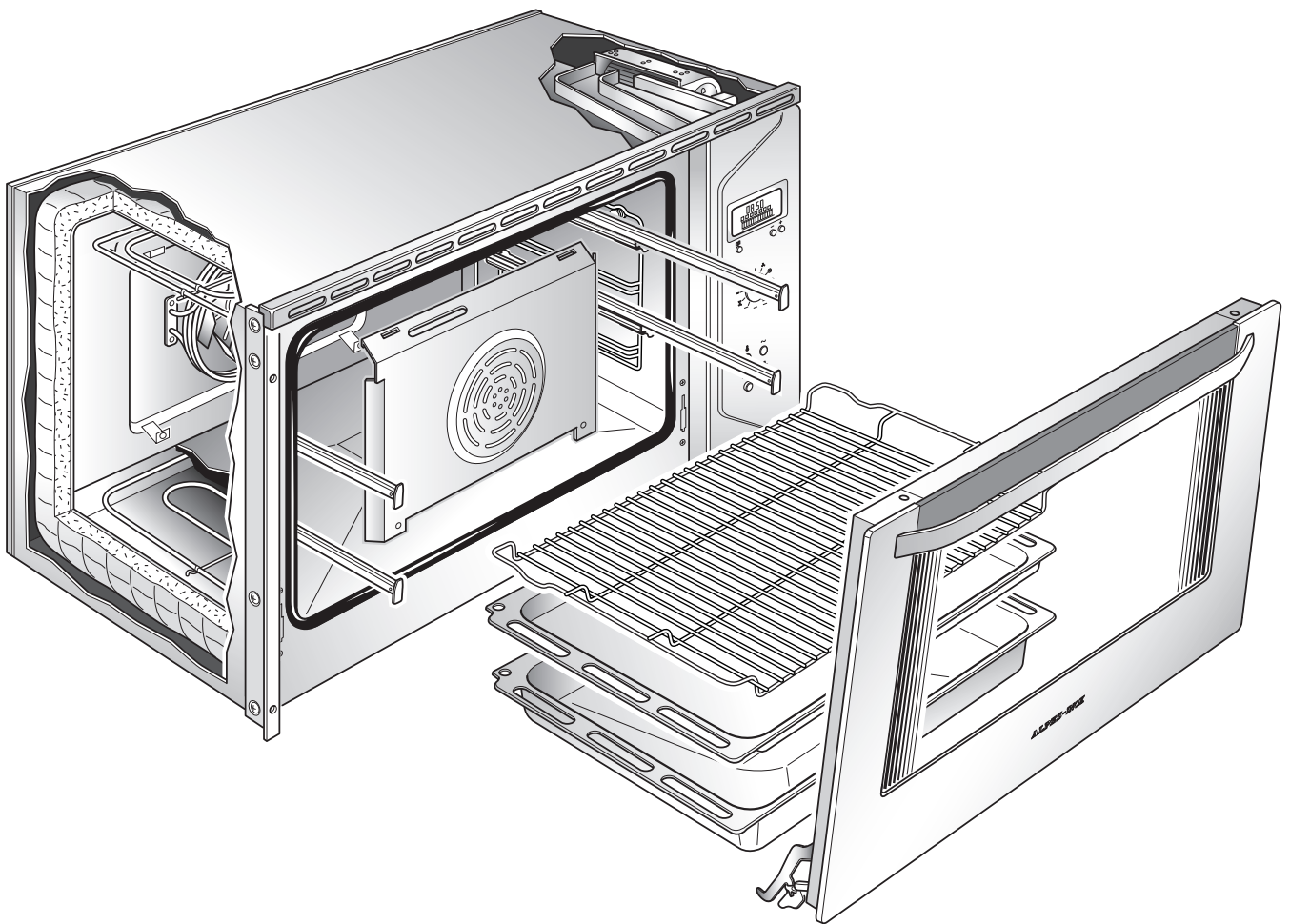


SERIE "2010"

**MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH ELECTRONIC
TEMPERATURE CONTROL AND COOL DOOR**

**FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS AVEC REGLAGE
ELECTRONIQUE DE LA TEMPERATURE ET PORTE TEMPEREE**



FI/9R - FS/9R



INSTRUCTIONS MANUAL
LIVRET D'INSTRUCTIONS

INDEX

IMPORTANT DIRECTIONS	pag.	4		
DISPOSAL	pag.	5		
TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES	pag.	6		
STANDARD SUPPLY ACCESSORIES	pag.	7		
ACCESSORIES UPON REQUEST	pag.	7		
DESCRIPTION OF FUNCTIONS				
Control panel.....	pag.	8		
Electronic programmer.....	pag.	9		
USING THE PROGRAMMER				
Setting the language and time.....	pag.	10		
Minute counter.....	pag.	10		
Manual oven operation.....	pag.	10		
Automatic oven operation.....	pag.	10		
Child lockout safety device.....	pag.	10		
“Demo” function.....	pag.	11		
Troubleshooting.....	pag.	11		
Thermometric detector (probe).....	pag.	11		
FUNCTIONS AND RECOMMENDED PRE-SET BAKING TEMPERATURES			pag.	13
SPIT	pag.	15		
COOKING TIMES	pag.	16		
PULL-OUT GUIDES	pag.	18		
MAINTENANCE AND CLEANING			pag.	20
Replacing the oven light.....	pag.	20		
Cleaning the oven door.....	pag.	20		
Cleaning the oven glass.....	pag.	20		
Cleaning the steel.....	pag.	22		
Cleaning the porcelain enamel.....	pag.	23		
INSTRUCTION FOR TECHNICIAN				
Installation.....	pag.	24		
CONNECTION TO THE MAINS			pag.	25
TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS			pag.	25
ELECTRICAL DIAGRAM			pag.	26
TECHNICAL LABEL			pag.	28

TABLES DES MATIERES

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	pag.	4		
TRAITEMENT DES DÉCHETS	pag.	5		
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION	pag.	6		
ACCESSOIRES STANDARD	pag.	7		
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	pag.	7		
DESCRIPTION DES FONCTIONS				
Panneau des commandes.....	pag.	8		
Programmeur de cuisson électronique.....	pag.	9		
UTILISATION DU PROGRAMMEUR				
Réglage de la langue et de l'heure.....	pag.	10		
Minuterie.....	pag.	10		
Fonctionnement manuel du four.....	pag.	10		
Fonctionnement automatique du four.....	pag.	10		
Blocage de sécurité enfants.....	pag.	10		
Fonctions “démonstration”.....	pag.	11		
Analyse des pannes.....	pag.	11		
Détecteur thermométrique (sonde).....	pag.	11		
FONCTIONS ET TEMPERATURES DE CUISSON CONSEILLÉES ET PRESELECTIONNÉES			pag.	13
LA BROCHE	pag.	15		
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON	pag.	17		
GLISSIÈRES EXTRACTIBLES	pag.	18		
ENTRETIEN ET NETTOYAGE			pag.	20
Remplacement de l'ampoule du four.....	pag.	20		
Nettoyage de la porte du four.....	pag.	20		
Nettoyage de la vitre du four.....	pag.	21		
Nettoyage de l'acier.....	pag.	22		
Nettoyage de l'émail vitrifié.....	pag.	23		
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN				
Installation.....	pag.	24		
BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE			pag.	25
DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES			pag.	25
SCHEMA ELECTRIQUE			pag.	26
ETIQUETTE TECHNIQUE			pag.	28

IMPORTANT DIRECTIONS

- Before using the appliance, carefully read this manual and keep it in a safe place for further reference.
- When opening the package, check that the appliance is not damaged.
- Keep wrapping materials out of children's reach.
- Installation and adjustments must be carried out by specialized personnel only.
- This appliance, suitable for domestic applications, must be used for the sole purpose of cooking food, for which it has been designed and manufactured.
Do not alter any of the technical features.

When the appliance is connected to the mains, it is important to observe these simple safety regulations:

- never touch the appliance with wet feet or hands
- never work the appliance bare feet
- never allow children or unapt people to use the appliance
- do not pull electric cord
- do not clean the appliance before having previously disconnected it from electric grid.

These instructions are valid only for those countries of destination whose symbols are marked in the operator's manual and on the equipment.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.
- Au moment de l'ouverture de l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact.
- Ne laissez pas à la portée des enfants les éléments de l'emballage car ceux-ci peuvent représenter un danger potentiel.
- L'installation et les divers réglages et mises au point doivent être effectués exclusivement par des techniciens spécialisés.
- Cet appareil, destiné à l'utilisation domestique, ne doit être employé que pour la cuisson des aliments, usage pour lequel il a été conçu et construit.
N'en modifiez en aucun cas les caractéristiques techniques.

Quand l'appareil est branché au réseau électrique, il est important de respecter ces simples normes de sécurité:

- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- n'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus
- ne permettez pas aux enfants ou aux personnes inaptes d'utiliser l'appareil
- ne tirez pas sur le câble électrique
- n'effectuez pas d'opérations de nettoyage avant d'avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation.

Ces instructions sont valides uniquement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur le manuel et sur l'appareil.

The manufacturer is not liable for improper use of the appliance or for damages deriving from the inefficient or non-connection of the earthing system.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou impropre de l'appareil et en cas de détériorations causées par l'absence ou le non fonctionnement du branchement à l'installation de terre.

DISPOSAL

Disposal of packaging: separate the various materials in observance of local disposal and recycling bylaws.

Disposal of disused electrical appliances: The Community WEEE Directive concerning the disposal of Electrical and Electronic Appliances sets out to protect the environment by recycling and reducing the quantities of waste. These appliances, in fact, may contain substances that are harmful to people and the environment. Do not dispose of them as normal urban waste but take them to special collection and treatment centres. Obtain information about the disposal of appliances from your local council, your municipal waste collection service or from the dealer where you purchased the product. Failure to respect these provisions may lead to administrative penalties levied by the competent authorities. The symbol shown below, applied to the product or the pack, indicates that the appliance is subject to these provisions.



TRAITEMENT DES DÉCHETS

Traitement des matériaux d'emballage: séparer les différents types de matériaux en se conformant aux normes locales relatives au traitement et au recyclage des déchets.

Traitement des appareils électroménagers mis en rebut: la directive italienne RAEE sur le traitement des appareils électriques et électroniques vise à protéger l'environnement à travers le recyclage et la réduction de la quantité de déchets. Ces appareils peuvent en effet contenir des substances nocives pour l'homme et pour l'environnement. Il faut donc les évacuer séparément des déchets solides normaux en les déposant dans un centre spécialisé dans la collecte et le traitement de ce type de matériel. Informez-vous sur les possibilités de collecte et de traitement auprès de l'administration municipale, du service de collecte communal ou du revendeur chez lequel le produit a été acheté. Le non-respect de ces dispositions entraîne des sanctions administratives de la part des autorités compétentes. Le symbole ci-dessous, présent sur le produit ou sur son emballage, indique que l'appareil est soumis à ces dispositions.



TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES

The oven and the components are made in 19/10 chrome-nickel stainless steel.

The external part of the door doesn't exceed 50°C also at high temperature.

It is also equipped with a ventilation system that ensures the thermal protection of the appliance and adjacent furniture.

When cooking, water steam may form and condense on the door, in the cooking chamber and on the surround of the oven or on nearby kitchen units.

This is a perfectly normal physical phenomenon that in no way affects oven performance.

The electronic programmer provides messages in 11 languages and controls the temperature inside the oven with absolute electronic precision, guaranteeing optimum and even baking with any type of function.

Available with enamelled or fully stainless steel baking chamber.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION

Le four et les pièces qui le composent sont construites en acier inox au nickel-chrome 19/10.

La partie externe de la porte du four, même aux températures les plus élevées, ne dépasse pas 50°C.

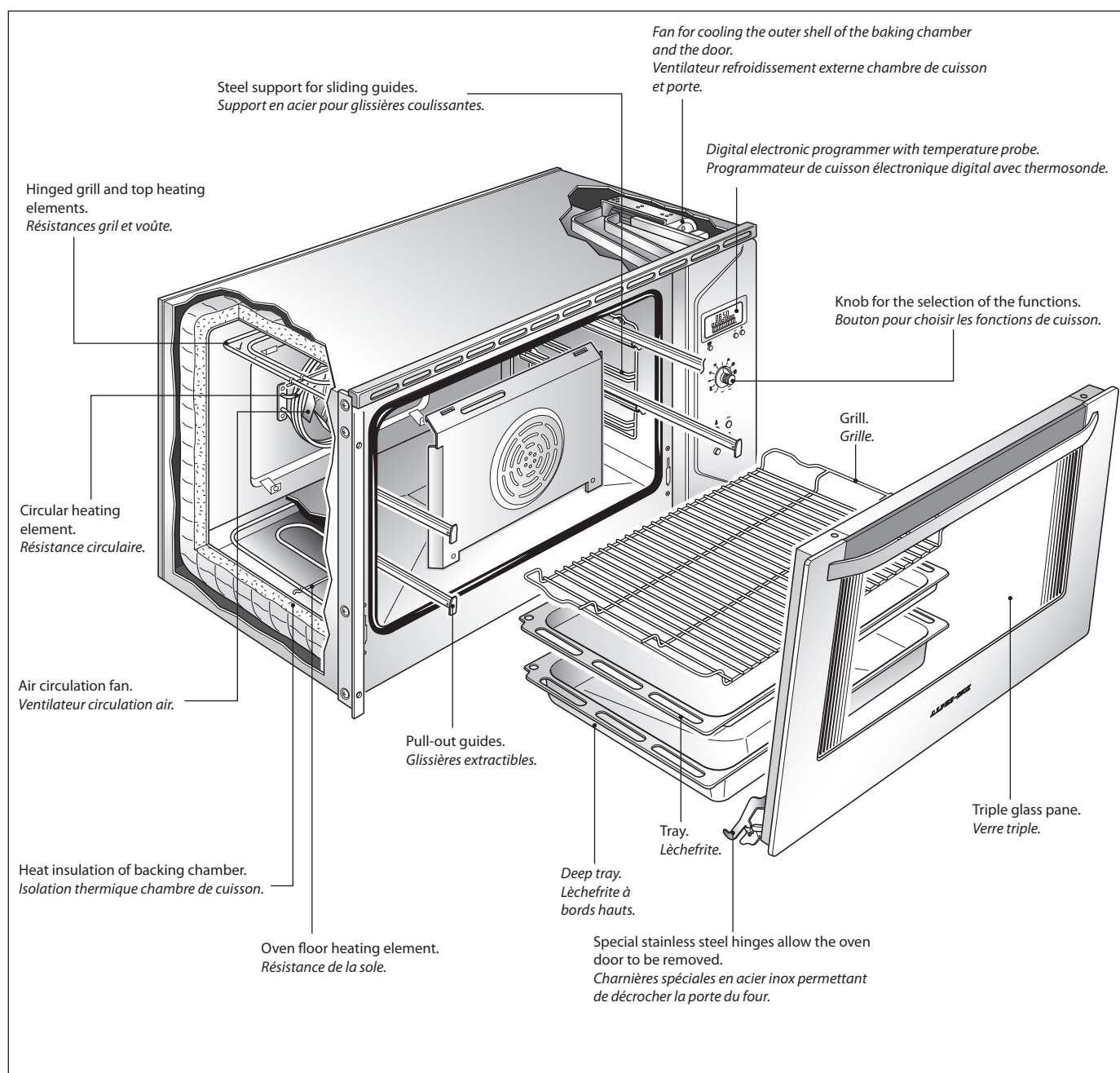
Il est muni en outre d'un système de ventilation qui garantit la protection thermique de l'appareil et des meubles adjacents.

Pendant la cuisson, de la vapeur d'eau peut se former et produire de la condensation sur la porte, dans la chambre de cuisson, sur la façade du four ou dans les meubles à proximité.

Ce phénomène physique est tout à fait normal et ne compromet nullement le bon fonctionnement de l'appareil.

Le programmeur électronique fournit des messages avec texte en 11 langues et, entre autres fonctions, gère électroniquement et de manière précise le réglage de la température interne du four avec l'avantage que l'on peut obtenir des cuissons parfaites et uniformes avec n'importe quel type de fonction.

Disponible avec chambre de cuisson entièrement en inox ou émaillée.

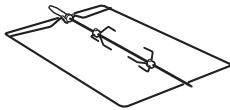


STANDARD SUPPLY ACCESSORIES ACCESSOIRES STANDARD

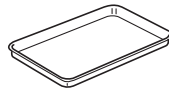


roast-meter
thermosonde

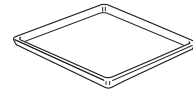
ACCESSORIES UPON REQUEST ACCESSOIRES SUR DEMANDE



F9R/RS
spit
broche



F/PCL
flat cooking tray
plaque de cuisson lisse



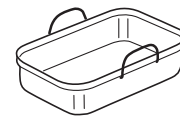
F/PR
refractory plate for pizza/bread cooking
plaque réfractaire pour la pizza et le pain



B/C
pan lid
couvercle casserole



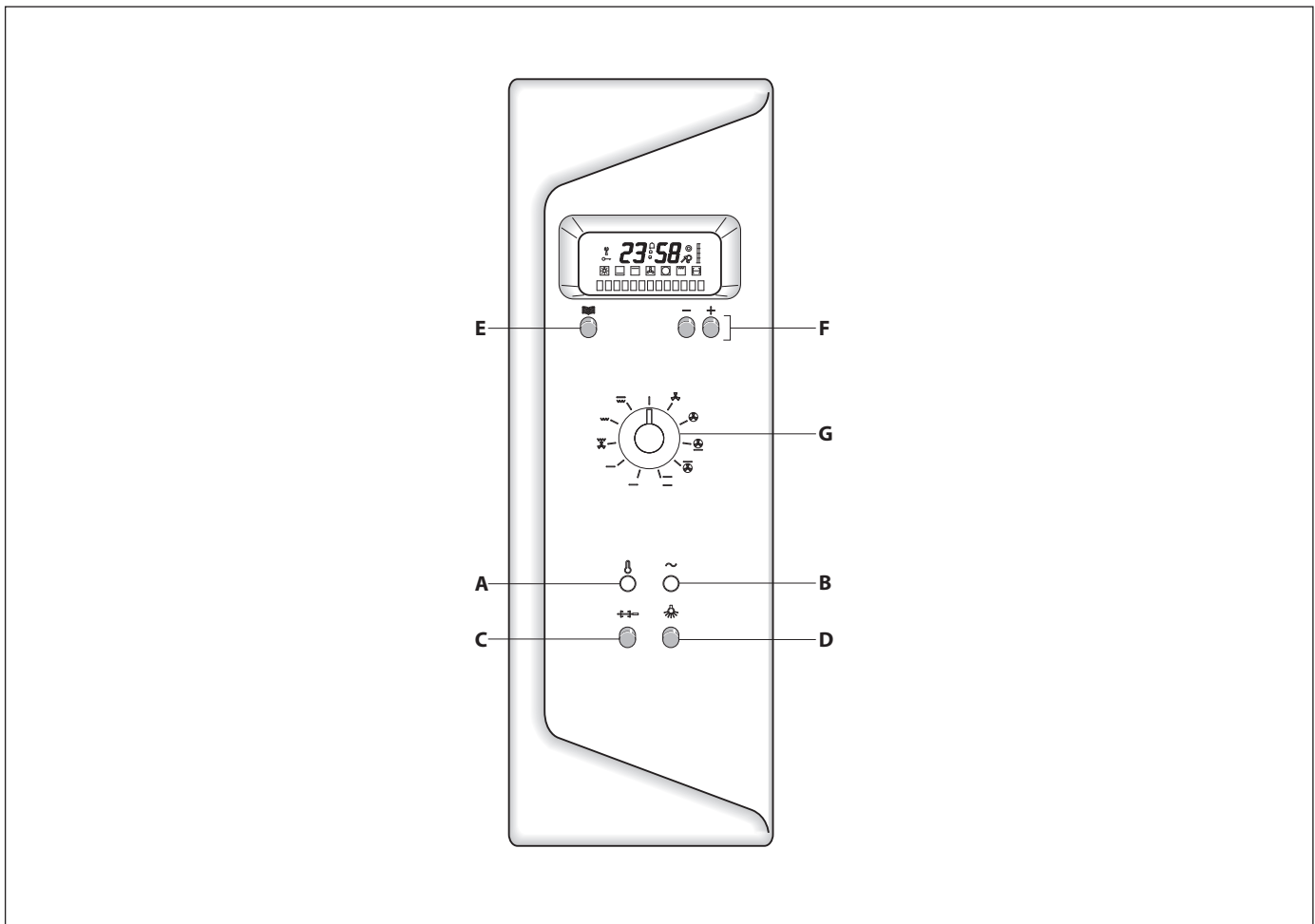
F/TB
low-edged pan
casserole basse



F/TM
medium-edged pan
casserole moyenne



F/TA
high-edged pan
casserole haute



DESCRIPTION OF FUNCTIONS

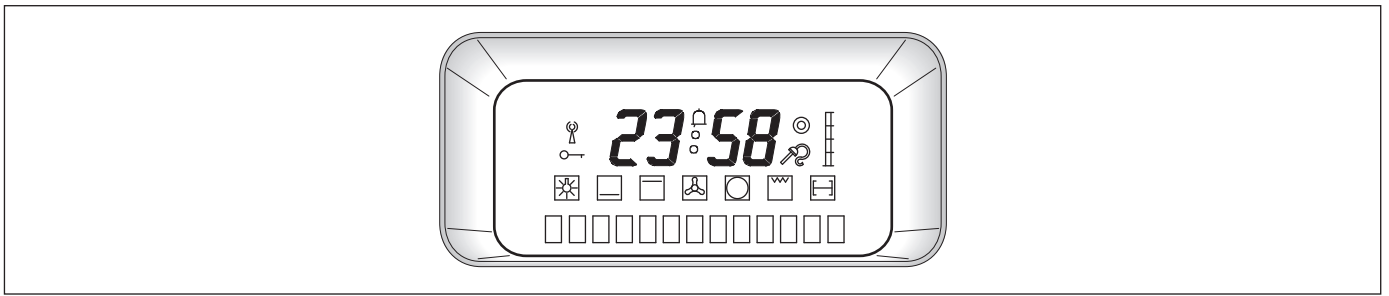
CONTROL PANEL

- A. Red warning light, comes on when the heating elements are working and goes off when the set temperature is reached.
- B. Orange signal light. When lit it indicates that the oven is switched on.
- C. Gearmotor push-button for spit. It switches on only if a function has been selected. Use the grill function for spit roasting.
- D. Baking chamber light.
- E. Menu access key; when pressed repeatedly, all the available functions appear on the display. After selecting a function, you have 4 seconds to set the corresponding time or temperature.
- F. Time and temperature adjustment and modification keys.
- G. Knob for choosing different baking functions.


DESCRIPTION DES FONCTIONS


PANNEAU DES COMMANDES


- A. *Voyant lumineux rouge qui s'allume quand les résistances sont en marche et s'éteint quand la température établie est atteinte.*
- B. *Témoin lumineux orange: s'il est allumé, cela indique que le four est en marche.*
- C. *Bouton de commande du motoréducteur qui ne se met en marche que lorsqu'une fonction quelconque est activée. Pour la cuisson à la broche nous conseillons la fonction grill.*
- D. *Ampoule de l'éclairage de la chambre de cuisson.*
- E. *Touche d'accès au menu; en pressant plusieurs fois cette touche l'afficheur indique toutes les fonctions disponibles, après avoir sélectionné une fonction on dispose de 4 secondes pour régler l'heure et la température de cuisson.*
- F. *Touches de réglage et modification heure et température.*
- G. *Bouton de commande pour choisir les fonctions de cuisson.*



ELECTRONIC PROGRAMMER PROGRAMMATEUR DE CUISSON ÉLECTRONIQUE


 Child lockout safety device
Sécurité enfant


 Little bell
Cloche (sonnerie)

 Heating symbol
Symbole chauffage


 Food probe
Sonde à rôti

 Temperature
Température

 Bottom heating
Chauffage par le bas

 Top heating
Chauffage par le haut

 Fan
Ventilateur

 Circular heating element
Résistance circulaire

 Grill
Gril

The electronic programmer shows the time and enables the activation of the minute counter, manual oven operation and the automatic setting of the baking time up to 23 hours ahead of the pre-selection time.

The selected function appears on the display for 4 seconds, followed by the recommended temperature for each type of baking. This temperature can be modified and personalized with 5°C increments or decrements.

The thermometer (probe) supplied with the unit measures the internal temperature of the food and activates the buzzer when the set temperature is reached.

When any of the functions is switched off, the residual temperature will always appear on the display.


Buzzer

It signals end of the selected automatic function.

It is deactivated by pressing key F or G; if no key is pressed, the buzzer will sound for about 120 seconds.

Temperature signal

This signal sounds only once when the oven has reached the set temperature for the first time.

The temperature reached is indicated by the corresponding symbol on the display  , which records 25-50-75 and 100% of the set temperature.

Safety

If the oven remains on by mistake, it will turn off automatically 6 hours after the last setting.

Le programmeur électronique indique l'heure, permet de régler la minuterie, le fonctionnement manuel du four ainsi que la sélection automatique du début du temps de cuisson jusqu'à 23 heures à l'avance par rapport à l'heure de présélection.

Pour chaque type de fonctionnement, l'afficheur indique pendant 4 secondes la fonction choisie et juste après, la proposition de température conseillée pour chaque type de cuisson qui peut être modifiée en la personnalisant de 5° en 5°C.

La sonde de cuisson fournie mesure la température interne des aliments et la sonnerie se déclenche quand la température sélectionnée est atteinte.

Après l'extinction de n'importe quelle fonction, l'afficheur indique toujours la température résiduelle.


Sonnerie

Elle signale la fin de chaque fonction automatique.

On la désactive en appuyant sur la touche F ou G ; si aucune touche n'est pressée, la durée du signal acoustique est d'environ 120 secondes.

Signal de la température

Ce signal ne sonne qu'une fois après que le four a atteint pour la première fois la température programmée.

Il est possible de voir la température au moyen du symbole  correspondant sur l'afficheur qui mesure 25-50-75 et 100% de la température programmée.

Securité

Si le four reste allumé suite à un oubli, il s'éteindra automatiquement 6 heures après la dernière sélection effectuée.

USING THE PROGRAMMER

SETTING THE LANGUAGE AND TIME

After connecting the appliance to the power supply, select the desired language within 10 seconds using the F keys, then confirm the selection by pressing the E key.

In the English version, the temperature is displayed either in degrees Celsius or Fahrenheit.

When this operation has been completed, the display will start flashing and the message "TIME" will appear.

Set the time using the F keys.

The language and time settings can be modified at any time.

The language and time must be re-set after every power failure.

MINUTE COUNTER

The minute counter can be activated at any time through the E key. Press the key repeatedly until the message "BUZZER" appears, then set the time within a 0 to 90 minute range; the buzzer symbol will appear on the display and the count-down will start immediately.

When the set time has elapsed, the buzzer will start sounding; to silence it, press one of the F keys.

MANUAL OVEN OPERATION

Select the desired function using knob G; the corresponding symbol and a description of the selected function will appear on the display, followed, 4 seconds later, by the temperature recommended for that function.

This temperature can be modified at any time using the F keys.

To switch off, rotate the knob to position |.

AUTOMATIC OVEN OPERATION

Select the desired function using knob G; the corresponding symbol and a description of the selected function will appear on the display, followed, 4 seconds later, by the recommended temperature.

This temperature can be modified using the F keys.

Press key E until the message "BAKING TIME" appears on the display; set the time using the F keys; press key E again until the message "END" is displayed, then set the time when you wish the baking to finish, using the F keys.

The display will show the START baking time, then, as soon as the program starts, the residual time will be displayed to the left and the set temperature to the right.


When the programmed baking time has elapsed, the buzzer will sound; to silence it press one of the two F keys.

The message "PROLONG BAKING WITH +" or "OFF" will appear on the display. If you decide to extend the baking time, the oven will switch to manual mode.

The automatic program can be interrupted at any time by rotating knob G to position |.

CHILD LOCKOUT SAFETY DEVICE

The lockout is activated by turning knob G to position |; this setting disables the knob used to select the functions.

To set the lockout, press key E until the message "SAFETY" appears on the display, then press key F+; the activation of this function is signalled on the display by the key symbol .

To disable this function, press key E until the message "SAFETY" appears on the display, then press key F-.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

RÉGLAGE DE LA LANGUE ET DE L'HEURE

Après le branchement au réseau électrique, il faut sélectionner la langue désirée avec les touches F et dans les dix secondes, la confirmer avec la touche E. Pour la langue anglaise, on peut choisir l'indication de la température en degrés Celsius (centigrades) ou en degrés Fahrenheit.

Ensuite, l'afficheur clignote et affiche le mot HEURE jusqu'à ce qu'on la programme avec les touches F.

La langue ou l'heure sélectionnées peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Après une coupure de courant, il faut régler de nouveau la langue et l'heure.

MINUTERIE

À tout moment, on peut mettre en route la minuterie à l'aide de la touche E en la pressant plusieurs fois jusqu'à l'affichage du mot SONNERIE. La plage de réglage possible va de 0 à 90 minutes ; le symbole de la cloche apparaît sur l'afficheur et le compte à rebours du temps programmé commence.

Quand le temps programmé s'est écoulé, l'alarme commence à sonner et il faut appuyer sur l'une des deux touches F pour l'arrêter.

FONCTIONNEMENT MANUEL DU FOUR

Sélectionner la fonction désirée avec le bouton G; sur l'afficheur on voit apparaître le symbole et la description de la fonction choisie et 4 secondes après la sélection, on peut lire la température conseillée pour cette fonction ; la température peut être modifiée à tout moment en utilisant les touches F.

Pour éteindre, tourner le bouton sur la position |.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE DU FOUR

Sélectionner la fonction désirée avec le bouton G; sur l'afficheur on voit apparaître le symbole et la description de la fonction choisie et 4 secondes après la sélection, on peut lire la température conseillée pour cette fonction; la température peut être modifiée en utilisant les touches F.

Presser la touche E jusqu'à l'affichage du mot DUREE du temps de cuisson qui doit être réglée avec les touches F; presser de nouveau la touche E jusqu'à l'affichage du mot FIN et régler l'heure de fin de cuisson, toujours avec les touches F.

L'afficheur indique l'heure de début de cuisson START et dès que le programme est affiché, le temps résiduel sur la gauche et la température sélectionnée sur la droite.


Quand le temps programmé s'est écoulé, l'alarme commence à sonner et il faut appuyer sur l'une des deux touches F pour l'arrêter.

L'afficheur indique l'option PROLONGER CUISSON AVEC +, ou ETEINDRE. Si l'on décide de prolonger la cuisson, elle se poursuivra en mode manuel.

Le programme automatique peut être interrompu à tout moment en tournant le bouton G sur la position |.

BLOCAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS


Le blocage s'active avec le bouton G sur la position |; avec ce réglage, le bouton qui sélectionne les fonctions est désactivé.

Pour sélectionner le blocage, presser la touche E jusqu'à l'affichage du mot SECURITE puis presser immédiatement la touche F+; sur l'afficheur l'activation de la fonction est signalée par le symbole de la clé .

Pour la désactivation, presser la touche E jusqu'à l'affichage du mot SECURITE puis presser immédiatement la touche F-.

“DEMO” FUNCTION

This function can be used for demonstrations in shops, showrooms or trade fairs without using the oven heating elements.

Set the programmer for normal operation with the time displayed. Press the button  for about 10 seconds; MINUTE COUNTER briefly appears on the display followed by DEMO MODE. Select ON (YES) or OFF (NO) using + and - .

TROUBLESHOOTING

The oven is constantly monitored by the electronic programmer.

Any faults are indicated on the display.

In these cases, contact the authorised Technical Assistance Centre.

THERMOMETRIC DETECTOR (PROBE)


Every type of food has a different cooking temperature that can only be accurately and constantly measured on the inside with a thermometric detector. This device consists of a probe with two ends: the first, with plug end, must be connected to the special socket located at the top left inside the oven compartment; the second, with a needle, is inserted sideways in the middle of the food to be cooked, as illustrated below.

When cooking poultry, insert the probe between the breast and the leg as there is a cavity in the centre.

When cooking meat in general, make sure the probe does not touch any bones or particularly fatty parts.

FONCTIONS “DÉMO”

Cette fonction peut être utilisée à des fins de démonstration dans les magasins, les salles exposition ou les foires, sans que les éléments chauffants du four soient activés.

Régler le programmeur pour le fonctionnement normal avec l'affichage de l'heure. Maintenir la touche enfoncée  pendant environ 10 secondes ; après l'affichage rapide MINUTERIE, l'afficheur indiquera MODE DÉMO. Sélectionner ALLUMÉ (OUI) ou ÉTEINT (NON) avec les touches + et - .

ANALYSE DES PANNES

Le programmeur électronique effectue constamment un contrôle de fonctionnement du four.

Les éventuelles pannes sont signalées sur l'afficheur.

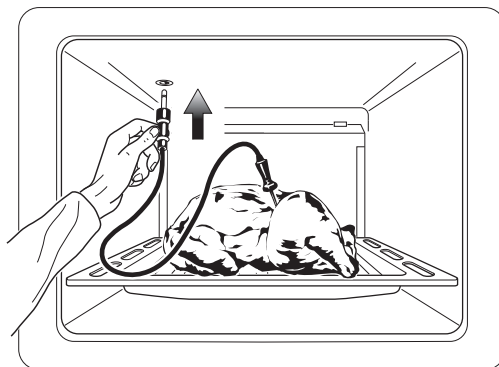
En cas de panne, appeler le Centre de service après-vente agréé.

DÉTECTEUR THERMOMÉTRIQUE (SONDE)


Chaque type d'aliment a une température de cuisson différente qui peut être mesurée à l'intérieur de ce dernier avec précision et constamment et ce, uniquement avec le détecteur thermométrique. Ce dispositif est composé d'une sonde avec deux extrémités: la première, avec le bout en fiche, devra être branchée à la prise prévue à cet effet à l'intérieur de la chambre de cuisson en haut à gauche, la deuxième, en aiguille, devra être enfilée obliquement au centre de l'aliment à cuire et selon l'illustration.

Pour la cuisson des volailles, la sonde doit être placée entre le ventre et la cuisse dans la mesure où l'intérieur de la volaille est vide.

Pour les viandes en général, l'aiguille de mesure ne doit pas toucher les os ou les parties particulièrement grasses.



Manual operation

When the thermometer is inserted, the corresponding symbol  appears on the display.

Select the desired function using knob G.


The following information will be displayed:

- description of the selected function (this message will disappear after 4")
- temperature recommended for the selected function (this message will disappear after 4")
- thermometer temperature, which must be set using the F keys.

When the oven is on, the temperature inside the baking chamber, the thermometer setting and the recommended baking temperature are displayed.

When the set thermometer temperature is reached, the buzzer will start sounding and the heating elements will switch off.

Fonctionnement manuel

Quand la sonde est en fonction, le symbole correspondant  est toujours visible sur l'afficheur.

Sélectionner la fonction désirée avec le bouton G. L'afficheur donnera l'une après l'autre les informations suivantes :


- la description de la fonction choisie (affichée pendant 4 secondes)
- la température proposée pour la fonction sélectionnée (affichée pendant 4 secondes)
- la température sonde, qui dans ce cas doit être sélectionnée avec les touches F.

Durant le fonctionnement, l'afficheur indique la température interne de la chambre de cuisson, celle qui est programmée pour la sonde et celle qui est conseillée pour la fonction.

Quand la température programmée pour la sonde est atteinte, l'alarme commence à sonner et les résistances se désactivent.

To silence the buzzer operate one of the F keys; the message "PROLONG BAKING WITH +" or "OFF" will appear on the display. If you decide to extend the baking time, you will need to reset the thermometer temperature..

Automatic operation

When the thermometer is inserted, the corresponding symbol  appears on the display

Select the desired function using knob G. The following information will be displayed:


- description of the selected function (this message will disappear after 4")
- temperature recommended for the selected function (this message will disappear after 4")
- thermometer temperature, which must be set using the F keys.

Press key E until the message "START" is displayed, then enter the Start Baking time using the F keys. This time will be displayed until the oven starts baking, when it will be replaced by the temperature inside the baking chamber, the thermometer setting and the recommended baking temperature. When the set thermometer temperature is reached, the heating elements will switch off and the buzzer will start sounding. To silence the buzzer operate one of the F keys; the message "PROLONG BAKING WITH +" or "OFF" will appear on the display.

If you decide to extend the baking time, the oven will switch to manual mode you will need to reset the thermometer temperature.

Arrêter la sonnerie en pressant l'une des deux touches. L'afficheur indique l'option PROLONGER CUISSON AVEC +, ou ETEINDRE. Si l'on décide de prolonger la cuisson, reprogrammer la température de la sonde.

Fonctionnement automatique

Quand la sonde est en fonction, le symbole correspondant  est toujours visible sur l'afficheur.

Sélectionner la fonction désirée avec le bouton G. L'afficheur donnera l'une après l'autre les informations suivantes:

- la description de la fonction choisie (affichée pendant 4 secondes)
- la température proposée pour la fonction sélectionnée (affichée pendant 4 secondes)
- la température sonde, qui dans ce cas doit être sélectionnée avec les touches F.

Presser la touche E jusqu'à l'affichage du mot START et avec les touches F, introduire l'heure de début de cuisson qui restera affichée jusqu'à ce que le four commence la cuisson; ensuite, l'afficheur indique la température interne de la chambre de cuisson, celle qui est programmée pour la sonde et celle qui est conseillée pour la fonction. Quand la température programmée pour la sonde est atteinte, l'alarme commence à sonner et les résistances se désactivent. Arrêter la sonnerie en pressant l'une des deux touches. L'afficheur indique l'option PROLONGER CUISSON AVEC +, ou ETEINDRE. Si l'on décide de prolonger la cuisson, elle continuera en mode manuel et il faudra reprogrammer la température de la sonde.

INDICATIVE INTERNAL TEMPERATURES OF FOOD

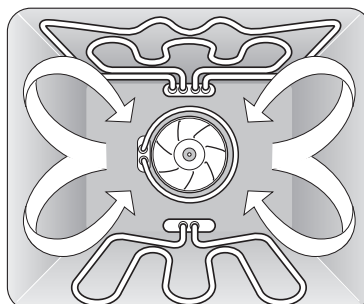
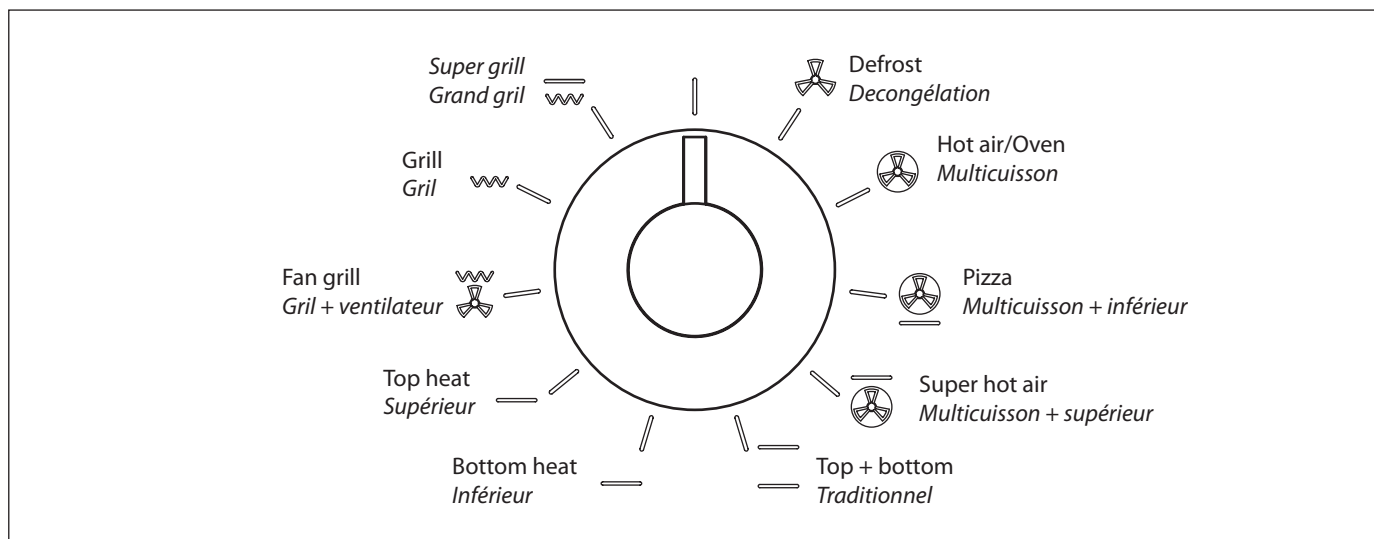
DISHES	COOKING	TEMPERATURE
Veal		
Roast veal	well-done	75-80°C
Leg/Best end	well-done	78°C
Loin	pink centre	65-70°C
Stuffed breast	well-done	75-85°C
Beef		
Beef	rare	45-50°C
	medium-done	55-65°C
	well-done	70-80°C
Roast	well-done	80-85°C
Fillet steak / roast beef	medium-done	55-65°C
Pork		
Roast	well-done	75-80°C
Roast shank	well-done	80-85°C
Saddle of pork	pink centre	65-70°C
Lamb	well-done	80°C
Mutton	well-done	80°C
Poultry		
Chicken		85°C
Goose		90-92°C
Turkey/Duck		80-85°C
Fish		65-70°C
Bread		88-90°C

VALEURS INDICATIVES TEMPÉRATURE INTERNE ALIMENTS

PLATS	CUISSON	TEMPÉRATURE
Veau		
Rôti	bien cuit	75-80°C
Cuisseau/Noix	bien cuit	78°C
Longe	rosé	65-70°C
Petto farcito	bien cuit	75-85°C
Bœuf		
Viande de bœuf	saignante	45-50°C
	moyenne	55-65°C
	bien cuite	70-80°C
Rôti	bien cuit	80-85°C
Filet/ Rosbif	moyenne	55-65°C
Porc		
Rôti	bien cuit	75-80°C
Jarret rôti	bien cuit	80-85°C
Carré	rosé	65-70°C
Agneau	bien cuit	80°C
Mouton	bien cuit	80°C
Volaille		
Poulet		85°C
Oie		90-92°C
Dinde/Canard		80-85°C
Poisson		65-70°C
Pain		88-90°C

FUNCTIONS AND RECOMMENDED PRE-SET BAKING TEMPERATURES

FONCTIONS ET TEMPERATURES DE CUISSON CONSEILLEES ET PRESELECTIONNEES

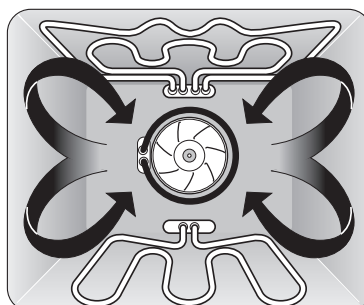


NATURAL DEFROSTING

The fan located on the rear wall of the baking chamber produces a rotary movement of the air at room temperature, that circulates around the frozen food, thawing it. To shorten the times for this operation, set the "MULTICOOKING" function to 50°C.

DECONGELATION NATURELLE

Le ventilateur situé dans la paroi arrière de la chambre de cuisson produit un mouvement de rotation de l'air à température ambiante qui enveloppe et décongèle les aliments surgelés. Pour réduire les temps de cette opération, programmer la fonction "MULTICUISSON" à 50°C.

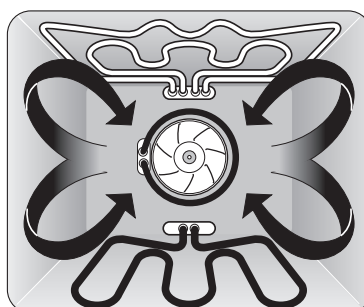


MULTICOOKING - VENTILATED COOKING

Fan baking occurs through the forced and guided hot air circulation by a fan and a circular. In this mode the temperature is even in all the oven compartment and food can be cooked also on different levels. This function is recommended for soufflés, timbales, pies and pastry.

MULTICUISSON - CUISSON VENTILEE

La cuisson ventilée se produit par le transport forcé et guidé de la chaleur à travers un ventilateur et une résistance circulaire. Dans cette modalité la température est uniforme dans toute la chambre de cuisson et on peut cuire sur plusieurs niveaux des aliments différents entre eux. Elle est indiquée pour les soufflés, les timbales, les gâteaux à pâte levée et les quiches.

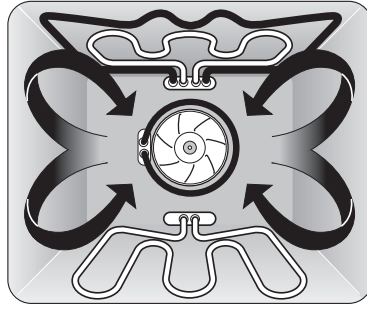


PIZZA

The combined fan forced baking function with lower heating element is used for the baking of foods that require higher temperature from the bottom. Used to add a final touch to the baking process without affecting the external surface.

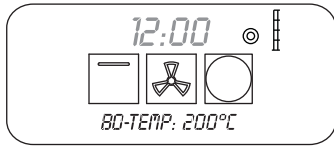
MULTICUISSON + INFÉRIEURE

La cuisson combinée ventilation et résistance inférieure s'emploie pour les aliments qui nécessitent plus de chaleur au-dessous. Pour parfaire la cuisson sans conséquences sur la surface extérieure.



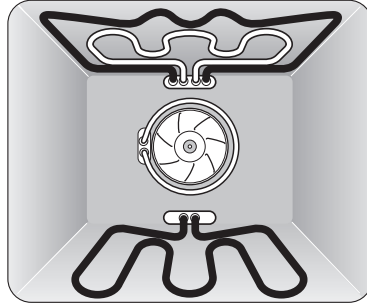
SUPER HOT AIR

The double fan forced baking function with upper heating element allows even baking of food with a brown crisp surface.



MULTICUISSON + SUPERIEURE

La double fonction cuisson ventilée et résistance supérieure permet une cuisson qui rend les aliments moelleux et parfumés dedans mais dorés et croquants dessus.



TOP + BOTTOM

The classic baking system for the cooking of traditional dishes. The heat is simultaneously supplied from the top and the bottom.

Suitable for any type of food and single batches.

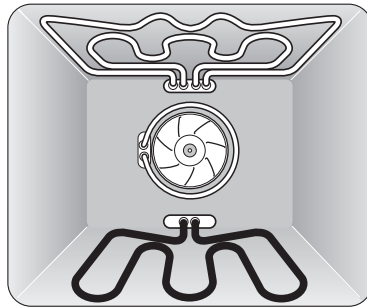


TRADITIONNEL

Le système classique pour cuisiner des recettes traditionnelles.

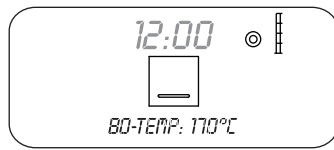
La chaleur provient en même temps d'en haut et d'en bas.

Pour n'importe quel type d'aliment et à utiliser en cas de cuisson d'un seul plat.



BOTTOM HEAT

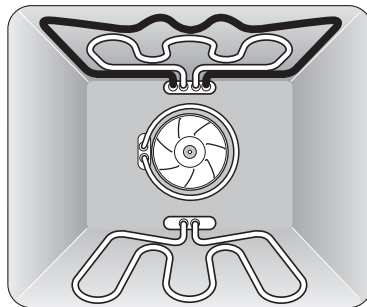
The heat comes only from the bottom: useful to end the baking of foods that require higher temperature from the bottom. Recommended for heating up food and completing the baking process.



INFERIEURE

La chaleur provient uniquement d'en bas; utile pour terminer la cuisson des aliments qui nécessitent une plus grande chaleur au-dessous.

Fonction idéale pour réchauffer les plats et compléter la cuisson.



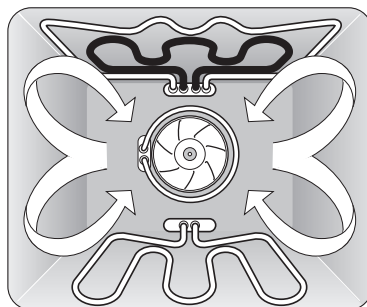
TOP HEAT

The heat comes from the upper part only to complete the baking of foods that require a nicely browned surface. Especially recommended for baking lasagne, pasta or vegetable timbales, giving a golden brown colour to the dish and for browning.



SUPERIEURE

La chaleur provient uniquement d'en haut pour compléter la cuisson des aliments qui doivent être bien dorés dessus. Particulièrement indiquée pour les lasagnes, les timbales de pâtes ou de légumes, pour mieux faire dorer le dessus des plats et pour rissoler.



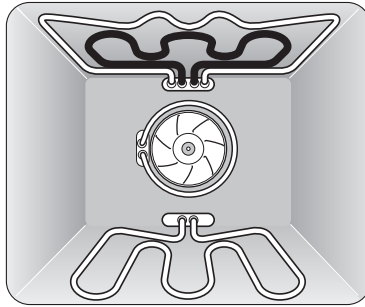
VENTILATED GRILL

The air produced by the fan attenuates the strong wave of heat generated by the grill and with a partial distribution of the heat it allows browning without drying the food on the inside. Recommended for thick meats such knuckle of pork, roasts and meatloaf.



GRIL VENTILE

L'air produit par le ventilateur adoucit l'onde de chaleur forte et décidée produite par le grill et avec une distribution partielle de la chaleur il permet de rissoler sans sécher les aliments à l'intérieur. Il est indiqué pour les viandes de grosse épaisseur comme le jarret, les rôtis et les rouleaux hachés.

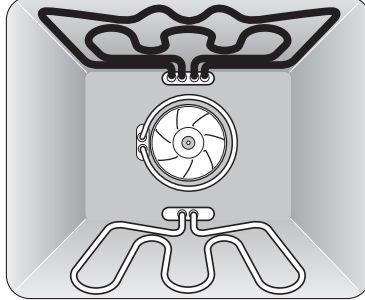


GRILL

Function used for spit roasting (sausages, ribs, game, etc.), to give that golden brown colour that is so appealing.

GRIL

Fonction employée pour la broche (saucisses, côtelettes, gibier, etc.) pour griller et pour créer, à la fin de la cuisson, ce doré si apprécié dans la cuisine traditionnelle.

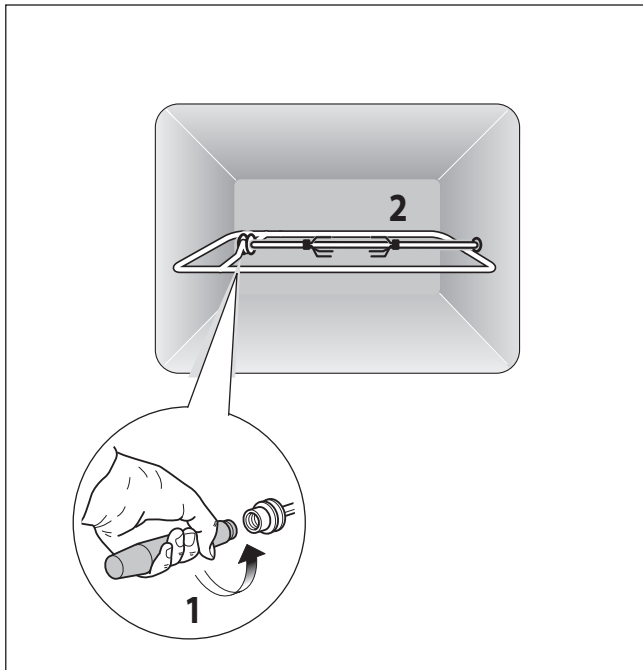


SUPER GRILL

Grill and upper heating element make up a large roasting surface; a great heat source ideal for spit roasting (chicken, guinea hen, etc.) and for gratinating large dishes.

GRAND GRIL

Le grill et la résistance supérieure constituent un grand grill ; une grande source de chaleur idéale pour les grandes cuissons à la broche (poulet, pintade, etc.) et pour gratiner de grandes surfaces.



SPIT

1. Remove the wooden grip. Insert the tip the spit support into the relative hole in the cooking chamber.
2. Select the required cooking function, temperature and time. Use the "grill" function when spit roasting .
3. Press the roasting jack button to start . The relative red indicator LED will light up .
4. Afterwards, press the roasting jack button to stop.

LA BROCHE

1. Enlever la poignée en bois. Introduire le support de la broche dans la chambre de cuisson en introduisant la pointe dans le trou prévu à cet effet.
2. Sélectionner la fonction désirée, la température et la durée de cuisson. En cas de cuisson à la broche, nous conseillons la fonction «grill» .
3. Appuyer sur la touche de mise en marche du moteur tournebroche . Le voyant rouge correspondant s'allumera .
4. Quand la cuisson est terminée, presser la touche du moteur tournebroche pour l'arrêter.

IMPORTANT

When cooking food with a high water content (fruit or cream cakes, vegetables, large pieces of meat, etc.) water steam may form and condense on the door, in the cooking chamber and on the surround of the oven or on nearby kitchen units.

This is a perfectly normal physical phenomenon that in no way affects oven performance.

In case of excessive steam, carefully open the door for just enough time for the steam to leave the cooking chamber and thus reduce the formation of condensate. After cooking, dry the oven door and the inner glass with a cloth.

Moreover, after cooking and to prevent condensate from forming on the inner glass of the door, do not leave hot food inside the oven for a long time.

IMPORTANT

Pendant la cuisson d'aliments riches en eau (gâteaux aux fruits ou à la crème, légumes, gros morceaux de viande, etc.), de la vapeur d'eau peut se former et produire de la condensation sur la porte, dans la chambre de cuisson, sur la façade du four ou dans les meubles à proximité.

Ce phénomène physique est tout à fait normal et ne compromet nullement le bon fonctionnement de l'appareil.

Si la vapeur est excessive, ouvrez brièvement et avec précaution la porte afin de laisser dégager la vapeur de la chambre de cuisson et réduire ainsi la formation de condensation. Après la cuisson, essuyez la porte du four et la vitre interne avec un chiffon.

En outre, en fin de cuisson et pour éviter la formation de condensation sur la vitre interne de la porte, il est préconisé de ne pas laisser longtemps des aliments chauds à l'intérieur du four.

COOKING TIMES

Preheat the oven. A beep will indicate that the set preheating temperature has been reached.


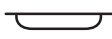








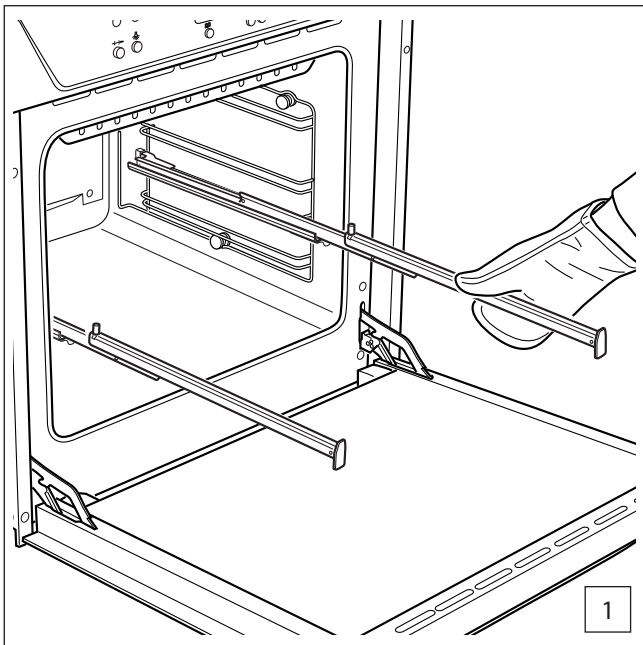
WEIGHT G	DISHES	TRAY LEVEL	CONVENTIONAL COOKING	VENTILATED COOKING	ROAST METER	GRILL – C° MINUTES	SUPER GRILL C° MINUTES	TEMPERATURE – °C	COOKING TIME	NOTES
										
Pasta dishes										
2.500	Lasagne	2	•	•				160	40	
		2						170	40	
Bread and pizza										
	White bread	2	•					180	45	
		2		•				180	45	
	Pizza margherita	1	•					190	40	
	Ricotta and mushroom flan	2		•				190	35	
Meat										
800÷1.000	Roast pork	2		•	•			170	60	
1.000	Chicken on the spit	spit				•	250 15	190	90	Pre-browning with the large grill.
Vegetables										
2.000	Baked potatoes	2		•				170	40	
Sweets										
	Muffins	2	•					180	20	
500 (flour)	Apple cake	2		•				170	40	
500 (Ready-to-bake puff pastry)	Apple strudel	2	•					180	50	
		2		•				180	50	
	Apples baked in foil	2		•				170	45	

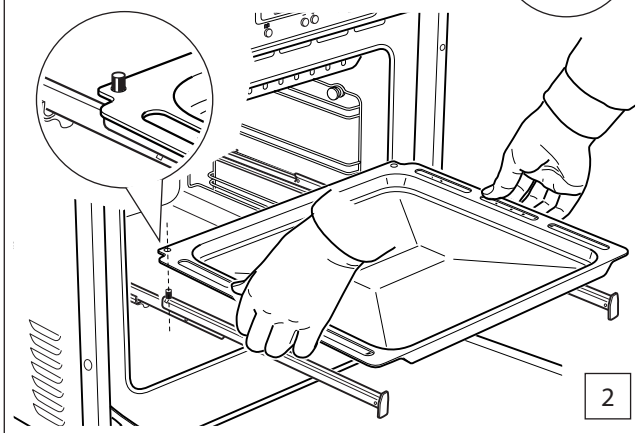
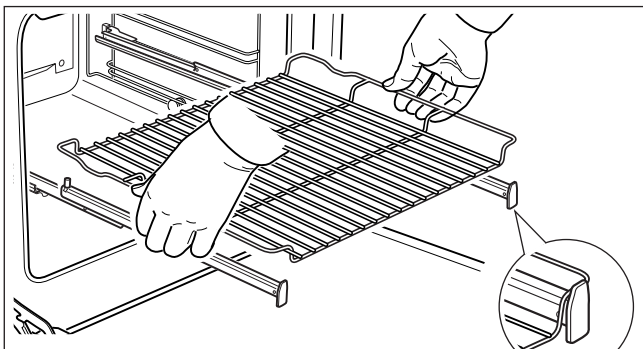
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Préchauffer le four avant la cuisson. Un signal acoustique indiquera que la température de préchauffe programmée est atteinte.

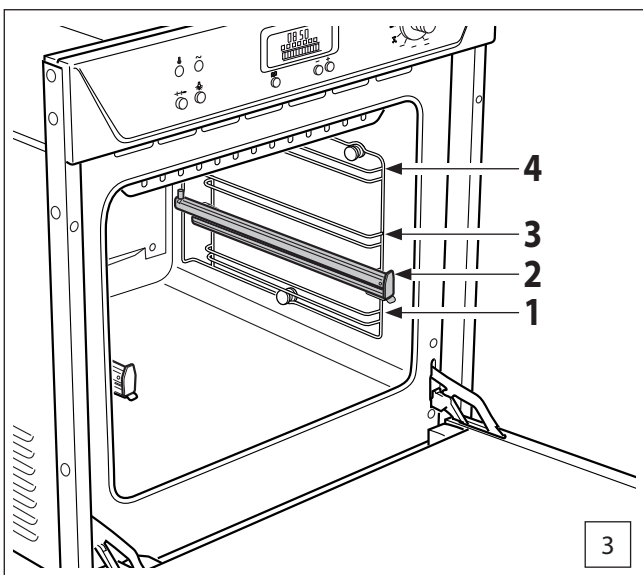
POIDS G	PLATS	NIVEAU LÈCHEFRITE	CUISSON TRADITIONNELLE	CUISSON VENTILÉE	THERMOSONDE	GRIL C° MINUTES	GRAND GRIL C° MINUTES	TEMPÉRATURE - C°	DURÉE CUISSON	NOTES
	Entrées									
2.500	Lasagnes à la viande	2	•	•				160	40	
		2						170	40	
	Pain et pizzas									
	Pain blanc	2	•	•				180	45	
		2						180	45	
	Pizza margherita	1	•					190	40	
	Tarte à la ricotta et aux champignons	2		•				190	35	
	Viande									
800=1.000	Rôti de porc	2		•	•			170	60	
1.000	Poulet à la broche	broche				•	250 15	190	90	Prerôtissage avec grand grill.
	Légumes									
2.000	Pommes de terre au four	2		•				170	40	
	Desserts									
	Muffins	2	•					180	20	
500 (farine)	Tarte aux pommes	2		•				170	40	
500 (pâte feuilletée prête à cuire)	Strudel aux pommes	2	•					180	50	
		2		•				180	50	
	Pommes en papillotes	2		•				170	45	



1



2



3

PULL-OUT GUIDES

The fully pull-out guides reduce the risk of getting burnt or upsetting trays when removing them.

Place or remove the tray or grill with the guides fully out. Fit the two holes at the bottom into the two stops at the end of the guides (figs. 1 and 2).

There are four levels for positioning the grill or tray (fig. 3).

Only close the oven door when the guides are completely inside the baking chamber in order to prevent any damage to the glass or door.

Always wear suitable oven gloves when the oven is hot.

GLISSIÈRES EXTRACTIBLES

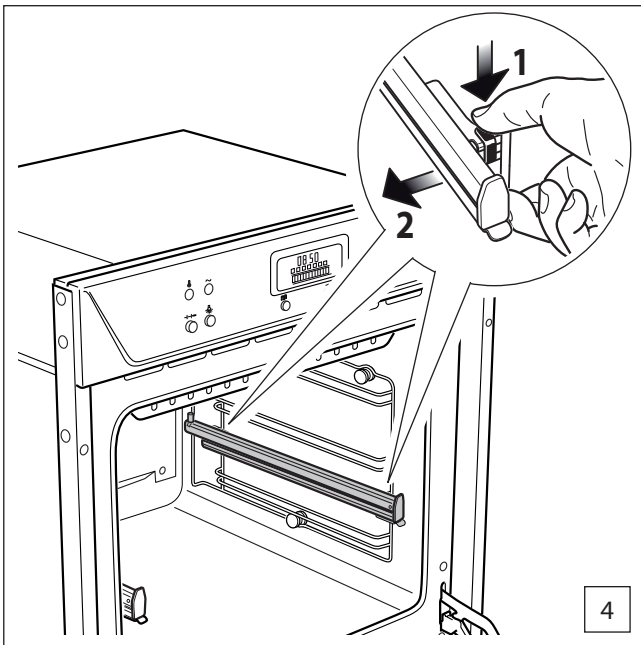
Avec les glissières extractibles à extension totale, le risque de brûlures ou de renversement lors de l'extraction des grilles et de la lèchefrite est réduit.

Positionner ou enlever la lèchefrite ou la grille quand les glissières sont complètement sorties. Faire coïncider les trous situés au fond de ces dernières avec les deux butées de fin de course des glissières (fig. 1 et 2).

La grille ou la lèchefrite peuvent être positionnée à quatre niveaux différents (fig. 3).

Fermer la porte du four seulement quand les glissières coulissantes sont complètement rentrées à l'intérieur de la chambre de cuisson du four afin d'éviter d'éventuels dommages au verre ou à la porte.

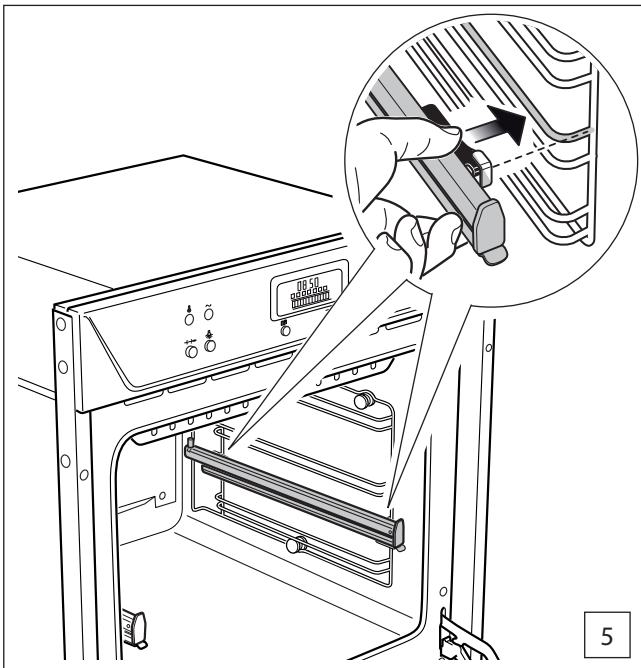
Quand le four est chaud, utiliser toujours des gants isolants.



To position the sliding guide at a different level, release it from its track by pushing down on the two clips located at either end. Then push the guide towards the inside of the oven (fig. 4).

To remount it, push the two clips onto the upper tubular element of the track, making sure that the shoe matches the right- or left-hand side of the oven (fig. 5).

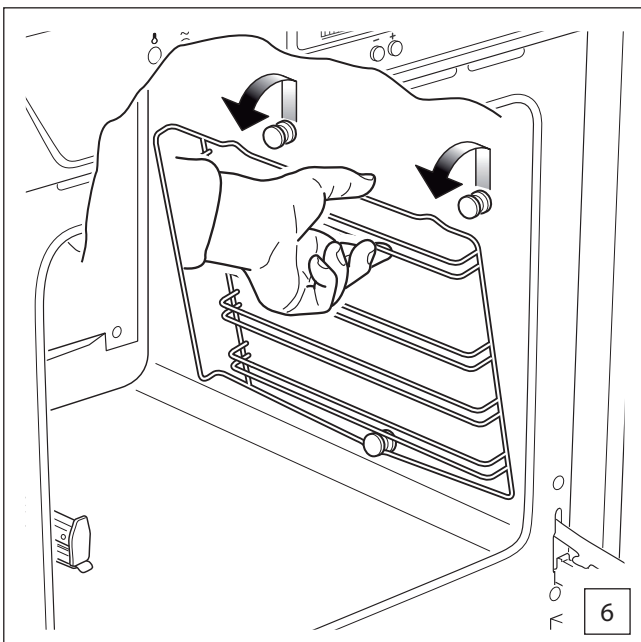
The tubular steel support can also be removed from the baking chamber. Release it by pressing first on the lower pin on the side and then on the two upper pins (fig. 6). Remount all the elements in the same sequence.



Pour positionner la glissière coulissante sur un niveau différent, la décrocher de son rail en pressant vers le bas les deux clips situés aux extrémités. Tirer ensuite la glissière coulissante vers l'intérieur du four (fig. 4).

Pour la remonter enclencher les deux clips sur la tige ronde supérieure du rail en faisant attention que le chariot corresponde au côté droit ou gauche du four (fig. 5).

Le support en rond d'acier peut être retiré lui aussi de la chambre de cuisson. Le décrocher en faisant levier d'abord sur le pivot latéral inférieur puis sur les deux pivots supérieurs (fig. 6). Remonter le tout en suivant le même ordre.



MAINTENANCE AND CLEANING ENTRETIEN ET NETTOYAGE

REPLACING THE OVEN LIGHT

Before replacing the light, disconnect the plug from the outlet or simply turn off the main switch.

Remove the light cover from its seat by prying it open with a screwdriver applied in the special slot (fig. 7).

The replacement light must be capable of withstanding high temperatures (300°C) and have the following characteristics: 230 V ~ - 50/60 Hz - 25 W power - E14 fixture. Reposition the light cover.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Avant de remplacer l'ampoule, débrancher la prise de courant ou plus simplement éteindre l'interrupteur général.

Enlever le couvercle protégeant la lampe en faisant levier avec un tournevis dans l'encoche prévue à cet effet (fig. 7).

L'ampoule doit être remplacée par une ampoule résistant aux hautes températures (300°C) et possédant les caractéristiques suivantes: tension 230 V ~ - 50/60 Hz - puissance 25 W - culot E14. Remettre en place le couvercle de protection.

CLEANING THE OVEN DOOR

While cleaning the door make sure that no liquid gets inside the cooling air circulation vents (fig. 8).

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Faire en sorte que durant le nettoyage de la porte il n'entre aucun type de liquide dans les fissures pour le passage forcé de l'air de refroidissement (fig. 8).

CLEANING THE OVEN GLASS

Remove the oven door hinges by lifting the relative stop.

Then take off the door as shown in figure 9 and place it on a flat surface.

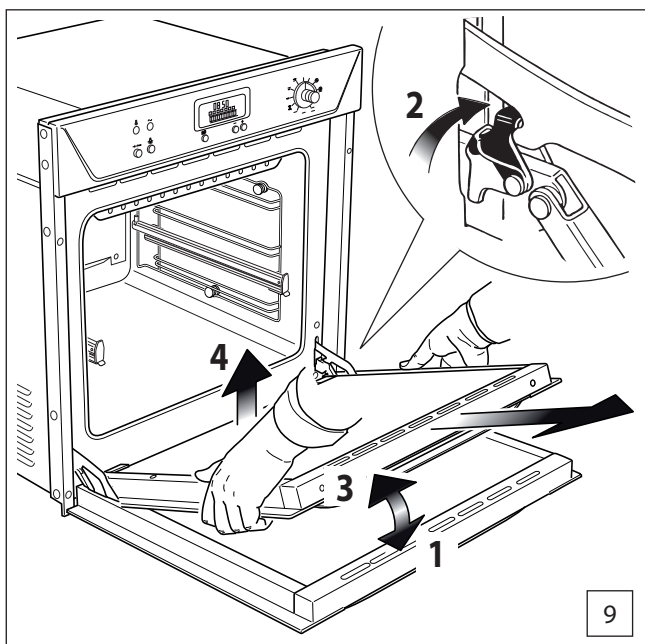
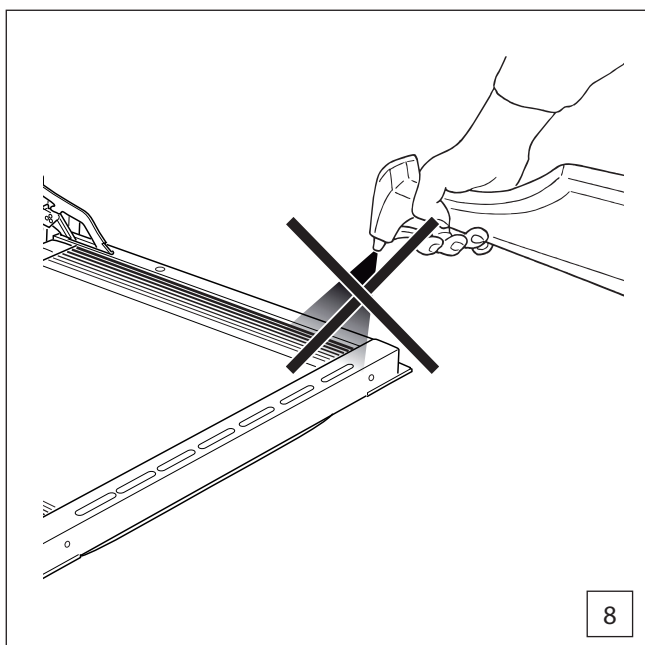
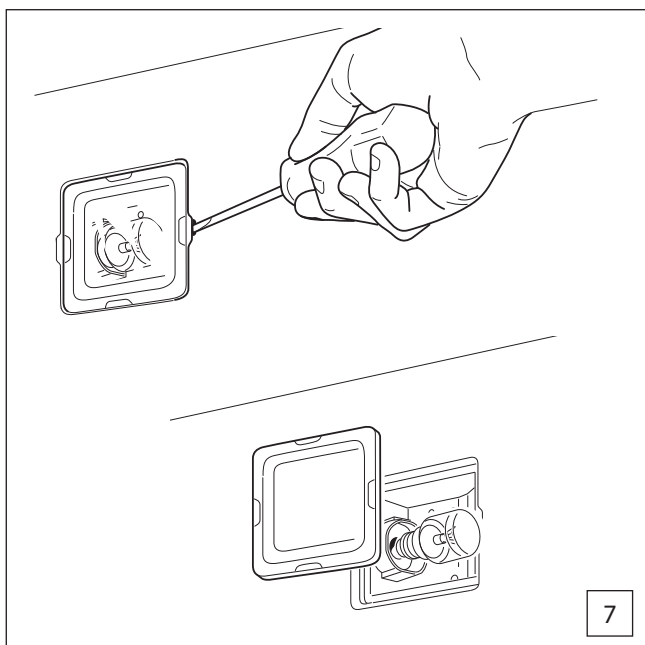
Unscrew the two screws on the upper edge of the door and remove the steel profile (fig. 10).

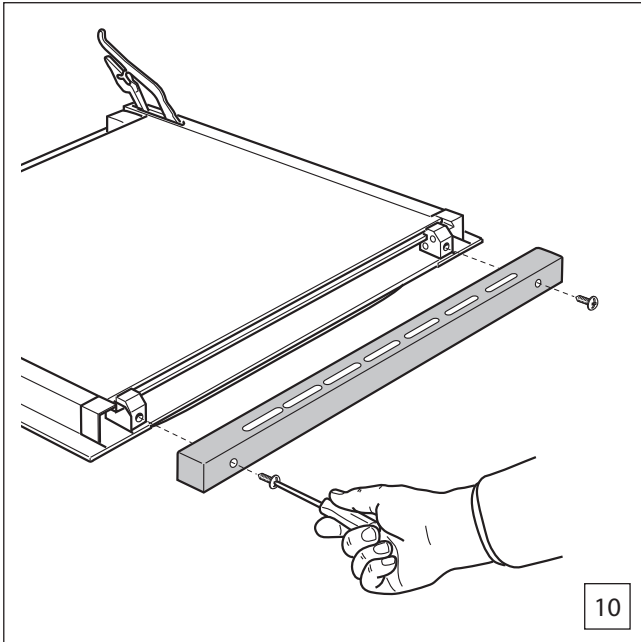
Turn the door 180°.

Pull the first screen-printed sheet of glass and the second sheet of glass towards you and remove them from their respective seats on the two gasket supports (fig. 11).

Then clean the glass, including the third sheet which remains attached to the door, using specific products only.

When remounting the glass, follow the sequence in reverse order making sure that the screen printing on the first sheet of glass is on the inside.





NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR

Débloquer les charnières de la porte du four en soulevant la butée de blocage.

Enlever ensuite la porte comme sur la figure 9 et la poser sur une surface plate.

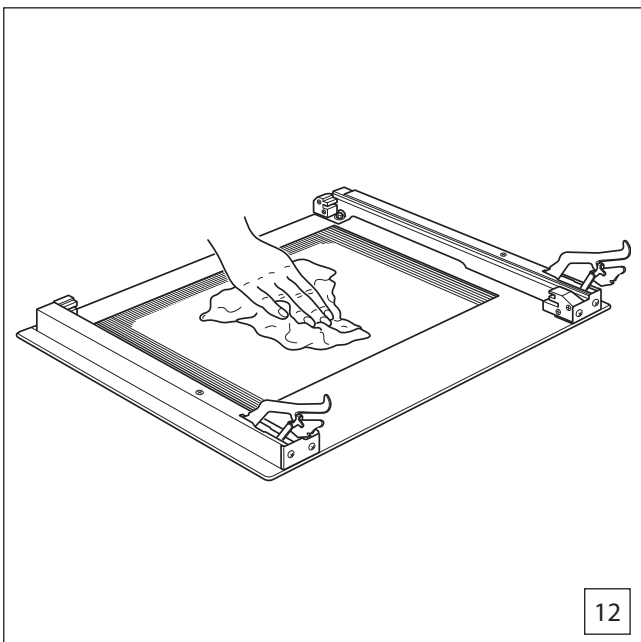
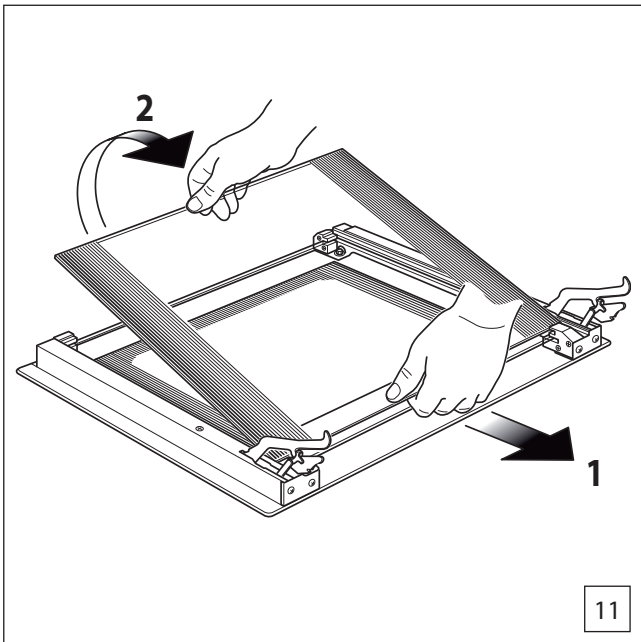
Dévisser les deux vis situées sur la partie supérieure de la porte et retirer le profil en acier (fig. 10).

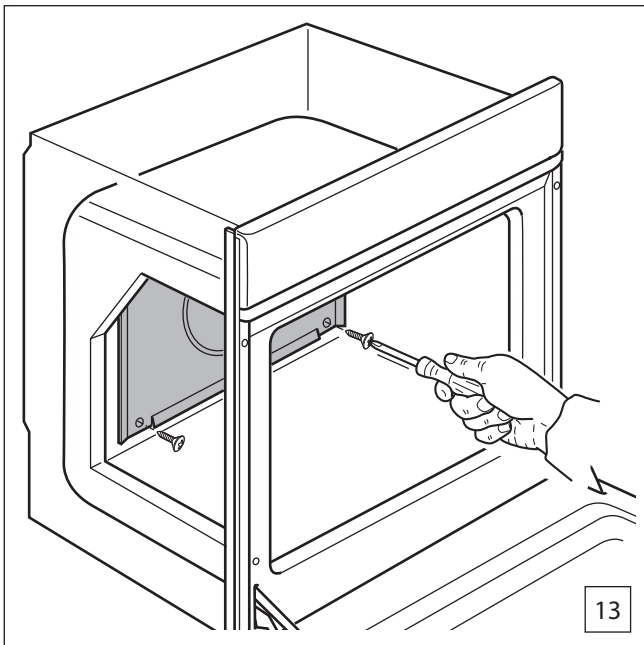
Retourner la porte de 180°.

Tirer vers soi la première vitre sérigraphiée puis la deuxième en les retirant de leurs logements situés sur les deux joints de support (fig. 11).

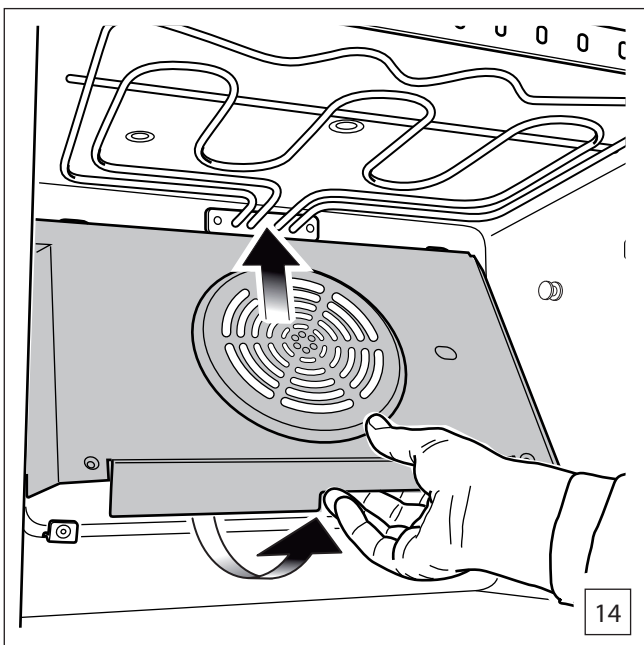
Nettoyer les vitres, y compris la troisième qui reste fixée à la porte en n'utilisant que des produits spécifiques.

Pour le remontage des vitres, suivre l'ordre inverse en veillant à positionner la face sérigraphiée de la première vitre vers l'intérieur.

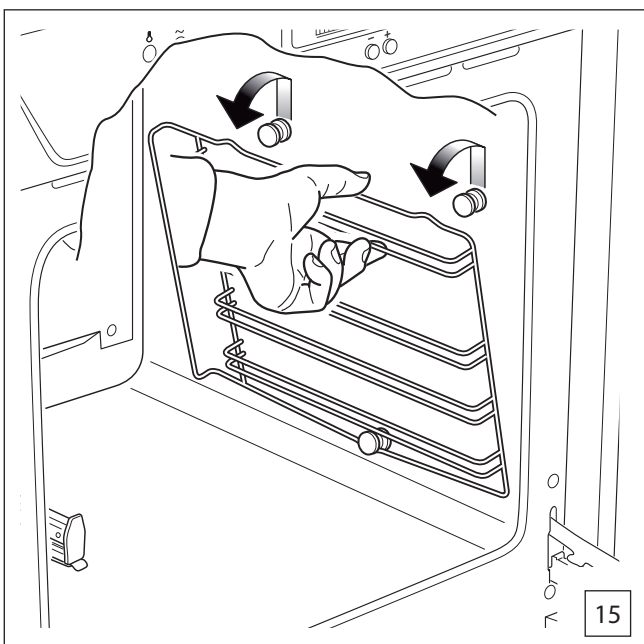




13



14



15

CLEANING THE STEEL

Before carrying out any operation, for obvious reasons of safety disconnect the power plug from the relevant socket or simply turn off the main switch.

Use Cif with a soft, untreated cotton cloth on all outer surfaces; use the same type of clean cloth to rinse and dry. Finger prints on the surfaces can be cleaned using a cloth dampened with alcohol; dry immediately using a clean dry cotton cloth.

To remove the rear panel from the round heating element and fan container, proceed as shown in figures 13-14:

- undo the two screws (fig. 13)
- hold the panel at the bottom and release it by pulling it up and outwards (fig. 14).

Once removed, it can be easily washed.

At the end of cooking, it is advisable to clean the removable condensate tray – an accessory supplied by request – located at the bottom part of the oven (fig. 15).

Clean the inside elements, walls and trays, that are not very dirty, with Cif.

If they are blackened by overheating, go over them with Scotch-Brite 3M synthetic fabric with Stahl Fix detergent, rinsing thoroughly and drying with a cotton cloth.

DO NOT use chemically treated cloths, abrasive cloths (to be used only for parts blackened by overheating, see above) or steel wool pads.

Darkening of the steel is a natural and inevitable reaction, due to the presence of heat. Also, during some types of cooking, the internal parts of the oven compartment, walls and trays may become stained and despite careful cleaning, the original appearance cannot be restored. In any case, it is advisable to carry out this operation after use.

NETTOYAGE DE L'ACIER

Avant d'effectuer une quelconque opération, pour d'évidentes raisons de sécurité, il faut débrancher la prise de courant ou plus simplement éteindre l'interrupteur général.

Sur toutes les parties externes, utiliser du Cif avec des chiffons doux en coton, non traités; rincer avec des chiffons propres et essuyer. Les empreintes des mains sur les surfaces apparentes et la saleté sous les poignées s'éliminent avec un chiffon imbibé d'alcool. Sécher immédiatement avec un autre chiffon de coton sec et propre.

Pour enlever le panneau postérieur du boîtier ventilateur et résistance circulaire, procéder selon les indications des figures 13-14: dévisser les deux vis (fig. 13) – prendre le panneau par le dessous et le décrocher avec une légère traction vers l'extérieur et vers le haut (fig. 14).

Une fois enlevé, il peut être facilement lavé.

Une fois la cuisson terminée, nous conseillons de nettoyer le plateau extractible collecteur d'eau de condensation – accessoire fourni sur demande – placé au bas du four (fig. 15).

Les éléments intérieurs, les parois et les plateaux, s'ils sont peu sales, se

lavent avec du Cif.

Dans le cas où ils seraient noircis par la surchauffe, il faut les frotter en utilisant le tissu synthétique Scotch-Brite 3M avec le détergent Stahl Fix, rincer soigneusement et sécher avec un linge en coton.

Il ne faut pour aucune raison employer des chiffons traités chimiquement, des chiffons abrasifs (à utiliser uniquement pour les parties noircies par la surchauffe, voir ci-dessus) ni d'éponges métalliques.

Le brunissage de l'acier est la réaction naturelle, conséquence inévitable en présence de chaleur. Il se pourrait par ailleurs que pendant certaines cuissons les parties intérieures de la chambre de cuisson, parois et plateaux se tachent et que malgré un soigneux nettoyage on ne réussisse plus à obtenir l'aspect d'origine. Nous recommandons en tout cas d'effectuer cette opération après l'emploi.

CLEANING THE PORCELAIN ENAMEL

Before carrying out any operation, for obvious reasons of safety disconnect the power plug from the relevant socket or simply turn off the main switch.

The "Easy to Clean" enamel on the inner parts of the baking chamber (walls and trays) makes cleaning particularly easy.

In most cases, it is sufficient to rub with a damp sponge to eliminate traces of dirt.

Remove any stubborn food residues using a damp sponge and cream detergent. Rinse and dry afterwards.

Regular cleaning will remove even the most stubborn dirt.

To remove the rear panel from the fan housing and circular heating element, proceed as indicated in the "Cleaning steel" section.

NETTOYAGE DE L'ÉMAIL VITRIFIÉ

Avant d'effectuer une quelconque opération, pour d'évidentes raisons de sécurité, il faut débrancher la prise de courant ou plus simplement éteindre l'interrupteur général.

L'émail « Easy to Clean » des parties internes de la chambre de cuisson (parois et lèchefrite) facilite considérablement le nettoyage.

Dans la plupart des cas il suffit de passer une éponge humide pour éliminer les traces de saleté.

Les éventuels résidus de cuisson plus tenaces peuvent être éliminés avec une éponge humide et un détergent en crème, puis rincer et essuyer.

Un nettoyage après chaque cuisson évite les saletés plus tenaces.

Pour enlever le panneau arrière protégeant le ventilateur et la résistance circulaire, procéder comme indiqué au paragraphe « Nettoyage de l'acier ».

INSTRUCTION FOR TECHNICIAN INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN

INSTALLATION

Unpack the oven, removing all the wrapping and protecting material. The kitchen units or the wall unit that house the built-in oven must have cutouts corresponding to the dimensions and position indicated in the drawing shown above. The oven must be inserted from the front of the cabinet or wall, with its door wide open. Use the special screws provided to fasten it to the sides of the housing unit. Insert the small head screw in the top right-hand corner. It is important that the oven be located on a solid base that supports its weight since the fastening of the 4 screws is absolutely complementary. The kitchen unit or the wall unit do not require special cutouts on the front side nor a frame for the aeration since the oven is already provided with automatic tangential fan - mounted on the upper side of the inner structure - for the cooling of the sides of the caisson. We suggest moreover that the unit be open at the back, in other words, that there be no back wall or panel. Connect to mains by plugging the special power cord with die-casted three-pole connector into the power outlet.

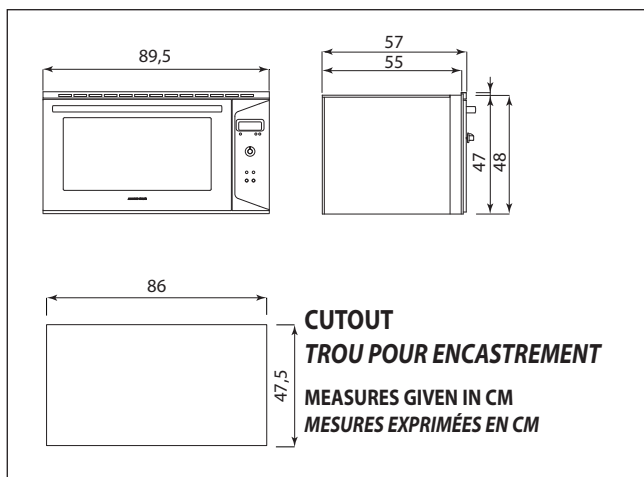
The connection must be performed in compliance with national laws in force. Make sure that the network is provided with an adequate earthing system and that the voltage corresponds to the one marked on the rear dataplate of the appliance.

All electrical parts are 230 V ~ - 50/60 Hz single-phase.

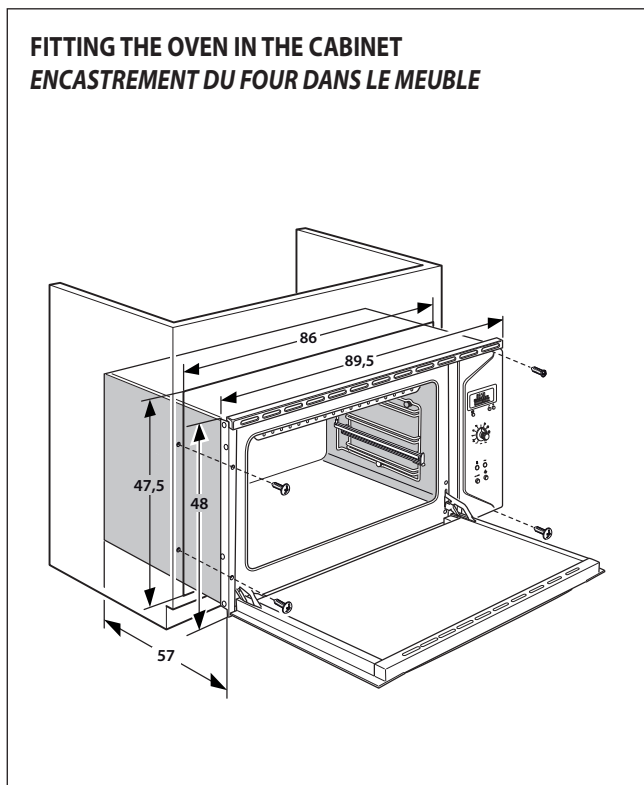
Our company is not liable for damages to people or things caused by the faulty or deficient connection of the earthing line.

INSTALLATION

Déballer le four en veillant à éliminer tous les matériaux et éléments de l'emballage de protection. Pour les fours à encastrer, le meuble de support du four ou l'ouverture ménagée dans le mur pour y introduire l'appareil devront avoir des trous avec les dimensions indiquées dans le schéma. L'encastrement du four doit être effectué par la partie avant du meuble ou du mur, en baissant la porte du four et en fixant le four sur les parois latérales de l'élément avec les vis fournies ; la vis avec tête réduite doit être fixée sur l'angle en haut à droite. Le meuble ou l'ouverture dans le mur ne nécessitent pas de trous particuliers dans la partie avant ni d'encadrements spéciaux pour l'aération car le four est déjà équipé de ventilateur tangential automatique - monté sur la partie supérieure de la structure interne - pour le refroidissement des parois du caisson; pour améliorer encore l'aération, il est préférable que le meuble n'ait pas de paroi à l'arrière. Effectuer le branchement électrique en appliquant la fiche fourni, avec la terre relative, ou câble d'alimentation correspondant et l'introduire dans la prise de courant, en s'assurant auparavant que le réseau d'alimentation soit pourvu d'une correcte installation de terre et que la tension soit identique à celle qui est indiquée sur la plaquette technique située au dos de l'appareil. Conformément aux normes en vigueur, il est obligatoire d'effectuer toujours une mise à la terre efficace. Toutes les parties électriques fonctionnent à tension monophasée de 230 V ~ - 50/60 Hz. Notre société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant de l'absence de la mise à la terre ou d'une mise à la terre défectueus.

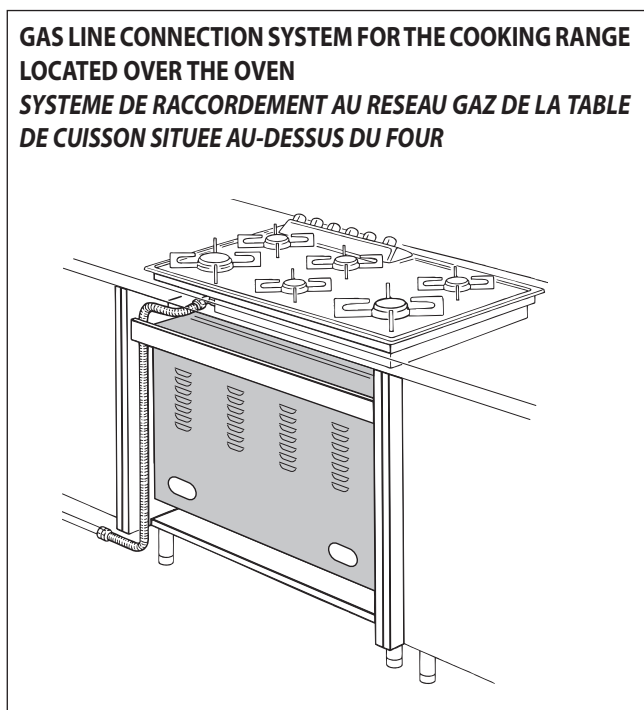


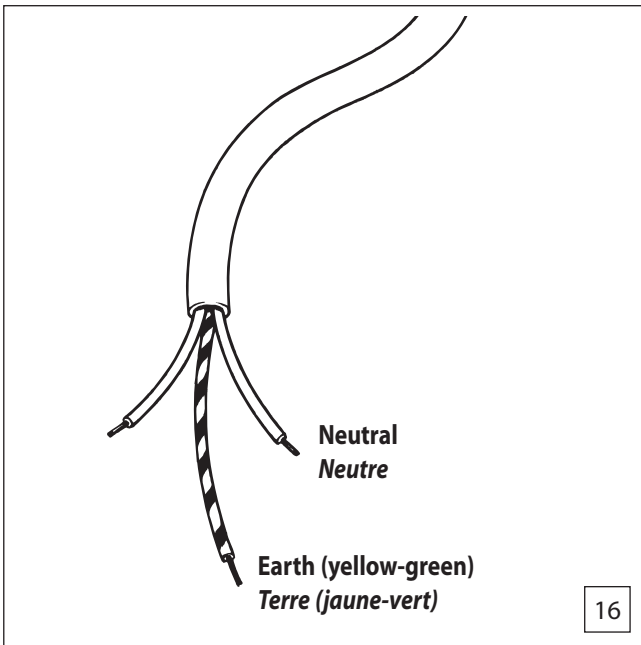
FITTING THE OVEN IN THE CABINET ENCASTREMENT DU FOUR DANS LE MEUBLE



GAS LINE CONNECTION SYSTEM FOR THE COOKING RANGE LOCATED OVER THE OVEN

SYSTEME DE RACCORDEMENT AU RESEAU GAZ DE LA TABLE DE CUISSON SITUEE AU-DESSUS DU FOUR





CONNECTION TO THE MAINS

This oven is equipped with a HAR H05VV-F type three-core (sec. 3x1.5mm²) power cable L=1.35 m arranged for operation with 230 V~ - 50/60 Hz A.C. power supply. The earth wire is yellow-green (fig. 16). In case the cord is damaged or needs to be replaced make sure to replace it with one of the same type. The earth wire must be 2 cm longer than the phase and neutral wires.

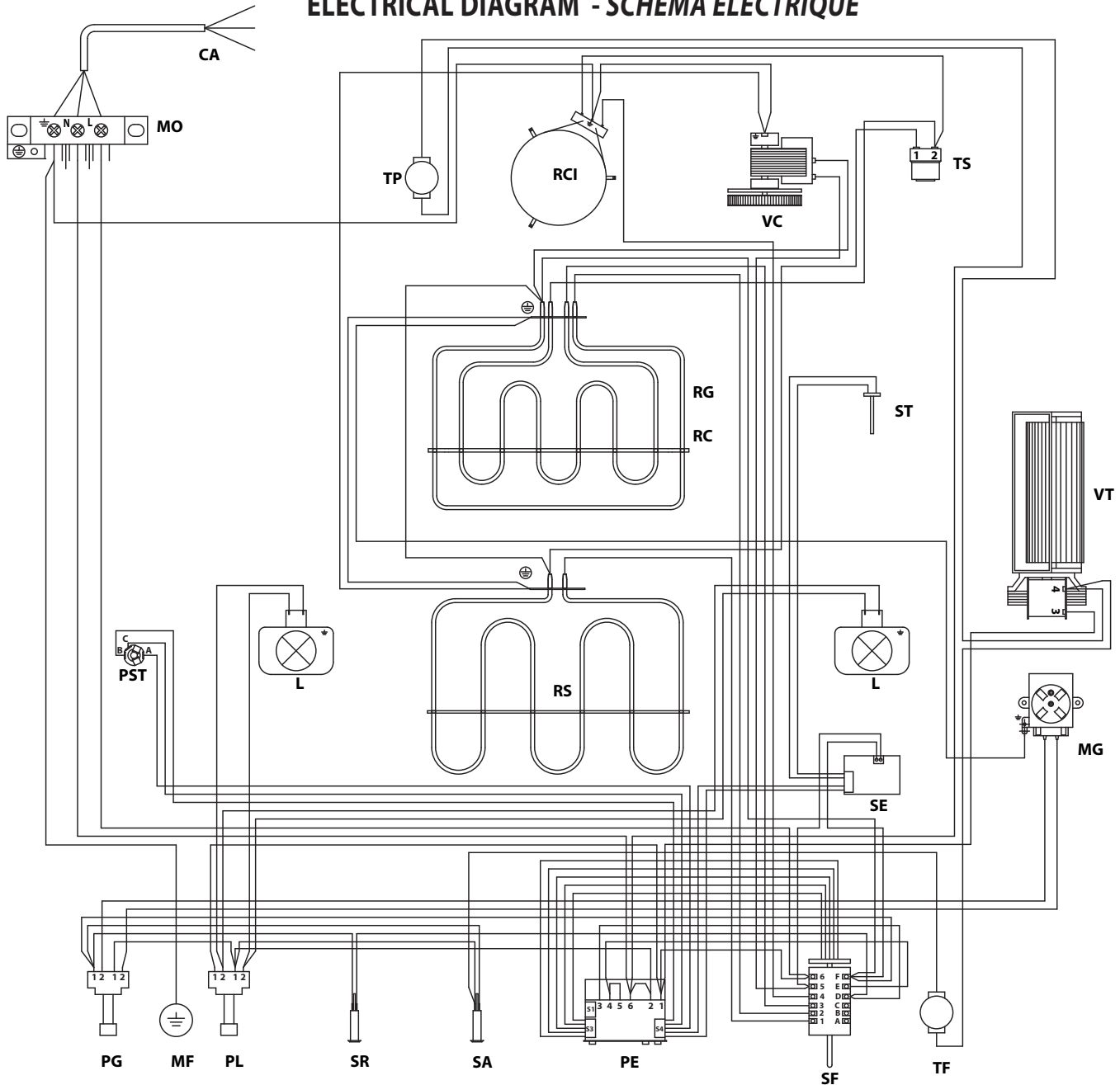
BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Ce four est muni d'un câble d'alimentation tripolaire de type HAR H05RR-F, section 3x1,5 mm² - L=1,35 m, prévu pour le fonctionnement avec courant alternatif à la tension de 230 V~ - 50/60 Hz. Le conducteur de terre se reconnaît par la couleur jaune-vert (fig. 16). En cas d'endommagement du câble ou en cas de remplacement, utiliser un câble ayant des caractéristiques identiques. Il faut en outre que le câble de mise à la terre soit plus long d'environ 2 cm par rapport aux conducteurs de phase et neutre. Le four est fourni avec le fiche de 16 A.

TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES

SYMBOLS - FUNCTIONS SYMBOLES FONCTIONS										
ABSORPTION WATTS ABSORPTION WATT	100	2320	3620	3220	2390	1390	1090	2120	2090	3090

ELECTRICAL DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE



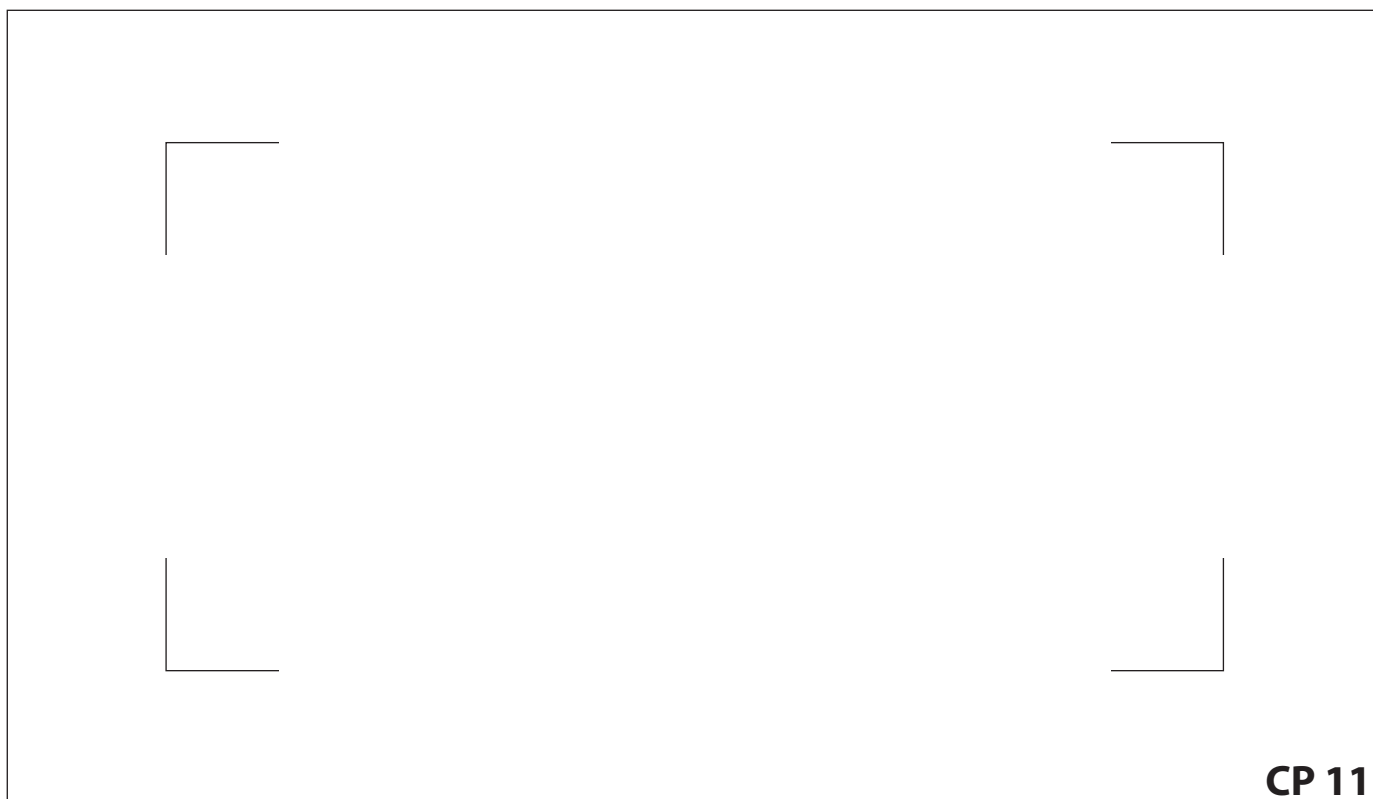
KEY:

- TF: Thermostat on front panel (50°C)
- SF: Function selector 7LA Item 810600
- PE: Electronic programmer - Item 701330 3W
- SA: Orange pilot light (live line)
- SR: Red pilot light (heating elements on)
- PL: Pushbutton for control of light inside oven
- MF: Earth on fascia panel
- PG: Pushbutton for control of roasting-jack gearmotor
- PST: Temperature probe outlet
- L: Inside oven light 25W
- VT: Tangential fan 22W
- MG: Roasting-jack gearmotor 6W
- RCI: Circular heating element 2200W
- VC: Circular fan 30W
- TP: Thermostat on rear panel (60°C)
- TS: Safety thermostat
- RG: Grill heating element 2000W
- RC: Top heating element 1000W
- RS: Bottom heating element 1300W
- ST: Baking chamber temperature probe - Item PT500
- SE: Temperature optimisation electronic board
- MO: Terminal board FV 110 - Item 3MR300800
- CA: Supply cable sect. 3x1.5

LÉGENDE:

- TF: Thermostat sur façade (50°C)
- SF: Sélecteur fonctions 7LA - art. 810600
- PE: Programmeur électronique art. 701330 3W
- SA: Témoin lumineux orange (sélecteur programme en marche)
- SR: Témoin lumineux rouge (résistances en marche)
- PL: Bouton de commande de l'ampoule de l'éclairage interne de la chambre de cuisson
- MF: Masse sur élément frontal
- PG: Bouton de commande du motoréducteur pour tournebroche
- PST: Prise sonde température
- L: Ampoule éclairage interne de la chambre de cuisson 25W
- VT: Ventilateur tangential 22W
- MG: Motoréducteur tournebroche 6W
- RCI: Résistance circulaire 2200W
- VC: Ventilateur circulaire 30W
- TP: Thermostat sur paroi arrière (60°C)
- TS: Thermostat de sécurité
- RG: Résistance grill 2000W
- RC: Résistance voûte 1000W
- RS: Résistance sole 1300W
- ST: Sonde température chambre de cuisson - art. PT500
- SE: Carte électronique optimisation température
- MO: Plaque à bornes FV 110 - art. 3MR300800
- CA: Câble d'alimentation section 3x1,5

TECHNICAL LABEL
ETIQUETTE TECHNIQUE



The manufacturer declines all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, for damages to things or people, in case all the accident prevention regulations useful to the normal and regular operation of the electric system are not complied with. The same is true for any assembly, installation and use which is not carried out in conformity with the directions and instructions provided. Moreover, the manufacturer reserves the right to bring about any technical-functional and design change or improvement, without any previous notice and with the utmost operational freedom.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans cet opuscole et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les dommages aux choses ou aux personnes en cas de non observation de toutes les normes de prévention, des accidents nécessaires au service normal et au fonctionnement de l'installation électrique, ainsi que pour les montages, les installations et l'utilisation non conformes aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les variantes ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.

ALPES-INOX[®] s.p.a.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com