

- 1 – Botão termostato
- 2 – Botão seletor de funções
- 3 – Programador eletrônico
- 4 – Luzinha de temperatura
- 5 – Janela funções seletor
- 6 – Janela temperatura termostato
- 7 – Botão conta-minutos
- 8 – Botão hora início cozimento
- 9 – Botão tempo de cozimento
- 10 – Botão manual
- 11 – Botão retroceder cifras
- 12 – Botão avançar cifras
- 13 – Luzinha de linha

Atenção: A porta do forno fica muito quente durante o funcionamento. Manter afastada as crianças.

Os modelos de cozinha aqui elencados possuem o forno multifuncional. Como indica a definição, trata-se de um forno que apresenta características particulares do ponto de vista funcional. É de fato possível inserir 7 diferentes funções para satisfazer todas as exigências da cozinha.

NOTA: Na primeira utilização, acender o forno vazio, como já descrito anteriormente, fazê-lo funcionar na potência máxima, com o botão do termostato na posição 250°C por aproximadamente uma hora na função , e por outros 15 minutos nas funções  e , com o fim de eliminar eventuais restos de gordura da resistência elétrica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNO MULTIFUNÇÕES

- Resistência no plano 1400W
- Resistência no céu 1000W
- Resistência grill 2500W
- Resistência circular 2500W

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

O aquecimento e o cozimento no forno multifuncional são obtidos nos seguintes modos:

a. por convenção natural

O calor é produzido dos elementos aquecedores superior e inferior.

b. por convenção forçada

Um ventilador aspira o ar contido no interno do forno, o faz passar através dos espirais de uma resistência elétrica circular e o reenvia ao forno. O ar quente antes de ser novamente aspirado pelo ventilador repetindo o ciclo descrito, envolve os alimentos colocados no forno provocando-lhes um cozimento rápido e completo em todos os pontos. É possível cozinhar diversos pratos contemporaneamente.

c. Por convenção semi-forçada

O calor produzido dos elementos aquecedores inferior e superior são distribuídos no forno pelo ventilador.

d. Por irradiação

O calor é irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos (usá-lo com a porta aberta).

e. por irradiação e ventilação

O calor irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos é distribuído no forno pelo ventilador.

BOTÃO DO TERMOSTATO

(Fig. 4.3 e 4.5)

Serve apenas para assinalar a temperatura de cozimento mas não serve para acender o forno.

Girá-lo no sentido horário até posicioná-lo na temperatura desejada (da 50 a 250°C, o ).

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES

(Fig. 4.2 e 4.4)

Girar o botão no sentido horário para colocar o forno em uma das seguintes funções:



ILUMINAÇÃO DO FORNO

Girando o botão nessa posição acende-se somente a lâmpada do forno (15 W). Em todas as funções descritas a lâmpada continuará sempre acesa.



COZIMENTO TRADICIONAL CONVENCIONAL

Se acende os elementos aquecedores inferior e superior. O calor se difunde por convecção natural e a temperatura deve ser regulada entre 50° e 250° C usando o botão do termostato.

É necessário pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos a serem cozidos.

É aconselhado para:

Alimentos que requeiram o mesmo grau de cozimento interno e externo, por exemplo: Assados, costeletas de porco, merengues, etc.



COZIMENTO AO GRILL

Se acende a resistência elétrica à raios infra-vermelhos. O calor se difunde por irradiação. Usá-lo com o botão do termostato na posição  e com a porta do forno semi-aberta. Para maiores informações ver o capítulo "COZIMENTO AO GRILL TRADIZIONAL".

É aconselhado para:

Ações grelhantes intensas para o cozimento ao grill; assar, dourar, gratinar, tostar, etc.



DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS SUPERCONGELADOS

Se acende somente o ventilador do forno. Usá-lo com o botão do termostato em "0", mesmo porque em outras posições não teria nenhum efeito.

O descongelamento é efetuado por uma simples ventilação sem aquecimento.

É aconselhado para:

Descongelación rápida de alimentos congelados; un Kg. necesita una hora. Los tiempos de la operación varían según las cantidades y el tipo de alimento que descongelar.



COZIMENTO COM AR QUENTE

Se acende a resistência circular e o ventilador.

O calor se difunde por convecção forçada e a temperatura pode ser regulada entre 50° e 250°C usando o botão do termostato. Não é necessário pré-aquecer o forno.

É aconselhado para:

Alimentos que devem ser bem cozidos ao externo e macios ou róseo ao interno; por exemplo: lasanhas, cordeiro, roast-beef, peixes inteiros, etc.



COZIMENTO AO GRILL VENTILADO

Se acende: O grill à raios infra-vermelhos e o ventilador.

O calor se difunde principalmente por irradiação e o ventilador o distribui por todo o forno. A temperatura pode ser regulada entre 50° e 200°C max. usando o botão do termostato.

É necessário pré-aquecer o forno por aproximadamente 5 minutos.

Para um uso correto, ver o capítulo "GRELHAR E GRATINAR".

É aconselhado para:

Cozimento em grelha onde é necessário uma rápida grelhada externa para bloquear os sucos ao interno. Por exemplo: bifes, hambúrguer, etc.



CONSERVAÇÃO NA TEMPERATURA DEPOIS DO COZIMENTO OU AQUECIMENTO LENTO DOS ALIMENTOS

Se acendem: a resistência superior, a resistência circular e o ventilador.

O calor se difunde por convecção forçada com maior significação na parte superior.

A temperatura pode ser regulada entre 50° e 250° C usando o botão do termostato.

É aconselhado para:

Alimentos que devem ser bem cozidos. Para manter quente os alimentos após qualquer tipo de cozimento.

Para o aquecimento de alimentos já cozidos.



COZIMENTO CONVENCIONAL COM VENTILAÇÃO

Se acendem: os elementos aquecedores superior, inferior e o ventilador.

O calor proveniente do alto e de baixo é difuso por convecção com ventilação.

A temperatura pode ser regulada entre 50° e 250° C usando o botão do termostato.

É aconselhado para:

Alimentos de notável volume e quantidades que requeiram o mesmo grau de cozimento interno e externo; por exemplo: assados, rocamboles de carne, peru, pernil, tortas, etc.

CONSELHOS PARA O COZIMENTO

ESTERELIZAÇÃO

A esterelização dos alimentos a serem conservados em vasos se efetua em recipientes cheios e fechados hermeticamente, no seguinte modo:

- Colocar o comutador na pos. .
- Colocar o botão do termostato na posição 185°C e pré-aquecer o forno
- Encher a bandeja do forno de água quente
- Distribuir os vasos na bandeja tomando cuidado para que não entrem em contacto um com o outro, molhar as tampas com um pouco d'água, fechar o forno e colocar o botão do termostato na posição 135°C.

A esterelização é iniciada quando se entrevê bolhinhas nos vasos, apagar o forno e deixar esfriar.

REGENERAÇÃO

Colocar o comutador na posição  e o termostato na posição 150°C. O pão voltará a ser fragrante se for umedecido com algumas gotas d'água e depois colocado no forno por aproximadamente 10 minutos na temperatura máxima.

GRELHAR E GRATINAR

Na posição  do seletor de funções, o grelhado pode ser efetuado sem o giraspetos porque o ar quente envolve completamente o alimento a ser cozido. Colocar o termostato na posição 250°C e depois de haver aquecido o forno, apoiar simplesmente o alimento sobre a grelha. Fechar a porta e deixar funcionar o forno com o termostato na posição pré-escolhida entre 50 e 250 até que os alimentos sejam grelhados.

Acrescentar alguns pedacinhos de manteiga ao fim do cozimento e se obtém o efeito dourado do gratinado.

ASSAR

Para se obter um bom assado do tipo clássico e perfeito em todas as suas partes, é necessário recordar que:

- é aconselhável manter uma temperatura entre 180° e 200°C
- o tempo de cozimento depende da quantidade e da qualidade dos alimentos.

COZIMENTO EM GRILL TRADIZIONAL

Muito Importante: Usá-lo sempre com a porta semi-aberta.

Montar a peça para-calor A ou B que acompanha o material, conforme os modelos (Figs. 4.6), que serve per proteger os comandos frontais do calor.

Colocar em funcionamento o grill posicionando os dois botões (seletor de funções e termostato) na posição .

Deixar pré-aquecer por aproximadamente 5 minutos com a porta semi-aberta.

Introduzir os alimentos a serem cozidos posicionando a grelha o mais perto possível do grill.

Para recolher o molho do cozido, inserir a bandeja do forno debaixo da grelha.

COZIMENTO CONTEMPORÂNEO DE ALIMENTOS DIVERSOS

O forno MULTIFUNCIONAL nas posições  e  do seletor de funções, permite o cozimento contemporâneo de diversos tipos de alimentos heterogêneos.

É possível cozinhar contemporaneamente alimentos como o peixe, a torta e carnes, sem que os aromas e os sabores se misturem.

As únicas precauções a serem observadas são as seguintes:

- As temperaturas de cozimentos devem ser as mais próximas possíveis, com uma diferença máxima de 20° - 25°C entre os diversos alimentos.
- A introdução de diversos pratos no forno deverá ser feita em momentos diferentes em função do tempo de cozimento de cada um. Resulta evidente, com este modo de cozinhar, a economia de tempo e de energia que se obtém.

EXEMPLOS DE COZIMENTO

As temperaturas e os tempos são somente dados indicativos, porque podem variar de acordo com a quantidade o volume dos alimentos. Os tempos citados referem-se ao forno pré-aquecido na temperatura do cozimento. Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento ao forno e se necessário, modificar a temperatura do forno durante o cozimento.

A título informativo damos na tabela abaixo alguns tipos de pratos com a relativa temperatura de cozimento em °C.

O tempo de cozimento varia de acordo com a quantidade.

PRATOS

TEMPERATURA

Lasanha ao forno	190°
Macarrão ao forno	190°
Pizza	220°
Arroz à crioula	190°
Cebolas ao forno	190°
Crepes de espinafre	185°
Batatas ao leite	185°
Tomates recheados	180°
Soufflé de queijo	170°
Carne de vitelo assada	180°
Bisteca vitelo com osso na grelha	210°
Peito de frango ao tomate	180°
Franco na grelha - frango assado	190°
Bolo de carne de vitelo	175°
Roast-beef	170°
Filés de sôlhas (linguado)	175°
Badejo aromático	170°
Beignets	160°
Rôscas	150°
Torta de ameixa	170°
Tortinha de geléia	160°
Pão de lot	170°
Massa fermentada doce	160°
Mil-folhas doce	170°
Bolo Margarida	170°

5 - RELÓGIO - CONTA-MINUTOS TEMPORIZADOR

RELÓGIO (Fig. 5.1)

Para regular a hora, abertar o botãozinho "A" e girá-lo no sentido horário até obter a hora exata.

Atenção: O botãozinho "A" se desenroscará se for girado no sentido anti-horário.

CONTA-MINUTOS (Fig. 5.2)

O conta-minutos é um avisador acústico a tempo que pode ser regulado por um período máximo de 60 minutos.

O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até a posição 60 minutos e depois deve ser posicionado no tempo desejado, girando o botãozinho no sentido anti-horário.

TEMPORIZADOR (Fig. 5.3)

A sua função é aquela de fazer funcionar o forno por um tempo pré-determinado.

1) Colocado em função.

Depois de haver regulado o comutador e o termostato do forno na função e temperatura desejada, girar o botão do temporizador no sentido horário até o tempo de cozimento desejado (max. 120 minutos).

Passado o tempo imposto, o temporizador retornará na posição "0" e o forno se apagará automaticamente.

2) Posição manual.

Se o tempo de cozimento é superior às duas horas programáveis, ou se o usuário quer usar o forno manualmente, apagando-o quando for conveniente, basta girar o botão na posição .

6 - PROGRAMADOR DIGITAL

O programador é um dispositivo que agrupa as seguintes funções:

- 1) Relógio elétrico digital a 12 horas
- 2) Cozimento automático ao forno
- 3) Cozimento semi-automático ao forno

IMPORTANTE: A programação pode ser efetuada somente entre 12 horas.

RELÓGIO ELÉTRICO

O programador é munido de um normal relógio elétrico digital no qual as horas e os minutos aparecem na janela "A". Para regular a hora basta apertar levemente o botãozinho "D" e girá-lo no sentido horário até que seja efetuada a regulação da hora exata (fig. 6.2).

COZIMENTO NORMAL AO FORNO

Para usar o forno sem o programador, ou seja, somente com o comutador/termostato, é necessário anular a função do programador girando no sentido horário o botãozinho "G" até fazer aparecer na janelinha "B" o símbolo  de acordo com o índice (fig. 6.1). Efetuada esta operação, regular na janelinha "C" o mesmo horário do relógio "A".

Está é a posição obrigatória do programador para a utilização normal do forno sem o auxílio do programador.

COZIMENTO AUTOMÁTICO AO FORNO

Para efetuar um cozimento automático ao forno, é necessário:

- 1) Marcar a hora do início do cozimento (não além das 12 horas indicadas pelo relógio)
- 2) Marcar o tempo de cozimento (max. 3 horas e 30 minutos)
- 3) Marcar as funções e a temperatura do forno.

Estas operações de efetuam do seguinte modo:

- 1) Para marcar a hora de início do cozimento é necessário apertar levemente e girar no sentido horário o botãozinho "F" até aparecer na janelinha "C", de acordo com o índice, a hora em que se deseja que o cozimento tenha início.(fig. 6.3)
- 2) Para marcar o tempo de cozimento girar no sentido horário o botãozinho "G" até aparecer na janelinha "B", de acordo com o índice, o tempo de cozimento desejado (que somado à hora de início cozimento dará a hora em que o cozimento será completado). (fig. 6.4)
- 3) Para marcar a função e a temperatura de cozimento desejado agir nos botões do forno para este fim. (ver os capítulos específicos).

Agora o forno está programado e tudo funcionará automaticamente, isto é, quando o relógio "A" indicar a hora de início do cozimento, colocado na janelinha "C", o forno se acenderá automaticamente (fig. 6.5)

Passado o tempo de cozimento marcado na janelinha "B", e quando na janelinha "B" o "0" coincidir com o índice, o forno se apagará automaticamente e entrará em função a campainha para avisar que acabou o cozimento.

Para desligar a campainha é necessário girar no sentido horário o botãozinho "G" até fazer coincidir na janelinha "B" o símbolo  com o índice (Fig. 6.6).

COZIMENTO SEMI-AUTOMÁTICO

Serve para apagar automaticamente o forno depois do tempo de cozimento desejado.

Para fazer isto é necessário girar no sentido horário o botãozinho "G" até aparecer na janelinha "B", em correspondência com o índice, o tempo de cozimento desejado (fig. 6.4).

Acender o forno colocando a função e a temperatura desejada (ver os capítulos específicos).

O forno iniciará a funcionar imediatamente e se apagará automaticamente quando acabar o tempo de cozimento marcado, avisando através da ativação do sinal acústico.

Atenção: O forno funcionará somente se a hora da janelinha "C" corresponder com a hora do relógio "A" (fig. 6.5).

7 - PROGRAMADOR ELETRONICO

O programador eletrônico é um dispositivo que agrupa as seguintes funções:

- Relógio 24 horas com display luminoso
- Conta-minutos (até 23 horas e 59 minutos)
- Programa para cozimento automático ao forno
- Programa para cozimento semi-automático ao forno.

DESCRIÇÕES DOS BOTÕES:

-  Conta-minutos
-  Tempo de cozimento
-  Hora de finalização do cozimento
-  Comutação em manual e anulamento dos programas inseridos.
-  Antecipamento das cifras de todas as funções
-  Retrocedimento das cifras de todas as funções

Descrição dos símbolos luminosos:

AUTO - *Lampejante* - Programador em automático mas não programado (não se pode acender o forno)

AUTO - *aceso não lampejante* - Programador em automático ou semi-automático com programa inserido

 Programador em manual ou cozimento automático em funcionamento

 Conta-minutos em função

 e **AUTO** - *Lampejante e sinal acustico* - Erro de programação (tempo de cozimento ultrapassa à hora de finalização do cozimento).

Nota: A programação (com somente uma mão) é feita apertando o botão correspondente à função desejada e depois de tê-lo largado, basta 5 segundos para que se inicie a marcar o tempo com os botões  ou .

O programador vai a zero em cada interrupção de energia elétrica.

RELÓGIO DIGITAL (Fig. 7.2)

O programador é provido de um relógio com cifras luminosas que indicam as horas e os minutos. No primeiro coligamento elétrico do forno ou depois de uma interrupção de corrente, três zeros piscarão no quadrante do programador. Para regular a hora é necessário apertar contemporaneamente os dois botões  e  e apertar ao mesmo tempo o botão $\oplus$ ou $\ominus$ até a regulação da hora exata (fig. 10.2).

A velocidade da regulação aumenta automaticamente mantendo a pressão sobre os botões de regulação.

COZIMENTO MANUAL SEM PROGRAMADOR (Fig. 7.3)

Para poder usar manualmente o forno, isto é, sem o auxílio do programador, é necessário anular a escrita lampejante **AUTO** apertando o botão  (a escrita **AUTO** se apagará e se acenderá o símbolo ).

Atenção: Se a escrita **AUTO** não é lampejante (o que significa que o programa de cozimento já foi inserido) apertando o botão  se anula o programa e a comutação em manual. **Se o forno está aceso, precisa apagá-lo manualmente.**

CONTA-MINUTOS ELETRÔNICO (Fig. 7.4)

A função conta-minutos consiste unicamente de um sinalador acústico que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos.

Se a escrita **AUTO** é lampejante, apertar o botão .

Para regular o tempo, apertar o botão  e depois o botão $\oplus$ ou $\ominus$ até obter no quadrante o tempo desejado (fig. 10.4).

Terminada a regulação, no quadrante reaparecerá a hora do relógio e acenderá o símbolo .

A contagem regressiva começará imediatamente, e poderá ser visualizada no quadrante em qualquer momento com uma simples pressão do botão .

Ao terminar o tempo, o símbolo  se apaga e ativa um sinal acústico intermitente que poderá ser interrompido apertando qualquer um dos botões.

COZIMENTO SEMI-AUTOMÁTICO

Serve para apagar automaticamente o forno depois do tempo de cozimento desejado.

Para efetuar o cozimento semi-automático existem dois métodos:

1º MÉTODO - Programação do tempo de cozimento (Fig. 7.5)

- Marcar o tempo de cozimento apertando o botão  e depois o botão $\oplus$ para adiantar ou $\ominus$ para retroceder se acaso superou o tempo desejado.

A escrita **AUTO** e o símbolo , se acenderão.

2º MÉTODO - Programação da hora de finalização de cozimento (Fig. 7.6)

- Marcar a hora de finalização de cozimento apertando o botão  e depois o botão $\oplus$ para adiantar ou o botão $\ominus$ para retroceder a hora caso se tenha ultrapassado o tempo desejado.

A escrita **AUTO** e o símbolo , se acenderão.

Efetuada uma das programações descritas, marcar a temperatura e as funções de cozimento do forno agindo nos botões apropriados do comutador e do termostato (ver capítulos específicos).

O forno se acenderá imediatamente e quando terminar o tempo marcado ou quando soar a hora de finalização de cozimento, o forno se apaga automaticamente.

Durante o cozimento o símbolo , permanece aceso e apertando o botão  é possível visualizar o tempo que falta para finalizar o cozimento.

O programa de cozimento pode ser anulado em qualquer momento apertando o botão .

Ao terminar o cozimento o forno e o símbolo  se apagam, a escrita **AUTO** lampejará e será ativado um sinal acústico que poderá ser interrompido apertando qualquer um dos botões.

Zerar o botão do comutador e do termostato do forno e colocar o programador no "manual" apertando o botão .

COZIMENTO AUTOMÁTICO (Figs. 7.7 - 7.8)

Para cozinhar ao forno em automático, é necessário:

1. Marcar o tempo de cozimento
2. Marcar a hora de finalização do cozimento
3. Marcar a temperatura e a função de cozimento do forno.

Estas operações se efetuam no seguinte modo:

1. Marcar o tempo de cozimento apertando o botão  e depois o botão $\oplus$ para adiantar ou $\ominus$ para regressar caso tenha superado o tempo desejado. A escrita **AUTO** e o símbolo  se acenderão.

2. Apertar o botão ; aparecerá o tempo de cozimento já somado à hora do relógio. Marcar a hora de finalização de cozimento apertando o botão $\oplus$; se a hora desejada for superada, pode-se retroceder com os números apertando o botão $\ominus$.

Apos esta marcação o símbolo , se apagará. Se após esta marcação o símbolo **AUTO** lampear no quadrante e se ativar o sinal acústico, significa que foi cometido um erro de programação, isto é, que o ciclo de cozimento foi sobreposto à hora do relógio. Neste caso, modificar a hora de finalização de cozimento ou o tempo de cozimento operando como já explicado.

3. Marcar a temperatura e a função de cozimento agindo sobre os apropriados botões do comutador e do termostato do forno (ver capítulos específicos).

Agora o forno está programado e tudo funcionará automaticamente; o forno se acenderá no momento oportuno para concluir o tempo de cozimento programado. Durante o cozimento o símbolo , permanece aceso e apertando o botão  é possível visualizar o tempo que falta para finalizar o cozimento.

O programa de cozimento pode ser anulado em qualquer momento apertando o botão . Transcorrido o tempo de cozimento o forno se apagará automaticamente, o símbolo  se apagará, a escrita **AUTO** será lampejante e será ativado um sinal acústico que poderá ser interrompido apertando qualquer um dos botões. Zerar os botões do comutador e do termostato do forno, e depois colocar em "manual" o programador apertando o botão .

Atenção: A interrupção de energia elétrica provoca o zeramento do relógio e o cancelamento de todos os programas impostados. A interrupção é assinalada através dos números lampejante.

8 - PROGRAMADOR ANALÓGICO

É um dispositivo que agrupa as seguintes funções:

- Relógio elétrico
- Conta-minutos com avisador acústico (até 55 minutos)
- Programa de cozimento automático (programação da hora finalização de cozimento e do tempo de cozimento).
- Programa de cozimento semi-automático (início do cozimento imediato e programação da hora finalização cozimento)

RELÓGIO ELÉTRICO (Fig. 8.1)

Para regular a hora, girar o botão pequeno (A) no sentido horário ou anti-horário fazendo uma pequena pressão sobre ele (fig. 8.1).

CONTA-MINUTOS (Fig. 8.2)

A função conta-minutos consiste unicamente de um avisador acústico que se ativa quando passa o tempo marcado.

Para marcar o tempo no conta-minutos, girar o pequeno botão (A) no sentido horário ou anti-horário (sem apertar), até fazer coincidir o ponteiro (C) com o tempo desejado (max. 55 minutos) (fig. 8.2).

A contagem regressiva começará imediatamente e o ponteiro (C) começará a girar no sentido anti-horário indicando sempre o tempo que falta para terminar. Transcorrido o tempo pré-estabelecido entra em função a campainha que ficará ativada até que o ponteiro (C) não venha posicionado sobre o símbolo , girando o botão (A) no sentido anti-horário.

EXCLUSÃO DO PROGRAMADOR (Fig. 8.3)

Para poder usar manualmente o forno é necessário excluir o programador girando o botão grande (B) no sentido horário até aparecer o símbolo  na janelinha E (fig. 8.3)

PROGRAMAÇÃO

A janela semi-circular de programação (D) gira no sentido horário através da rotação horária do botão grande (B).

A extremidade (x) da janela semi-circular (D) é o índice de finalização de cozimento. A extremidade (y) do seletor vermelho (G) que é visível girando no sentido anti-horário o botão (B) é índice de início de cozimento. O setor vermelho (G) indica o tempo de cozimento (fig. 8.4).

O aparecimento do "0" na janelinha (E) indica que o cozimento foi ultimado.

COZIMENTO AUTOMÁTICO (Fig. 8.4)

Para poder efetuar um cozimento com ligação e desligamento automático do forno, é necessário:

1. Marcar a hora do término do cozimento entre o arco de 12 horas.
2. Marcar a hora do início do cozimento (hora do término do cozimento menos o tempo de cozimento)
3. Marcar a função e temperatura do forno.

Estas operações efetuam-se detalhadamente da seguinte forma:

1. Marcar a hora de terminar o cozimento girando no sentido horário o botão grande (B) até fazer coincidir a extremidade (X) da janelinha semi-circular (D) com a hora desejada (Fig. 8.4). Se por acaso se ultrapassa a hora a ser marcada, refazer toda a volta porque não é possível retroceder.
2. Marcar a hora de início do cozimento girando no sentido horário o botão grande (B) até fazer coincidir a extremidade (Y) do setor vermelho (G) com a hora desejada. O setor vermelho (G) indica o tempo de cozimento (max. 3 horas e 45 minutos) e portanto o período em que o forno permanecerá aceso. Durante o decurso de tempo de cozimento o setor vermelho girará contemporaneamente com ponteiro do relógio.
3. Marcar a função e a temperatura de cozimento desejada usando os botões apropriados do forno (ver capítulos específicos).

Agora o forno está programado e tudo funcionará automaticamente.

Fazendo referimento ao exemplo ilustrado na figura 8.4, se obtém:

- ligação do forno às 7 horas (extremidade X do setor vermelho G)
- tempo de cozimento 2 horas
- fim do cozimento às 9 horas, desligamento do forno e o aparecimento do "0" na janelinha (E).

Quando na janelinha (E) aparece o "0", significa que o cozimento terminou, zerar o botão do comutador do forno e recolocar o programador no manual, girando no sentido horário o botão grande (B) até aparecer o símbolo  na janelinha (E).

COZIMENTO SEMI-AUTOMÁTICO (Fig. 8.5)

Serve para desligar automaticamente o forno na hora desejada. Para fazer isto, operar como segue:

1. Marcar a hora de fim de cozimento girando no sentido horário o botão grande (B) até fazer coincidir a extremidade (x) da janelinha semi-circular (D) com a hora desejada (Fig. 8.1).
2. Girar o botão grande (B) no sentido anti-horário até a blocagem sobre do ponteiro da hora.
3. Marcar a função e a temperatura de cozimento desejada usando os botões apropriados do forno (ver capítulos específicos).

O forno iniciará a funcionar imediatamente e se desligará automaticamente na hora marcada.

Zerar os botões do forno e colocar o programador no manual.

9 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS GRADES LATERAIS

- Enganchar as grades laterais nos furos das paredes laterais do interno do forno (fig. 9.1)
- Infiar no meio das guias das grades laterais a bandeja de forno e a grelha como na fig. 9.2.
A grelha é montada de modo que a trava de segurança, que evita a extração acidental, seja virada verso o interno do forno.
- Para desmontar efetuar a operação ao inverso.

CONSELHOS PARA A LIMPEZA

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas com uma esponja, com água e sabão ou outros produtos que não sejam abrasivos.

Enxugar preferivelmente com um pano macio.

Substâncias ácidas como o suco de limão, conservas de tomates, vinagre e similares, se deixados por muito tempo atacam-se no esmalte, deixando-o opaco.

PARTES EM AÇO INOX, ALUMÍNIO E SUPERFÍCIES SERIGRAFADAS

Limpar com um produto idôneo.
Enxugar sempre com cuidado.

IMPORTANTE: A limpeza destas partes devem ser efetuadas com muita cura para evitar arranhões e abrasões.
Se aconselha a utilização de um pano macio e sabão neutro.

LIMPEZA DAS PARTES EM LATÃO OU COBRE

Puxador do forno e botões dos modelos ASC e ASP.

Todas as partes em latão ou cobre, puxador do forno e botoes, são protegidas por um tipo de verniz sintético contra a oxidação.

A limpeza destas partes deve ser efetuada com muito cuidado para evitar arranhões e abrasões.

Se aconselha a utilização de um pano macio e sabão neutro.

ATENÇÃO: Evitar absolutamente o uso de substâncias abrasivas e detergentes que não sejam neutros, pois danificaria irremediavelmente a superfície protetiva.

INTERNO DO FORNO

Se deve sempre limpar após cada cozimento.

Para a limpeza ao interno do forno, tirar e remontar as grades laterais.

Com o forno morno, passar sobre as paredes internas um pano molhado em água quente e sabão ou outro produto idôneo.

O fundo do forno, grades laterais, bandeja do forno, podem ser lavados no tanque, basta retirá-los de seus lugares.

PORTA DO FORNO

A porta do forno deve ser lavada no mesmo sistema das superfícies esmaltadas.

O vidro interno da porta do forno pode ser facilmente tirado para a limpeza, desenroscando os dois parafusos de fixação (fig. 9.3).

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Retirar a tomada do cabo de alimentação da tomada elétrica.

Retirar e substituir a lâmpada com uma outra do tipo resistente às altas temperaturas (300°C), tensão 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

PAINEIS AUTO-LIMPANTES CATALÍTICOS (OPCIONAL)

INSTRUÇÕES PARA A MONTAGEM

1. Painel posterior

Desmontar as grades laterais se estas já estão montadas.

Aparelhos com forno elétrico convencional (fig. 9.5)

Apoiar o painel posterior sobre a parede posterior do forno e fixá-lo com os 4 parafusos perimetrais (Fig. 9.5).

Fazer uma leve pressão sobre os parafusos para romper o esmalte que recobre os furos propositalmente pré-dispostos na parede posterior do forno.

Aparelhos com forno plurifuncional e multifuncional (fig. 9.6)

Tirar o painel difusor posterior, desenroscando os 4 parafusos perimetrais que o fixa e fixar no seu lugar o painel auto-limpante (Fig. 9.6)

2. Paineis laterais:

Enganchar as grades laterais inter-colocando os painéis auto-limpantes (Fig. 9.7).

CONSELHOS PARA O USO E A MANUTENÇÃO DOS PAINEIS AUTO-LIMPANTES CATALÍTICOS

Os painéis auto-limpantes são recobertos de um especial esmalte micro poroso que absorve e auto-elimina os respingos de óleo e de gordura durante um cozimento normal, acima dos 200 °C.

Se depois do cozimento de alimentos muito gordurosos, os painéis ainda continuam sujos, colocar o forno para funcionar na temperatura máxima por aproximadamente 30 minutos.

Estes painéis não necessitam de limpeza, todavia, periodicamente é de boa norma retirá-los do forno e limpar o po com um pano macio e úmido.

Não lavá-los nem limpá-los com produtos abrasivos ou que contenham ácidos ou alcalis.

Os painéis laterais são reversíveis e quando o esmalte micro poroso se degrada, é possível girá-lo do outro lado.

conselhos para a instalação

11- PARTE ELÉTRICA

IMPORTANTE: A instalação deve ser efetuada segundo as instruções do construtor.

Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou coisas, motivo pelo qual o construtor não pode ser considerado responsável.

GENERALIDADES

- O forno é fornecido sem a tomada de alimentação, portanto, se não se efetua um coligamento direto na rede, se devesse montar uma tomada normalizada idônea à carga.
- O coligamento à rede elétrica deve ser efetuado por pessoa qualificada e segundo as normas vigentes.
- O aparelho deve ser coligado à rede elétrica verificando antes de tudo que a tensão corresponda ao valor indicado na plaqueta característica e que a secção de cabos do aparelho elétrico possa suportar a carga indicada constante da plaqueta.
- A tomada deve ser ligada a uma tomada ligada ao fio terra, conforme as normas de segurança.
- É possível efetuar o coligamento direto à rede, colocando entre o aparelho e a rede elétrica um interruptor uni-polar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- O cabo de alimentação não deve tocar as partes quentes e deve ser posicionado de modo a não superar em nenhum ponto a temperatura de 75 °C.
- Estando o forno instalado, o interruptor ou a tomada devem ser sempre acendíveis.

N.B. Para o coligamento à rede não usar adaptadores, reduções ou derivados, pois podem provocar superaquecimento ou queimaduras.

No caso que a instalação solicitasse modificações no aparelho elétrico doméstico ou em caso de incompatibilidade entre a tomada da parede e a tomada do fio, solicitar a intervenção de profissionais qualificados para a substituição. Este profissional, em particular, deverá acertar também que a secção de cabos da tomada seja idônea em relação à potência do aparelho.

É obrigatório o coligamento do aparelho com a instalação terra. A casa fabricante se esquivará de qualquer responsabilidade pela inconveniência derivada pela falta de observação desta norma.

10 - INSTALAÇÃO

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor. Sea el material plástico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 120°C para no causar deformaciones y desencoladuras.

O forno pode ser montado sobre móveis normais com largura e profundidade de 60 cm.

Para a instalação é necessário criar um vão como está ilustrado nas figuras 10.1 e 10.2.

A base do forno deve ser apoiada sobre os suportes resistentes ao peso, os 4 parafusos frontais servem apenas para a fixagem.

Para assegurar uma indispensável ventilação interna é necessário criar canais de aerificação como ilustrado nas figuras.

O fabricante não responde pelas possíveis inexactas, imputabilidades e erros de impressão ou transcrições contidas no presente manual.

Se reserva o direito, sem prejudicar a característica essencial de funcionalidade e segurança, de produzir nos próprios produtos em qualquer momento e sem aviso prévio, eventuais modificações oportunas para as exigências de carácter construtivo ou comercial.

INBOUWOVENS

Gebruiksaanwijzing

Geachte consument,

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit apparaat.

De adviezen en waarschuwingen vermeldt in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten. Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat maximaal kunt benutten.

Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het gemaakt is, nl. het bakken van levensmiddelen. Elk ander gebruik is onverantwoord en dus gevaarlijk.

De fabrikant/importeur is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door verkeerd of onverantwoord gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neemt u in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv.

Verpakkingen (plastic zakken e.d.) buiten het bereik van kinderen houden.

- Wijzig nooit de technische specificaties van het apparaat.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, ontdoet u zich dan op een verantwoorde manier van het apparaat en zorgt u ervoor dat het niet meer funktioneert, zeker met het oog op kinderen die met een op straat gevonden apparaat zullen gaan spelen.

GARANTIE

Op dit apparaat rust garantie. Het garantiecertificaat treft u aan bij deze gebruiksaanwijzing; indien het ontbreekt kunt u uw leverancier om een kopie vragen waarop de aankoopdatum en het serienummer vermeld zijn. Het serienummer staat op het metalen plaatje op het apparaat.

Het garantiebewijs is alleen geldig in combinatie met het aankoopbewijs van uw leverancier.

In geval van reparatie zullen deze twee documenten aan de reparerende technicus overlegd moeten worden.

Indien u hieraan niet kunt voldoen, zijn alle kosten voortvloeiend uit reparatiewerkzaamheden voor uw rekening.

Alle onderhouds- of reparatiewerkzaamheden zullen door vakbekwame technici of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv. uitgevoerd moeten worden. Hierbij mogen alleen originele onderdelen gebruikt worden.

Het dichtstbijzijnde service centrum kunt u vinden in de bijgesloten lijst getiteld "DELONGHI SERVICE CENTRA".

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN.

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

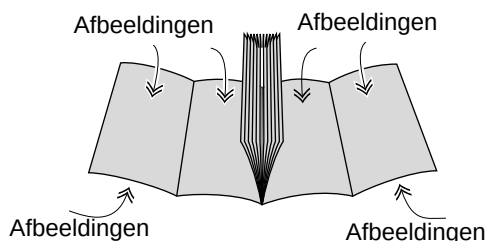
- Raak het apparaat nooit met natte handen of voeten aan.
- Gebruik het apparaat nooit met blote voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de consequenties van verkeerd of onverantwoord gebruik.

HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

Het is aan te bevelen vóór het eerste gebruik de volgende handelingen uit te voeren:

- Reinig de binnenkant met een vochtige doek en een neutraal schoonmaakmiddel. Maak de oven daarna goed droog.
- Zet de oven op de maximale stand in werking om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.



1 - ELEKTRISCHE CONVECTIE OVENS

mod. **SCB 6 - SCN 6 - SCC 6**

mod. **SCS 6**

mod. **ASCR 6 - ASCB 6 - ASCC 6**

FRONTPANEEL

- 1 – Thermostaat knop
- 2 – Bakstandenschakelaar
- 3 – Kookwekker
- 4 – Temperatuur lampje
- 5 – Aan/uit indicatielampje
- 6 – Klok
- 7 – Instelknop voor de klok

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Zoals de naam al aangeeft, is deze oven uitgevoerd met een aantal speciale functies. Hij is voorzien van 4 aparte thermostatische controle functies om al uw bakwensen te vervullen.

Deze 4 functies worden mogelijk gemaakt door 3 verwarmingselementen:

- | | |
|----------------|--------|
| – Onderelement | 1400 W |
| – Bovenelement | 1000 W |
| – Grillelement | 2500 W |

OPMERKING:

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de oven ongeveer 1 uur op de maximale temperatuur (250°C) in stand  en ongeveer 15 minuten in stand , te laten werken om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

THERMOSTAAT KNOP

Ovens model SC en model ASC

(Fig. 1.3 en fig. 1.5)

Met deze knop stelt u de temperatuur in, maar zet u de oven niet in werking. Draai de knop met de klok mee tot de gewenste temperatuur is bereikt (van 50°C tot 250°C of .

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Fig. 1.2) Ovens model SC

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

AANZETTEN VAN DE OVEN mod. SC

Om de oven in werking te stellen zet u de bakstandenschakelaar (fig. 1.2) op één van de standen en de thermostaatknop (fig. 1.3) op de gewenste temperatuur.

BAKSTANDEN:

 Oven is uit

 Oven verlichting (blijft tijdens alle bakfuncties aan)

 Het boven- en onderelement zijn in werking; de temperatuur kan van 50°C tot 250°C ingesteld worden.

 Alleen het onderelement is in werking. De temperatuur wordt via de thermostaat ingesteld, behalve in stand . Voor het bereiden van gerechten die een hoge ondertemperatuur vereisen.

 Alleen het bovenelement is in werking. De temperatuur wordt via de thermostaat ingesteld behalve in stand . Voor het bereiden van gerechten die een hoge boventemperatuur vereisen.

 Het infrarood grillelement is in werking. De deur dient gesloten te zijn en de thermostaat wordt ingesteld van **150°C tot 225°C** maximaal om te bakken. Om te grillen dient de deur een kier open te zijn en de thermostaat-knop wordt ingesteld op stand  zoals beschreven in de volgende hoofdstukken.

 Het infrarood grillelement en het spit zijn in werking. Zet de deur een kier open en stel de thermostaat in op stand , zoals beschreven in de volgende hoofdstukken.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Fig. 1.4) Ovens model ASC

Draai de knop met de klok mee om de oven in te stellen op de gewenste bakstand (zie de beschrijving op de volgende pagina).

HET AANZETTEN VAN DE OVEN model ASC

Om de oven in werking te stellen zet u de bakstandenschakelaar (fig. 1.4) op één van de bakstanden en de thermostaatknop (fig. 1.5) op de gewenste temperatuur.

BAKSTANDEN:

 Oven is uit

 Oven verlichting (blijft tijdens alle bakfuncties aan)

 Het boven- en onderelement zijn in werking; de temperatuur kan van 50°C tot 250°C ingesteld worden.

 Alleen het onderelement is in werking. De temperatuur wordt via de thermostaat ingesteld, behalve in stand . Voor het bereiden van gerechten die een hoge ondertemperatuur vereisen.

 Alleen het bovenelement is in werking. De temperatuur wordt via de thermostaat ingesteld behalve in stand . Voor het bereiden van gerechten die een hoge boventemperatuur vereisen.

 Het infrarood grillelement is in werking. De deur dient gesloten te zijn en de thermostaat wordt ingesteld van **150°C tot 225°C** maximaal om te bakken. Om te grillen dient de deur een kier open te zijn en de thermostaat knop wordt ingesteld op stand  zoals beschreven in de volgende hoofdstukken.

 Het infrarood grillelement en het spit zijn in werking. Zet de deur een kier open en stel de thermostaat in op stand , zoals beschreven in de volgende hoofdstukken.

BAKKEN IN DE OVEN

Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur is bereikt (het temperatuur lampje boven de thermostaatknop zal uitgaan) en zet het gerecht in de oven. Denk eraan ovenvaste schalen te gebruiken en stel, indien nodig, de temperatuur tijdens de bereiding bij.

In onderstaande tabel staan enkele gerechten en de bijbehorende temperatuur in °C vermeld. De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

GERECHT	TEMPERATUUR
Lasagne	190°C
Pasta	190°C
Pizza	220°C
Creoolse rijst	190°C
Gebakken uien	190°C
Crêpes met spinazie	185°C
Aardappels gebakken in melk	185°C
Gevulde tomaten	170°C
Kaassouffle	180°C
Gebraden kalfsvlees	180°C
Gegrillde kalfskarbonade	210°C
Kippenborst met tomaten	180°C
Gegrillde of gebakken kip	190°C
Tartaar	170°C
Rosbief	170°C
Tongfilet	175°C
Kabeljauw	170°C
Beignets	160°C
Tulband	150°C
Pruimentartaar	170°C
Jamtaartjes	160°C
Cake	170°C
Gesuikerd deeg	160°C
Tompouzen	170°C

GEbruik VAN DE GRILL

Zeer belangrijk: laat de ovendeur tijdens het grillen altijd een kier open.

Bevestig de bijgeleverde beschermplaat A (fig. 1.6) om het frontpaneel tegen de hitte te beschermen.

Zet de grill in werking zoals beschreven in de vorige alinea's en laat deze, met de deur op een kier geopend, 5 minuten voorverwarmen.

Zet het gerecht zo hoog mogelijk in de oven. Plaats de druipschaal onder het rooster om de vrijgekomen sappen op te vangen.

DRAAISPIJT (Fig. 1.7)

Het draaispijt wordt gebruikt voor het grillen en bestaat uit:

- een elektrisch motor aangebracht in de achterwand van de grill
- een roestvrijstalen spit voorzien van een hittebestendige handgreep en twee verstelbare vleeshaken
- een steunrooster voor het spit dat in de middelste gleuven wordt aangebracht.

GEbruik VAN HET DRAAISPIJT

- Plaats de druipschaal onder in de oven en monteer het steunrooster in de middelste gleuven.
- Rijg het vlees in het midden van het spit en zet het met de vleeshaken vast.
- Plaats het uiteinde van het spit in de aandrijfopening in de achterwand. Verwijder de handgreep door deze naar links te draaien.
- Bevestig de beschermplaat en zet de grill aan.

Zeer belangrijk: Zet de deur tijdens het gebruik van de grill altijd in de grillstand (dus een kier open).

3 - PLURIFUNKTIONELE OVENS

mod. **SPB 6 - SPN 6 - SPC 6 - SPX 6**
SPS 6 - SPA 6

mod. **SPI 6**

mod. **ASPB 6 - ASPC 6**
ASPR 6 L - ASPC 6 L

FRONTPANEEL

- 1 – Thermostaat knop
- 2 – Bakstandenschakelaar
- 3 – Kookwekker
- 4 – Temperatuur lampje
- 5 – Aan/uit indicatie
- 6 – Digitale elektrische programmering
- 7 – Analoge elektrische programmering
- 8 – Instelknop voor de klok
- 9 – Programmeringsknop

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Zoals de naam al aangeeft, is deze oven uitgevoerd met een aantal speciale functies.

Hij is voorzien van 4 aparte thermostatische controle functies om al uw kookwensen te vervullen.

Deze 4 functies worden mogelijk gemaakt door 3 verwarmingselementen:

- Onderelement 1400 W
- Bovenelement 1000 W
- Grillelement 2500 W

OPMERKING:

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de oven ongeveer 1 uur op de maximale temperatuur (250°C) in stand  en ongeveer 15 minuten in stand  met de thermostaat ingesteld op 225°C te laten werken om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

WERKING

Opwarmen en bakken in de 4- functies hete lucht oven kan worden gerealiseerd door:

a. automatische convector

De warmte wordt geproduceerd door het onder- en bovinelement.

b. convector door ventilatie

De warmte geproduceerd door het onder- en bovinelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

Verschillende gerechten kunnen gelijktijdig worden bereid.

c. straling en ventilatie

De stralingswarmte van de infrarood grill wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

d. straling

De warmte wordt geproduceerd door het infrarood grillelement (gebruik met de deur op grillstand).

THERMOSTAATKNOP (Fig. 3.3 e 3.5)

Met deze knop stelt u de temperatuur in, maar zet u de oven niet in werking. Draai de knop met de klok mee tot de gewenste temperatuur is bereikt (van 50°C tot 250°C of ).

BAKSTANDENSCHAKELAAR

(Fig. 3.2 e 3.4)

Draai de schakelaar met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



BINNENVERLICHTING

Als de schakelaar op deze stand wordt ingesteld, gaat de binnenverlichting branden (15 W).

Deze verlichting zal tijdens de bakfuncties blijven branden.



BAKKEN DOOR AUTOMATISCHE CONVECTIE

Het boven- en onderelement zijn in werking. De warmte verspreidt zich d.m.v. automatische convector en de temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

De oven dient te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor:

gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals gebraden vlees, spare ribs, schuimtaart etc.



BAKKEN DOOR CONVECTIE EN VENTILATIE

Het boven- en onderelement en de ventilator zijn in werking. De warmte van het boven- en onderelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verspreid. De temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

Speciaal aanbevolen voor:

grotere gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals rollade, kalkoen, lamsbout, cakes etc.



BAKKEN DOOR GRILLEREN EN VENTILATIE

Het infrarood grillelement en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt geproduceerd door de straling van het grillelement en daarna door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid.

De ovendeur dient gesloten te zijn en de temperatuur dient te worden ingesteld tussen **50°C en 200°C maximaal**; zet de thermostaat nooit op stand .

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "GRILLEREN EN GRATINEREN".

Speciaal aanbevolen voor: grillen waarbij het vlees snel moet bruinen om de sappen te bewaren. Bijvoorbeeld varkensfilet, karbonades etc.



TRADITIONEEL GRILLEREN

Het infrarood grillelement is in werking (opgenomen vermogen 2500 W). De warmte wordt door straling door de oven verspreid.

Zet de ovendeur in grillstand, dat wil zeggen een kier open, bevestig de beschermplaat (fig. 3.6) en stel de thermostaat in op stand .

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "TRADITIONEEL GRILLEREN".

Speciaal aanbevolen voor: intensief grillen, bruinen, gratineren en roosteren.

KOOKTIPS

STERILISATIE

Voor het steriliseren van levensmiddelen die in glazen potten bewaard gaan worden, dient u de volgende handelingen uit te voeren (de glazen potten dienen vol en luchtdicht afgesloten te zijn).

- Zet de bakstandenschakelaar op stand .
- Zet de thermostaatknop op 175°C en verwarm de oven voor.
- Vul de druipschaal met heet water.
- Zet de potten in de druipschaal. Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aan staan. Bevochtig de deksels met water, sluit de oven en stel de thermostaat in op 130°C.

Op het moment dat u belletjes in de glazen potten ziet, is de sterilisatie begonnen en kunt u de oven uitzetten.

Laat de potten in de oven staan totdat ze zijn afgekoeld.

OPWARMEN VAN BROOD

Stel de bakstandenschakelaar in op stand  en de thermostaat op 150°C.

Door het brood met enkele druppels water te bevochtigen en ±10 minuten in de oven te leggen, zal het zijn versheid terugkrijgen.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Door de bakstandenschakelaar op stand  te zetten zal het gerecht aan alle kanten gegrilleerd worden. De warme lucht omringt het gerecht geheel.

Stel de thermostaat in op 200°C en plaats het gerecht in de oven.

Sluit de deur en zet de thermostaat indien nodig lager, tussen 100°C en 200°C totdat het gerecht klaar is.

Breng vlak voor het einde van de bereidingstijd een paar klontjes boter aan om een goudkleurig gegratineerd effect te verkrijgen.

TRADITIONEEL GRILLEREN

Zeer belangrijk: zet de deur altijd in grillstand, d.w.z. een kier open.

Bevestig de beschermplaat A of B, afhankelijk van het model (fig. 3.6). Deze plaat beschermt het frontpaneel tegen de hitte.

Zet de grill aan door de twee knoppen (bakstandenschakelaar en thermostaat) op stand  te zetten.

Laat de oven ± 5 minuten voorverwarmen met de deur op grillstand. Plaats het gerecht zo hoog mogelijk in de oven. Plaats de druipschaal onder het rooster om de vrijgekomen sappen op te vangen.

VERSCHILLENDE GERECHTEN GELIJKTIJDIG BAKKEN

Door de bakstandenschakelaar op stand  te zetten, is het mogelijk dat u verschillende gerechten gelijktijdig in de hete lucht oven bereidt.

Vis, cake en vlees kan gelijktijdig bereid worden zonder dat de smaken en geuren zich met elkaar vermengen.

U dient slechts enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Het verschil in temperatuur benodigd om de gerechten te bereiden moet zo klein mogelijk zijn, maximaal 20°C - 25°C.
- De verschillende gerechten dienen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst te worden, afhankelijk van de gewenste bereidingstijd. Deze manier van bakken bespaart veel tijd en energie.

BAKVOORBEELDEN

Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur is bereikt (het temperatuur lampje boven de thermostaatknop zal uitgaan) en zet het gerecht in de oven.

Denk eraan ovenvaste schalen te gebruiken en stel, indien nodig, de temperatuur tijdens de bereiding bij.

In onderstaande tabel staan enkele gerechten en de bijbehorende temperatuur in °C vermeld. De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

GERECHT	TEMPERATUUR
Lasagne	190°C
Pasta	190°C
Pizza	220°C
Creoolse rijst	190°C
Gebakken uien	190°C
Crêpes met spinazie	185°C
Aardappels gebakken in melk	185°C
Gevulde tomaten	170°C
Kaassouffle	180°C
Gebraden kalfsvlees	180°C
Gegrillde kalfskarbonade	210°C
Kippenborst met tomaten	180°C
Gegrillde of gebakken kip	190°C
Tartaar	170°C
Rosbief	170°C
Tongfilet	175°C
Kabeljauw	170°C
Beignets	160°C
Tulband	150°C
Pruimentartaar	170°C
Jamtaartjes	160°C
Cake	170°C
Gesuikerd deeg	160°C
Tompouzen	170°C

4 - MULTIFUNKTIONELE OVENS

mod. **SMS 6 - SMB 6 - SMN 6**

mod. **SMAG 6 - SMI 6**

FRONTPANEEL

- 1 – Thermostaat knop
- 2 – Bakstandenschakelaar
- 3 – Elektronische programmering
- 4 – Temperatuur lampje
- 5 – Bakstand afleesvenster
- 6 – Temperatuur afleesvenster
- 7 – Instelknop voor de kookwekker
- 8 – Instelknop begintijd bereiding
- 9 – Instelknop bereidingstijd
- 10 – Knop voor handmatige bediening
- 11 – Knop om tijd achteruit te zetten
- 12 – Knop om tijd vooruit te zetten
- 13 – Aan/uit indicatie

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

De aangegeven modellen zijn multifunctionele ovens. Zoals de naam al aangeeft, zijn deze ovens uitgevoerd met 7 speciale functies.

Deze functies voldoen aan al uw kookwensen.

OPMERKING: Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u deze ongeveer 1 uur op de maximale temperatuur (250°C) in stand  en 15 minuten in stand  en  te laten werken om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE MULTIFUNKTIONELE OVEN

- Onderste verwarmingselement 1400 W
- Bovenste verwarmingselement 1000 W
- Grillelement 2500 W
- Cirkelvorming element 2500 W

WERKING

Opwarmen en bakken in de multifunctionele oven kan worden gerealiseerd door:

a. automatische convectie

De warmte wordt geproduceerd door het boven- en onderelement.

b. convectie door ventilatie

De ventilator zuigt de lucht uit de oven aan, voert het door de spiralen van het cirkelvormige element en blaast het terug de oven in. Voordat de ventilator de lucht weer aanzuigt om dit proces te herhalen, vult de hete lucht de oven waardoor een snelle en complete bereiding van de gerechten plaatsvindt.

Verschiede gerechten kunnen gelijktijdig op deze stand worden bereid.

c. hete lucht

De warmte geproduceerd door het onder- en bovenelement wordt door de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

d. straling

De warmte wordt geproduceerd door het infrarood grillelement (gebruik met de deur op grillstand).

e. straling en ventilatie

De stralingswarmte van de infrarood grill wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

THERMOSTAAT KNOP (Fig. 4.3 en 4.5)

Met deze knop stelt u de temperatuur in, maar zet u de oven niet in werking.

Draai de knop met de klok mee tot de gewenste temperatuur is bereikt (van 50°C tot 250°C of ).

BAKSTANDENSCHAKELAAR

(Fig. 4.2 en 4.4)

Draai de schakelaar met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



BINNENVERLICHTING

Als de schakelaar op deze stand wordt gezet, gaat de binnenverlichting branden (15 W).

Deze zal tijdens alle bakfuncties branden.



BAKKEN DOOR AUTOMATISCHE CONVECTIE

Het boven- en onderelement zijn in werking. De warmte verspreidt zich d.m.v. automatische convector door de oven en de temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

De oven dient te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor: gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals gebraden vlees, spare ribs, schuimtaart etc.



GRILLEREN

Het infrarood grillelement is in werking. De warmte wordt door straling door de oven verspreid.

Zet de ovendeur in grillstand, dat wil zeggen een kier open, en stel de thermostaat in op stand . Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "TRADITIONEEL GRILLEREN".

Speciaal aanbevolen voor: intensief grillen, bruinen, gratineren en roosteren.



ONTDOOIEN VAN BEVROREN LEVENSMIDDELEN

Alleen de ventilator is in werking. Stel de thermostaat in op stand "0" - andere instellingen hebben geen effect.

De levensmiddelen worden door ventilatie ontdooid: er komt geen verwarming aan te pas.

Speciaal aanbevolen voor: het snel ontdooien van bevroren levensmiddelen; 1 kg. heeft ± 1 uur nodig om te ontdooien.

Ontdooitijden variëren afhankelijk van de hoeveelheid en de soort te ontdooien levensmiddelen.



BAKKEN DOOR HETE LUCHT

De ventilator en het cirkelvormige element zijn in werking. De warmte wordt verspreid door gedwongen convector en de temperatuur dient tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor: gerechten die aan de buitenkant goed gebraden en aan de binnenkant zacht of rose moeten zijn, zoals lasagne, lamsvlees, rosbief, vis etc.



BAKKEN DOOR GRILLEREN EN VENTILATIE

Het infrarood grillelement en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt geproduceerd door de straling van het grillelement en wordt daarna door de ventilator gelijkmatig door de oven verspreid. De temperatuur dient tussen de 50°C en 200°C maximaal ingesteld te worden.

De oven moet ± 5 minuten worden voorverwarmd. Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "GRILLEREN EN GRATINEREN".

Speciaal aanbevolen voor: Grillen waarbij het vlees snel moet bruinen om de sappen te bewaren.

Bijvoorbeeld: karbonades, varkensfilet, hamburgers etc.



BEHOUDEN VAN DE TEMPERATUUR NA HET BAKKEN OF HET LANGZAAM OPWARMEN VAN GERECHTEN

Het bovenste element, het cirkelvormige element en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt verspreid door de ventilator, waarbij de meeste warmte in het bovenste gedeelte van de oven terecht komt. De temperatuur kan tussen 50°C en 250°C worden ingesteld via de thermostaatknop.

Speciaal aanbevolen voor: Gerechten die goed doorbakken dienen te zijn. Het warmhouden van gerechten na het bakken. Het langzaam opwarmen van reeds gebakken gerechten.



BAKKEN DOOR CONVECTIE EN VENTILATIE

Het boven- en onderelement en de ventilator zijn in werking. De warmte van de twee elementen wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verspreid. De temperatuur dient tussen 50°C en 250°C te worden ingesteld.

Speciaal aanbevolen voor: Grottere gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals rollade, kalkoen, lamshoof, cakes etc.

KOOKTIPS

STERILISATIE

Voor het steriliseren van levensmiddelen die in glazen potten bewaard gaan worden, dient u de volgende handelingen uit te voeren (de glazen potten dienen vol en luchtdicht afgesloten te zijn).

- Zet de bakstandschakelaar op stand .
- Zet de thermostaatknop op 185°C en verwarm de oven voor.
- Vul de druipschaal met heet water.
- Zet de potten in de druipschaal. Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aan staan. Bevochtig de deksels met water, sluit de oven en stel de thermostaat in op 135°C.

Op het moment dat u belletjes in de glazen potten ziet, is de sterilisatie begonnen en kunt u de oven uitzetten. Laat de potten in de oven staan totdat ze zijn afgekoeld.

OPWARMEN VAN BROOD

Stel de bakstandschakelaar in op stand en de thermostaat op 150°C.

Door het brood met enkele druppels water te bevochtigen en ±10 minuten in de oven te leggen, zal het zijn versheid terugkrijgen.

GRILLEREN EN GRATINEREN

Door de bakstandschakelaar op stand te zetten zal het gerecht, zonder spit, aan alle kanten gegrillerd worden.

Stel de thermostaat in op 250°C en plaats, nadat de oven is voorverwarmd, het gerecht in de oven.

Sluit de deur en zet de thermostaat eventueel lager, tussen 50°C en 250°C, totdat het gerecht klaar is.

Breng vlak voor het einde van de bereidingstijd een paar klontjes boter aan om een goudkleurig gegratineerd effect te verkrijgen.

BRADEN

Om een perfect gebraden stuk vlees te verkrijgen dient u de volgende punten in acht te nemen:

- de temperatuur dient tussen 180°C en 200°C te liggen
- de baktijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

TRADITIONEEL GRILLEREN

Zeer belangrijk: zet de deur altijd in grillstand, d.w.z. een kier open.

Bevestig de beschermplaat A of B, afhankelijk van het model (fig. 3.6). Deze plaat beschermt het frontpaneel tegen de hitte.

Zet de grill aan door de twee knoppen (bakstandenschakelaar en thermostaat) op stand  te zetten. Laat de oven ± 5 minuten voorverwarmen met de deur op grillstand.

Plaats het gerecht zo hoog mogelijk in de oven.

Plaats de druipschaal onder het rooster om de vrijgekomen sappen op te vangen.

VERSCHILLENDE GERECHTEN GELIJKTIJDIG BAKKEN

Door de bakstandenschakelaar op stand  en  te zetten, is het mogelijk dat u verschillende gerechten gelijktijdig in de multifunktionele oven bereidt.

Vis, cake en vlees kan gelijktijdig bereid worden zonder dat de smaken en geuren zich met elkaar vermengen.

U dient slechts enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Het verschil in temperatuurn benodigd om de gerechten te bereiden moet zo klein mogelijk zijn, maximaal 20°C - 25°C.
- De verschillende gerechten dienen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst te worden, afhankelijk van de gewenste bereidingstijd.

Deze manier van bakken bespaart veel tijd en energie.

BAKVOORBEELDEN

Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur is bereikt (het temperatuur lampje boven de thermostaatknop zal uitgaan) en zet het gerecht in de oven.

Denk eraan ovenvaste schalen te gebruiken en stel, indien nodig, de temperatuur tijdens de bereiding bij.

In onderstaande tabel staan enkele gerechten en de bijbehorende temperatuur in °C vermeld.

De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

GERECHT	TEMPERATUUR
Lasagne	190°C
Pasta	190°C
Pizza	220°C
Creoolse rijst	190°C
Gebakken uien	190°C
Crêpes met spinazie	185°C
Aardappels gebakken in melk	185°C
Gevulde tomaten	170°C
Kaassouffle	180°C
Gebraden kalfsvlees	180°C
Gegrillde kalfskarbonade	210°C
Kippenborst met tomaten	180°C
Gegrillde of gebakken kip	190°C
Tartaar	170°C
Rosbief	170°C
Tongfilet	175°C
Kabeljauw	170°C
Beignets	160°C
Tulband	150°C
Pruimentartaart	170°C
Jamtaartjes	160°C
Cake	170°C
Gesuikerd deeg	160°C
Tompouzen	170°C

5 - KLOK - KOOKWEKKER TIJDSCHAKELAAR

KLOK (Fig. 5.1)

Om de klok in te stellen drukt u knop "A" in en draait u deze met de klok mee totdat de juiste tijd is bereikt.

Let op: Indien knop "A" tegen de klok in wordt gedraaid, wordt ze losgeschroefd.

KOOKWEKKER (Fig. 5.2)

De kookwekker kan tot maximaal 60 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal.

De knop moet met de klok mee worden gedraaid tot de 60 minuten positie en daarna tegen de klok in terug worden gedraaid totdat de juiste stand is bereikt.

TIJDSCHAKELAAR (Fig. 5.3)

De tijdschakelaar stelt de oven in werking gedurende een vooraf door u ingestelde periode.

1) In werking stellen

Nadat de bakstandenschakelaar en de thermostaat op de gewenste stand zijn ingesteld, draait u de tijdschakelaar met de klok mee tot de gewenste baktijd (max. 120 minuten).

Als deze tijd verstreken is zal de tijdschakelaar op stand "0" staan en zal de oven automatisch uitschakelen.

2) Handmatige bediening

Indien de baktijd meer dan 2 uur bedraagt of indien u de oven handmatig wenst te bedienen, zet u de knop op stand .

6 - DIGITALE PROGRAMMERING

De digitale programmering bevat de volgende functies:

- 1) 12 uren digitale elektrische klok
- 2) automatisch bakprogramma
- 3) half-automatisch bakprogramma

BELANGRIJK: de programmering kan maximaal 12 uur van tevoren worden ingesteld.

ELEKTRISCHE KLOK

De programmering is voorzien van een digitale elektrische klok die de uren en minuten weergeeft in venster "A".

Om de klok te verstellen drukt u knop "D" in en draait u deze met de klok mee tot de gewenste tijd (fig. 6.2)

HANDMATIG GEBRUIK VAN DE OVEN

Om de oven zonder programmering te gebruiken, dus alleen met de bakstandschakelaar en de thermostaat, moet de programmeringsfunctie worden uitgeschakeld door knop "G" met de klok mee te draaien tot symbool  in het venster "B" zichtbaar is ter hoogte van het indicatiestreepje (fig. 6.1).

Nadat u dit heeft gedaan zet u de tijd in venster "C" gelijk aan de tijd op klok "A". De programmering moet op deze stand staan om de oven handmatig te kunnen bedienen.

AUTOMATISCH GEBRUIK VAN DE OVEN

Voor het automatisch gebruik van de oven:

- 1) stelt u de begintijd in (niet meer dan 12 uur later dan de tijd die de klok op dat moment aangeeft)
- 2) stelt u de bereidingstijd in (max. 3 1/2 uur)
- 3) stelt u de bakstand en de temperatuur in.

Deze handelingen worden als volgt uitgevoerd:

- 1) Om de begintijd in te stellen, drukt u knop "F" in en draait u deze met de klok mee tot de gewenste tijd verschijnt in venster "C" ter hoogte van het indicatiestreepje (fig. 6.3).
- 2) Om de baktijd in te stellen draait u knop "G" met de klok mee tot de gewenste baktijd (samen met de begintijd geeft dit het einde van de baktijd aan) te zien is in venster "B" ter hoogte van het indstreepje (fig. 6.4).
- 3) Om de bakstand en de temperatuur in te stellen gebruikt u de bijbehorende knoppen (zie de desbetreffende hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en zal automatisch werken; als klok "A" op de begintijd staat zoals ingesteld in venster "C" zal de oven automatisch in werking treden (fig. 6.5).

Indien de baktijd zoals ingesteld in venster "B" is vertreken en dus op "0" staat, zal de oven automatisch afslaan en zal een geluidssignaal u hierop attenderen. Om het geluidssignaal af te zetten draait u knop "G" met de klok mee totdat het symbool  in venster "B" ter hoogte van het indicatiestreepje verschijnt.

HALF-AUTOMATISCH GEBRUIK VAN DE OVEN

Hiermee schakelt de oven na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

Hiervoor dient knop "G" met de klok mee, tot de gewenste kooktijd in venster "B" ter hoogte van het indicatiestreepje verschijnt, te worden gedraaid (fig. 6.4). Zet nu de oven aan door de gewenste bakstand en temperatuur in te stellen (zie de desbetreffende hoofdstukken).

De oven gaat direkt in werking en zal na het verstrijken van de ingestelde baktijd automatisch afslaan: een geluidssignaal zal dit aangeven.

Let op: de oven zal alleen werken als de tijd in venster "C" overeenkomt met de tijd op klok "A" (fig. 6.5).

7 - ELEKTRONISCHE DIGITALE PROGRAMMERING

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

- 24-uren klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven.
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:

-  Kookwekker
-  Baktijd
-  Einde baktijd
-  Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.
-  Vooruit zetten van de cijfers van alle functies
-  Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens:

AUTO - knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).

AUTO - Brandt, maar knippert niet - Programmering op automatische of half-automatische bediening met ingeschakeld programma.

 Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

 Kookwekker in werking

 en **AUTO - knipperend en met geluidssignaal** - Verkeerde programmering (de baktijdingstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie.

Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen  en  iedere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.

DIGITAALKLOK (Afb. 7.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid.

Om de tijd in te stellen dient U het knopje  en vervolgens het knopje  of  ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 7.2).

Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopjes  en  tegelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes  of .

Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

(Afb. 7.3)

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop  te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool  gaat branden).

Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop  voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening. **Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.**

ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER

(Afb. 7.4)

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje  drukken en vervolgens op het knopje  of  totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 7.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden.

Het terugtellen begint onmiddellijk.

Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool  uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop  te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken.

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.

HALFAUTOMATISCH BAKKEN

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:

1e MANIER: Programmering van de baktijd (Afb. 7.5)

- Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (Afb. 7.6)

- Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld. Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop  te drukken.

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool , het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop  te drukken.

AUTOMATISCH BAKKEN

(Afbeeldingen 7.7 - 7.8)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of  (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan). Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.

Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop  te drukken. Na deze instelling zal het symbool , doven.

Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. In dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken). De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

Tijdens het bakken blijft het symbool , branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd. Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop  te drukken. Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het symbool  gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop  te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist. De stroomuitval wordt signaleerd door het de knipperende cijfers op het display.

8 - ANALOGE PROGRAMMERING

Analoge programmering bevat de volgende functies:

- Elektrische klok
- Kookwekker met een geluidssignaal (tot 55 minuten)
- Automatische programmering (programmering van de baktijd en van het einde van de baktijd)
- Half-automatische programmering (het bakken begint direkt en het einde van de baktijd wordt geprogrammeerd).

ELEKTRISCHE KLOK (Fig. 8.1)

Om de tijd in te stellen wordt de kleine knop (A) met de klok mee of tegen de klok in gedraaid waarbij de knop licht moet worden ingedrukt (fig. 8.1).

KOOKWEKKER (Fig. 8.2)

De kookwekker geeft bij het verstrijken van de ingestelde tijd een geluidssignaal. Om de kookwekker in te stellen wordt de kleine knop (A) met de klok mee of tegen de klok in gedraaid (zonder deze in te drukken) totdat de wijzer (C) de gewenste tijd aangeeft (max. 55 minuten) (fig. 8.2).

Het aftellen begint direkt en wijzer (C) zal tegen de klok in draaien waarbij de resterende tijd wordt aangegeven.

Als de ingestelde tijd is afgelopen zal het geluidssignaal in werking treden totdat de wijzer (C) op symbool  staat door knop (A) tegen de klok in te draaien.

UITSCHAKELEN VAN DE PROGRAMMERING (Fig. 8.3)

Om de oven handmatig te bedienen dient de programmering te worden uitgeschakeld door de grote knop (B) tegen de klok in te draaien tot het symbool  in het venster verschijnt.

PROGRAMMERING

Het halfronde programmeringsvenster (D) draait met de klok mee als de grote knop (B) wordt verdraaid. Het einde (x) van het halfronde venster (D) geeft tevens het einde van het bakprogramma aan.

Het einde (Y) van het rode gebied (G) dat zichtbaar wordt door knop (B) tegen de klok in te draaien, geeft het begin van het bakprogramma aan.

Het rode gebied (G) geeft de baktijd aan (fig. 8.4).

Als "0" in het venster (E) verschijnt, is de baktijd verstreken.

AUTOMATISCH BAKKEN (Fig. 8.4)

Indien u wilt dat de oven automatisch in- en uitschakelt, verricht u de volgende handelingen:

1. Stel het einde van de baktijd in, maximaal 12 uur later.
2. Stel het begin van de baktijd in (einde van de baktijd min de baktijd).
3. Stel de bakstand en de temperatuur in.

Deze handelingen dienen als volgt te worden uitgevoerd:

1. Stel het einde van de baktijd in door de grote knop (B) met de klok mee te draaien tot het einde (x) van het halfronde venster (D) de gewenste tijd aangeeft (fig. 8.4). Indien u over de gewenste tijd heengaat, dient u het gehele proces ter herhalen aangezien het niet mogelijk is de knop terug te draaien.
2. Stel het begin van de baktijd in door de grote knop (B) met de klok mee te draaien tot het einde (y) van het rode gebied (Y) de gewenste tijd aangeeft. Het rode gebied (G) geeft de baktijd aan (max. 3 uur en 45 minuten) en dus de periode dat de oven is ingeschakeld. Bij het verstrijken van de baktijd zal het rode gebied rond-draaien, samen met de wijzers van de klok.
3. Stel de gewenste bakstand en temperatuur in (zie de desbetreffende hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en zal automatisch werken. Volgens het voorbeeld op fig. 8.4, zal

- de oven om 7 uur aanslaan (einde x van het rode gebied G)
- de baktijd 2 uur bedragen
- de oven om 9 uur weer afslaan en dan zal de "0" in het afleesvenster (E) verschijnen.

Als de "0" in het afleesvenster (E) verschijnt, betekent dit dat het bakprogramma is voltooid; zet de bakstand en de temperatuur op 0 en zet de programmering terug op handmatige bediening door de grote knop (B) met de klok mee te draaien totdat symbool  in het afleesvenster (E) verschijnt.

HALF-AUTOMATISCH BAKKEN (Fig. 8.5)

Indien u wilt dat de oven automatisch op de gewenste tijd afslaat, verricht u de volgende handelingen:

1. Stel het einde van de baktijd in door de grote knop (B) met de klok mee te draaien tot het einde (x) van het halfronde venster (D) de gewenste tijd aangeeft (Fig. 8.1).
2. Draai de grote knop (B) tegen de klok in totdat deze stopt bij de wijzer die de uren aangeeft.
3. Stel de bakstand en de temperatuur in (zie de desbetreffende hoofdstukken).

De oven zal direkt in werking treden en zal op de ingestelde tijd automatisch afslaan.

Zet de ovenknoppen op 0 en stel de programmering weer in op handmatige bediening.

9 - REINING EN ONDERHOUD

MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE ZIJFRAMES

- Bevestig de zijframes in de uitsparingen in de zijwanden van de oven (fig. 9.1).
- Schuif de druijbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in fig. 9.2. Het rooster moet dusdanig worden aangebracht dat de veiligheids steun die voorkomt dat het rooster uit het frame valt, tegen de binnenkant van de oven zit.
- Om de zijframes te demonteren handelt u in tegenovergestelde volgorde

REINIGING

Alle geëmailleerde onderdelen dienen met een spons en een neutraal, niet schurend schoonmaakmiddel te worden gereinigd.

Maak de oven daarna met een zachte doek droog.

Verwijder zure stoffen zoals citroensap, tomatensap, azijn etc. direct aangezien deze het emaille kunnen aantasten.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAGEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

HET REINIGEN VAN MESSING OF KOPEREN OPPERVLAGEN

Oven handgreep en -knoppen - modellen ASC en ASP

Alle messing- en koperen onderdelen, de oven handgreep en de oven knoppen worden door een speciale roestwerende synthetische verf beschermd.

Deze onderdelen dienen zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

BINNENKANT VAN DE OVEN

De binnenkant van de oven moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Demonteer en monteer de zijframes.

Neem, als de oven nog warm is, de wanden af met een doek en zeer warm sop.

De bodem van de oven, de zijframes, de druijbak en het rooster kunnen worden verwijderd en in de gootsteen worden schoongemaakt.

OVENDEUR

Volg dezelfde procedure als aangegeven voor de reiniging van geëmailleerde oppervlakken.

De binnenruit kan eenvoudig worden verwijderd om te worden schoongemaakt door de twee klemschroeven los te draaien.

VERWISSELEN VAN HET LAMPJE

Schakel eerst de stroom uit.

Schroef de lamp los en vervang deze door een identieke lamp, bestand tegen hoge temperaturen (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

ZELFREINIGENDE WANDEN (NAAR KEUZE)

INSTRUKTIES VOOR DE MONTAGE

1. Achterpaneel

Demonteer de zijframes indien deze al op hun plaats zitten.

Elektrische convectie ovens (fig. 9.5)

Plaats het achterpaneel tegen de achterkant van de oven en zet deze met 4 kruiskopschroeven vast (fig. 9.5).

Oefen enige druk uit op de schroeven om de emaille beschermlaag over de schroefgaten te verbreken.

Plurifunctionele- of multifunctionele ovens (fig. 9.6)

Verwijder het achterpaneel met het ventilatierooster door de 4 kruiskopschroeven los te draaien en vervang deze door het zelfreinigende paneel (fig. 9.6).

2. Zijpanelen

Breng de zijframes op hun plaats aan maar bevestig de zelfreinigende panelen tussen de zijframes en de zijwanden.

GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE ZELFREINIGENDE PANELEN

De zelfreinigende panelen zijn voorzien van een speciaal microporeus laagje dat olie- en vetstoffen absorbeert en oplost tijdens het bakken boven 200°C.

Als, na het bakken van zeer vette gerechten, de wanden nog vuil zijn, zet u de oven ± 30 minuten op de maximale stand aan.

Deze panelen hoeven niet te worden gereinigd maar het is wel aan te raden ze periodiek te verwijderen en met een zachte, vochtige doek te reinigen.

Reinig deze panelen nooit met schurende, bijtende of alkalische middelen.

De zijpanelen kunnen aan beide zijden gebruikt worden en zijn dus omkeerbaar in het geval de zelfreinigende laag aan 1 zijde beschadigd is.

Aanwijzingen voor de installatie

10 - INSTALLATIE

De wanden waartegen de oven geplaatst wordt, moeten hittebestendig zijn. Zowel het kunststof fineerblad als de lijm moeten bestand zijn tegen temperaturen van 120°C om loslaten en vervormen te voorkomen.

De oven kan in ieder standaard kastje met een breedte en diepte van 60 cm worden geplaatst.

Maak ruimte vrij zoals aangegeven in fig. 10.1 en 10.2.

Het grondvlak van de oven moet op steunen rusten die het gewicht van de oven kunnen dragen; de 4 schroeven aan de voorzijde zijn slechts voor het vastzetten van de oven.

Voor de noodzakelijke binnenventilatie dienen ontluchtingskanalen te worden gemaakt zoals aangegeven op de tekening.

11 - ELEKTRISCHE AANSLUITING

Belangrijk: De oven dient te worden aangesloten overeenkomstig de voorschriften van de fabrikant. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade ontstaan door onjuiste installatie.

ALGEMEEN

- De oven is niet voorzien van een stekker. Indien u de oven niet direct op het elektriciteitsnet aansluit, dient u de oven te voorzien van een geaarde stekker, geschikt voor het aanwezige elektriciteitsnet.
- Aansluiting op het elektriciteitsnet dient door vakbekwaam personeel of een erkend installateur te worden gedaan, overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De netspanning moet overeenkomen met die vermeld op het typeplaatje. De stroomgroep van het elektriciteitsnet moet bestand zijn tegen de op het typeplaatje aangegeven maximale belasting.
- De geaarde stekker moet op een geaard stopkontakt worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.
- De oven kan direct op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een omnipolaire schakelaar tussen het apparaat en het elektriciteitsnet te plaatsen. De schakelaar moet voorzien zijn van een opening van minimaal 3 mm tussen de kontakten.
- Het elektriciteits snoer mag niet in aarakom met de hete delen van de oven en moet zo worden aangelegd dat het nooit warmer dan 75°C wordt.
- De oven moet dusdanig geïnstalleerd worden dat de schakelaar of het stopkontakt altijd bereikbaar zijn.

Aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of ongevallen ontstaan t.g.v. het niet in acht nemen van bovenstaande regels.

N.B. Gebruik bij directe aansluiting op het elektriciteitsnet geen adaptoren, transformatoren of derivatoren aangezien deze oververhitting en verbranding kunnen veroorzaken.

Indien het voor de installatie noodzakelijk is wijzigingen aan het elektriciteitsnet aan te brengen of als de stekker niet in het stopkontakt past, dient u een technicus in te schakelen.

Hij zal tevens moeten controleren of de elektriciteitskabels naar het stopkontakt bestand zijn tegen het door het apparaat opgenomen vermogen. achterzijde folder

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.

Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich.

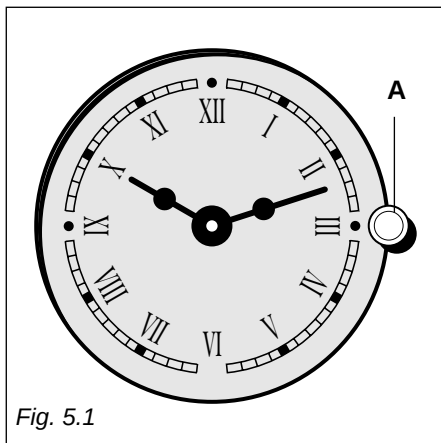


Fig. 5.1

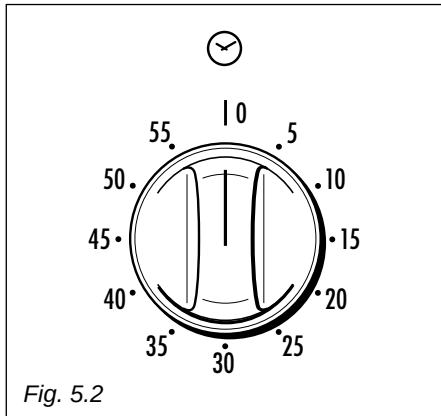


Fig. 5.2

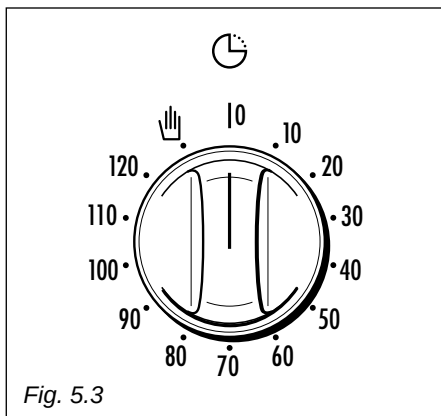


Fig. 5.3

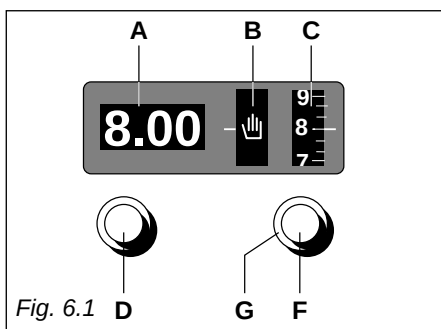


Fig. 6.1

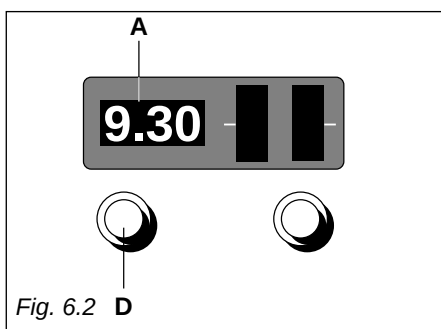


Fig. 6.2

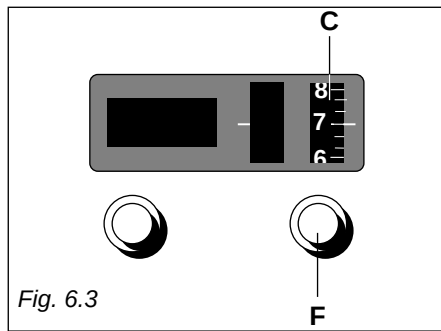


Fig. 6.3

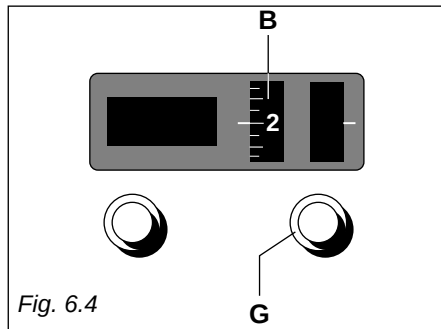


Fig. 6.4

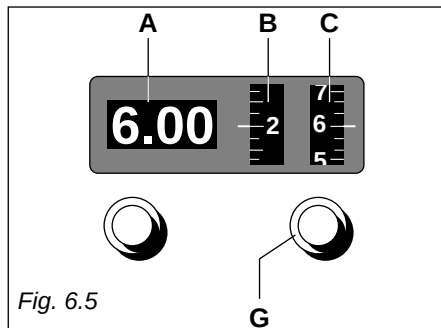


Fig. 6.5

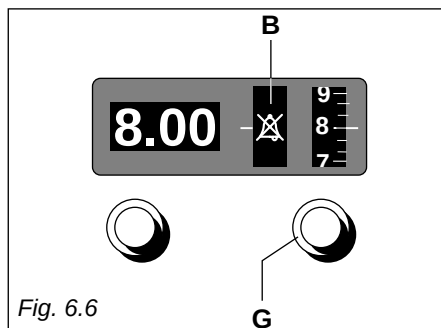


Fig. 6.6

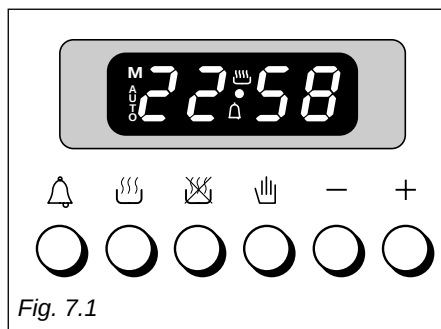


Fig. 7.1

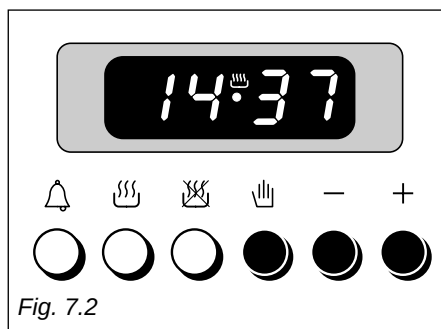


Fig. 7.2

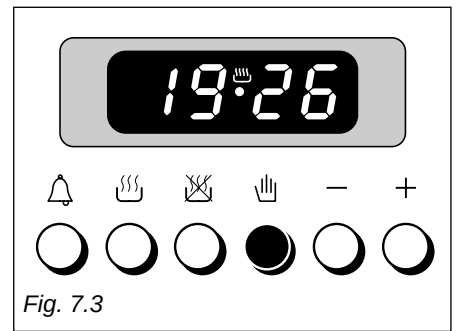


Fig. 7.3

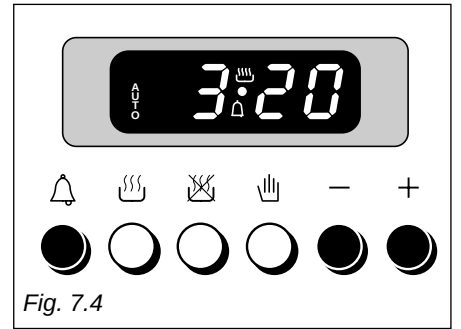


Fig. 7.4

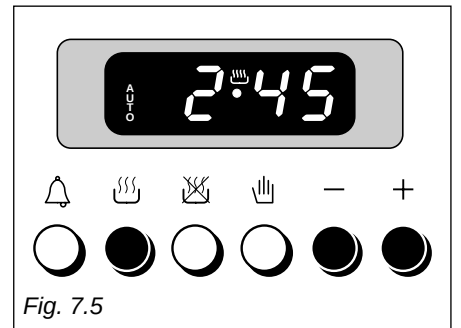


Fig. 7.5

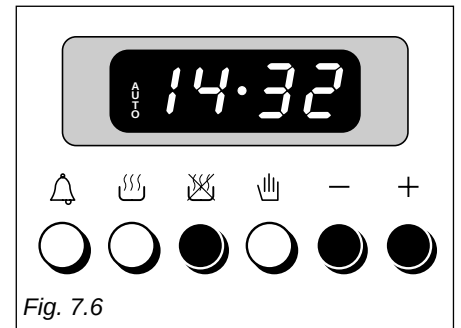


Fig. 7.6

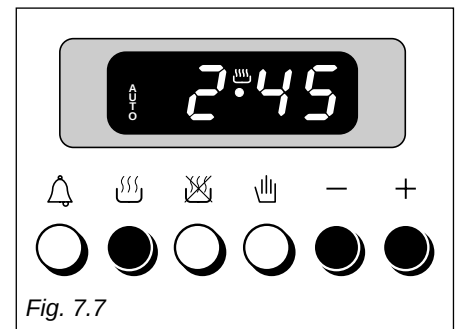


Fig. 7.7

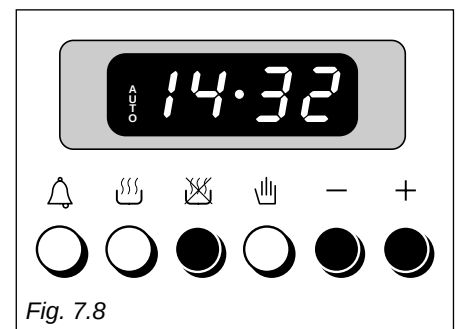
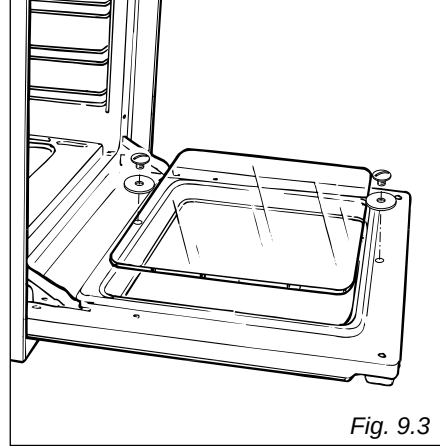
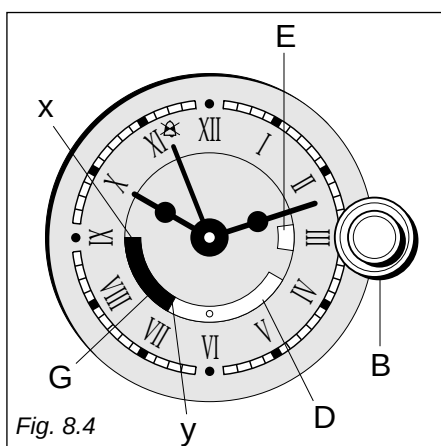
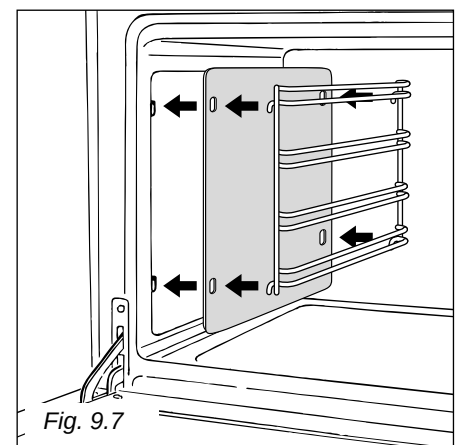
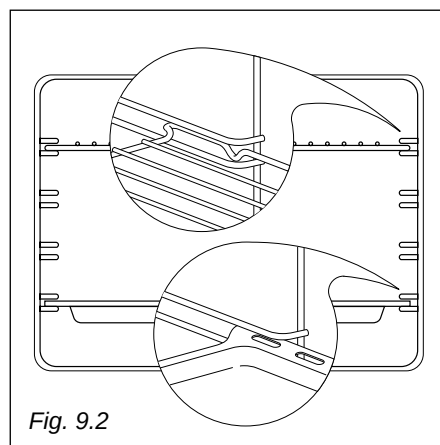
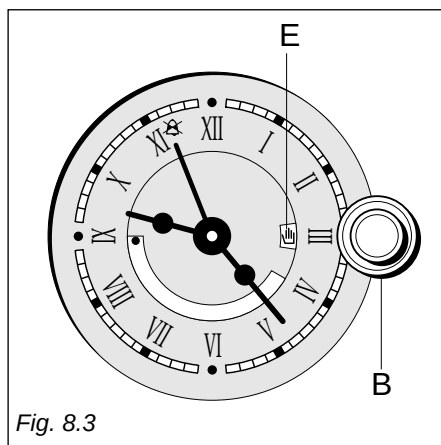
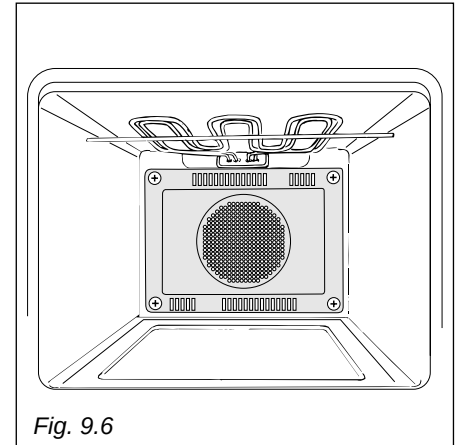
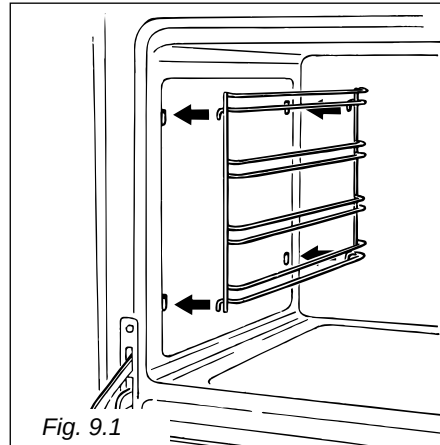
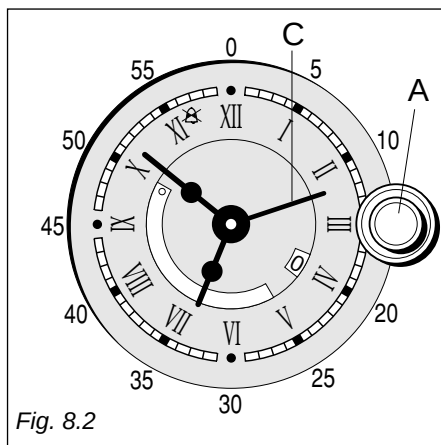
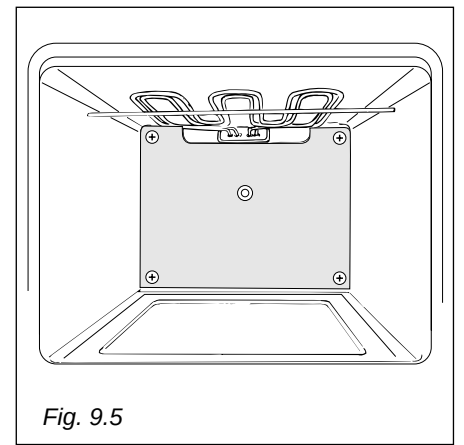
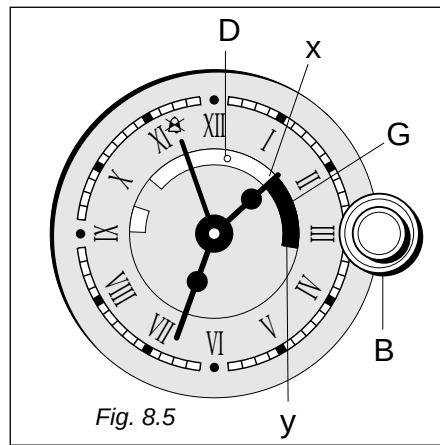
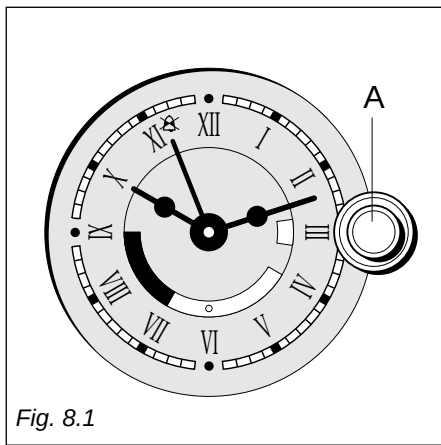


Fig. 7.8



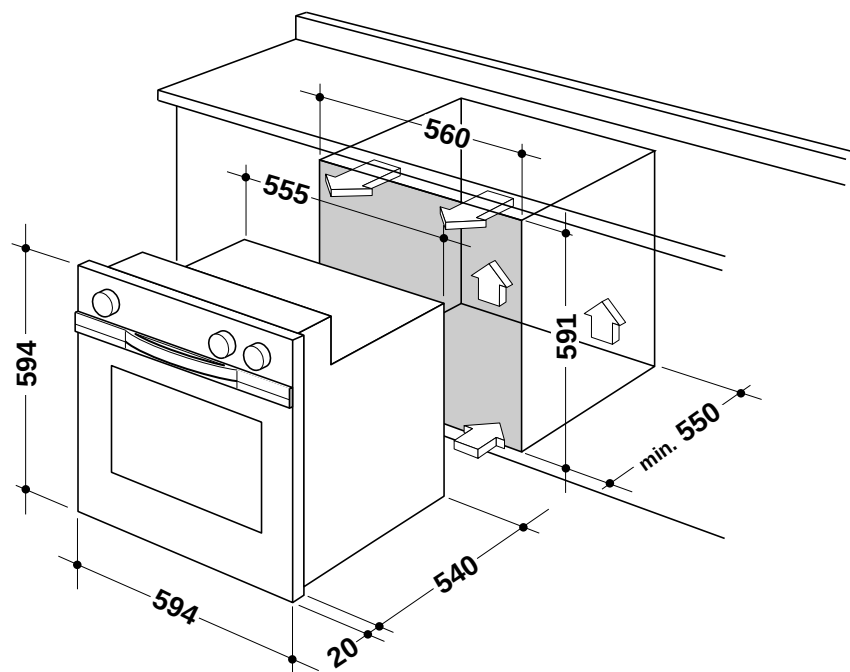


Fig. 10.1

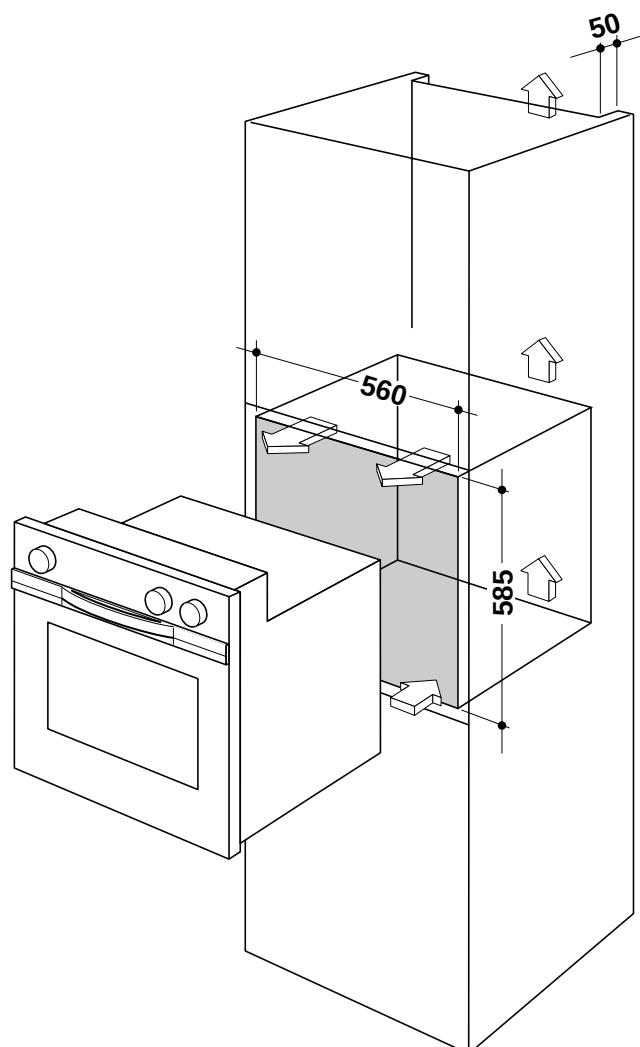


Fig. 10.2

