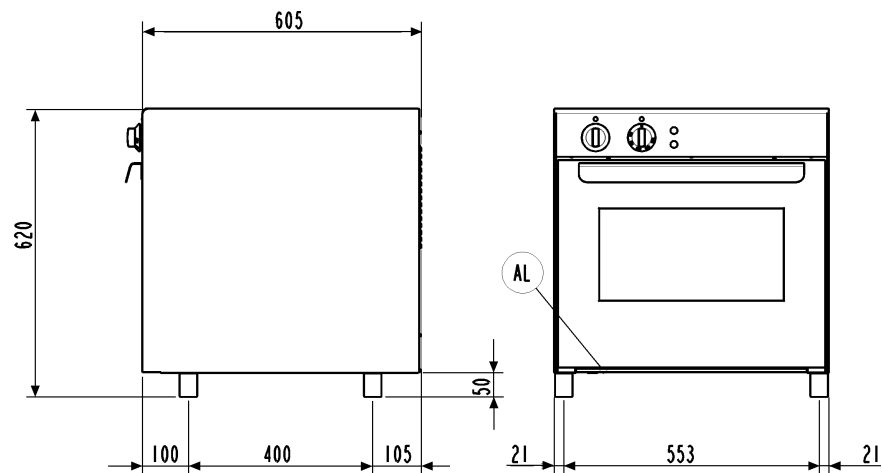
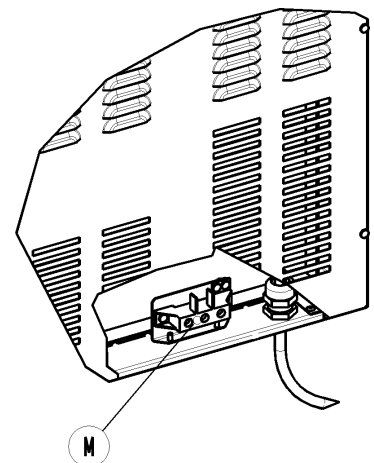
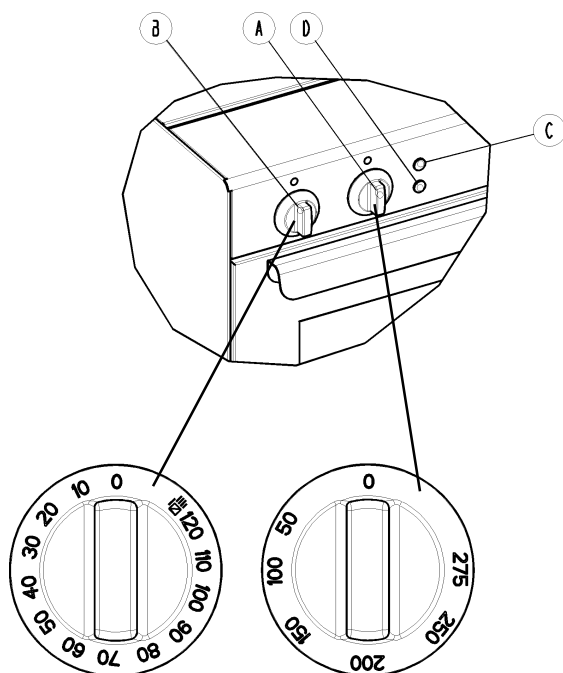


					FP60E/FG60E
Dimensioni esterne (cm)	External dimension (cm)	Außenmaße (cm)	Dimensions extérieures (cm)	Dimensiones externas (cm)	59,5x60,5x62
Potenza installata (kW)	Installed power (kW)	Nennleistung (kW)	Puissance installée (kW)	Potencia instalada (kW)	2,5
Tensione (V)	Voltage (V)	Spannung (V)	Tension (V)	Tensión (V)	230/1
Sez. minima cavo alim.	Supply cable min. cross sec.	Mindestquerschnitt Speisungskable	Sect. mini câble alim.	Sección min. cable de alim.	1,5 mm <sup>2</sup> x 3
Frequenza (Hz)	Frequency (Hz)	Frequenz (Hz)	Fréquence (Hz)	Frecuencia (Hz)	50-60



AL = Entrata cavo elettrico  
AL = Power supply cable inlet  
AL = Netzkabeleingang  
AL = Entrée câble électrique  
AL = Entrada cable eléctrico



## FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

### Avvertenze Generali

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti delle seguenti direttive: "Bassa Tensione" **73/23/CEE, 93/68/CEE**; "Compatibilità elettromagnetica" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE**.

L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità con le presenti istruzioni. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da personale debitamente istruito ed usato solo per lo scopo per cui è stato progettato. Si consiglia, inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.

Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.

I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristiche che è applicata sulla parete posteriore.

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI.

**Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.**

Qualora l'apparecchiatura dovesse essere sistemata vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile; in caso contrario dovranno essere rivestiti di materiale isolante termico non combustibile.

### Collegamento elettrico

Prima di procedere al collegamento sono da confrontare i dati relativi alla predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco.

Procedere alla messa in piano e regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori.


L'apparecchio è fornito con il cavo di collegamento; l'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo. Il dispositivo d'interruzione deve essere facilmente accessibile.


Il cavo non deve essere posizionato vicino a fonti di calore; l'ambiente circostante al cavo non deve superare una temperatura superiore a 50 °C. Qualora dovesse essere sostituito il cavo di alimentazione seguire le indicazioni dello schema elettrico allegato

all'apparecchio. Il cavo d'alimentazione non dovrà presentare caratteristiche inferiori a H07 RN-F e dovrà avere una sezione minima di 3x1,5 mm<sup>2</sup>.

Per accedere alla morsettiera "M" rimuovere il pannello posto nella parte posteriore dell'apparecchio.

Scollegare i conduttori dalla morsettiera, allentare il fissacavo e sostituire il cavo procedendo in modo inverso.

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra. A tale scopo in prossimità della morsettiera di allacciamento, vi è una vite con il simbolo  al quale va allacciato il conduttore di terra.

L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale. Il collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dal simbolo  posta sotto l'apparecchio in prossimità del piedino posteriore destro.

## Avvertenze Generali

**Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!**

- Questa apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti. L'apparecchio è destinato solo ad uso collettivo e deve essere asservito esclusivamente da personale qualificato.
- Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici della porta di cottura sono molto calde.

## Accensione dell'apparecchio

- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola di comando "A" in senso orario fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata fra 50° e 275° (max).

L'accensione della spia verde "C" indica che la macchina è sotto tensione.


L'accensione della spia gialla "D" indica l'accensione della resistenza tramite l'intervento del termostato; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

## Spegnimento dell'apparecchio

- Ruotare la manopola di comando "A" sulla posizione di arresto "●".

## Uso del timer contaminuti

Il contaminuti permette di impostare il tempo di cottura voluto. Ruotando l'apposita manopola "B" fino alla durata di cottura desiderata, il contaminuti comincerà il suo conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato emetterà un segnale acustico che avvertirà la fine della cottura.

Per il funzionamento in continuo ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione .

## Pulizia e cura

**Nota:** La pulizia deve essere effettuata solamente con apparecchio raffreddato e alimentazione elettrica scollegata.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Si ricorda, che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio.

Le parti in acciaio si possono pulire con un panno umido e con un detergente assolutamente non abrasivo e si possono ripassare poi con un panno morbido e asciutto. Per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto. Anche con l'acciaio non pulire mai con pagliette metalliche, stracci pesanti o ruvidi, o con lana d'acciaio. È importante pulire il forno dopo ogni uso: sarà più facile asportare eventuali residui di cottura evitando che brucino al successivo utilizzo del forno emanando anche cattivi odori.

### Pulizia generale

Per le parti smaltate non usare prodotti abrasivi o acidi ed evitare di pulire con lane di acciaio o pagliette metalliche.

### Pulizia dell'interno forno

Prima di ogni operazione l'alimentazione elettrica deve essere disinserita.

Lasciare raffreddare il forno e pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto di acqua tiepida e detergente non abrasivo (o con appositi prodotti in commercio). Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. La ventola interna del forno è protetta da un pannello smaltato in speciale materiale autopulente. Le normali temperature di cottura favoriscono la trasformazione degli schizzi di grasso e olio in una leggera polvere residua che potrà facilmente essere tolta alla fine della cottura a forno raffreddato usando semplicemente una spugna inumidita.

E' bene comunque periodicamente fare funzionare il forno alla temperatura massima per poter asportare dal forno raffreddato la polvere residua. Fare attenzione durante la pulizia a non danneggiare il sensore del termostato posto all'interno del forno.

### Pulizia dei pannelli laterali autopulenti

I nostri forni sono dotati di pannelli laterali autopulenti, utili per proteggere dall'unto i fianchi dell'interno forno; sono stati progettati per essere tolti e rimontati in maniera semplice in modo da facilitarne la pulizia.

I pannelli autopulenti si tolgono assieme alle guide laterali. Per fare ciò attenersi alle indicazioni seguenti.

Sollevarne e successivamente spostare verso l'interno la parte anteriore della guida laterale come indicato dalla freccia nella fig.1/fig.2.

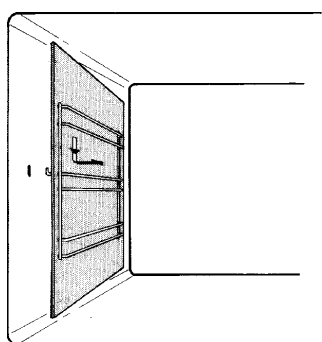


Fig.1

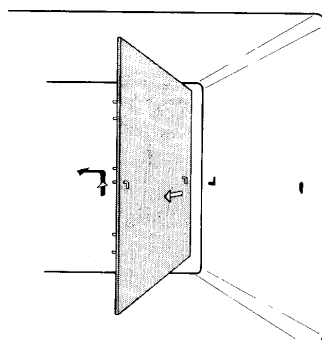


Fig.2

A questo punto è stata tolta la guida che sostiene il pannello autopulente. Con una mano tenere ora il pannello e con l'altra tirare verso l'alto ed estrarre, dagli appositi fori di aggancio, la guida (Fig. 3)

Dopo la pulizia del pannello rimontare il tutto procedendo in maniera inversa.

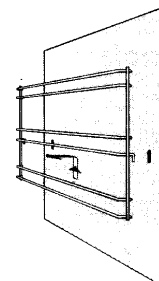


Fig.3

### Pulizia della porta forno

Come in qualsiasi altro caso la pulizia della porta, sia interna che esterna, viene effettuata a forno completamente raffreddato.

Se la porta esterna è di cristallo esso va pulito solamente con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

Per le parti smaltate comportarsi come per l'interno del forno, usando acqua calda e detersivi non abrasivi o acidi. Per una semplice e accurata pulizia del cristallo interno della porta è prevista la possibilità di toglierlo dalla propria sede svitando a porta completamente aperta le viti (A) come mostra la fig.4.

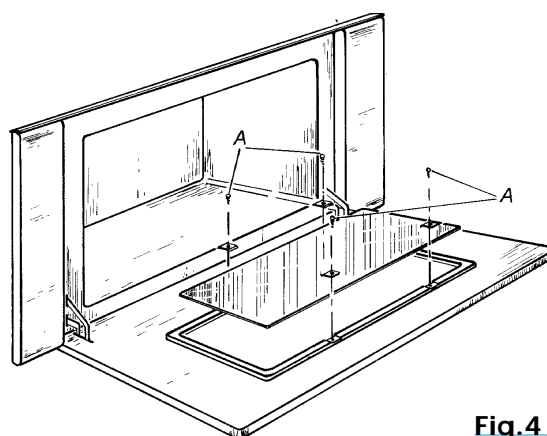


Fig.4

## **Comportamento in caso di guasti**

In caso di malfunzionamento, nonostante un impiego corretto dell'apparecchio, una perfetta pulizia ed efficienza dei componenti, bisogna: spegnere

immediatamente l'apparecchio, scollegare l'alimentazione elettrica e chiamare il servizio di assistenza.

## **Comportamento in caso di prolungata inattività**

Pulire accuratamente l'apparecchio seguendo le istruzioni e asciugarlo con cura. Scollegare l'alimentazione elettrica.

## ELECTRIC FAN ASSISTED OVEN

### General instructions

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following directives: **73/23/EEC, 93/68/EEC** "Low Voltage"; **89/336/EEC, 92/31/EEC, 93/68/EEC** "Electromagnetic Compatibility".

The appliance shall be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual. The appliance shall be used exclusively by trained personnel and only for the purpose for which it has been designed. The appliance should be checked once a year by a qualified technician.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives.

The technical specifications of the appliance can be found on the data plate attached to the back panel.

When installing the appliance, all the regulations in force shall be observed, such as:

- all applicable national laws in force;
- all regional or local regulations, such as building codes;
- directives and regulations of the local electrical supplier company;
- accident prevention regulations in force;
- fire prevention regulations;
- applicable I.E.C. regulations.

**The appliance should be installed under a hood for the removal of cooking fumes.**

If the appliance is installed near walls, panels or kitchen furniture, etc., they must be made of fire-proof material; if they are not, they must be protected with fire-proof material which insulates from heat.

### Connection to the mains


Before connecting the appliance to the mains, compare the electrical set-up data on the data plate to the characteristics of the local electrical energy supply.


Adjust the height of the appliance by regulating the feet, and make sure that it is perfectly level.

The appliance is equipped with a connecting cable to which the installer must connect a circuit breaker which cuts off the flow of electricity in all poles; the distance between the open contacts must be at least 3 mm. The circuit breaker must be easy to reach.

The cable must not be placed near heat sources. The area around the cable must not have a temperature above 50° C. If the cable must ever be replaced, consult the wiring diagram attached. The electric supply cable must not have specifications inferior to type H07 RN-F. It must have a cross-sectional area of at least 3x1.5 mm<sup>2</sup>.

To reach terminal board "M", remove the panel located at the back of the appliance. Disconnect the terminal board conductors, loosen the cable clamp, and replace the cable following the procedure inversely.

It is absolutely necessary to earth the appliance. For this purpose, there is a screw marked with the symbol  near the terminal board to which the earthing conductor must be connected.

The appliance must also be connected to a unipotential earthing circuit. This connection can be made using the screw marked with the symbol , located below the appliance near the right rear foot.

## General instructions

**All connection, installation, and maintenance work on the appliance shall be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!**

- This appliance has been designed exclusively for cooking food in community kitchens and must be operated exclusively by qualified personnel.

- Care must be taken when operating the cooker as the door surfaces become very hot.

## Turning the appliance on

- Press the switch situated at the top of the appliance.
- Turn the control knob "A" clockwise until the degree corresponding to the desired cooking temperature between 50° and 275° (max.) is reached.

The indicator light "C" will turn on informing that the oven is connected to the mains.


The green light "D" coming on indicates that the resistance has been turned on by means of the thermostat's intervention : the green light turning off means that the set temperature has been reached.

## Turning the appliance off

- Turn the control knob "A" to the off position "●".

## Use of the timer

The timer allows you to set the desired cooking time. By turning the "B" knob until you reach the amount of time required, the timer will begin its countdown. When the set time has elapsed, a buzzer will warn you that the cooking time has come to an end.

Turn the knob counterclockwise to the  symbol to select the continuous cooking mode.

## Cleaning and taking care of the unit

**Note:** The unit must be cold to clean it.

Do not use jets of water to wash the unit because any water seeping into the electric components could jeopardise the correct functioning of the appliance and of its safety devices.

Remember that a clean unit will work properly and for a very long time.

hot water and vinegar. In this case too, never use metal pads, rough or heavy cloths or steel-wool to clean the steel parts. It is important to clean the oven each time you use it; this way it will be easier to remove cooking residues and to avoid burning them the next time the oven is used, which would also result in a bad smell.

### General cleaning

The enamelled parts should not be cleaned with abrasive or acid products. Avoid using steel-wool or metal pads for cleaning.

The steel parts may be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried by using a soft, dry cloth. For very resistant stains, use

### Cleaning inside the oven

Before each cleaning operation, disconnect the appliance from the mains.

Let the oven cool down and clean it accurately with a damp cloth and warm water with a non-abrasive detergent (or with the special products sold on the market). Do not use abrasive cloths or pads or

other products that could irreparably damage the enamel. The fan inside the oven is protected by an enameled panel in special self-cleaning material. Normal cooking temperatures promote the transformation of grease and oil splashes into a mist of residual dust that can be easily removed at the end of the cooking process when the oven has cooled down by simply using a damp sponge.

It is advisable to make the oven operate periodically at the maximum temperature so that the residual dust may be removed once it has cooled down. Be careful not to damage the thermostat sensor inside the oven while you are cleaning it.

### Cleaning of stay-clean side panels

Our ovens are equipped with self-cleaning side panels which are useful for protecting the sides of the oven from grease. They have been especially designed to be removed and reassembled simply so as to make cleaning easier.

The self-cleaning panels are removable together with the side runners. To do this, please follow the instructions below .

Lift-up the front part of the side runner and move it towards the inside, as indicated by the arrow in fig.1/ fig. 2.

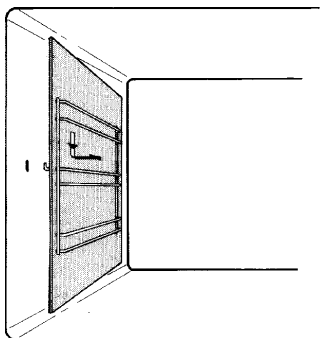


Fig.1

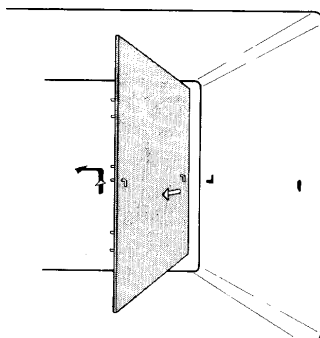


Fig.2

At this stage the runner which holds up the self-cleaning panel will have been removed. Hold the panel with one hand and with the other hand pull the runner upwards and extract it from its fixing holes (Fig. 3).

After having cleaned the panel, reassemble it together with the runner by following the instructions in inverse order.

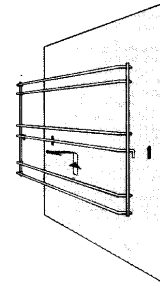


Fig.3

### Cleaning the oven door

As in all other cases, the cleaning of the inside or outside of the door must be done after the oven has cooled down completely.

If the outer door is in plate glass, it must be cleaned only with hot water and care must be taken to avoid the use of rough cloths.

To clean enamelled parts, follow the instructions given for the inside of the oven, using hot water and neither non-abrasive nor acid detergents. In order to clean the inside plate glass of the oven door simply and accurately, it is possible to remove it by loosening the screws (A) as shown in fig.4, while keeping the door completely open.

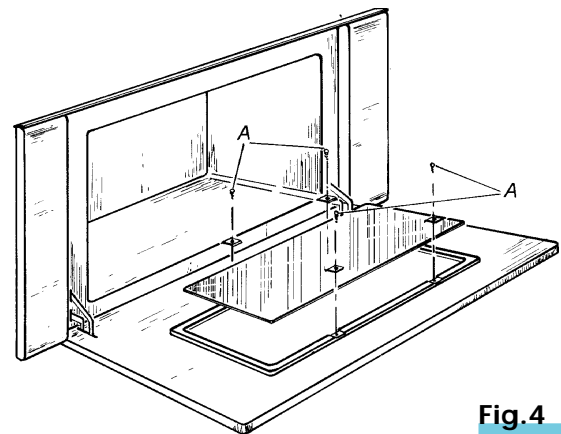


Fig.4

## **What to do in case of a fault**

If there is a malfunction, despite the fact you are using the unit correctly, and the components are clean and efficient, turn the unit off immediately, disconnect

the electric supply and call the after-sales service centre.

## **What to do if the unit is not going to be used for a long time**

Clean the unit thoroughly following the instructions and dry it carefully. Disconnect the electric power supply.

## KONVENTIONELLER E-BACKOFEN

### Allgemeine Anmerkungen

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Geräte wurden nach den Vorschriften: "Niederspannung" **73/23/CEE, 93/68/CEE**; "Elektromagnetische Kompatibilität" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE** konstruiert.

Die Installation muß von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden. Das Gerät darf ausschließlich von gebührend geschultem Personal und für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Außerdem wird empfohlen, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeignetem Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muß vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Die technischen Daten sind am Typenschild an der Geräterückwand angeführt.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften
- Vorschriften und Regel des Stromwerkes
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Vorschriften der Brandverhütung
- entsprechende Vorschriften CEI

**Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.**

Sollte das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln u.s.w. installiert werden, ist darauf zu achten, daß diese hitzebeständig sind; anderenfalls sind diese mit hitzebeständigem Isoliermaterial zu verkleiden.

### Netzanschluß

Vor dem elektrischen Anschluß sind die entsprechenden Daten des Gerätes (Typenschild) mit dem lokalen Elektroanschluß zu vergleichen.


Das Gerät muß mittels der höhenverstellbaren Füßchen exakt waagrecht aufgestellt werden.


Das Gerät wird mit einem Anschlußkabel geliefert. Der Installateur muß für die Anbringung eines Hauptschalters sorgen, welcher die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muß pro Pol 3 mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muß leicht zugänglich sein.

Das elektrische Kabel muß von Hitzequellen fern gehalten werden, die eine Temperatur von 50°C übersteigen. Sollte das Speisungskabel ausgetauscht werden, ist der beiliegende Schaltplan zu berücksichtigen. Das elektrische Kabel muß dem Typ H07 RN-F entsprechen und sein Mindestquerschnitt muß mindestens 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> betragen.

Um an das Klemmenbrett "M" zu gelangen, ist die untere Abdeckplatte des Gerätes abzunehmen.

Das Speisungskabel vom Klemmenbrett loslösen, die Kabelklemme lockern, das Kabel austauschen und umgekehrt vorgehen.

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe des Anschlußklemmenbretts eine durch das Symbol  gekennzeichnete Erdungsklemme, an der das Erdungskabel befestigt wird.

Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Der Anschluß ist mit der durch  gekennzeichneten Schraube durchzuführen, die sich unter dem Gerät in der Nähe des rechten hinteren Füßchens befindet.

## Allgemeine Anmerkungen

**Alle Maßnahmen bezüglich elektrischem Anschluß, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen von Speisen gedacht.  
Das Gerät ist ein Großküchengerät und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.
- Es ist darauf zu achten, daß sich die Geräte-tür während des Betriebs erhitzt.

## Inbetriebnahme des Gerätes


- Den Hauptschalter bauseits des Gerätes einschalten.
- Den Steuerdreheschalter "A" im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Temperatur zwischen 50° und max. 275°C erreicht ist.  
Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte "C" bedeutet, daß das Gerät unter Spannung steht.  
Das Aufleuchten der gelben Kontrollleuchte "D" bedeutet, daß der Heizwiderstand durch Einschreiten des Thermostats eingeschaltet wurden; das Ausschalten dieser Kontrollleuchte bedeutet, daß der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

## Außerbetriebnahme des Gerätes

- Den Steuerdreheschalter "A" auf Position aus "●" drehen.

## Gebrauch des Minutenzählers

Der Minutenzähler ermöglicht die Einstellung der gewünschten Garzeit. Bei Einstellung des diesbezüglichen Drehschalters "B" auf die gewünschte Zeit, beginnt der Minutenzähler die Rückwärtszählung. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Für den durchgehenden Betrieb den Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn auf Position  drehen.

## Reinigung und Pflege

**Hinweis:** Die Reinigung darf nur bei kaltem Gerät und unterbrochener Stromzufuhr durchgeführt werden.

Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl waschen, da eventuell zu den elektrischen Geräteteilen vorgedrungenes Wasser den einwandfreien Betrieb des Gerätes sowie der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen kann.

Der Reinigungsvorgang ist für eine einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer des Gerätes sehr wichtig.

### Allgemeine Reinigung

Zur Reinigung der emaillierten Oberflächen sind weder Scheuermittel oder Säuren noch Stahlwolle oder Metallscheuerlappen anzuwenden.

Die Geräteteile aus Stahl können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt und danach mit einem trockenen, weichen Lappen trocken gewischt werden. Für besonders hartnäckige Flecken ist warmes Wasser und Essig anzuwenden. Auch die Stahlteile dürfen nicht mit Stahlwolle, rauhen oder schweren Lappen bzw. Metallscheuerlappen gereinigt werden. Der Backofen muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden: eventuelle Speiserückstände können leichter entfernt werden. Außerdem wird dadurch vermieden, daß diese beim darauffolgenden Betrieb anbrennen und unangenehme Gerüche erzeugen.

## Reinigung des Backofeninneren

Vor jedem Eingriff ist die Stromversorgung zum Gerät zu unterbrechen.

Den Backofen abkühlen lassen und gründlich mit einem in lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Mittel (oder dafür geeignete, im Handel erhältliche Mittel) getränktem Lappen reinigen. Keine Scheuerlappen oder andere Produkte anwenden, die das Email unwiderruflich beschädigen könnten. Das im Backofen befindliche Gebläse wird durch ein emailliertes Blech abgedeckt, welches aus selbstreinigendem Spezialmaterial besteht. Bei normalen Gartemperaturen werden die Fett- und Ölspritzer in Staub verwandelt, welcher bei Garende und abgekühltem Backofen mit einem feuchten Lappen entfernt werden kann.

Es ist empfehlenswert, den Backofen von Zeit zu Zeit auf Höchsttemperatur zu betreiben, um danach den Staub bei abgekühltem Backofen zu entfernen. Während der Reinigung ist darauf zu achten, daß der im Backofen befindliche Thermostaffühler nicht beschädigt wird.

## Reinigung der selbstreinigenden Platten

Alle unsere Backöfen sind seitlich mit selbstreinigende Platten ausgestattet, um das Backofeninnere vor Fettrückständen zu schützen; diese Platten sind so gebaut, daß sie zwecks einer einfachen Reinigung abgenommen und wieder eingebaut werden können.

Die selbstreinigenden Platten werden einschließlich der seitlichen Führungen abgenommen. Dafür sind folgende Anweisungen zu beachten.

Das vordere Teil der seitlichen Führung anheben und laut Abb.1/Abb.2 in Pfeilrichtung nach innen schieben.

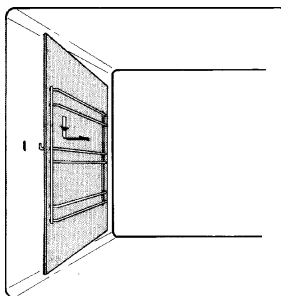


Abb.1

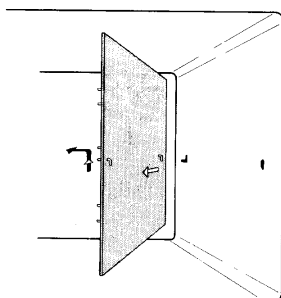


Abb.2

Nun wurde die Führung, welche die selbstreinigende Platte hält, abgenommen.

Die Platte mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand nach oben aus den Einhakeöffnungen ziehen (Abb. 3)

Nach der Reinigung der Platte alles wieder in entgegengesetzter Reihenfolge montieren.

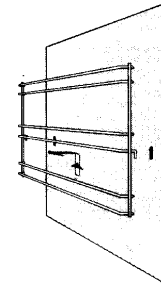


Abb.3

## Reinigung der Backofentür

Wie alle anderen Reinigungsmaßnahmen muß auch die Backofentür bei vollständig abgekühltem Gerät durchgeführt werden.

Sollte die äußere Tür aus Kristallglas bestehen, muß diese mit warmem Wasser gereinigt werden, wobei die Anwendung von rauen Lappen zu vermeiden ist.

Für die emaillierten Teile ist wie für das Backofeninnere vorzugehen, wobei warmes Wasser und keine scheuernden Mittel oder Säuren angewandt werden. Zwecks einer einfachen Reinigung der inneren Kristallglastür kann diese abgenommen werden. Dafür sind die Schrauben (A) laut Abb.4 bei vollständig geöffneter Backofentür auszuschrauben.

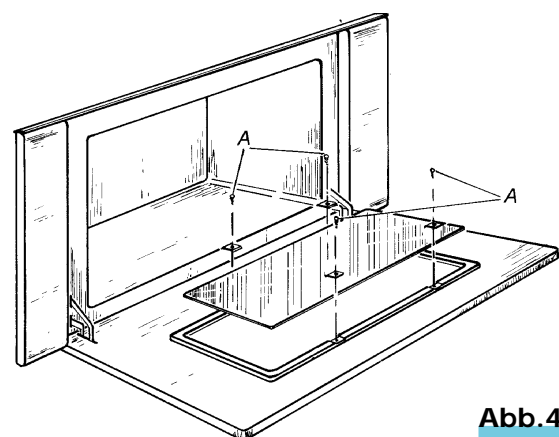


Abb.4

## **Verhalten bei Störungen**

Falls bei einer korrekten Bedienung des Gerätes und sauberen Bestandteilen trotzdem Betriebsstörungen auftreten sollten, so ist das Gerät sofort auszuschalten,

die Stromzufuhr zu unterbrechen und der zuständige Kundendienst zu rufen.

## **Verhalten bei Längerer Betriebsunterbrechung**

Gerät gemäß der Reinigungshinweise reinigen und sorgfältig abtrocknen.

Die Stromzufuhr unterbrechen.

## FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION

### Avertissements généraux

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère, est construit conformément aux exigences requises par les directives: "Basse Tension" **73/23/CEE, 93/68/CEE**; "Compatibilité électromagnétique" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE**.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément aux présentes instructions.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet et ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu. En outre, une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler l'appareil par des techniciens qualifiés.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. En ce qui concerne l'élimination de l'emballage, nous vous recommandons de le faire conformément aux prescriptions en vigueur.

Les données techniques sont indiquées sur la plaquette signalétique qui est appliquée sur la paroi arrière.

Pendant l'installation, vous devez observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.

**Nous vous conseillons d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer rapidement les vapeurs produites pendant la cuisson.**

Si vous devez installer l'appareil à côté de parois, de cloisons, de meubles de cuisine, etc., veiller à ce que ceux-ci soient ininflammables. Dans le cas contraire, il faudra les revêtir d'un matériau isolant thermique incombustible.

### Connexion électrique

Avant de procéder à la connexion, vous devez comparer les données de l'appareil (voir plaquette signalétique) avec celles du secteur.


Vous devez mettre de niveau l'appareil et en régler la hauteur en agissant sur les pieds.


L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation. L'installateur doit effectuer la connexion après avoir interposé un interrupteur principal, qui doit interrompre l'alimentation électrique de manière omnipolaire. L'ouverture minimum entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle. Le dispositif d'interruption doit être facilement accessible.

Le câble ne doit pas se trouver à côté de sources de chaleur ou dans un emplacement ayant une température supérieure à 50 °C. Si vous devez changer le câble d'alimentation, suivre le schéma électrique joint à l'appareil. Le câble d'alimentation

ne devra pas avoir de caractéristiques inférieures à H07 RN-F et devra avoir une section minimum de 3x1,5 mm<sup>2</sup>.

Pour accéder à la plaques à bornes "**M**", démonter le panneau placé à l'arrière de l'appareil. Débrancher les conducteurs du bornier, desserrer le serre-câble, remplacer le câble en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre efficace. A cet effet, à proximité de la plaque à bornes, il y a une vis marquée du symbole  à laquelle il faut raccorder le fil de terre.

De plus, l'appareil doit être inclus dans un système equipotentiel. Le branchement s'effectue à l'aide de la vis marquée du symbole  placée sous l'appareil, à côté du pied arrière droit.

## Avertissements généraux

**Nous vous recommandons de faire effectuer toutes les opérations relatives aux branchements, à l'installation et à l'entretien de l'appareil exclusivement par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions correspondantes en vigueur!**

- Cet appareil n'est conçu que pour la cuisson des aliments. Il n'est destiné qu'à l'usage collectif et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- Lorsque le four fonctionne, les surfaces de la porte sont chaudes, observer donc les précautions nécessaires.

## Allumage de l'appareil

- Agir sur l'interrupteur placé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette de commande "A" dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous atteignez la température de cuisson désirée entre 50° et 275°C (maxi.).

Le voyant vert "C" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.


Le voyant jaune "D" s'allume pour indiquer que les résistances sont allumées après l'intervention du thermostat; lorsque le voyant s'éteint, il indique que la température sélectionnée a été atteinte.

## Extinction de l'appareil

- Tourner la manette de commande "A" sur la position d'arrêt "●".

## Utilisation du minuteur

Le minuteur permet de sélectionner le temps de cuisson souhaité. En tournant la manette "B" jusqu'à la position correspondant à la durée de cuisson voulue, le minuteur commencera le compte à rebours. A la fin du temps programmé, il émettra un signal acoustique qui annoncera la fin de la cuisson.

Pour le fonctionnement en continu, tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .

## Nettoyage et soin

**Note:** Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid et après avoir coupé le courant.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau puisque des infiltrations dans les parties électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil et des systèmes de sécurité.

Nous vous rappelons que le nettoyage de l'appareil est très important pour en garantir le bon fonctionnement et la longévité.

Les parties en acier peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et avec un détergent absolument non abrasif. Vous pourrez les frotter avec un chiffon doux et sec. En cas de taches très résistantes, utiliser de l'eau chaude et du vinaigre. Pour l'acier également, n'utiliser ni pailles de fer, ni chiffons rêches et ni laine d'acier. Il est important de nettoyer le four après chaque emploi: il sera plus facile d'enlever les restes d'aliments de cuisson en évitant qu'ils ne brûlent et qu'ils n'émanent de mauvaises odeurs lorsque vous réutiliserez le four le fois suivante.

### Nettoyage général

Ne pas nettoyer les parties émaillées avec des produits abrasifs ou acides et éviter de les nettoyer avec de la laine d'acier ou des pailles de fer.

### Nettoyage de l'enceinte du four

Avant toute opération, débrancher le four.  
Laisser refroidir le four et le laver avec soin à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent non

abrasif (ou avec des produits spéciaux que vous trouverez dans le commerce). Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou d'autres produits qui pourraient abîmer irrémédiablement l'émail. L'hélice intérieure du four est protégée par une paroi émaillée réalisée en matériau spécial autonettoyant. Les températures normales de cuisson favorisent la transformation des éclaboussures de graisse et d'huile en une légère poussière résiduelle qui pourrait être facilement enlevée, en fin de cuisson et lorsque le four est froid, en utilisant tout simplement une éponge humide.

Dans tous les cas, il est bon de faire fonctionner périodiquement le four à la température maximum pour pouvoir éliminer, une fois que vous aurez fait refroidir le four, toute la poussière résiduelle. Faire attention pendant le nettoyage à ne pas abîmer le capteur du thermostat placé à l'intérieur du four.

### Nettoyage des parois latérales autonettoyantes

Nos fours sont dotés de parois latérales autonettoyantes servant à protéger les côtés du four contre la graisse. Elles ont été conçues de manière à être aisément enlevées et remontées afin d'en faciliter le nettoyage.

Les parois autonettoyantes s'enlèvent en même temps que les glissières latérales. Pour cela, suivre les instructions ci-dessous.

Soulever puis déplacer vers l'intérieur la partie avant de la glissière latérale comme indiqué par la flèche de la Fig.1/ Fig.2.

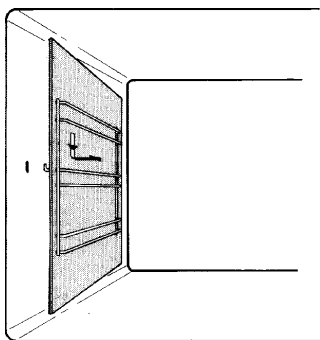


Fig.1

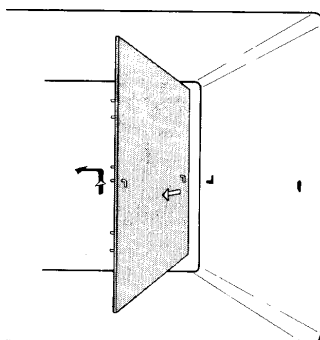


Fig.2

Vous avez donc enlevé la glissière qui supportait la paroi autonettoyante. Tenir la paroi d'une main et de l'autre, tirer vers le haut; puis extraire la glissière (Fig. 3) des trous de fixation.

Après avoir nettoyé la paroi, remonter le tout en procédant dans l'ordre inverse.

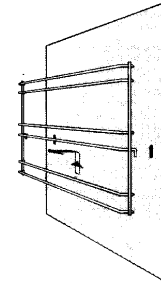


Fig.3

### Nettoyage de la porte du four

Comme dans les autres cas, le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de la porte s'effectuera lorsque vous aurez fait complètement refroidir le four.

Si la porte extérieure est en verre, la laver avec de l'eau chaude et ne pas employer de chiffons rêches.

Pour les parties émaillées, effectuer les mêmes opérations que pour l'intérieur du four, en utilisant de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou acides. Pour laver de manière simple et soignée le verre intérieur de la porte, il est possible de l'enlever de son logement en dévissant les vis (A) lorsque la porte est complètement ouverte, comme le montre la Fig.4.

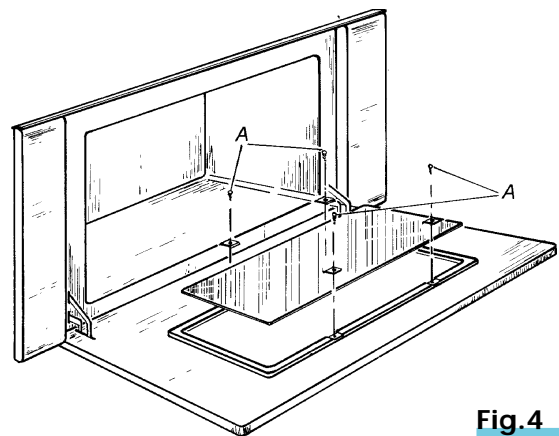


Fig.4

## **Que faire en cas de panne?**

Si, malgré un emploi correct de l'appareil et des composants propres et en bon état, on remarque des défaillances dans le fonctionnement, éteindre

immédiatement l'appareil, couper le courant et appeler le service après-vente.

## **Que faire en cas d'arrêt prolongé de l'appareil?**

Pour nettoyer l'appareil, suivre attentivement les instructions de la notice d'emploi puis l'essuyer avec soin. Couper le courant.

## HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN

### Advertencias Generales

Los equipos a los cuales se refiere el presente manual de instrucciones, están fabricados de conformidad con los requisitos de las Directivas: "Baja Tensión" **73/23/CEE, 93/68/CEE**; "Compatibilidad electromagnética" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE**.

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones.

El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personal adecuadamente formado y empleado sólo para el fin para el cual se proyectó.

Además, se aconseja hacer controlar el equipo por personal cualificado una vez al año.

Quite el embalaje del aparato, elimine la película protectora y, de ser necesario, elimine los residuos de cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes.

Los datos técnicos están indicados en la placa de

características, que está incorporada a la pared posterior.

Durante la instalación se debe cumplir con todas las normas vigentes, a saber:

- Normas de Ley vigentes en materia;
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción;
- Disposiciones y normas de la sociedad que suministra la corriente eléctrica;
- Normas vigentes para la prevención de accidentes;
- Disposiciones para la prevención de incendios;
- Normas CEI correspondientes.

**Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacúe los vapores producidos durante la cocción.**

En caso de que se deba instalar el aparato cerca de paredes, separadores, muebles de cocina, etc., se aconseja que los mismos sean de material no inflamable, de no ser así deberán revestirse con material aislante térmico no inflamable.

### Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión deben compararse los datos relativos a la predisposición del equipo (placa de características) con los del suministro energético local.

Regule el nivel y la altura del aparato mediante los pies de nivelación.


El aparato está equipado con el cable de conexión, el instalador debe efectuar la conexión interponiendo previamente un interruptor principal, que debe cortar el suministro de energía de modo omipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima por lo menos de 3 mm por polo. El dispositivo de corte debe ser de fácil acceso.


El cable no debe pasar cerca de fuentes de calor, la temperatura del ambiente alrededor del cable no debe superar los 50°C.

En caso de que se tenga que sustituir el cable de alimentación, es preciso cumplir las instrucciones del esquema eléctrico adjunto. El cable de alimentación

no debe poseer características inferiores a H07 RN-F y su sección mínima debe ser de: 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

Para tener acceso a la bornera "M", retirar el panel situado en la parte trasera del aparato. Desconecte los conductores del tablero de bornes, afloje el sujetacable y sustitúyalo actuando en el orden inverso.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. A tal fin, cerca del tablero de bornes, hay un tornillo con el símbolo  al cual se conecta el conductor de tierra.

Además, el equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se efectúa mediante un tornillo marcado con el símbolo  colocado debajo del aparato, cerca del pie de apoyo posterior derecho.

## Advertencias Generales

**¡Se aconseja que todos los trabajos relativos a la conexión, instalación y mantenimiento del aparato sean efectuados exclusivamente por personal cualificado y cumpliendo las disposiciones correspondientes!**

- Este equipo se ha ideado únicamente para la

cocción de alimentos y está destinado sólo al uso colectivo y para ser empleado exclusivamente por personal cualificado.

- Durante el funcionamiento las superficies de la puerta de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario tener sumo cuidado.

## Encendido del aparato

- Active el interruptor colocado antes del aparato.
- Gire el mando "A" en dirección de las agujas del reloj hasta la graduación correspondiente a la temperatura de cocción deseada, entre 50° y 275° (como máximo).

El encendido del piloto verde "C" indica que la

máquina está sometida a tensión.


El encendido del piloto amarillo "D" indica el encendido de la resistencia mediante la actuación del termostato; el apagado de éste indica que se ha alcanzado la temperatura programada.

## Apagado del aparato

- Gire el mando "A" hasta la posición de parada "●".

## Uso del timer cuentaminutos

El cuentaminutos permite programar el tiempo de cocción deseado. Girando el mando "B" correspondiente fig. 5 hasta la duración de la cocción que se quiere obtener, el cuentaminutos empieza su cuenta atrás. Al transcurrir el tiempo programado, se oye una señal acústica avisando que la cocción ha terminado.

Para el funcionamiento continuo, girar el mando en dirección contraria a las agujas del reloj hasta la posición .

## Limpieza y cuidados

**Nota:** La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío y la alimentación eléctrica desconectada.

No lavar el aparato con chorros de agua, puesto que las filtraciones eventuales en los componentes eléctricos podrían afectar al funcionamiento correcto del aparato y a los sistemas de seguridad.

Recuérdese que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato.

### Limpieza general

Para las piezas esmaltadas no usar productos abrasivos ni ácidos, ni tampoco limpiarlas utilizando lana de acero o estropajo metálico.

Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño

húmedo y un detergente en absoluto no abrasivo y luego se las puede frotar con un paño suave y seco. Para las manchas muy resistentes, utilizar agua caliente y vinagre. Tampoco para el acero hay que utilizar estropajo metálico, paños espesos o ásperos, ni lana de acero. Es importante limpiar el horno después del uso: será más fácil eliminar los residuos de cocción eventuales, evitando que se quemen cuando se vaya a utilizar otra vez el horno, lo que podría producir unos olores desagradables.

### Limpieza interior del horno

Antes de cualquier operación, desconectar eléctricamente el aparato.

Dejar enfriar el horno y limpiarlo con esmero utilizando un paño húmedo empapado de agua tibia y detergente no abrasivo (o con los productos

específicos que están a la venta). No usar paños ni esponjas abrasivas ni tampoco otros productos que podrían dañar sin remedio el esmalte. El ventilador interior del horno está protegido por un panel esmaltado de material especial de autolimpieza. Las normales temperaturas de cocción favorecen la transformación de las salpicaduras de grasa y aceite en un fino polvo residual que podrá fácilmente eliminarse al finalizar la cocción y una vez enfriado el horno, simplemente utilizando una esponja húmeda.

En todo caso es aconsejable hacer funcionar periódicamente el horno a la máxima temperatura para poder eliminar del horno, una vez enfriado, el polvo residual. Tener cuidado durante la limpieza con que no se dañe el sensor del termostato situado dentro del horno.

### Limpieza de los paneles laterales de autolimpieza

Nuestros hornos están provistos de paneles laterales de autolimpieza, útiles para proteger de la grasa los costados en el interior del horno; han sido diseñados para poderlos retirar y volver a montar de forma muy sencilla a fin de facilitar su limpieza.

Los paneles de autolimpieza se quitan junto con las guías laterales. Para hacer esto cumplir las instrucciones facilitadas a continuación.

Levantar y luego desplazar hacia el interior la parte delantera de la guía lateral, según lo que está indicado por la flecha en las fig.1 y 2.

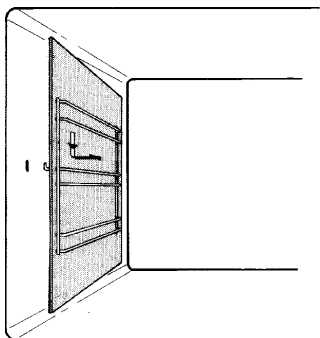


Fig.1

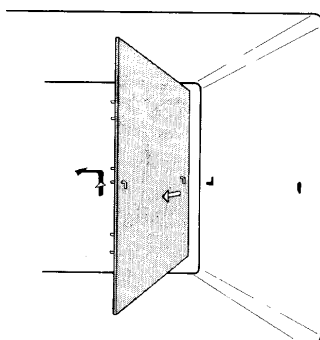


Fig.2

Se acaba de quitar la guía que soporta el panel de autolimpieza. Con una mano agarrar el panel y con la otra tirar hacia arriba y sacar, de los orificios de enganche correspondientes, la guía (Fig. 3)

Después de haber limpiado el panel, volver a montarlo todo actuando en el orden contrario.

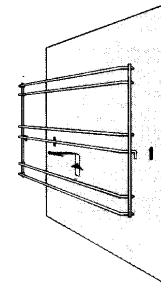


Fig.3

### Limpieza de la puerta del horno

Igual que en cualquier otro caso, la limpieza de la puerta, tanto interior como exterior, se realiza cuando el horno se ha enfriado totalmente.

Si la puerta exterior es de cristal, se la debe limpiar únicamente con agua caliente evitando el uso de paños ásperos.

Para las piezas esmaltadas, actuar igual que para el interior del horno, utilizando agua caliente y detergentes no abrasivos ni ácidos. Para una simple y esmerada limpieza del cristal interior de la puerta hay la posibilidad de quitarlo de su alojamiento, aflojando, con la puerta totalmente abierta, los tornillos (A) según lo que está representado en la fig.4.

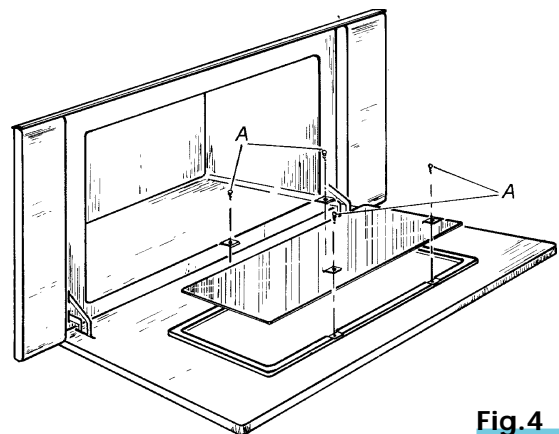


Fig.4

## **Qué hacer en caso de averías**

En caso de funcionamiento defectuoso aunque se utilice el aparato de la forma correcta y las piezas de que consta estén limpias y funcionen bien, es preciso: apagar en seguida el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y contactar con el Servicio de Asistencia.

## **Qué hacer en caso de que no se utilice el aparato durante mucho tiempo**

Limpie cuidadosamente el aparato siguiendo las instrucciones y séquelo muy bien.

Desconectar la alimentación eléctrica.