

FORNI DA INCASSO
ISTRUZIONI PER L'USO

IT

OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO

ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING

NL

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI

PL



AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.

Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta. È buona norma quindi impedire che i bambini possano avvicinarsi al forno quando è in funzione, in particolare quando funziona il grill.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 89/336/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.

Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
 - 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**
 - in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
 - In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni: aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm. rispetto ai conduttori di linea.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio, gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.

Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.

Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all'apparecchiatura da abbinare.

IMPORTANTE

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120 °C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano, inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.

Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con l'apertura minima fra i contatti di 3 mm., dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

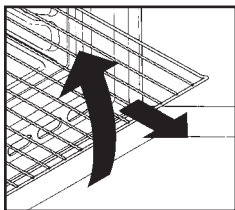
Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50 °C alla temperatura ambiente. L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).

Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.

ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

CONSIGLI UTILI

GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.

Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 6). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 6-7 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia dei vetri della porta del forno non utilizzare materiali abrasivi raschietti o oggetti che possono graffiare la superficie del vetro.

Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio. Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.

La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.

Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo «FORNO AUTOPULENTE CATALITICO».

Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.

La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.

I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.

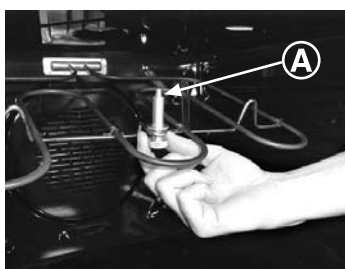
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura. Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.

Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.

Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda. La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

GRILL BASCULANTE (disponibile solo su alcuni modelli)



Per facilitare la pulizia della parte superiore del forno svitare la ghiera (A) posta al centro della resistenza del grill ed abbassarla. Terminata la pulizia alzare la resistenza con la ghiera (A) inserita nella sua posizione ed avvitare.

ATTENZIONE: Il forno DEVE funzionare SOLO a resistenza bloccata.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente. Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento: spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

• CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

• ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

• ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

• **UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA**
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

• MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

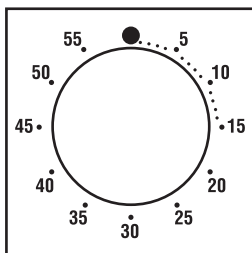


È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

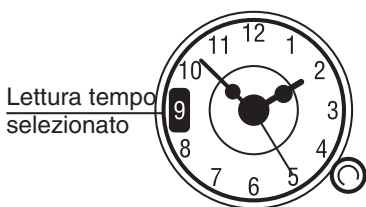



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

USO DEL CONTAMINUTI

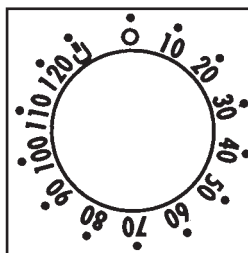


Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.





Per regolare l'ora, premere la manopola e ruotare a sinistra fino a leggere l'ora esatta. Per l'impiego come contaminuti, selezionare la durata del tempo ruotando la manopola in senso antiorario (senza premere) fino a leggere nella finestrella il tempo desiderato (max. 180'). Allo scadere del tempo entrerà in funzione la suoneria ed occorrerà spegnere il forno; per farla cessare ruotare la manopola su .

USO DEL TEMPORIZZATORE

























Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

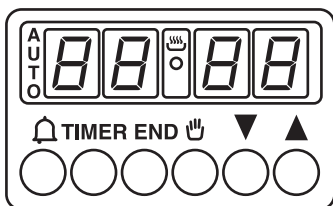
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria  in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .





USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Premere e tenere premuto il tasto  • Premere i tasti    per regolare la durata • Lasciare i tasti 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto ) 	<ul style="list-style-type: none"> • Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto  	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
FUNZIONAMENTO MANUALE	<ul style="list-style-type: none"> • Premere tasto  • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore 	<ul style="list-style-type: none"> • Riportare manopola commutatore in posizione O. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette il funzionamento del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Premere e tenere premuto il tasto TIMER • Premere i tasti    per regolare la durata • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti TIMER e   ). 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto TIMER. • Per modificare il tempo rimanente premere il tasto TIMER +    	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Premere e tenere premuto il tasto END • Premere i tasti    per regolare l'ora di fine cottura • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore 	<ul style="list-style-type: none"> • All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permette di memorizzare l'ora di fine cottura • Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto END • Per modificare l'ora programmata premere i tasti END +    	<ul style="list-style-type: none"> • Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA – ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso







REGOLAZIONE ORA






ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 0:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.




- Premere e tenere premuto i tasti **TIMER** e **END** (oppure  e **TIMER** su alcuni modelli)
- Premere i tasti    per regolare l'ora
- Lasciare i tasti

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale  o cottura programmata

N.B.: per regolare le varie funzioni del forno, in alcuni modelli compaiono i simboli    in altri modelli abbiamo   

Selezionare la funzione di cottura desiderata

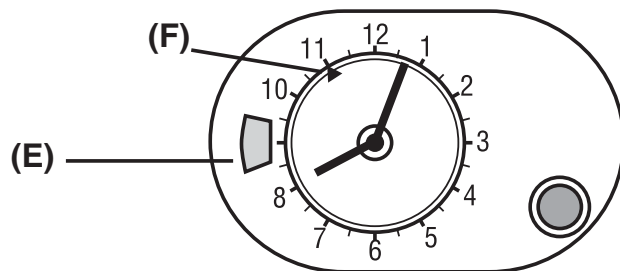
Impostare la durata cottura a 45 minuti (Timer +   )

Impostare la fine cottura alle ore 12:30 (End +   )

la cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.

ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata





USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO



REGOLAZIONE ORA

Per regolare l'orologio premere e girare in senso anti-orario la manopola fino a leggere l'ora esatta dopodiché rilasciare la manopola

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale o cottura programmata

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
FUNZIONAMENTO MANUALE	<ul style="list-style-type: none"> Girare la manopola in senso anti-orario (senza premere) fino ad avere il simbolo  nel quadrante (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Riportare manopola commutatore in posizione O. 	<ul style="list-style-type: none"> Permette il funzionamento del forno 	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata Selezionare la durata della cottura girando la manopola in senso antiorario fino a far coincidere il tempo selezionato nel quadrante (E). L'inizio cottura parte immediatamente e termina automaticamente allo scadere del tempo selezionato Durata max. cottura 180 minuti (3 ore) 	<ul style="list-style-type: none"> Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente e viene emesso un segnale sonoro. Per fermare la funzione impostata girare la manopola fino a fare coincidere  con l'indice del quadrante (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno 	<ul style="list-style-type: none"> Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA <i>(Non disponibile sul modello 2D 364)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata Selezione ora inizio cottura: tirare e girare la manopola in senso anti-orario fino a far coincidere la lancetta (F) con l'ora di inizio cottura desiderata. Selezione durata cottura: girare, senza premere, la manopola in senso orario fino a far coincidere il tempo selezionato con l'indice del quadrante (E). 	<ul style="list-style-type: none"> All'ora impostata la funzione si spegne automaticamente e viene segnalata da una suoneria. Per fermare prima la funzione impostata girare la manopola in senso anti-orario fino a far coincidere  con l'indice del quadrante (E) La suoneria deve essere interrotta manualmente, girando la manopola fino a fare coincidere  con l'indice del quadrante (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Permette di programmare una cottura in modo che il cibo sia pronto all'ora desiderata. 	<ul style="list-style-type: none"> Esempio: il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso <ul style="list-style-type: none"> - Selezionare la funzione di cotture desiderata - Impostare l'ora di inizio cottura alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti) - Impostare la durata della cottura a 45 minuti Al termine della cottura il forno si spegne automaticamente.

ISTRUZIONI PER L'USO

La nostra gamma comprende estetiche diverse con colori diversi. Per poter individuare le caratteristiche tecniche e funzionali relative al modello del forno che avete appena acquistato seguite gli schemi sotto riportati. Alcuni modelli sono dotati di manopole a scomparsa, estrarle premendo per poterle ruotare. Durante il funzionamento del forno la luce interna rimane accesa.

FORNO STATICO - FORNO MULTIFUNZIONE

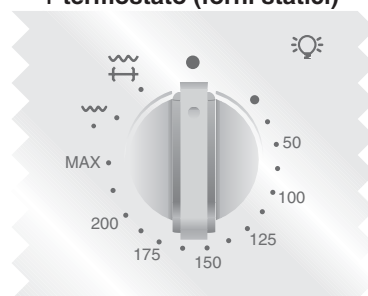
Esempio manopola commutatore



Esempio manopola termostato



Esempio manopola commutatore + termostato (forni statici)



Descrizione dei comandi		Funzione	Forno statico	Forno multifunzione
Manopola commutatore	Manopola termostato			
		Accende la luce interna. Viene inserito anche il ventilatore di raffreddamento (solo per i modelli raffreddati)	●	●
		Scongelamento Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.		○
	50 ÷ MAX	Forno ventilato l'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...		○
	50 ÷ 200	Grill ventilato a porta chiusa L'aria, riscaldata dalla resistenza grill, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande alla temperatura desiderata tra 50 e 200°C. Il grill ventilato sostituisce egregiamente il girarrosto e garantisce ottimi risultati con pollame, salsicce e carni rosse, anche in quantità rilevante.		●
	50 ÷ MAX	Suola ventilata Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).		○
	MAX	Riscaldamento Serve per riscaldare cibi già cotti, posizionando la griglia sul secondo ripiano dall'alto, oppure per scongelare pane, pizze o paste in genere, posizionando la griglia sul primo ripiano in basso.	○	○
	50 ÷ MAX	Convezione naturale Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.	●	●
	50 ÷ MAX	Grigliatura tradizionale a porta chiusa In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).	●	○
	50 ÷ MAX	Funzione pizza Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.		○
		Grill più girarrosto Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.	○	

* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304.

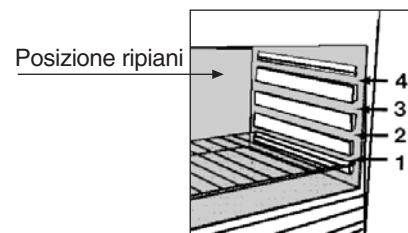
** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

N.B. ● Su tutti i modelli ○ Solo su alcuni modelli

TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

CONSIGLIO UTILE: Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.



Pietanza	Quantità	Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			Osservazioni
		Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno freddo
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungerla la leccarda e posizionare la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15 min. il forno preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent (Surgelati)	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungerla la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosti di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosti di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosti di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
• Pesci								
Trota	3 intere / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaio d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

TABELLA TEMPI DI COTTURA

Pietanza	Quantità	Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			Osservazioni
		Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	
• Pollame, Coniglio								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. se necessario voltate i pezzi.
• Dolci, Torte								
Torta cacao	scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
• Verdura								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
• Frutta								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
• Cottura a grill								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	grill	4	5 (10 prerisc.)	grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	grill	3	5/8 (10 prerisc.)	grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda; dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	grill	4	15/20 (10 prerisc.)	grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: Ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	grill	4	15/20 (10 prerisc.)	grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	grill	3	50/60 (10 prerisc.)	grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.

GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
- Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.

This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.

An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.

DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

CE This appliances complies with Directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and following changes.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**
 - Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
 - Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
 - Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
 - Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
 - It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
 - If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
- If the cable is at all damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame.

To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.

To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**

If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellow-green. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.

An ON/OFF switch with a minimum distance of 3 mm between contacts may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed. Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.

The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.

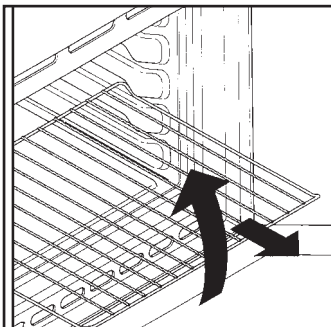
WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).

The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate.

If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

USEFUL TIPS

SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system. This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven. To remove the shelves pull out and lift.

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 13).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 13, 14. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly. To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).

Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.

The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.

To replace the interior light:

. switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water. The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

FOLD DOWN GRILL (according to the models)



For routine cleaning access can be gained to the upper parts of the oven by removing the screw and washer (A) from the middle of the grill element and then gently tilting the element in a downward direction.

Once cleaned the grill can be returned to the correct position by reversing the above procedure.

NB: For cleaning instructions please refer to the section entitled cleaning and maintenance.

WARNING: the oven must only be used when the grill in its correct position.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate (see fig. on last page).

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre.

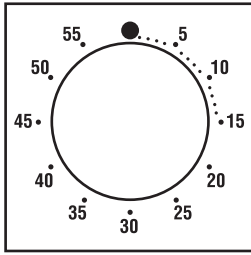


This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

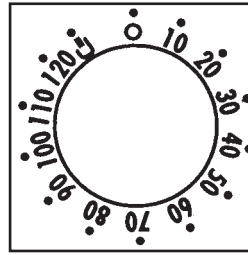
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

USING THE END OF COOKING TIMER

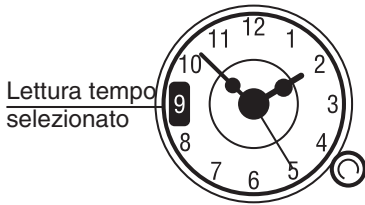


This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the **O** position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.

To set the oven ensure the timer is not on the **O** position.

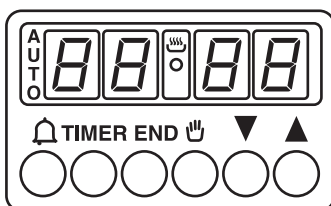


To set the time, push the control knob and turn anti-clockwise to position at the correct time. To set as minute minder, set the cooking time by turning anticlockwise the knob without pushing, until the desired time is shown at the small window on the left of the clock (max. 180 minutes). When the preset time is elapsed the alarm will ring and the oven must be switched off manually. To stop the alarm turn the knob until appears in the window.

USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the button Press the buttons or Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) 	<ul style="list-style-type: none"> Sounds an alarm at the end of the set time. To check how long is left to run press the button 	<ul style="list-style-type: none"> Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> Press the button Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the TIMER button Press the buttons or to set the length of cooking required Release all buttons Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and buttons) 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen To check how long is left to run press the TIMER button. To alter/change the preset time press TIMER and buttons 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the END button Press the buttons to set the time at which you wish the oven to switch off Release the buttons Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to set the end of cooking time To check the preset time press the END button To modify the preset time press buttons END + 	<ul style="list-style-type: none"> This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.

SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 0:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

- Press and hold the **TIMER** and **END** buttons (and **TIMER** on some models)
- Set time with buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.

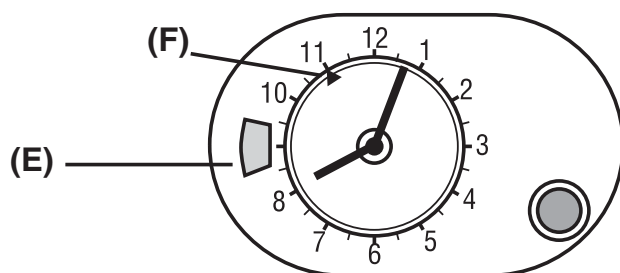
N.B.: on some models the symbols are replaced by and .

• Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

WARNING.

If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.





USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



SETTING THE CORRECT TIME

To set the correct time push and turn anti-clockwise the knob until the clock shows the correct time. Once this is done release the control.

ATTENTION : the oven only operates if set on manual function or preset time.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> Turn the control knob anti-clockwise, without pushing, until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> First of all select the cooking function and the temperature required Set the length of cooking required by turning the control knob anticlockwise until the time matches the length of time shown in the window (E) The oven will start immediately and it will switch off automatically at the end of the preset time Max time 180 minutes (3 hours) 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the set time the oven switches off automatically, this is indicated by an audible alarm. To cancel the setting turn the control knob until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen. 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the cooking time set, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING <i>(Not available on model 2D 364.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> First of all select the cooking function and the temperature required. To set the cooking start time pull and turn the control knob anticlockwise until the hand F is in the position indicating the start time required. To set the length of cooking required turn clockwise the control knob without pushing it, until the time required appears in the window (E). 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of cooking time set the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. To cancel the set function turn the control knob anti-clockwise until the symbol  appears in the window (E) The alarm have to be stopped by turning the control knob until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Enables to program the oven so that the recipe is ready at the desired time 	<ul style="list-style-type: none"> Example: if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30; <ul style="list-style-type: none"> - Select the required function - Set start cooking time at 11:45 (12:30 minus 45 minutes) - Set cooking time at 45 minutes At the end of cooking the oven will automatically switch off.

OPERATING INSTRUCTIONS

Our range includes many different styles and colours. To find the technical specifications and functions of the model which you have bought, study the diagrams below.

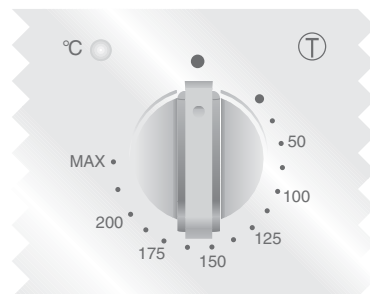
Some models feature push/pull knobs, press to eject before rotating.
During oven operation the internal lamp is on.

STATIC OVEN - MULTI-FUNCTION OVEN

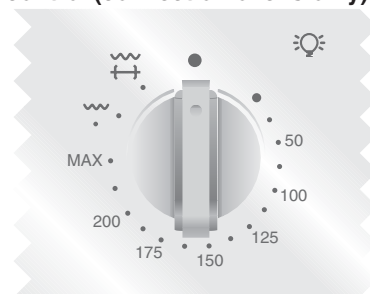
Function selector control knob (example)



Thermostat control knob (example)



Combined function and temperature control (convection ovens only)



		Function		Static oven	Multi-function oven
Function dial	Thermostat dial				
		Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)		●	●
		Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.			○
	50 ÷ MAX	Fan oven Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smells. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.			○
	50 ÷ 200	Door closed fan grill The air is heated by the grill element and the fan blows the air onto the food at the required temperature. This ranges from 50°C to 200°C. The grill/fan is an excellent alternative to roasting on the spit. It is ideal for roasting even large quantities of poultry, sausages and red meats.			●
	50 ÷ MAX	Fan plus lower element This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).			○
	MAX	Warming This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level		○	○
	50 ÷ MAX	Natural convection Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.		●	●
	50 ÷ MAX	Door closed Grilling The setting of this function switches on the infrared grill element. This function is ideal for cooking meats of medium thickness (sausages and bacon).		●	○
	50 ÷ MAX	Function Pizza This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.			○
		Grill/spit element. This is used for roasting on the spit.		○	

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.

** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

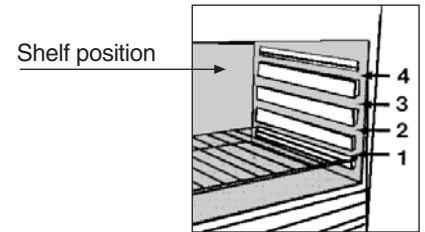
N.B. ● All models

○ Only on some models

TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.



Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dough to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before putting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above.
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

TABLES OF COOKING TIMES

Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray. Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthenware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	grill	4	5 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked either less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	grill	Turn them over twice during grilling.