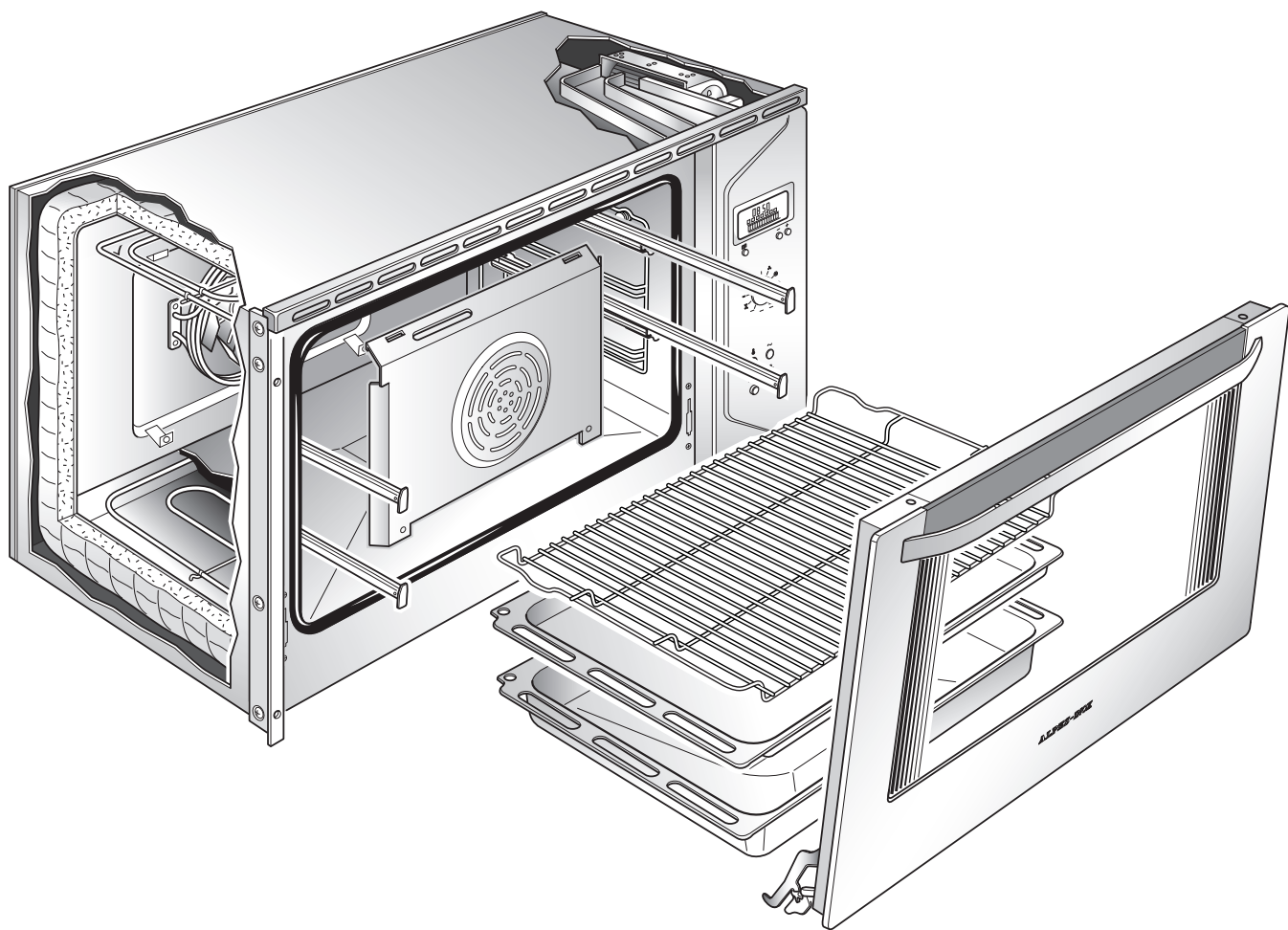


SERIE "2010"

**FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CON REGOLAZIONE
ELETTRONICA DELLA TEMPERATURA E PORTA TIEPIDA
MULTIFUNKTIONELLER ELEKTROBACKOFEN MIT ELEKTRONISCHER
TEMPERATURREGELUNG UND LAUWARMER TÜR**



FI/9R - FS/9R



**LIBRETTO ISTRUZIONI
HANDBUCH**

INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTIpag.	4	
SMALTIMENTOpag.	5	
CARATTERISTICHE TECNICHE-COSTRUTTIVEpag.	6	
ACCESSORI DI SERIEpag.	7	
ACCESSORI A RICHIESTApag.	7	
DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI		
Cruscotto comandi.....pag.	8	
Programmatore elettronico.....pag.	9	
USO DEL PROGRAMMATORE		
Impostazione lingua e orario.....pag.	10	
Contaminuti.....pag.	10	
Funzionamento manuale del forno.....pag.	10	
Funzionamento automatico del forno.....pag.	10	
Blocco sicurezza bambini.....pag.	10	
Funzione "demo".....pag.	11	
Analisi guasto.....pag.	11	
Rilevatore termometrico (sonda).....pag.	11	
FUNZIONI E TEMPERATURE DI COTTURA CONSIGLIATE E PREIMPOSTATEpag.		13
SPIEDOpag.	15	
TABELLE TEMPI DI COTTURApag.	16	
GUIDE ESTRAIBILIpag.	18	
MANUTENZIONE E PULIZIApag.		20
Sostituzione lampada forno.....pag.	20	
Pulizia porta forno.....pag.	20	
Pulizia vetro forno.....pag.	20	
Pulizia dell'acciaio.....pag.	22	
Pulizia dello smalto porcellanato.....pag.	23	
ISTRUZIONI PER IL TECNICO		
Installazione.....pag.	24	
ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICApag.		25
DATI TECNICI ELETTRICIpag.		25
SCHEMA ELETTRICOpag.		26
TARGHETTA TECNICApag.		28

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE HINWEISE pag.	4	
ENTSORGUNG pag.	5	
TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN pag.	6	
SERIENMÄßIGES ZUBEHÖR pag.	7	
ZUBEHÖR AUF ANFRAGE pag.	7	
BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN		
Bedienungstafel..... pag.	8	
Elektronisches kochprogramm..... pag.	9	
VERWENDUNG DES KOCHPROGRAMMS		
Vorgabe von sprache und uhrzeit..... pag.	10	
Timer..... pag.	10	
Handbetrieb des ofens..... pag.	10	
Automatischer betrieb des ofens..... pag.	10	
Sicherheitssperre für kinder..... pag.	10	
"Demo"-funktion..... pag.	11	
Analyse der störungen..... pag.	11	
Garthermometer (sonde)..... pag.	11	
FUNKTIONEN UND EMPFOHLENE UND VORGEGEBENE GARTEMPERATUREN pag.		13
SPIESS pag.	15	
TABELLE DER GARZEITEN pag.	17	
USZIEHBARE FÜHRUNGEN pag.	18	
WARTUNG UND REINIGUNG pag.		20
Austausch der ofenlampe..... pag.	20	
Reinigung der ofentür..... pag.	20	
Reinigung des ofenglases..... pag.	21	
Reinigung des stahles..... pag.	22	
Reinigung des porzellan-emaille..... pag.	23	
ANWEISUNGEN FÜR DEN TECHNIKER		
Installation..... pag.	24	
ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ pag.		25
ELEKTRISCHE DATEN pag.		25
SCHALTPLAN pag.		26
TECHNISCHES DATENSCHILD pag.		28

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo in luogo accessibile per ogni ulteriore consultazione;
- all'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio;
- non lasciare gli elementi dell'imballaggio alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo;
- l'installazione e gli interventi tecnici devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato;
- questa apparecchiatura, realizzata per l'utilizzo domestico, deve essere impiegata soltanto per la cottura di alimenti, uso per cui è stata progettata e costruita. Non modificarne per nessun motivo le caratteristiche tecniche.

Quando l'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica è importante rispettare queste semplici norme di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che bambini o incapaci utilizzino l'apparecchio
- non tirare il cavo elettrico
- non effettuare operazioni di pulizia prima di avere staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

Queste istruzioni sono valide solo per i Paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sull'apparecchio.

WICHTIGE HINWEISE

- *Das vorliegende Handbuch ist vor Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen und, zwecks späteren Nachschlagens, an einem sicheren und zugänglichen Ort zu verwahren.*
- *Nach Öffnen der Verpackung ist die Integrität aller Anlagen und Bestandteile zu überprüfen.*
- *Die Verpackungselemente sind potentielle Gefahrenquellen für Kinder und daher außer deren Reichweite aufzubewahren.*
- *Die Installation und alle Einstellungen und Wartungen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.*
- *Dieses für den häuslichen Gebrauch ausgelegte Gerät ist ausschließlich für seinen Bestimmungszweck, also zum Kochen und Zubereiten von Speisen, zu verwenden. Die technischen Merkmale dürfen keinesfalls vom Bediener verändert werden.*

Bei Anschluß der Geräte an das Stromnetz sind folgende, grundlegende Sicherheitsanweisungen zu beachten:

- *Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren oder mit bloßen Füßen bedienen!*
- *Kinder und unzurechnungsfähige Personen sind vom Gerät fernzuhalten!*
- *Nicht am Speisekabel ziehen!*
- *Keine Reinigungsvorgänge vornehmen, solange das Speisekabel des Geräts nicht aus der Steckdose gezogen wurde!*

Diese Bedienungsanleitungen gelten nur für die Bediener im Bestimmungsland, dessen Symbol auf dem Handbuch und dem Gerät angegeben ist.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dal mancato o inefficiente collegamento all'impianto di terra.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für den falschen und unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und für Schäden aufgrund einer fehlenden oder unzureichenden Erdungsanlage.

SMALTIMENTO

Smaltimento materiale d'imballaggio: separare le varie tipologie di materiali attenendosi alle normative locali per lo smaltimento e il riciclaggio.

Smaltimento elettrodomestico dismesso: la direttiva italiana RAEE sullo smaltimento delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, ha la finalità di tutelare l'ambiente attraverso il riciclaggio e la riduzione quantitativa dei rifiuti. Dette apparecchiature infatti possono contenere sostanze nocive per l'uomo e per l'ambiente. Provvedere quindi a smaltirle separatamente dal normale rifiuto solido urbano portandole presso gli appositi centri per la raccolta e il trattamento di tali materiali. Informatevi sulle possibilità di smaltimento dell'apparecchiatura presso l'Ufficio comunale, il Servizio di raccolta municipalizzato oppure presso il rivenditore in cui il prodotto è stato acquistato. Il mancato rispetto di tali disposizioni è soggetto a sanzioni amministrative da parte delle autorità competenti. Il simbolo sottoriportato, apposto sul prodotto o sulla confezione, indica che l'apparecchiatura è soggetta a tali disposizioni.



ENTSORGUNG

Entsorgen des Verpackungsmaterials: Die verschiedenen Materialien müssen gemäß den lokalen Entsorgungs- und Wiederverwertungsvorschriften nach Materialart getrennt werden.

Entsorgen des ausgedienten Haushaltsgeräts: Die italienische RAEE-Richtlinie bezüglich der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten zielt auf den Umweltschutz durch die Wiederverwertung möglichst vieler Stoffe und die mengenmäßige Verringerung der Abfälle ab. Die genannten Geräte können Substanzen enthalten, die für Mensch und Umwelt schädlich sind. Deshalb müssen sie getrennt vom normalen Hausmüll (Trockenmüll) mittels der eigens für diese Art von Abfall vorgesehenen Sammel- und Aufbereitungsstellen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Entsorgungsmöglichkeiten des Geräts beim zuständigen Gemeindeamt, den Gemeindesammelstellen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bei Nichtbeachtung der einschlägigen Vorschriften sind Verwaltungsstrafen durch die zuständigen Behörden vorgesehen. Das nachstehend dargestellte Symbol, das Sie auf dem Produkt oder auf der Verpackung finden, zeigt an, dass das vorliegende Gerät den genannten Vorschriften unterliegt.



CARATTERISTICHE TECNICHE-COSTRUTTIVE

Il forno e le parti che lo compongono sono costruiti in acciaio inox al nichel-chromo 19/10.

La parte esterna della porta del forno, anche alle alte temperature, non supera i 50°C.

E' inoltre dotato di un sistema di ventilazione che garantisce la protezione termica dell'apparecchio e dei mobili adiacenti. Durante la cottura può formarsi del vapore acqueo che condensa sulla porta, nel vano di cottura, nel frontalino del forno o nei mobili vicini.

E' un fenomeno fisico normale, che non compromette assolutamente il regolare funzionamento dell'apparecchiatura.

Il programmatore elettronico fornisce messaggi con testo in 11 lingue e, tra l'altro, gestisce elettronicamente e con precisione la regolazione della temperatura interna del forno con il vantaggio che si possono ottenere cotture ottimali e uniformi con qualsiasi tipo di funzione.

Disponibile con camera di cottura interamente inox oppure smaltata.

TECHNISCHE-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN

Der Backofen und seine Bestandteile werden aus rostfreiem Chromnickelstahl 19/10 hergestellt.

Die Außenseite der Ofentür überschreitet auch bei hohen Temperatur niemals die 50° -Grenze.

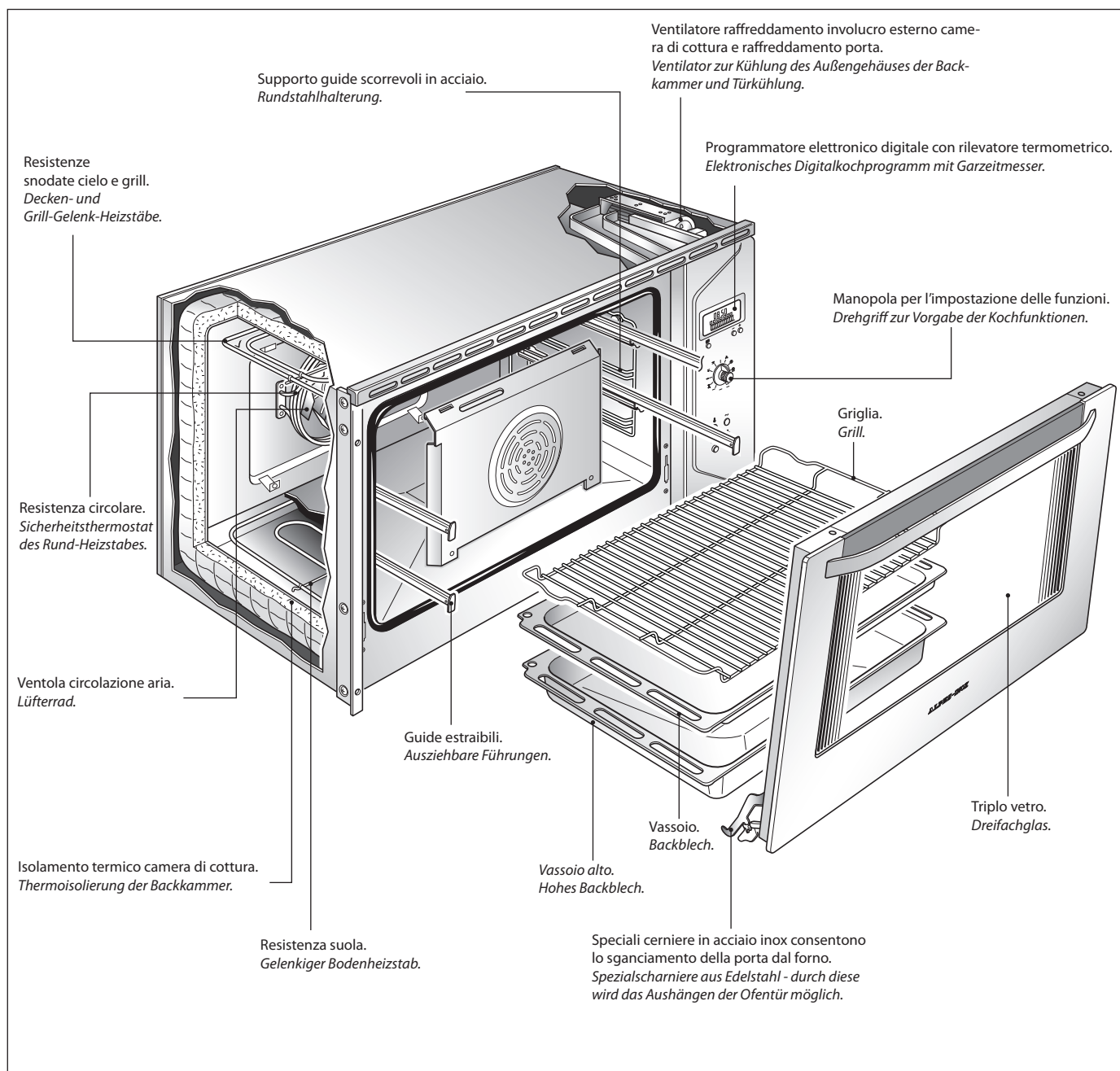
Der Ofen ist zusätzlich mit einem Belüftungssystem ausgestattet, durch welches der Wärmeschutz des Geräts selbst und der anliegenden Möbel garantiert wird.

Während des Backens kann sich Wasserdampf an der Tür, im Ofeninneren, an der Stirnseite oder an den angrenzenden Möbeln ansammeln.

Dabei handelt es sich um ein normales physisches Phänomen, das sich in keiner Weise auf den einwandfreien Betrieb des Geräts auswirkt.

Das elektronische Kochprogramm liefert Hinweise in 11 Sprachen und verwaltet elektronisch mit großer Genauigkeit die Temperaturregelung im Ofeninneren. Dadurch werden optimale und gleichmäßige Garergebnisse mit allen Funktionen erzielt.

Erhältlich mit zur Gänze aus Edelstahl hergestellter oder emaillierter Backkammer.

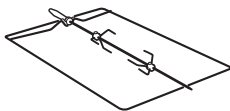


ACCESSORI DI SERIE SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR

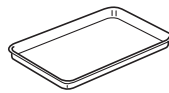


rilevatore termometrico
Garzeitmesser

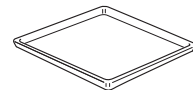
ACCESSORI A RICHIESTA ZUBEHÖR AUF ANFRAGE



F9R/RS
spiedo
Grillspieß



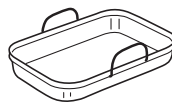
F/PCL
piastra cottura liscia
Glatte Kochplatte



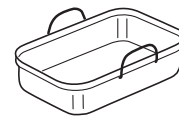
F/PR
piastra refrattaria per pizza e pane
Feuerfesten Platte zum Pizza- und
Brotbacken



B/C
coperchio tegame
Deckel



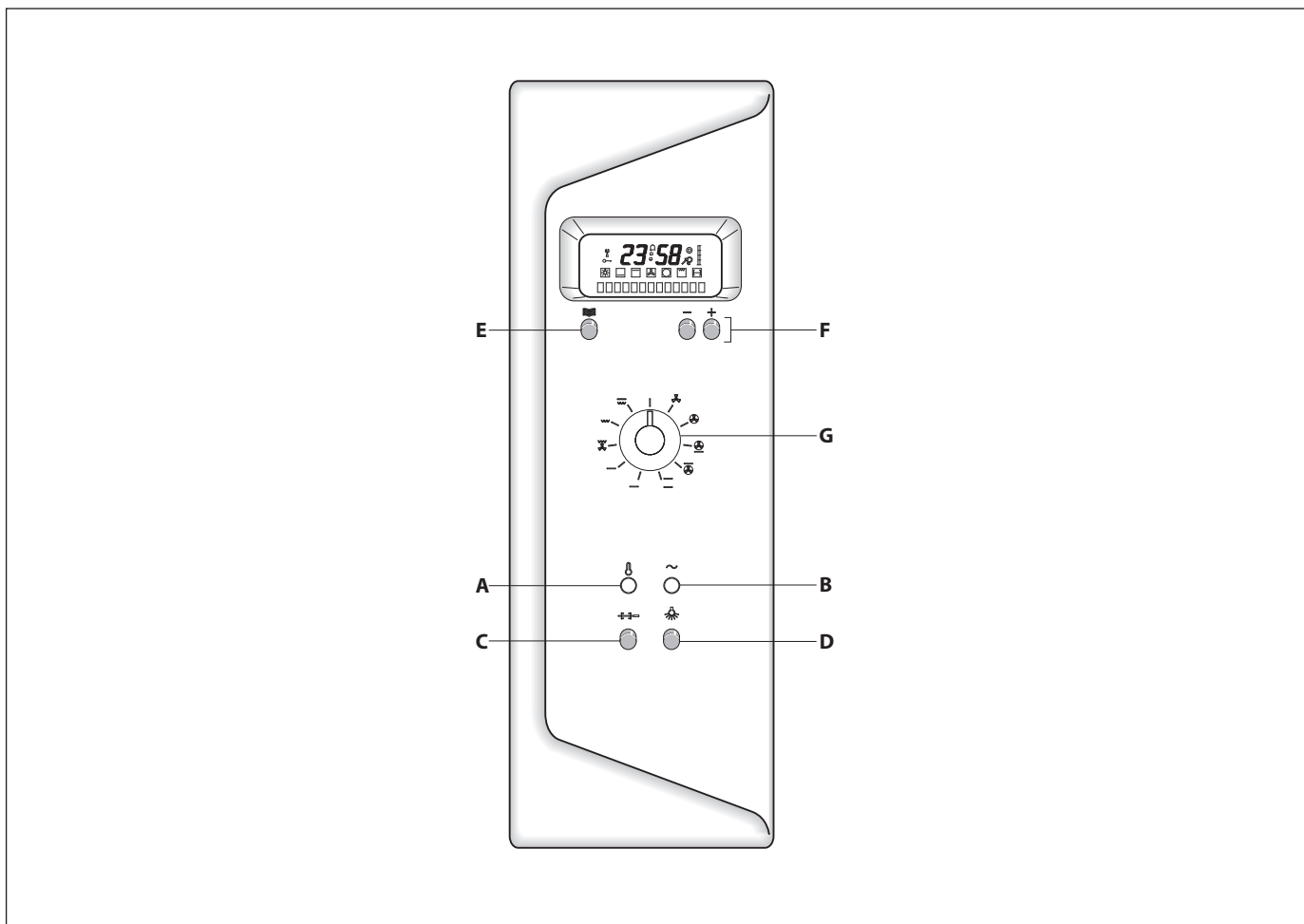
F/TB
tegame basso
Flache Pfanne



F/TM
tegame medio
Mittelgroße Bratpfanne



F/TA
tegame alto
Hoher Kochtopf



DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

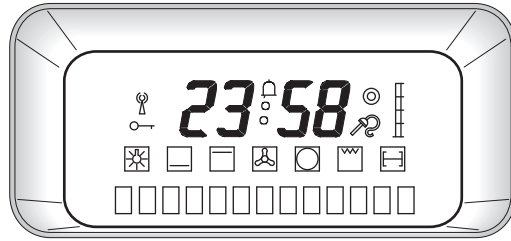
CRUSCOTTO COMANDI

- A. Spia luminosa rossa che si accende con le resistenze in funzione e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata.
- B. Spia luminosa arancione che si accende solo a forno in funzione.
- C. Tasto per motorino girarrosto che si avvia solo se è inserita una qualsiasi funzione. Per la cottura allo spiedo si consiglia la funzione grill.
- D. Tasto per lampada illuminazione.
- E. Tasto accesso al menù; premendolo ripetutamente sul display appaiono tutte le possibili funzioni, dopo aver selezionato la funzione si hanno 4 secondi a disposizione per impostare il corrispondente orario o temperatura.
- F. Tasti di regolazione e modifica orari e temperature.
- G. Manopola che seleziona le funzioni.

BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN

BEDIENUNGSTAFEL

- A. Rote Kontrollleuchte, die bei in Betrieb befindlichen Heizstäben aufleuchtet und sich bei Erreichen der eingestellten Temperatur ausschaltet.
- B. Orange Warnleuchte: sie leuchtet nur dann auf, wenn der Ofen in Betrieb ist.
- C. Taste des Bratenspießmotors. Der Motor läuft nur, wenn irgendeine Funktion eingeschaltet ist. Für Zubereitungen am Spieß empfehlen wir die Grillfunktion.
- D. Taste der Ofenbeleuchtung.
- E. Zugangstaste zum Menü. Wird diese mehrmals gedrückt, so erscheinen auf der Anzeige alle vorhandenen Funktionen. Nach Auswahl der Funktion hat man 4 Sekunden Zeit, um die entsprechende Uhrzeit oder Temperatur einzugeben.
- F. Taste zur Einstellung oder Änderung der Zeiten oder Temperaturen.
- G. Drehknopf zur Auswahl der Funktionen.



PROGRAMMATORE ELETTRONICO ELEKTRONISCHES KOCHPROGRAMM

	Sicurezza bambino <i>Kindersperre</i>		Riscaldamento inferiore <i>Unterhitze</i>
	Campanella <i>Glocke</i>		Riscaldamento superiore <i>Oberhitze</i>
	Simbolo riscaldamento <i>Heizsymbol</i>		Ventola <i>Flügelrad</i>
	Sonda cibo <i>Temperaturfühler</i>		Circolare <i>Rund-Heizstab</i>
	Temperatura <i>Temperatur</i>		Grill <i>Grillen</i>

Il programmatore elettronico indica l'ora, consente l'inserimento del contaminuti, il funzionamento manuale del forno oltre che l'impostazione automatica dell'inizio del tempo di cottura e della durata fino a 23 ore di anticipo sull'orario di preselezione.

Per ogni tipo di funzionamento, sul display appare per 4 secondi la funzione scelta e subito dopo la proposta di temperatura consigliata per ogni tipo di cottura che può essere modificata personalizzandola di 5° in 5°C.

Il rilevatore termometrico (sonda) in dotazione misura la temperatura interna di cibi e al raggiungimento di quella impostata si attiverà la suoneria.

Dopo lo spegnimento di una qualsiasi funzione, sul display viene sempre visualizzata la temperatura residua.


Suoneria

Segnala la fine di ogni funzione automatica.

Premendo il tasto F o G, si disattiva; se non viene premuto alcun tasto, la durata del segnale acustico è di circa 120 secondi.

Segnale della temperatura

Questo segnale suona una volta solo dopo che il forno ha raggiunto per la prima volta la temperatura impostata.

E' possibile vedere la temperatura raggiunta tramite il corrispondente simbolo sul display  che rileva il 25-50-75 e 100% della temperatura impostata.

Sicurezza

Se per dimenticanza il forno rimanesse acceso, questo si spegnerà automaticamente dopo 6 ore dall'ultima impostazione effettuata.

Mit dem elektronischen Kochprogramm können die Uhrzeit vorgegeben und der Timer sowie der Handbetrieb des Ofens eingestellt werden. Außerdem erfolgt mit diesem die Vorgabe des Beginns und der Dauer der Garzeit beim automatischen Betrieb. Diese Einstellung kann bis zu 23 Stunden im voraus gemacht werden.

Für jede Betriebsart erscheint auf der Anzeige 4 Sekunden lang die gewählte Funktion und gleich darauf die für jeweilige Betriebsart empfohlene Temperatur, die von 5° in 5° individuell angepasst werden können. Der mitgelieferte Temperaturfühler (Sonde) misst die Innentemperatur der Speisen; sobald die vorgegebene Temperatur erreicht ist, ertönt das Läutwerk.


Nach Ausschalten der Funktion erscheint auf der Anzeige immer die Resttemperatur.

Läutwerk

Dieses zeigt das Ende der automatischen Funktion an.

Durch Drücken der Tasten F oder G, wird das Läutwerk ausgeschaltet. Wird keine Taste gedrückt, so hält das akustische Signal etwa 120 Sekunden an.

Temperatursignal

Dieses akustische Signal ist ein einziges Mal vernehmbar, wenn der Ofen zum ersten Mal die vorgegebene Temperatur erreicht. Die erreichte Temperatur kann mit der entsprechenden Taste auf der Anzeige erhoben werden; auf dieser erscheint der jeweils erreichte Prozentsatz  der vorgegebenen Temperatur (25–50–75 und 100 %).

SICHERHEIT

Sollte der Ofen versehentlich eingeschaltet bleiben, so schaltet er automatisch 6 Stunden nach der letzten vorgenommenen Einstellung aus.

USO DEL PROGRAMMATORE

IMPOSTAZIONE LINGUA E ORARIO

Dopo l'allacciamento alla rete di alimentazione, si deve selezionare la lingua desiderata con i tasti F ed entro 10 secondi confermarla con il tasto E. Per la lingua inglese viene proposta la versione con la temperatura visualizzata in gradi centigradi Celsius oppure quella con gradi Fahrenheit. Successivamente a questa operazione il display lampeggia e compare la scritta ORA finchè non viene impostata con i tasti F.

La lingua o l'ora impostate possono essere modificate in qualunque momento.

Ad ogni interruzione di corrente è necessario reimpostare lingua e orario.

CONTAMINUTI

In qualsiasi momento è possibile attivare il contaminuti tramite il tasto E premendolo ripetutamente fino all'apparire della scritta SUONERIA con un tempo che può essere impostato entro un campo da 0 a 90 minuti; sul display comparirà il simbolo della campanella e il tempo programmato inizierà subito a decrescere.

Trascorso il tempo impostato, l'allarme inizia a suonare e per disinserrarlo premere uno dei due tasti F.

FUNZIONAMENTO MANUALE DEL FORNO

Selezionare la funzione desiderata con la manopola G; sul display appare il simbolo e la descrizione della funzione scelta e dopo 4 secondi dall'impostazione appare la temperatura consigliata per quella funzione; la stessa può essere modificata, in qualunque momento, operando con i tasti F.

Per spegnere, ruotare la manopola sulla posizione |.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO DEL FORNO

Selezionare la funzione desiderata con la manopola G e sul display appare il simbolo e la descrizione della funzione scelta e dopo 4 secondi dall'impostazione appare la temperatura consigliata; la stessa può essere modificata operando con i tasti F.

Premere il tasto E finchè appare sul display la scritta DURATA del tempo di cottura che va impostato con i tasti F; premere nuovamente il tasto E fino a quando appare la scritta FINE e impostare l'orario di fine cottura sempre con i tasti F.

Il display indicherà l'ora di inizio cottura START e appena iniziato il programma verrà visualizzato il tempo rimanente sulla sinistra e sulla destra la temperatura impostata.

Trascorso il tempo della durata programmata, l'allarme inizierà a suonare; per disattivarlo premere uno dei due tasti F.

Sul display apparirà la richiesta PROLUNGARE COTTURA CON +, oppure SPEGNERE. Se si decide di continuare la cottura, la stessa proseguirà in modo manuale.

Il programma automatico può essere interrotto in qualsiasi momento ruotando la manopola G sulla posizione |.

BLOCCO SICUREZZA BAMBINI

Il blocco si attiva con la manopola G in posizione di |; con questa impostazione viene disattivata la manopola che seleziona le funzioni.

Per l'impostazione premere il tasto E finchè sul display compare la scritta SICUREZZA e poi premere subito il tasto F+; sul display l'attivazione della funzione viene visualizzata con il simbolo della

VERWENDUNG DES KOCHPROGRAMMS

VORGABE VON SPRACHE UND UHRZEIT

Nach dem elektrischen Anschluss muss die gewünschte Sprache mit den Tasten F gewählt und innerhalb von 10 Sekunden mit der Taste E bestätigt werden. Für die englische Version wird die Temperaturanzeige sowohl in Grad Celsius als auch in Grad Fahrenheit vorgeschlagen. Nach dieser Vorgabe blinkt die Anzeige, und es erscheint solange der Hinweis UHRZEIT, bis diese mit den Tasten F eingegeben wird.

Die vorgegebene Sprache oder Uhrzeit können in jedem Moment geändert werden.

Bei jeder Stromunterbrechung müssen Sprache und Uhrzeit neu eingestellt werden.

TIMER

Der Timer kann in jedem Moment mit der Taste E eingeschaltet werden. Dazu drückt man diese Taste mehrere Male, bis der Hinweis LÄUTWERK mit der Zeit erscheint, die man innerhalb eines Bereichs von 0 bis 90 Minuten vorgegeben kann. Auf der Anzeige erscheint das Symbol der Glocke, und die programmierte Zeit läuft nach und nach ab.

Nach Verstreichen der vorgegebenen Zeit, läutet der Alarm. Zum Quittieren des Signals drückt man eine der beiden F-Tasten.

HANDBETRIEB DES OFENS

Die gewünschte Funktion mit dem Drehknopf G auswählen. Auf der Anzeige erscheint das Symbol und die Beschreibung der gewählten Funktion, und 4 Sekunden nach der Vorgabe erscheint die für diese Funktion empfohlene Temperatur. Diese kann in jedem Moment mit den Tasten F geändert werden. Zum Ausschalten dreht man den Drehknopf auf das Symbol |.

AUTOMATISCHER BETRIEB DES OFENS

Die gewünschte Funktion mit dem Drehknopf G auswählen. Auf der Anzeige erscheint das Symbol und die Beschreibung der gewählten Funktion, und 4 Sekunden nach der Vorgabe erscheint die für diese Funktion empfohlene Temperatur. Diese kann in jedem Moment mit den Tasten F geändert werden.

Die Taste E drücken, bis auf der Anzeige der Hinweis GARZEIT für die gewünschte Brat- oder Backzeit erscheint, welche mit den Tasten F vorgegeben wird. Erneut die Taste E drücken, bis der Hinweis ENDE erscheint. Das Ende der Garzeit immer mit den Tasten F vorgeben.

Auf der Anzeige wird der Beginn der Garzeit durch den Hinweis START mitgeteilt; sobald das Programm beginnt, erscheint die Restzeit auf der linken und die vorgegebene Temperatur auf der rechten Seite.

Nach Ablauf der programmierten Garzeit, läutet der Alarm. Zur Quittierung desselben drückt man eine der beiden F-Tasten.

Auf der Anzeige erscheint die Frage GARZEIT VERLÄNGERN MIT + oder AUSSCHALTEN. Will man die Garzeit noch verlängern, so muss dies im Handbetrieb vorgenommen werden.

Das automatische Programm kann in jedem Moment durch Drehen des Drehknopfes G auf die Position | unterbrochen werden |.

SICHERHEITSSPERRE FÜR KINDER


Die Sperre wird mit dem Drehknopf G auf Stellung | aktiviert; durch diese Vorgabe wird der Drehknopf zur Auswahl der Funktionen ausgeschaltet.

Zur Einstellung drückt man die Taste E, bis auf der Anzeige der Hinweis SICHERHEIT erscheint. Dann drückt man gleich die Taste F+. Auf der Anzeige wird das Einschalten dieser Funktion durch das

chiave .

Per disattivare, premere il tasto E finché sul display appare la scritta SICUREZZA e poi premere subito il tasto F-.

FUNZIONE "DEMO"

Questa funzione può essere applicata per scopi dimostrativi presso i negozi, gli show-room o le fiere, senza che gli elementi riscaldanti del forno vengano attivati. Impostare il programmatore per il funzionamento normale con la visualizzazione dell'ora. Tenere premuto il tasto  per circa 10 secondi; successivamente alla rapida visualizzazione CONTAMINUTI, sul display apparirà la scritta DEMO MODE. Selezionare ACCESO (SI) oppure SPENTO (NO) con i tasti + e -.

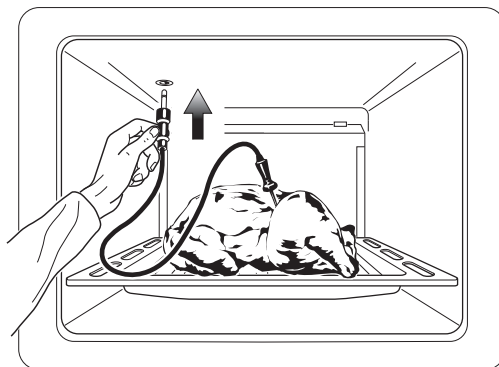
ANALISI GUASTO

Il programmatore elettronico esegue costantemente un check di funzionamento del forno. Eventuali guasti vengono segnalati sul display. Chiamare in questi casi il Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.


RILEVATORE TERMOMETRICO (SONDA)

Ogni tipo di cibo ha una temperatura di cottura diversa che può essere misurata al suo interno con precisione e costantemente solo con il rilevatore termometrico. Tale dispositivo è costituito da una sonda con due estremità: la prima, con il terminale a spina, andrà collocata nell'apposita presa posizionata internamente alla camera di cottura nella parte superiore sinistra, la seconda, ad ago, infilata obliquamente nel punto centrale del cibo da cuocere e come da illustrazione riportata.

Nel caso di cottura di volatili, la sonda va inserita tra il ventre e la coscia in quanto al centro è presente una cavità. Nelle carni in generale, l'ago di misurazione non deve toccare le ossa o le parti particolarmente grasse.



Funzionamento manuale

Con il rilevatore termometrico inserito, sul display appare sempre il relativo simbolo .

Selezionare la funzione desiderata con la manopola G. Sul display appariranno in sequenza queste informazioni:

- la descrizione della funzione scelta (la scritta scompare dopo 4")
- la temperatura proposta per la funzione selezionata (la scritta scompare dopo 4")
- la temperatura sonda, che in questo caso va impostata con i tasti F.

Durante il funzionamento vengono visualizzate allo stesso tempo la temperatura effettiva rilevata in quel momento, quella impostata della sonda e quella corrispondente alla funzione scelta.


Raggiunta la temperatura impostata della sonda, l'allarme inizierà

Erschienen des  Schlüssel symbols dargestellt.

Zum Entaktivieren drückt man die Taste E, bis auf der Anzeige der Hinweis SICHERHEIT erscheint und anschließend sofort die Taste F-.

"DEMO"-FUNKTION

Diese Funktion kann für Ausstellungsgeräte vorgesehen werden, die für Geschäfte, Showrooms oder Messen bestimmt sind. Die Heizelemente des Ofens werden in diesem Fall nicht eingeschaltet.

Die Programmvorrichtung für den normalen Betrieb mit Anzeige der Uhrzeit einstellen. Die Taste  etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten. Nach der kurzfristigen Anzeige des MINUTENZÄHLERS erscheint auf dem Display die Meldung DEMO MODE. Mit den Tasten + und - "EIN (JA)" oder "AUS (NEIN)" wählen.

ANALYSE DER STÖRUNGEN


die elektronische Programmier Vorrichtung kontrolliert kontinuierlich den Ofenbetrieb. Allfällige Betriebsstörungen werden auf dem Display angezeigt. In diesem Fall ist der autorisierte Technische Kundendienst zu benachrichtigen.

GARTHERMOMETER (SONDE)

die Gartemperaturen der Speisen sind unterschiedlich und können nur mit einem Garthermometer genau und konstant gemessen werden. Das Garthermometer besteht aus einer Sonde mit zwei Enden. Das eine Ende der Sonde ist mit einem Stecker ausgestattet, der in die Buchse oben links im Backofen gesteckt wird. Das zweite Ende der Sonde hat die Form einer Nadel, die schräg in die Mitte der Speise gesteckt wird (siehe Abbildung).

Bei der Zubereitung von Geflügel ist der Garzeitmesser zwischen Bauch und Schenkel einzustecken, weil in der Mitte eine Vertiefung vorhanden ist. Bei Fleisch im Allgemeinen darf die Messspitze nicht die Knochen oder besonders fette Teile berühren.

Handbetrieb

Wird der Temperaturfühler aktiviert, so erscheint auf der Anzeige das entsprechende Symbol .


Die gewünschte Funktion mit dem Drehknopf G auswählen. Auf der Anzeige erscheinen nacheinander folgende Informationen:

- die Beschreibung der gewünschten Funktion (der Hinweis verschwindet nach 4 Sekunden)
- die für die gewählte Funktion empfohlene Temperatur (der Hinweis verschwindet nach 4 Sekunden)
- die Temperatur des Fühlers, die in diesem Fall mit den Tasten F vorgegeben wird.

Während des Betriebs werden gleichzeitig, zusätzlich zur gewählten Funktion, sowohl die tatsächlich in jeweiligen Moment erhobene Temperatur als auch jene, die für den Fühler vorgegeben wurde, angezeigt.

a suonare e contemporaneamente si disinseriranno le resistenze. Disattivare la suoneria con uno dei due tasti F dopodichè apparirà la scritta PROLUNGARE COTTURA CON + oppure la scritta SPEGNERE. Se si decidesse di continuare la cottura, reimpostare la temperatura della sonda.

Funzionamento automatico

Con il rilevatore termometrico inserito, sul display appare sempre il relativo simbolo .

Selezionare la funzione desiderata con la manopola G. Sul display appariranno in sequenza queste informazioni:

- la descrizione della funzione scelta (la scritta scompare dopo 4")
- la temperatura proposta per la funzione selezionata (la scritta scompare dopo 4")
- la temperatura sonda, che in questo caso va impostata con i tasti F.

Premere il tasto E fino a che compare la scritta START e con i tasti F inserire l'orario di inizio cottura che rimarrà visualizzato sul display fino a quando il forno inizia la cottura; successivamente vengono visualizzate allo stesso tempo la temperatura effettiva rilevata in quel momento, quella impostata della sonda e quella corrispondente alla funzione scelta. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, le resistenze si disinseriscono e contemporaneamente suona l'allarme da disattivare con uno dei due tasti F e sul display appare la richiesta PROLUNGARE COTTURA CON + oppure SPEGNERE. Se si decidesse di continuare la cottura, la stessa proseguirà in modo manuale e si dovrà reimpostare la temperatura della sonda.

Sobald die für den Fühler vorgegebene Temperatur erreicht ist, läutet ein Alarm und gleichzeitig schalten die Heizstäbe aus.

Das Läutwerk mit einem der beiden Tasten F quittieren. Danach erscheint die Frage GARZEIT VERLÄNGERN MIT + oder AUSSCHALTEN. Soll noch weiter gebraten werden, so ist die Temperatur des Fühler neu einzustellen.

Automatischer Betrieb

Wird der Temperaturfühler eingeschaltet, so erscheint auf der Anzeige das entsprechende Symbol .

Die gewünschte Funktion mit dem Drehknopf G auswählen. Auf der Anzeige erscheinen nacheinander folgende Informationen:

- die Beschreibung der gewünschten Funktion (der Hinweis verschwindet nach 4 Sekunden)
- die für die gewählte Funktion empfohlene Temperatur (der Hinweis verschwindet nach 4 Sekunden)
- die Temperatur des Fühlers, die in diesem Fall mit den Tasten F vorgegeben wird.

Die Taste E drücken, bis der Hinweis START erscheint.

Mit den Tasten F wird der Beginn der Garzeit vorgegeben, der solange auf der Anzeige aufscheint, bis der eigentliche Garvorgang beginnt. In der Folge werden gleichzeitig, zusätzlich zur gewählten Funktion, sowohl die tatsächlich in jeweiligen Moment erhobene Temperatur als auch jene, die für den Fühler vorgegeben wurde, angezeigt.

Sobald die vorgegebene Temperatur erreicht ist, schalten die Heizstäbe aus und gleichzeitig läutet ein Alarm. Das Läutwerk kann mit einer der beiden Tasten F quittiert werden. Danach erscheint die Frage GARZEIT VERLÄNGERN MIT + oder AUSSCHALTEN. Soll der Garvorgang noch fortgesetzt werden, so erfolgt dies im Handbetrieb; die Temperatur des Fühler muss dabei neu eingestellt werden.

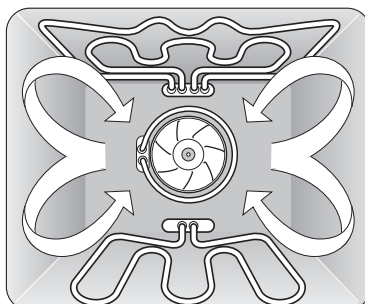
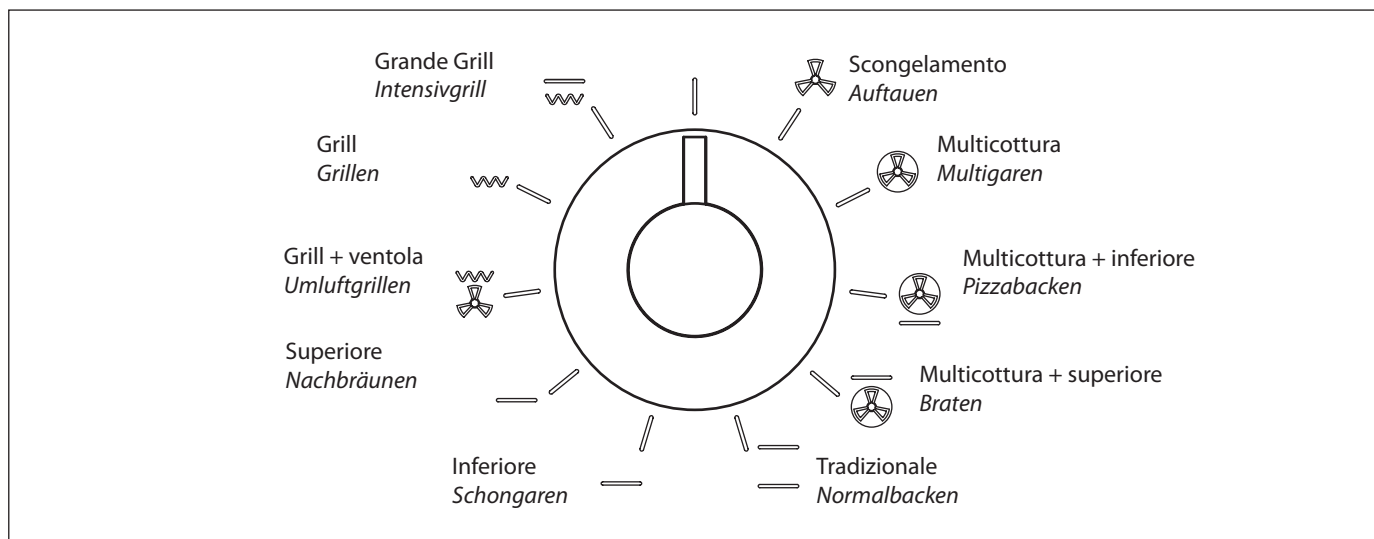
VALORI INDICATIVI TEMPERATURA INTERNA CIBO

PIETANZE	COTTURA	TEMPERATURA
Vitello		
arrosto	ben cotto	75-80°C
coscia/noce	ben cotto	78°C
lombata	rosata	65-70°C
petto farcito	ben cotto	75-85°C
Manzo		
carne di manzo	al sangue	45-50°C
	media cottura	55-65°C
	ben cotta	70-80°C
arrosto	ben cotto	80-85°C
filetto/roastbeef	media cottura	55-65°C
Maiale		
arrosto	ben cotto	75-80°C
stincio arrosto	ben cotto	80-85°C
arista (lombata)	rosata	65-70°C
Agnello	ben cotto	80°C
Montone	ben cotto	80°C
Volatili		
pollo		85°C
oca		90-92°C
tacchino/anatra		80-85°C
Pesce		65-70°C
Pane		88-90°C

UNGEFÄHRE INNENTEMPERATUREN DER SPEISEN

GERICHT	BETRIEB	TEMPERATUR
Kalb		
Kalbsbraten	gut durchgebraten	75-80°C
Keule/Kalbsnuße	gut durchgebraten	78°C
Kalbslende	rosa	65-70°C
Gefüllte Brust	gut durchgebraten	75-85°C
Rind		
Rindfleisch	englisch	45-50°C
	medium	55-65°C
	gut durchgebraten	70-80°C
Rinderbraten	gut durchgebraten	80-85°C
Rinderfilet/roastbeef	medium	55-65°C
Schweine		
Schweinebraten	gut durchgebraten	75-80°C
Schweinschachse	gut durchgebraten	80-85°C
Schweinelende	rosa	65-70°C
Lamm	gut durchgebraten	80°C
Hammel	gut durchgebraten	80°C
Geflügel		
Huhn		85°C
Gans		90-92°C
Truthahn/Ente		80-85°C
Fish		65-70°C
Brot		88-90°C

FUNZIONI E TEMPERATURE DI COTTURA CONSIGLIATE E PREIMPOSTATE FUNKTIONEN UND EMPFOHLENE UND VORGEGEBENE GARTEMPERATUREN



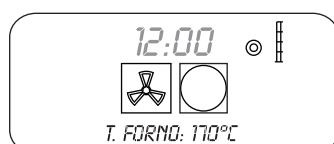
SCONGELAMENTO NATURALE

La ventola situata nella parete posteriore della camera di cottura determina un movimento rotatorio dell'aria a temperatura ambiente, avvolgendo il cibo surgelato e scongelandolo. Volendo accorciare i tempi per tale operazione programmare la funzione "MULTICOTTURA" a 50°C.

NATÜRLICHES AUFTAUEN DER SPEISEN

Das an der Rückseite der Backkammer angebrachte Flügelrad erzeugt eine Luftzirkulation bei Umgebungstemperatur, wodurch die tiefgefrorenen Speisen aufgetaut werden.

Um die Zeiten dieser Operation zu verkürzen die Funktion "MULTIGAREN" auf 50°C einstellen



MULTICOTTURA - COTTURA VENTILATA

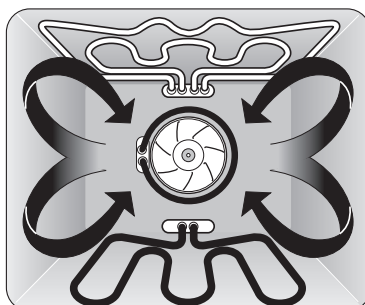
La cottura ventilata avviene per trasporto forzato e guidato del calore tramite un ventilatore ed una resistenza circolare. La temperatura è in questo modo uniforme in tutta la camera di cottura ed è possibile cuocere su più livelli cibi anche diversi tra loro.

E' indicata per soufflè, sformati, dolci lievitati e torte salate.

MULTIGAREN - UMLUFTGAREN

Das Umluftbraten oder -backen erfolgt durch erzwungene und gesteuerte Umwälzung der Heißluft mittels Ventilator und einem Zirkularwiderstand.

Die Temperatur ist in diesem Betriebsmodus in der gesamten Backkammer gleichmäßig, und es können auf mehreren Ebenen auch untereinander verschiedene Speisen gegart werden. Angezeigt für Soufflés, Aufläufe, süße und salzige Torten.



MULTICOTTURA + INFERIORE

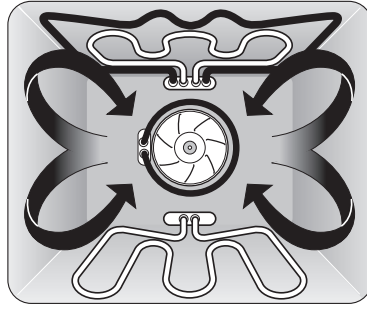
La combinazione cottura ventilata con resistenza inferiore è impiegata per la cottura di quei cibi che richiedono una maggiore temperatura alla base.

Per dare un tocco finale alla cottura senza conseguenze sulla superficie esterna.

PIZZABACKEN

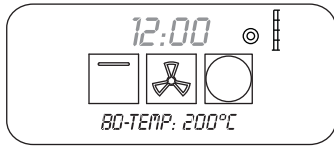
Die Verbindung der Umluft mit dem Bodenheizstab wird für die Zubereitung jener Speisen verwendet, die zu ihrer Garung mehr Unterhitze benötigen.

Für die letzte Abrundung der Speisen, ohne sie zu verbrennen.



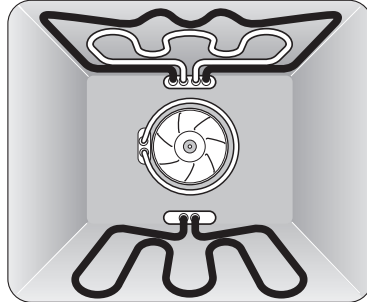
MULTICOTTURA + SUPERIORE

La doppia funzione cottura ventilata con resistenza superiore permette una cottura morbida e fragrante all'interno ma dorata e croccante nella parte superiore.



BRATEN

Die doppelte Funktion der Umluft mit Oberhitze gestattet die schmackhafte Zubereitung von Speisen, die innen weich und köstlich und gleichzeitig an ihrer Oberfläche braun und knusprig sind.



TRADIZIONALE

Il classico sistema di cucinare per la realizzazione delle ricette tradizionali. Il calore proviene contemporaneamente dall'alto e dal basso.

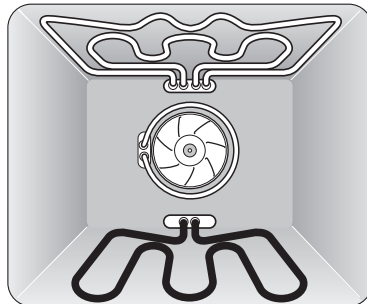
Per qualsiasi tipo di cibo e da usare con infornate singole.



NORMALBACKEN

Das klassische System zur Zubereitung von Rezepten der traditionellen Küche. Die Hitze wirkt gleichzeitig von unten und von oben auf die zu garenden Speisen ein.

Geeignet für alle Arten von Speisen und für einzelne Garvorgänge.



INFERIORE

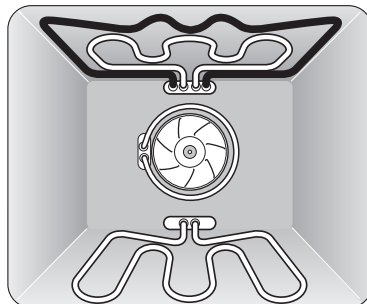
Il calore proviene soltanto dal basso; utile per terminare la cottura di cibi che richiedono una maggiore temperatura alla base.

Ottima per riscaldare le pietanze e completare la cottura.



SCHONGAREN

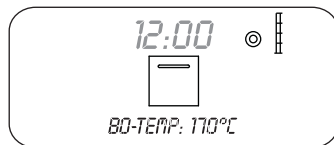
Die Hitze wird nur vom Bodenheizstab erzeugt. Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die viel Unterhitze benötigen. Ausgezeichnet geeignet zum Aufwärmen von Speisen bzw. für den letzten Garvorgang.



SUPERIORE

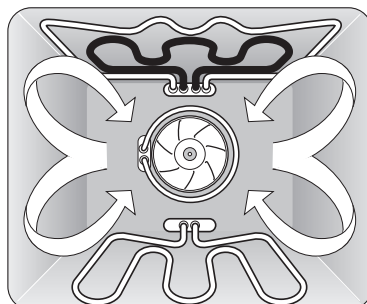
Il calore proviene soltanto dall'alto per completare la cottura di cibi che richiedono una superficie ben dorata.

Particolarmente indicata per lasagne, sformati di pasta o verdure, per intensificare la doratura delle pietanze e per la rosolatura.



NACHBRÄUNEN

Die Hitze wird nur vom Deckenheizstab erzeugt; ideal für die Zubereitung von Speisen, bei denen eine knusprige Oberfläche bevorzugt wird. Besonders geeignet für Lasagne, Nudel- und Gemüseaufläufe, zum Nachbräunen oder Knusprigräten.



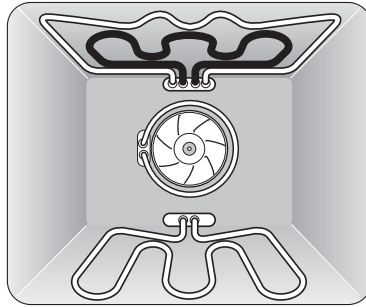
GRILL VENTILATO

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la forte e decisa onda di calore generata dal grill e con una parziale distribuzione del calore permette di rosolare senza asciugare internamente i cibi. Indicata per carni di grosso spessore quali lo stinco di maiale, arrostiti e polpettoni.



UMLUFTGRILL

Die vom Lüfterrad produzierte Umluft mildert die vom Grill bewirkte starke und entschiedene Hitzewelle und gestattet es durch eine teilweise Umverteilung der Hitze, die Speisen anzubräunen, ohne sie innen auszutrocknen. Geeignet für dicke Fleischstücke wie Schweinshaxe, Braten und Hackbraten.

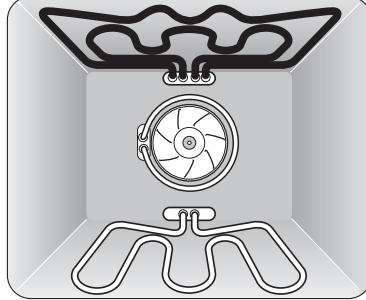


GRILL

Funzione usata per lo spiedo (salsicce, costine, cacciagione, ecc.) per grigliare e per creare a fine cottura quella doratura così apprezzata dalla cucina tradizionale.

GRILLEN

Diese Funktion wird bei der Verwendung des Spießes (Würste, Rippchen, Wildgerichte, usw.) und beim Grillen eingeschaltet, bzw. um die in der traditionellen Küche so begehrte, goldbraune Kruste zu erzielen.

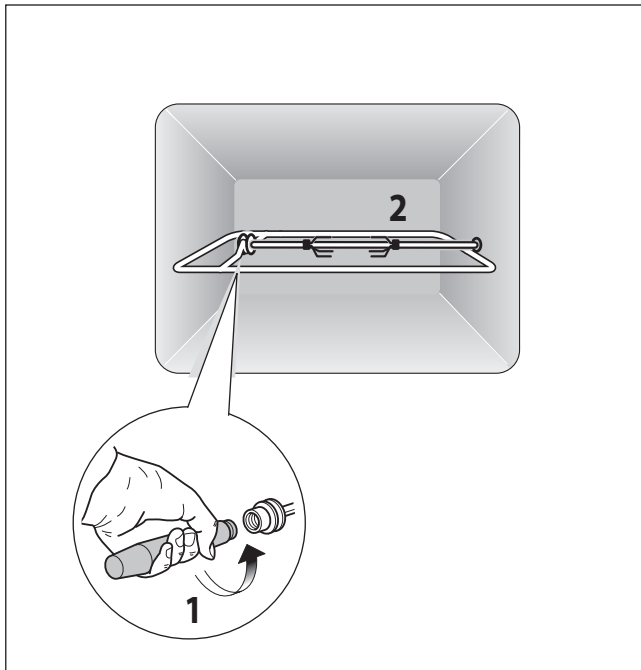


GRANDE GRILL




Grill e resistenza superiore costituiscono un grande grill; una grande fonte di calore ideale per grosse cotture allo spiedo (pollo, faraona, ecc.) e per gratinare grandi superfici.

INTENSIVGRILL




Grill und Oberhitze verwandeln Ihren Ofen in ein leistungsstarkes Grillgerät. Durch die erhebliche Hitze können große Fleischteile (Hähnchen, Perlhuhn, usw.) am Spieß gebraten bzw. große Oberflächen gratiniert werden.



SPIEDO

1. Togliere l'impugnatura in legno. Introdurre il supporto spiedo nella camera di cottura inserendo la punta nell'apposito foro.
2. Selezionare la funzione desiderata, la temperatura e la durata di cottura. Nel caso di cotture allo spiedo, si consiglia la funzione "grill" .
3. Premere il tasto di avvio del motorino girarrosto . Si accenderà la corrispondente spia luminosa rossa .
4. Terminata la cottura, premere il tasto del motorino girarrosto per disinsierlo.

SPIESS

1. Den Holzgriff abnehmen. Die Spitze der Spießhalterung in das dafür vorgesehene Loch in der Backkammer einstecken.
2. Die gewünschte Funktion, Temperatur und Bratdauer auswählen. Bei Zubereitungen am Spieß empfehlen wir die „Grill“-Funktion .
3. Die Taste zum Anlassen des Grillmotors drücken . Dadurch schaltet die entsprechende rote Kontrollleuchte ein .
4. Sobald das Bratgut fertig ist, drückt man erneut die Taste des Grillmotors, um diesen auszuschalten.

IMPORTANTE

Durante la cottura, in presenza di alimenti ricchi di acqua (torte alla frutta o con crema, verdure, grosse porzioni di carne, ecc.) può formarsi del vapore acqueo che condensa sulla porta, nel vano di cottura, nel frontalino del forno o nei mobili vicini.

E' un fenomeno fisico normale, che non compromette assolutamente il regolare funzionamento dell'apparecchiatura.

In caso di vapore eccessivo, aprendo brevemente e con attenzione la porta, si può far uscire il vapore dal vano di cottura e ridurre così la formazione di condensa. Dopo la cottura asciugare la porta del forno ed il vetro interno con un panno.

Inoltre, a fine cottura e per evitare la formazione di condensa sul vetro interno della porta, si raccomanda di non lasciare a lungo cibi caldi all'interno del forno.

WICHTIG

Werden sehr wasserhaltige Speisen zubereitet (z.B. Obstkuchen, Torten mit Cremefüllung, Gemüse, große Fleischteile, usw.), kann sich während des Backens Wasserdampf an der Tür, im Ofeninneren, an der Stirnseite oder an den angrenzenden Möbeln ansammeln.

Dabei handelt es sich um ein normales physisches Phänomen, das sich in keinsten Weise auf den einwandfreien Betrieb des Geräts auswirkt.

Bei erheblicher Dampfbildung genügt es, die Ofentür kurz mit Vorsicht zu öffnen, damit der Dampf nach außen entweichen kann und die Kondenswasserbildung vermindert wird. Nach dem Backvorgang, die Ofentür und die Innenseite der Scheibe mit einem Tuch trocknen.

Zwecks Vermeidung von Kondenswasser an der Innenseite der Tür, empfiehlt es sich außerdem, die fertig gebackenen Speisen nicht zu lange im Ofeninneren zu lassen.

TABELLE TEMPI DI COTTURA

Preriscaldare il forno prima della cottura. Un segnale acustico indicherà il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento impostata.


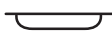









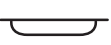








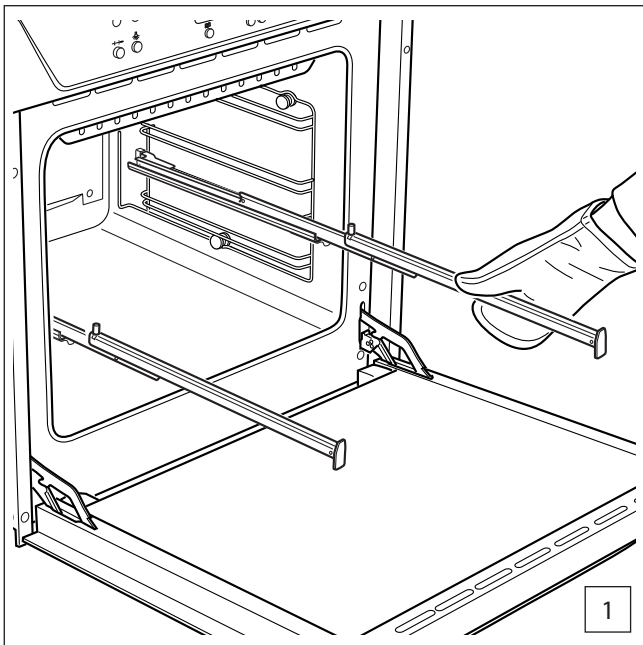
PESO GR	PIETANZE	LIVELLO VASSOIO	COTTURA TRADIZIONALE	COTTURA VENTILATA	ARROSTI-METRO	GRILL C° MINUTI	GRANDE GRILL C° MINUTI	TEMPERATURA C°	DURATA COTTURA MINUTI	NOTE
										
PRIMI PIATTI										
2.500	lasagne al ragù	2	•	•				160	40	
PANE E PIZZE										
	pane bianco	2	•	•				180	45	
	pizza margherita	1	•					180	45	
	torta salata ricotta e funghi	1	•					190	40	
	torta salata ricotta e funghi	2		•				190	35	
CARNE										
800÷1.000	arrosto di maiale	2		•	•			170	60	
1.000	pollo allo spiedo	spiedo				•	250 15	190	90	pre-rosolatura con grande grill
VERDURE										
2.000	patate al forno	2		•				170	40	
DOLCI										
	muffin	2	•					180	20	
500 (farina)	torta di mele	2		•				170	40	
500 (pasta sfoglia pronta)	strudel di mele	2	•					180	50	
	mele al cartoccio	2		•				180	50	
	mele al cartoccio	2		•				170	45	

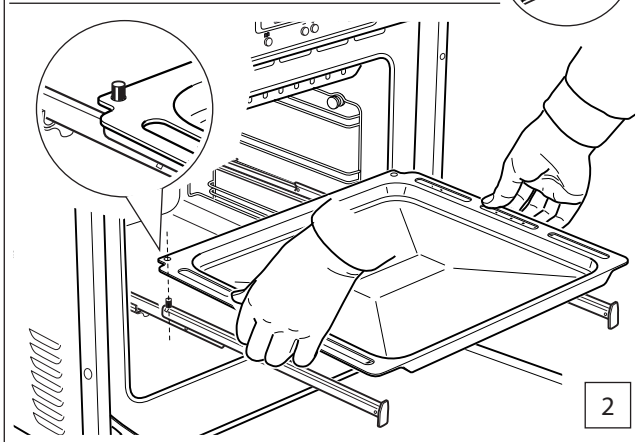
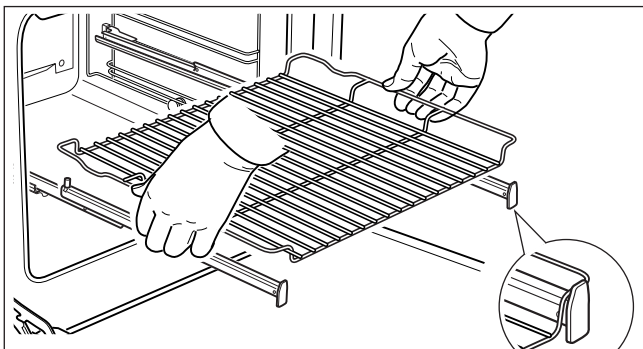
TABELLE DER GARZEITEN

Den Ofen vor dem Backen vorwärmen. Ein akustisches Signal zeigt das Erreichen der eingestellten Vorwärmtemperatur an.

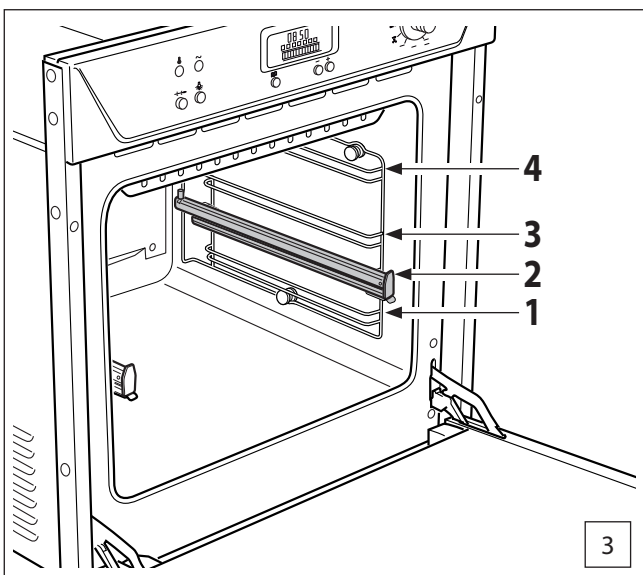
GEWICHT IN G	GERICHT	HÖHE DES BACKBLECHS	HERKÖMM- LICHER BETRIEB	UMLUFT- BETRIEB	GARZEIT- MESSER	GRILL C° MINUTEN	INTENSIV- GRILL C° MINUTEN	TEMPE- RATUR IN C°	BACKZEIT IN MINUTEN	ANMERKUNGEN
										
VORSPEISEN										
2.500	Lasagne mit Fleischsoße	2	•	•				160	40	
		2						170	40	
BROT UND PIZZA										
	Weißbrot	2	•	•				180	45	
		2						180	45	
	pizza margherita	1	•					190	40	
	Torte mit Quark und Pilzen	2		•				190	35	
FLEISCH										
800=1.000	Schweinsbraten	2		•	•			170	60	
1.000	Huhn am Spieß	Spieß				•	250 15	190	90	Mit dem großen Grill vorbräunen.
GEMÜSE										
2.000	Backkartoffeln	2		•				170	40	
SÜSSSPEISEN										
	Muffins	2	•					180	20	
500 (mehl)	Apfeltorte	2		•				170	40	
500 (Gebrauch fertig Blätterteig)	Strudel mit Äpfeln	2	•					180	50	
		2		•				180	50	
	Bratäpfel	2		•				170	45	



1



2



3

GUIDE ESTRAIBILI

Con le guide scorrevoli ad estensibilità totale si riduce il rischio di scottature o rovesciamenti nell'estrarre i vassoi.

Posizionare o rimuovere il vassoio o la griglia con le guide completamente estratte. Far coincidere i due fori posti in fondo agli stessi con i due fermi a fine corsa delle guide (fig. 1 e 2).

Quattro i livelli per il posizionamento della griglia o del vassoio (fig. 3).

Chiudere la porta del forno solo quando le guide scorrevoli sono completamente rientrate all'interno della camera di cottura del forno al fine di evitare eventuali danneggiamenti al vetro o alla porta stessa.

A forno caldo usare sempre gli appositi guanti da forno.

USZIEHBARE FÜHRUNGEN

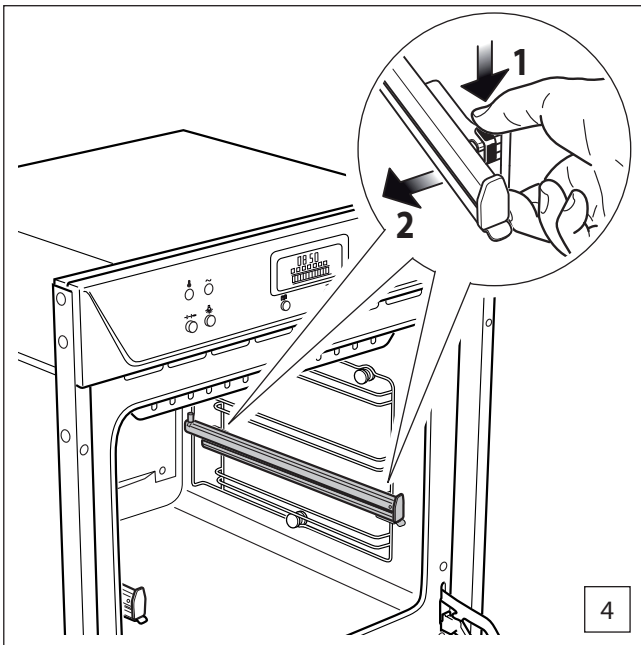
Dank der vollkommen ausziehbaren Gleitführungen wird die Gefahr von Verbrennungen oder Umkippen der Bleche beim Herausnehmen wesentlich vermindert.

Das Backblech oder den Grill mit vollkommen herausgezogenen Führungen in den Ofen stellen oder herausnehmen. Die zwei Bohrungen am Ende der Führungen müssen mit den Feststellvorrichtungen am Endanschlag der Führungen übereinstimmen (Abb. 1 und 2).

Der Ofen verfügt über 4 verschiedene Höhen des Grills oder Backblechs (Abb. 3).

Die Ofentür darf erst geschlossen werden, wenn die Gleitführungen vollständig in die Backkammer eingeschoben wurden. Ansonsten könnten die Scheiben oder Ofentür selbst beschädigt werden.

Wenn der Ofen warm ist, müssen immer entsprechende Topflappen oder Handschuhe verwendet werden.

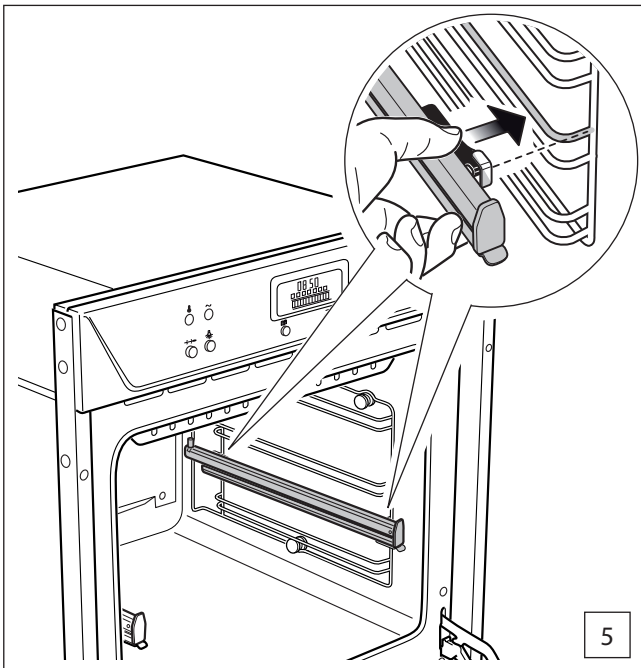


Per posizionare la guida scorrevole su un livello diverso, sganciarla dal proprio binario premendo verso il basso le due mollette poste alle estremità della stessa. Tirare quindi la guida scorrevole verso l'interno del forno (fig. 4).

Per rimontarla, agganciare a scatto le due mollette sul tondino superiore del binario facendo attenzione che la slitta corrisponda al fianco destro o sinistro del forno (fig. 5).

Anche il supporto in tondino d'acciaio può essere rimosso dalla camera di cottura. Sganciarlo facendo leva prima sul perno laterale inferiore e poi sui due perni superiori (fig. 6).

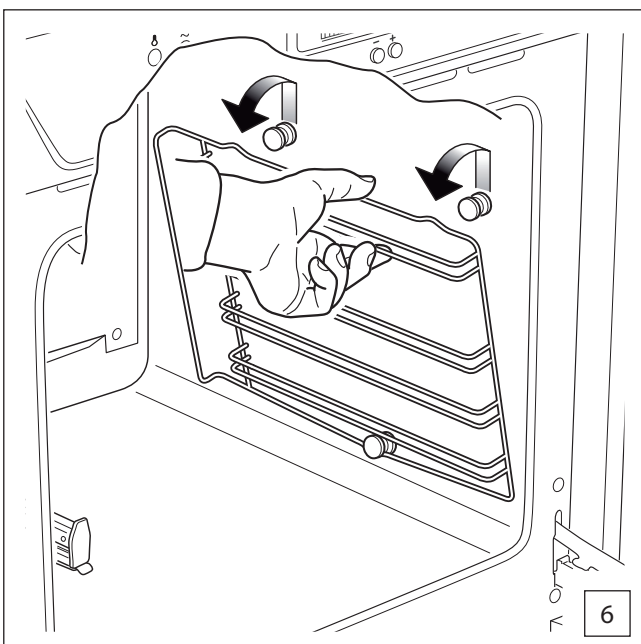
Rimontare il tutto seguendo la stessa sequenza.



Soll die Führung auf eine andere Höhe positioniert werden, so werden die zwei Federn am Ende derselben nach unten gedrückt, um die Führung vom Feststellgleis abzukuppeln. Die Gleitführung sodann gegen das Ofeninnere ziehen (Abb. 4).

Zum Wiederanbringen müssen die zwei Federn am oberen Rundstahl des Gleises eingeschnappt werden. Achten Sie darauf, die Führung korrekt links und rechts am Ofen einzusetzen (Abb. 5).

Auch die Rundstahlhalterung kann aus der Backkammer entfernt werden. Hierzu löst man sie zunächst vom unteren seitlichen und dann von den zwei oberen Zapfen (Abb. 6). Das Wiederanbringen erfolgt in der gleichen Reihenfolge.



MANUTENZIONE E PULIZIA WARTUNG UND REINIGUNG

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

Prima di eseguire la sostituzione della lampada, staccare la spina dalla presa di corrente o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Togliere il coperchio copri lampada dalla sua sede facendo leva con un cacciavite nell'apposita tacca (fig. 7). La lampada deve essere sostituita con una idonea alle alte temperature (300°C) ed avere le seguenti caratteristiche: tensione 230 V ~ - 50/60 Hz - potenza 25 W - attacco E14. Riposizionare il coperchio copri lampada.

AUSTAUSCH DER OFENLAMPE

Vom dem Austausch der Lampe, muss sichergestellt werden, daß der Netzstecker gezogen oder der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.

Abdeckung der Lampe aus dessen Sitz ausbauen, indem man einen Schraubenzieher in den entsprechenden Spalt einführt (Abb. 7). Die Ersatzlampe muß sich für hohe Temperaturen (300 °C) eignen und folgende Merkmale aufweisen: 230 V ~ - 50/60 Hz - Leistung 25 W - Anschluß E 14. Lampenabdeckung wieder anbringen.

PULIZIA PORTA FORNO

Fare in modo che durante la pulizia della porta non entri nessun tipo di liquido nelle fessure per il passaggio forzato dell'aria di raffreddamento (fig. 8).

REINIGUNG DER OFENTÜR

Achten Sie darauf, daß während der Reinigung der Ofentür keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art in die Schlitze der Kühlluft eindringen (Abb. 8).

PULIZIA VETRO FORNO

Abbassare completamente la porta forno.

Sbloccare le cerniere porta forno alzando l'apposito fermo.

Togliere quindi la porta come da figura 9 e posarla su una superficie piana.

Svitare le due viti che si trovano posizionate sul lato superiore della porta e sfilare il profilo in acciaio (fig. 10).

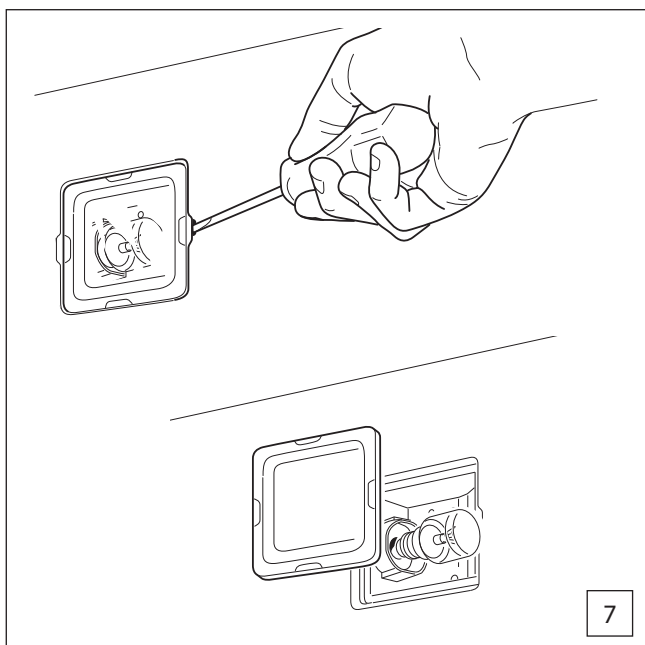
Capovolgere la porta di 180°.

Tirare il primo vetro serigrafato e il secondo vetro verso di sé sfilandoli dalle rispettive sedi poste sui due supporti di tenuta (fig. 11).

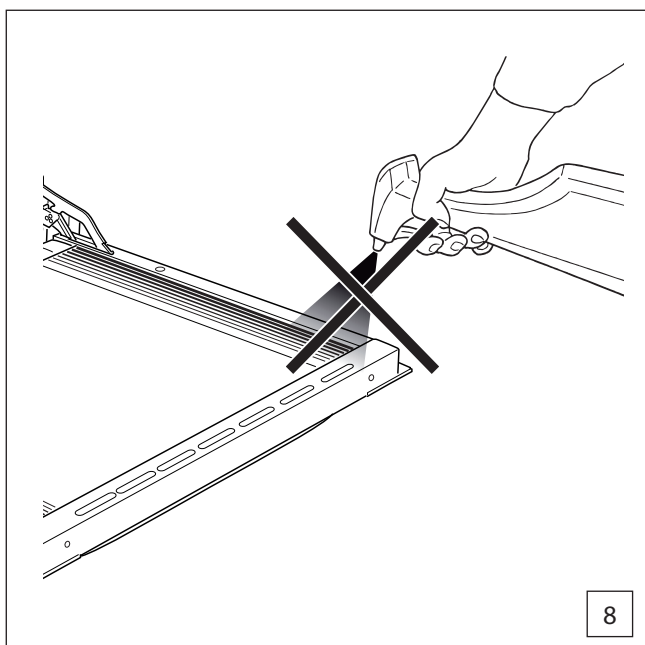
Procedere alla pulizia dei vetri, compreso il terzo che rimane fissato alla porta, impiegando solo prodotti specifici.

Non usare assolutamente panni, spugne e detersivi abrasivi (fig. 12).

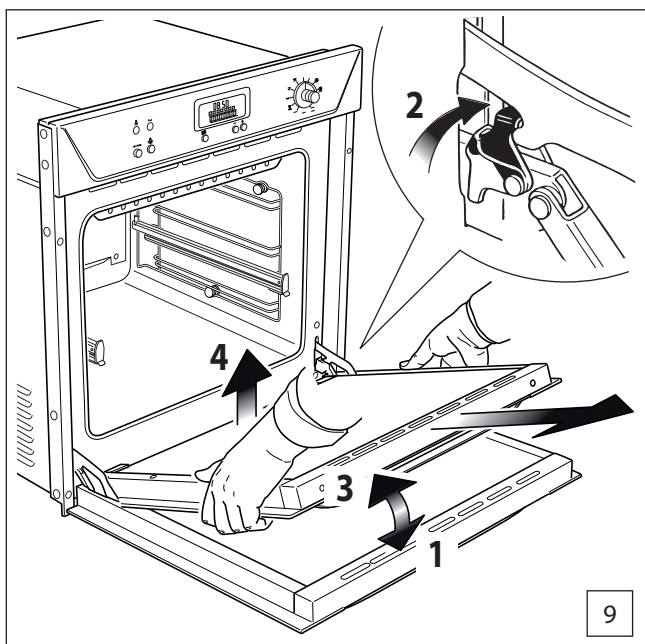
Nel rimontare i vetri seguire la sequenza inversa facendo attenzione che la serigrafia del primo vetro rimanga verso l'interno.



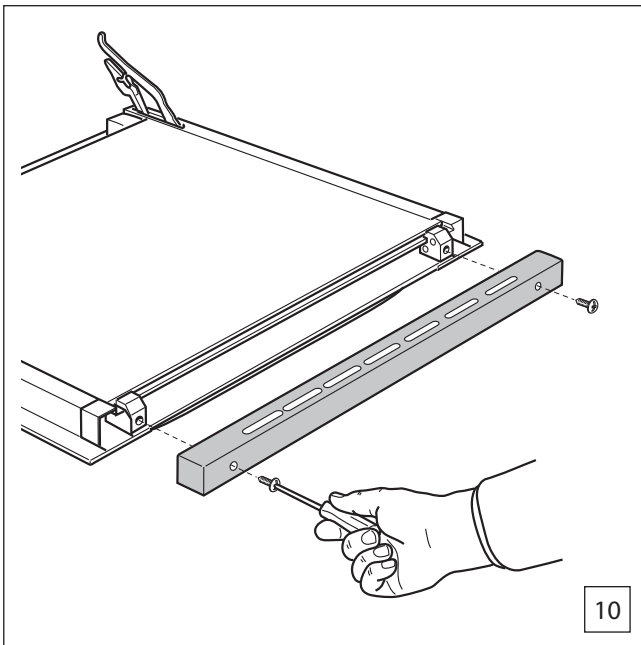
7



8



9



REINIGUNG DES OFENGLASES

Die Ofentür komplett absenken.

Die Ofenscharniere durch Anheben der entsprechenden Sperrvorrichtung lösen.

Die Tür sodann wie in Abb. 9 dargestellt abnehmen und auf eine ebene Fläche stellen.

Die zwei Schrauben an der Oberseite der Tür abschrauben und das Stahlprofil herausziehen (Abb. 10)

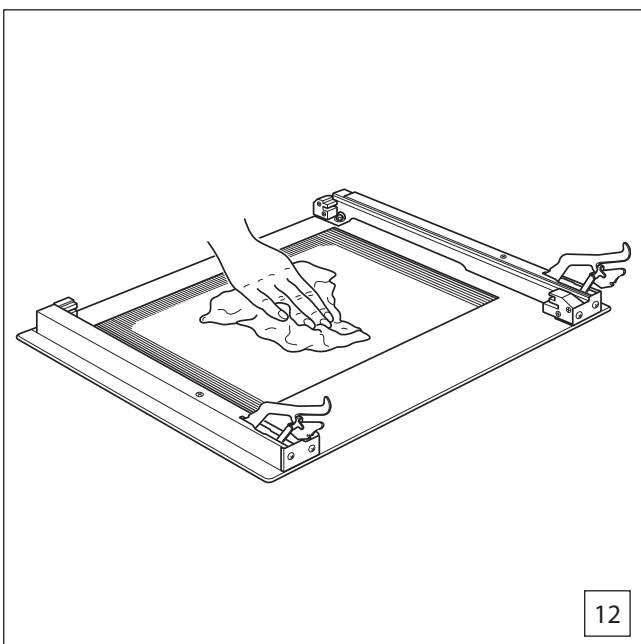
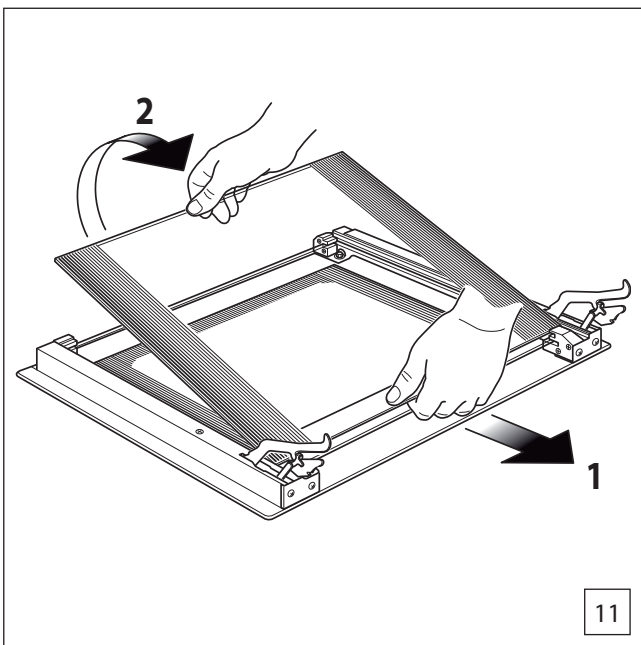
Die Tür um 180° wenden.

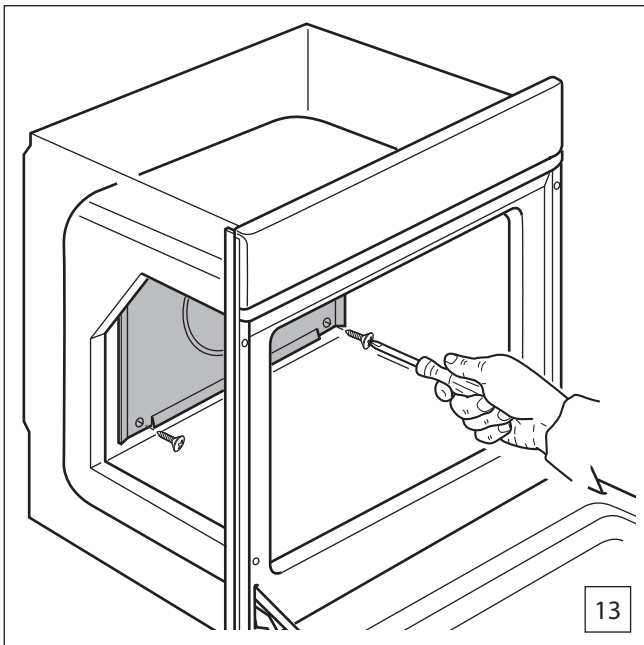
Die erste Scheibe mit Siebdruck und die zweite Scheibe zu sich her ziehen und aus ihren Sitzen auf den zwei Dichthalterungen befreien (Abb. 11).

Die Scheiben, einschließlich der dritten, die mit der Tür verbunden bleibt, reinigen. Verwenden Sie hierzu ausschließlich spezifische Produkte.

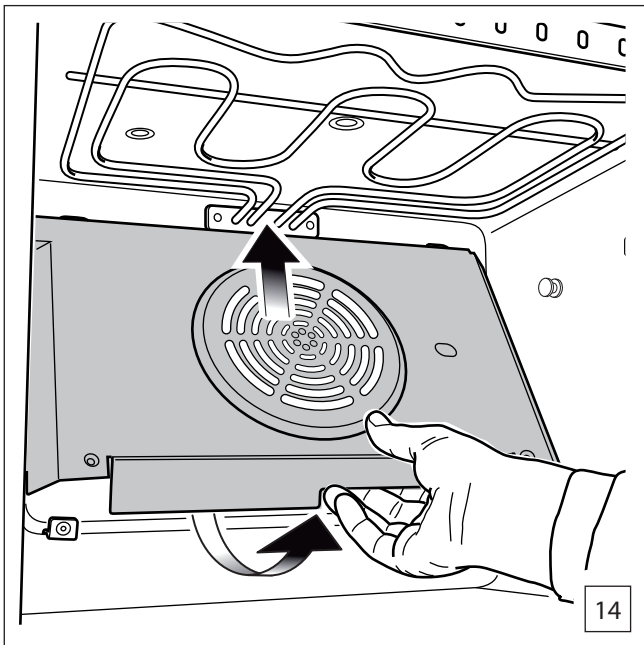
Die Verwendung von schleifenden Lappen, Schwämmen und Reinigungsmitteln ist strengstens untersagt (Abb. 12).

Die Scheiben werden in umgekehrter Reihenfolge wieder montiert. Dabei ist darauf zu achten, dass der Siebdruck der ersten Scheibe nach innen weist.

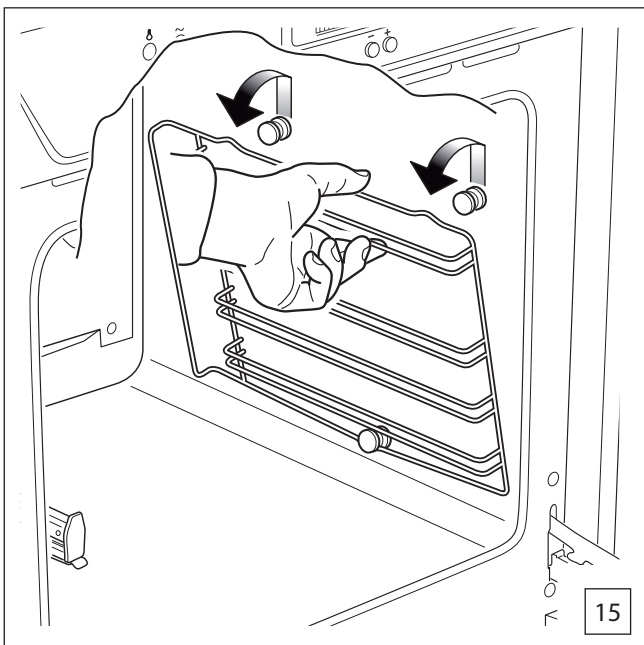




13



14



15

PULIZIA DELL'ACCIAIO

Prima di eseguire qualsiasi operazione, per ovvie ragioni di sicurezza, staccare la spina portacorrente dalla presa relativa o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Su tutte le parti esterne usare Cif con panni morbidi di cotone, non trattati, risciacquare con uguali panni puliti e infine asciugare.

Le impronte di mani sulle superfici si puliscono con un panno di cotone imbevuto di alcool e asciugato subito con un altro panno di cotone pulito e asciutto.

Per rimuovere il pannello posteriore dal contenitore ventola e resistenza circolare, procedere come segue:

- svitare le due viti (fig. 13)
- prendere il pannello dalla parte inferiore e sganciarlo con una leggera trazione verso l'esterno e verso l'alto (fig. 14).

Una volta tolto, può essere lavato in modo facile.

Per rimuovere il supporto guide scorrevoli in tondino d'acciaio, sganciarlo facendo leva prima sul perno laterale inferiore e poi sui due perni superiori (fig. 15).

Gli elementi interni, pareti e vassoi, con sporco leggero si lavano con Cif.

Nel caso siano anneriti dal surriscaldamento, vanno strofinati utilizzando il tessuto sintetico Scotch-Brite 3M con il detergente Stahl Fix, risciacquati accuratamente ed asciugati con un panno di cotone.

Per nessun motivo impiegare panni trattati chimicamente, panni abrasivi (da usare solo per le parti annerite da surriscaldamento, vedi sopra) e spugnette metalliche.

La brunitura dell'acciaio è la naturale reazione, conseguenza inevitabile in presenza di calore. È inoltre possibile che durante alcune cotture le parti interne della camera di cottura, pareti e vassoi, si macchino e che nonostante un'accurata pulizia non si riesca ad ottenere l'aspetto iniziale. Raccomandiamo in ogni caso di eseguire la pulizia dopo ogni cottura specialmente se trattasi di carni grasse come salsicce, arrostiti, stinchi di maiale, ecc. Avviare nuove cotture a forno sporco è caldamente sconsigliato in quanto la ricottura di tali sostanze ne complica la facile rimozione.

REINIGUNG DES STAHL ES

Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen oder der Strom an der Sicherung abgeschaltet werden.

Für alle Außenteile verwendet man auf weichen, unbehandelten Baumwollappen aufgetragenes Cif; mit gleichfalls sauberen Lappen spülen und schließlich trocknen. Die Fingerabdrücke auf den Sichtflächen werden mit einem alkoholgetränkten Lappen gereinigt und unmittelbar darauf mit einem anderen, reinen und trockenen Baumwollappen getrocknet.

Um die hintere Platte vom Lüfterrad und vom Rundheizstab abzunehmen, wird wie in den Abbildungen 13-14 dargestellt vorgegangen:

- Die beiden Schrauben abschrauben (Abb. 13)
- Die Platte am unteren Teil greifen und mit leichtem Zug nach außen und nach oben loshaken (Abb. 14).

Sobald sie abgenommen wurde, kann sie problemlos gereinigt werden. Nach Ende des Kochvorgangs sollte die herausnehmbare Auffangwanne für Kondenswasser (Optional), die sich unten im Ofen befindet (Abb. 15), sauber gemacht werden.

Leicht verschmutzte Teile im Backofen, Wände und Backbleche mit Scheuermilch sauber machen.

Teile im Backofen, die durch die Hitze geschwärzt sind, mit einem 3M-Scotch-Brite Lappen und Stahl Fix Edelstahlreiniger saubermachen, gründlich abspülen und mit einem Baumwolllappen abtrocknen.

Auf keinen Fall chemisch behandelte Tücher, Scheuertücher (nur für die durch Hitze geschwärzten Teile verwenden, siehe oben) und Topfkratzer aus Metall verwenden.

Das Anlaufen vom Stahl ist eine natürliche Reaktion auf die Hitze. Beim Garen kann es außerdem vorkommen, dass sich Flecken auf den Teilen im Backofen, den Wänden und den Backblechen bilden, die sich auch durch gründliches Saubermachen nicht ganz entfernen lassen. Den Ofen in jedem Fall erst nach Ende des Kochvorgangs sauber machen!

PULIZIA DELLO SMALTO PORCELLANATO

Prima di eseguire qualsiasi operazione, per ovvie ragioni di sicurezza, staccare la spina portacorrente dalla presa relativa o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Lo smalto "Easy to Clean" delle parti interne della camera di cottura (pareti e vassoi) rende particolarmente facile la pulizia.

Nella maggior parte dei casi è sufficiente passare una spugna umida per eliminare le tracce di sporco.

Eventuali residui di cibo resistenti, si possono eliminare con una spugna umida e del detergente in crema, quindi sciacquare ed asciugare.

L'abituale pulizia dopo ogni cottura scongiura anche lo sporco più ostinato. Per rimuovere il pannello posteriore dal contenitore ventola e la resistenza circolare, procedere come indicato nel paragrafo "Pulizia dell'acciaio".

REINIGUNG DES PORZELLAN-EMAILLE

Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen oder der Strom an der Sicherung abgeschaltet werden.

Das "Easy to Clean"-Emaille der Innenteile der Backkammer (Wände und Backbleche) lässt sich besonders leicht reinigen. Normalerweise genügt es, die Schmutzreste mit einem feuchten Schwamm zu beseitigen. Besonders hartnäckige Speisereste können mit einem feuchten Schwamm und einem Reiniger in Cremeform entfernt werden, indem man die Flächen in der Folge mit Wasser spült und trocknet. Eine regelmäßige Reinigung nach jedem Backvorgang beugt der Bildung von schwer zu beseitigendem Schmutz und Verkrustungen vor.

Um die Rückwand vom Lüftergehäuse und vom Rundheizstab zu trennen, sind die Anweisungen des Absatzes "Stahlreinigung" zu befolgen.

ISTRUZIONI PER IL TECNICO ANWEISUNGEN FÜR DEN TECHNIKER

INSTALLAZIONE

Disimballare il forno eliminando con attenzione tutti i materiali inerenti alla confezione protettiva.

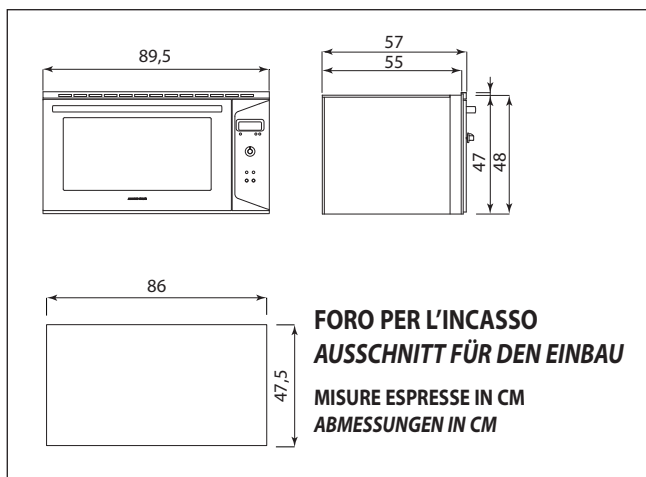
Per i forni da incasso il mobile portaforno o il vano a muro, dove l'apparecchio andrà inserito, dovranno avere i fori delle dimensioni indicate nello schema sopra riportato. L'inserimento del forno deve essere effettuato dalla parte anteriore del mobile o della parete, abbassando la porta del forno e fissandolo ai lati del contenitore con le apposite viti fornite in dotazione; quella con la testa ridotta va fissata sull'angolo in alto a destra. È indispensabile che il forno appoggi su di un piano che supporti il peso del forno stesso anche perché il fissaggio a mezzo delle 4 viti è del tutto complementare. Il mobile o il vano a muro non necessitano di particolari fori nella parte anteriore né di cornici speciali per l'aerazione in quanto il forno è già corredato di ventilatore tangenziale automatico - montato sulla parte superiore della struttura interna - per il raffreddamento delle pareti del cassone. Si consiglia inoltre che il mobile non abbia nessuna parete posteriore. Effettuare il collegamento elettrico, applicando l'apposita spina in dotazione al relativo cavo di alimentazione e inserirla nella presa di corrente, accertandosi prima che la rete di alimentazione sia dotata di un efficiente impianto di terra e che la tensione sia uguale a quella della targhetta tecnica applicata sulla parete posteriore dell'apparecchiatura. Tutte le parti elettriche funzionano a tensione monofase (230 V ~ - 60 Hz).

La nostra società declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea a terra.

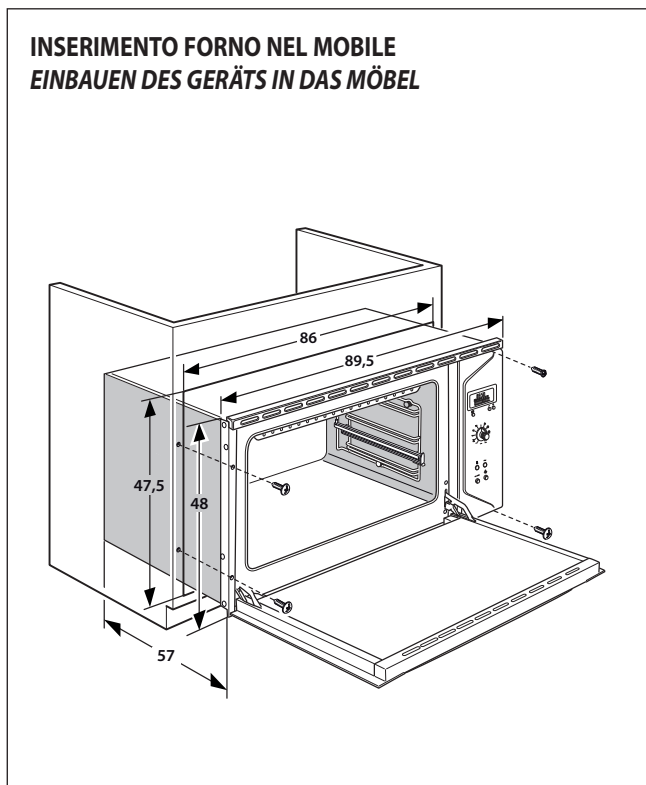
INSTALLATION

Gerät aus der Verpackung befreien und sorgfältig alle Schutzmaterialien entfernen. Der Ausschnitt im Einbaumöbel bzw. der wandseitig vorgesehene Raum, in welche der Ofen eingebaut werden soll, müssen Abmessungen gemäß obenstehenden Plan aufweisen. Das Einschleiben des Ofens erfolgt von der Vorderseite des Möbels oder der Wand, durch Absenken der Ofentür und Befestigen des Ofens mit den mitgelieferten Schrauben seitlich am Gestell. Die Schraube mit dem kleineren Kopf muss an der oberen rechten Ecke fixiert werden. Der Ofen muß auf einer Halterung festgemacht werden, die das Gewicht des Ofens zu tragen vermag, weil er durch die vier Schrauben nur festgemacht und nicht getragen wird. Das Möbel bzw. der Wandausschnitt bedürfen keiner besonderen Ausparungen auf der Vorderseite, noch eines Spezialrahmens zur Entlüftung, da der Ofen schon mit automatischen Tangentiallüftern zur Kühlung der Gehäusewände und der Tür versehen ist. Diese befinden sich auf dem oberen Teil der Innenstruktur. Das Möbel sollte weiters ohne Rückwand sein. Elektrischen Anschluß durch Verbinden des mitgelieferten Steckers mit dem entsprechenden Speisekabel und Einstecken in die Steckdose ausführen, wobei zunächst kontrolliert werden muß, daß das Versorgungsnetz mit einer effizienten Erdungsanlage versehen ist und daß die Netzspannung mit jener des Geräts übereinstimmt, welche aus dem Schild auf der Rückseite des Backofens zu ersehen ist. Alle elektrischen Teile funktionieren mit Wechselstromspannung (230 V ~ - 60 Hz).

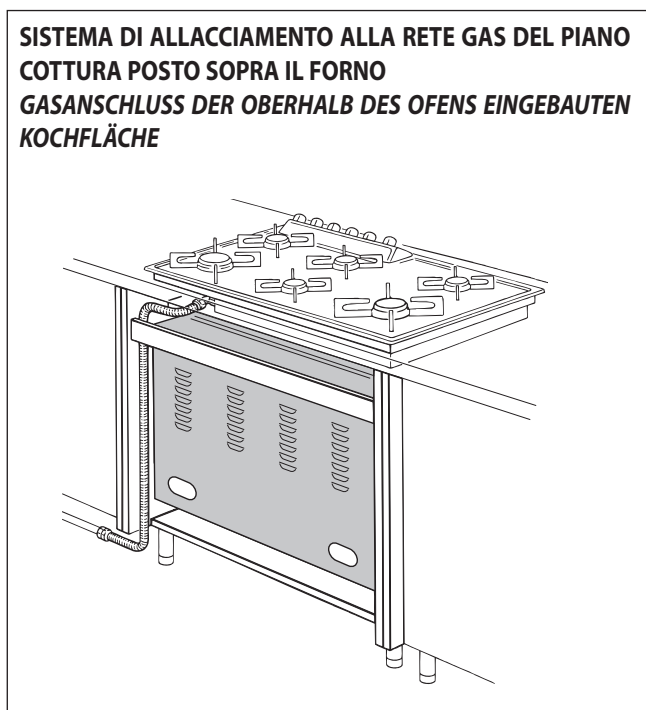
Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen, die auf die falsche oder unzureichende Erdung des Geräts zurückzuführen sind.

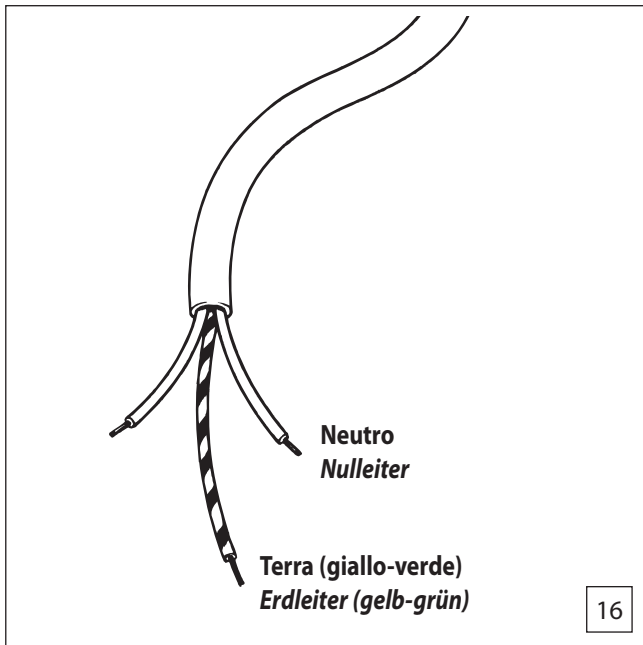


INSERIMENTO FORNO NEL MOBILE EINBAUEN DES GERÄTS IN DAS MÖBEL



SISTEMA DI ALLACCIAMENTO ALLA RETE GAS DEL PIANO COTTURA POSTO SOPRA IL FORNO GASANSCHLUSS DER OBERHALB DES OFENS EINGEBAUTEN KOCHFLÄCHE





ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Questo forno è dotato di cavo di alimentazione tripolare del tipo HAR H05RR-F, sez. 3x1,5 mm² L=1,35 m predisposto per il funzionamento con corrente elettrica alternata alla tensione di 230 V ~ - 50/60 Hz. Il conduttore di terra è contraddistinto dal colore giallo-verde (fig. 16). In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, provvedere con un tipo di identiche caratteristiche; è inoltre necessario che il cavetto di terra sia più lungo di circa 2 cm rispetto a quelli di fase e neutro. In dotazione viene fornita la spina da 16 A.

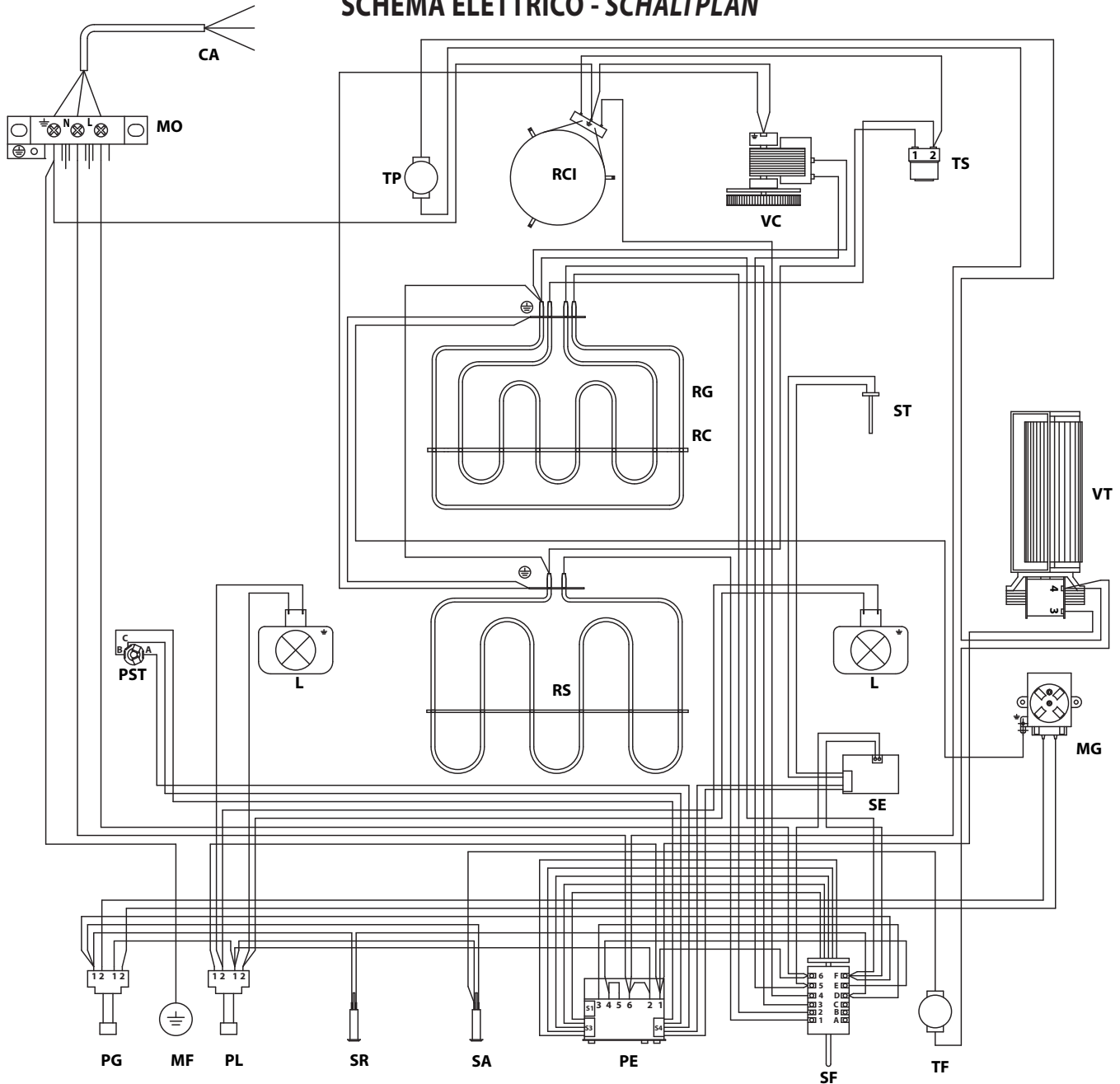
ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Dieser Backofen ist mit einem dreipoligen Speisekabel Typ HAR H05RR-F, mit Schnitt 3x1,5 mm² und Länge=1,35 m versehen, das für den Betrieb mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V ~ bei 50/60 Hz vorbereitet. Der Erdleiter ist durch die gelb-grüne Farbe gekennzeichnet (Abb. 16). Bei Beschädigung des Kabels oder zu seinem Ersatz muss ein Kabel mit den gleichen Merkmalen verwendet werden. Das Erdungskabel muss außerdem ca. 2 cm länger sein als das Phasenkabel und der Nulleiter. Im Lieferumfang enthalten ist der Stecker 16 A.

DATI TECNICI ELETTRICI ELEKTRISCHE DATEN

SIMBOLO FUNZIONI SYMBOLS DER FUNKTIONEN										
ASSORBIMENTO WATT AUFNAHME IN WATT	100	2320	3620	3220	2390	1390	1090	2120	2090	3090

SCHEMA ELETTRICO - SCHALTPLAN



LEGENDA:

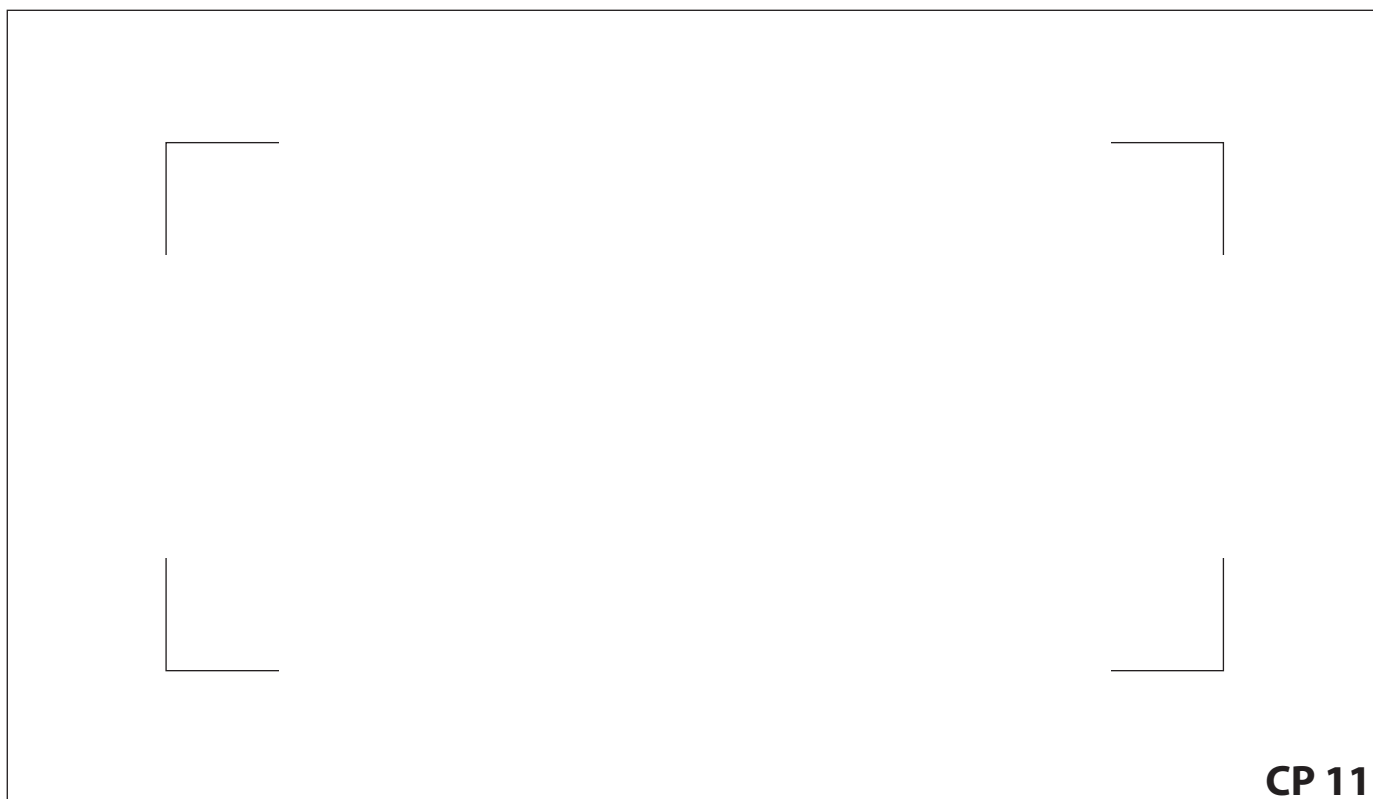
TF:	termostato su frontalino (50°C)	
SF:	selettore funzioni serie 7LA cod. 810600	
PE:	programmatore elettronico art. 701330	3W
SA:	segnalatore luminoso arancio (tensione in linea)	
SR:	segnalatore luminoso rosso (resistenze elettriche inserite)	
PL:	pulsante comando lampada illuminazione interna camera di cottura	
MF:	massa su frontalino	
PG:	pulsante comando motoriduttore per girarrosto	
PST:	presa sonda temperatura	
L:	lampada illuminazione interna camera di cottura	25W
VT:	ventilatore tangenziale	22W
MG:	motoriduttore girarrosto	6W
RCI:	resistenza circolare	2200W
VC:	ventilatore circolare	30W
TP:	termostato su posteriore (60°C)	
TS:	termostato di sicurezza	
RG:	resistenza grill	2000W
RC:	resistenza cielo	1000W
RS:	resistenza suola	1300W
ST:	sonda temperatura camera cottura art. PT500	
SE:	scheda elettronica ottimizzazione temperatura	
MO:	morsettiera FV 110 cod. 3MR300800	
CA:	cavo alimentazione sez. 3x1.5	

ZEICHENERKLÄRUNG:

TF:	Thermostat auf dem Stirnbedienfeld (50°C)	
SF:	Funktionswählschalter 7LA Art. 810600	
PE:	Elektronische Programmiervorrichtung Art. 701330	3W
SA:	Orange Leuchtanzeige (Spannung)	
SR:	Rote Leuchtanzeige (in Betrieb Heizstäben)	
PL:	Druckknopf zum Einschalten der Beleuchtungslampe im Inneren der Backkammer	
MF:	Erdungskabel der Fronttafel	
PG:	Druckknopf zur Steuerung des Getriebemotors des Bratspießes	
PST:	Steckdose des Garzeitmessers	
L:	Beleuchtungslampe der Backkammer	25W
VT:	Tangentiallüfter	22W
MG:	Getriebemotor des Bratspießes	6W
RCI:	Rund-Heizstab	2200W
VC:	Umluftventilator	30W
TP:	Thermostat auf der Rückwand (60°C)	
TS:	Sicherheitsthermostat	
RG:	Grill Heizstab	2000W
RC:	Deckenheizstab	1000W
RS:	Bodenheizstab	1300W
ST:	Garzeitmessers der Backkammer Art. PT500	
SE:	Elektronikkarte zur Temperaturoptimierung	
MO:	Klemmenbrett FV 110 cod. 3MR300800	
CA:	Speisekabel sez. 3x1.5	

TARGHETTA TECNICA

TECHNISCHES DATENSCHILD



La costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per danni a cose o persone nel caso non vengano osservate tutte le norme antinfortunistiche utili al normale esercizio e regolare funzionamento dell'impianto elettrico, nonché per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni; si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitsheft enthaltenen Druck- und Übertragungsfehler von sich; weiters haftet sie in keiner Weise für Schäden an Sachen oder Personen bei Nicht-Beachtung aller zum normalen und bestimmungsgemäßen Gebrauch der elektrischen notwendigen Unfallverhütungsvorschriften und für Unfälle aufgrund nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommenen Installierungs- oder Montagearbeiten. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Besserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.

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