

**FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE
ELEKTRO-BACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
HORNO ELÉCTRICO
FORNO ELÉCTRICO
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
ELEKTROMOS SÜTŐ
ELEKTRICKÁ TROUBA
ELEKTRYCZNA KUCHENKA MIKROFALOWA
ELEKTRISK UGN
ELEKTRISK OVN
ELOVN
SÄHKÖUUNI**

**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohjeet**

DeLonghi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

PC
ME 10

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Pour la tensionvoir la plaque signalétique
Pour la puissance maximale consomméevoir la plaque signalétique

CONSUMMATION D'ENERGIE (norme CENELEC HD 376)

Pour atteindre 200° C0,09 KWh
Pour rester une heure à 200° C0,58 KWh
Total1,67 KWh

Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la Compatibilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

CONSIGNES IMPORTANTES

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ce four a été conçu pour cuire des aliments. Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Positionnez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.
- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez toujours si :**
 - La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
 - La prise de courant peut supporter une intensité de 16 A et si elle est munie de mise à la terre. Le fabricant déclinera toute responsabilité si cette norme sur les accidents de travail n'est pas respectée.
- Avant la première utilisation, videz le four de tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neut et éventuellement la fumée due aux substances protectrices qui recouvrent les résistances pour le transport. Pendant cette opération, aérez la pièce.
- ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.
- **Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée: Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni le verre du four. Si besoin est, utilisez des gants.**
- **Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.**
- Les parties accessibles peuvent atteindre des températures très élevées durant l'utilisation. Ne pas laisser les enfants s'approcher du four.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - Son cordon d'alimentation est défectueux



- L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement.
Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, apportez l'appareil dans le Centre de Service Après-vente le plus proche.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et évitez son contact avec les pièces chaudes du four. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie de mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de décharges électriques, n'immergez jamais dans l'eau ni dans d'autres liquides le cordon d'alimentation, sa fiche ni l'appareil entier.
- Ne positionnez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- Le pain peut brûler. Surveillez toujours le four pendant le grillage ou la cuisson au gril. Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.
- **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.**
- Ce four n'a pas été conçu pour être encastré.
- Une fois que la porte est ouverte, respectez les points suivants :
 - évitez d'exercer une pression excessive en posant des objets trop lourds sur la porte ou en tirant la poignée vers le bas.
 - ne posez jamais, sur la porte ouverte, de récipients lourds ni de plats brûlants à peine sortis du four.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez cet appareil ailleurs que dans le pays où il a été acheté, faites-le contrôler dans un centre de service agréé.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi n'engage aucunement la responsabilité du fabricant ni sa garantie.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer la porte en verre du four, risque d'endommagement de la surface et de rupture.

Conservez ce mode d'emploi




TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Position bouton sélecteur fonctions	Position bouton thermostat	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Décongélation (seulement sur certains modèles)		●		1 2 3 Placer les aliments directement sur la grille (G) insérée dans la glissière 2.
Cuisson délicate		100°C-220°C		1 2 3 Insérer la lèchefrite dans la glissière 3
Maintien au chaud				1 2 3 Utiliser ces positions pour maintenir au chaud les aliments. Ne pas laisser les aliments plus d'une heure ni réchauffer des aliments froids. S'ils ne sont pas assez chauds pour servir, augmenter la température à l'aide du bouton.
Cuisson chaleur tournante (seulement sur certains modèles)		100°C-220°C	 ou 	1 2 3 Idéale pour lasagne, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 28.
Cuisson four traditionnel		100°C-220°C	 ou 	1 2 3 Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, plum cakes et petite volaille. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 28.
Toast				1 2 3 Idéale pour griller les tranches de pain
Cuisson au gril				1 2 3 Placer la grille diététique (P) (selon le modèle) sur la lèchefrite; puis, placer les aliments donc insérer dans la glissière 1. Idéal pour griller la viande, poissons et les légumes.
Rotisserie (Tournebroche) (seulement sur certains modèles)				1 2 3 Insérer la broche dans le logement du tournebroche (O) (voir page 30). Puis placer la lèchefrite dans la glissière 3. Idéale pour volailles, bœuf etc

UTILISATION DES COMMANDES

Bouton thermostat (A)

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante:

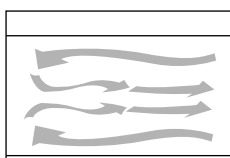
- Pour décongeler (*seulement sur certains modèles*)
(voir page 27): Bouton thermostat sur "•".
- Pour maintenir les aliments au chaud (voir page 27): Bouton thermostat sur .
- Pour cuisson chaleur tournante (*seulement sur certains modèles*)
ou cuisson traditionnelle (voir pages 27-28): Bouton thermostat de 100°C - 220°C..
- Pour griller (voir page 29): Bouton thermostat sur .
- Pour tous les types de grillage (voir page 30): Bouton thermostat sur .

Bouton Timer (B)

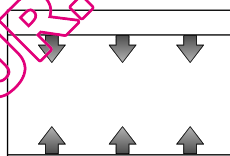
- Pour allumer le four: Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour arrêter le four: Reporter le bouton en position "0".

Bouton sélecteur fonctions (D)

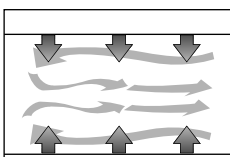
En actionnant ce bouton, vous sélectionnez les fonctions disponibles pour vos cuissons, soit:



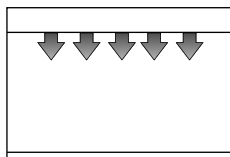
(seulement sur certains modèles)
(seulement chaleur tournante en marche)



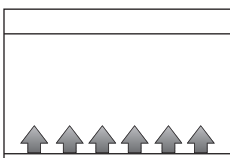
(seulement résistance supérieure et résistance inférieure en marche)



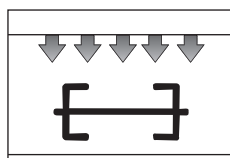
(seulement sur certains modèles,
(résistance supérieure, résistance inférieure et chaleur tournante en marche)



(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale)



(seulement résistance inférieure en marche)



(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale + tourne-broche)

Éclairage du four (N) (*seulement sur certains modèles*) et Lampe Témoin (C)

Lorsque le four est sur la position ON, la lampe témoin (C) et l'éclairage du four (N) (*seulement sur certains modèles*) restent allumées.


UTILISATION DU FOUR

Conseils

- Pour les cuissons chaleur tournante, four traditionnel et gril, il est conseillé, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel.
Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

Décongélation (seulement sur certains modèles)


Pour obtenir une bonne décongélation en un bref délai:

- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Tournez le bouton du thermostat (A) sur "•".
- Tournez le bouton Timer (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Insérez la lèchefrite (H) dans la glissière 3 et la grille (G) dans la glissière 2 et posez dessus l'aliment à décongeler. Refermez la porte.
- Après la décongélation, reporter manuellement le bouton Timer (B) en position "0".



Exemple de décongélation : 1 kg de viande 80-90 minutes sans jamais la retourner.

Cuisson délicate

Idéale pour les pâtisseries et les gâteaux avec de la glace. Excellents résultats aussi pour compléter la cuisson de la base des aliments ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.


- Insérez la lèchefrite (H) dans la glissière 3 (voir figure page 25).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tournez le bouton Timer (B) dans le sens des aiguilles d'une montre; à la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (B) en position "0".

Maintien au chaud

- Tournez le bouton thermostat (A) sur .
 - Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
 - Tournez le bouton Timer (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Insérez la lèchefrite (H) dans la glissière 3 et posez dessus l'aliment.
 - Pour terminer l'opération, reporter manuellement le bouton Timer (B) en position "0".
- Il est conseillé de ne pas laisser longtemps les aliments dans le four, ils pourraient se dessécher.

Cuisson chaleur tournante (seulement sur certains modèles)

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagne, pâtes gratinées, pour toutes les viandes (à part la petite volaille) pommes de terre rôties, gâteaux en général et pour le pain. Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille (G) ou la lèchefrite (H) dans la position indiquée au tableau (voir page 25).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tournez le bouton Timer (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment à cuisiner.
- A la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (B) en position "0".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille/ lèchefrite position	Observations et conseils
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite.
Poulet 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 38 min environ.
Rôti de porc 900 g	200°C	50-60 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 30 min environ.
Roulade de viande 650 g	200°C	35-40 min.	3	Utilizzare la leccarda, girare dopo 20 min.
Pommes de terre rôties 500 g	200°C	40-50 min.	2	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Tarte confiture 700 g	180°C	35-40 min.	3	Utilisez une tourtière.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Utilisez la lèchefrite.
Gâteau "margherita" 800 g	180°C	25-30 min.	3	Utilisez une tourtière.
Biscuits 100 g	180°C	15-20 min.	2	Utilisez la lèchefrite.
Pain 500 g	200°C	20-25 min.	3	Utilisez la lèchefrite huilée.

Cuisson four traditionnel

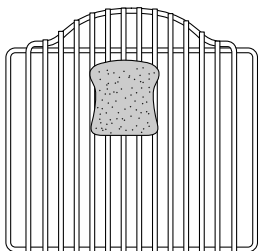
Cette fonction est idéale pour tous les types de poisson, les légumes farcis, les gâteaux à base de blancs en neige et pour les gâteaux qui demandent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min). Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille (**G**) ou la lèchefrite (**H**) dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tourner le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment.
- A la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (**B**) en position "0".

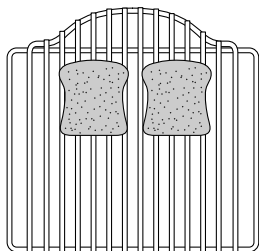
Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille/ lèchefrite position	Observations et conseils
Macaroni gratinés 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilisez un plat allant au four.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilisez un plat allant au four.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite.
Truite 500 g	180°C	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 16 min.
Calmars farcis 450 g	180°C	25-30 min.	3	Utilisez un plat allant au four, tournez à mi-cuisson.
Tomates gratinées 550 g	180°C	35-40 min.	2	Utilisez une lèchefrite huilée et tournez après 20 min.
Courgettes au thon 750 g	180°C	35-40 min.	2	Utilisez la lèchefrite ; mettez de l'huile, de la tomate et de l'eau ; tournez la lèchefrite après 20 min.
Plum cake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Utilisez un moule et tournez à mi-cuisson.

Toast

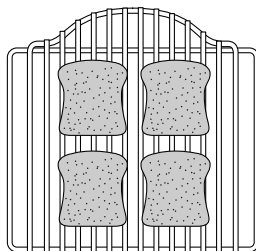
- Les dimensions de la grille (G) permettent de griller six tranches de pain en même temps. Mais on obtient les meilleurs résultats en grillant 4 tranches à la fois.
- Pour griller le pain, placez les tranches comme ci-dessous:



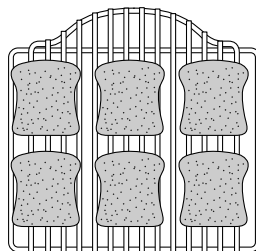
Griller une tranche



Griller deux tranches



Griller quatre tranches





Griller six tranches

Pour les utilisations consécutives, réduisez le temps de grillage programmé.

Conseils pour griller le pain

Pour griller automatiquement pain, sandwiches, muffins, fougasses et gâteaux surgelées, utilisez toujours la grille.

1. Mettez la grille dans la glissière 2.
2. Disposez les aliments à griller au centre de la grille. Refermez la porte.
3. Tournez le bouton du thermostat (A) sur  et celui du sélecteur de fonctions (D) sur .
4. Tournez le bouton Timer (B) dans le sens des aiguilles d'une montre. En général, pour un grillage moyen, programmer le bouton Timer (B) sur 4-5 minutes. Griller quelques morceaux de pain pour vérifier la durée.
5. Lorsque vous grillez du pain, allumez les deux résistances (inférieure et supérieure) pour dorer des deux côtés en même temps.
Il peut se former de la condensation à l'intérieur de la porte en verre. Cela est normal. La condensation s'évaporerait pendant le grillage.
6. Un signal sonore indique la fin du temps programmé. Une fois le cycle terminé, les résistances s'éteignent automatiquement. Tournez le bouton thermostat (A) sur "•".

Notes:

Si vous préférez un grillage plus léger, il suffit d'interrompre le cycle automatique en tournant le bouton Timer (B) sur "0" pour éteindre le four sans l'endommager en aucune façon.

Si vous préférez un doré plus foncé, redémarrez le cycle en tournant le bouton Timer (B) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la couleur désirée.


Après quoi, arrêtez manuellement le bouton thermostat et celui de la programmation du grille-pain comme indiqué précédemment.

Un usage régulier du four vous permettra de régler au mieux selon le type de pain.

Conseils pour bien griller:

Les gros morceaux de pain et le pain surgelé demandent un réglage plus fort. Une seule tranche de pain demande un réglage plus léger que plusieurs tranches.

Cuisson au grill

- Posez l'aliment à griller sur la grille diététique (P) insérée sur la lèchefrite (H) et posez le tout dans la glissière 1.
- Refermez la porte, jusqu'à entendre un "déclick" (voir figure 1).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur  .
- Tournez le bouton du Timer (B) sur "ON".
- A la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (B) en position "0".
- Tournez à mi-cuisson.

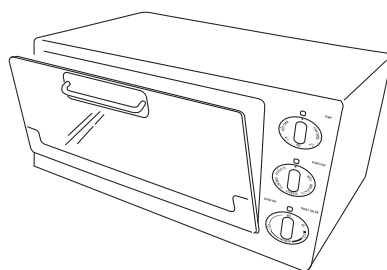





fig. 1

Programme	Bouton thermostat	Temps	position Observations et conseils
Côte de porc (2)		30 min.	Retournez après 16 min environ.
Saucisses de Frankfort (3)	"	20 min.	Retournez après 11 min environ.
Hamburgers frais (2)	"	25 min.	Retournez après 13 min environ.
Saucisses (4)	"	26 min.	Retournez après 14 min environ.
Brochettes 500 g/1.1 lb	"	26 min.	Retournez après 8, 15 et 21 minutes.

Cottura con girarrosto (solo in alcuni modelli)

Cette fonction est idéale pour cuire à la broche les poulets, et la volaille en général, les rôtis de porc et de veau. La quantité maximum d'aliments permise avec ce type de cuisson est 2 Kg.

- Placez l'aliment sur la broche (I) et le maintenir à l'aide des fourches (fig. 2) (pour un meilleur résultat, ficelez la viande).
- Insérez la lèchefrite (H) dans la glissière 3 et s'assurer que la broche (I) est correctement introduite dans le Logement du tournebroche (fig. 3).
- Refermez la porte, jusqu'à entendre un "déclick" (voir figure 1).
- Placez le bouton thermostat (A) sur la pos.  .
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (M) en pos.  .
- Tournez le bouton du Timer (B) sur "ON".

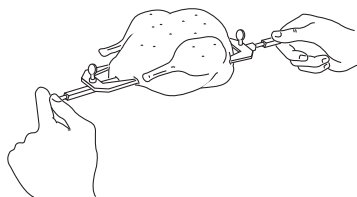


fig. 2

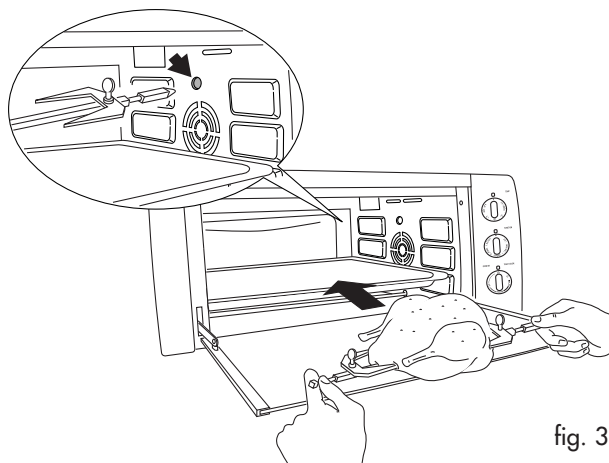


fig. 3

Pour les temps de cuisson consulter les indications figurant dans le tableau ci-dessous

Programme	Poids	Temps
Poulet	1-2 Kg	120 min.
Rôti de porc	0,8-1,7 Kg	90 min.

Pour poids supérieures est conseillé d'utiliser la fonction cuisson chaleur tournante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir.

Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau additionnée de détergent. Essuyez bien.

Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide.

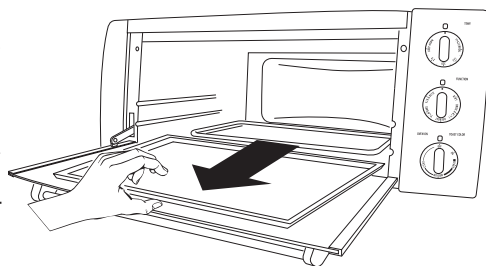
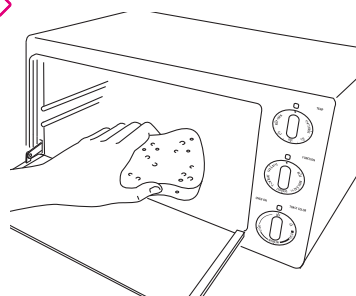
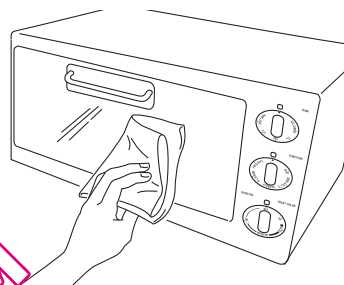
Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture.

Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four. Ne pas essayer d'introduire de fourchettes, couteaux ni autres objets pointus dans les fentes sur la face droite du four ni derrière.

Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau ; ne le lavez pas sous un jet d'eau.

Tous les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle normale, à la main ou à la machine.

Extraire le tiroir ramasse-miettes du fond de votre four. Laver à la main. Dans le cas de dépôts persistants, mouiller le tiroir ramasse-miettes avec de l'eau savonneuse chaude et, si nécessaire, frotter délicatement sans griffer.



Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

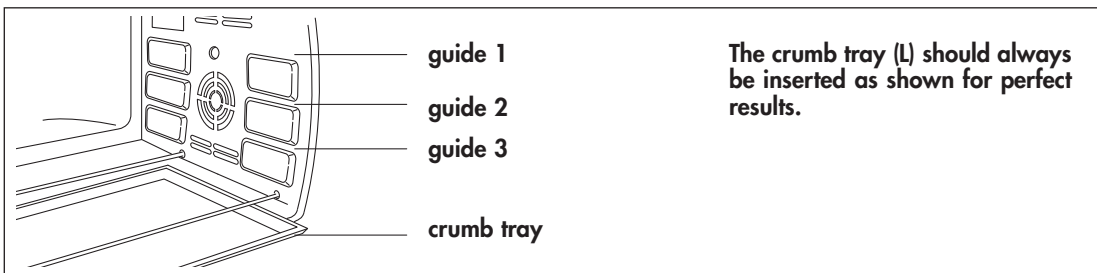
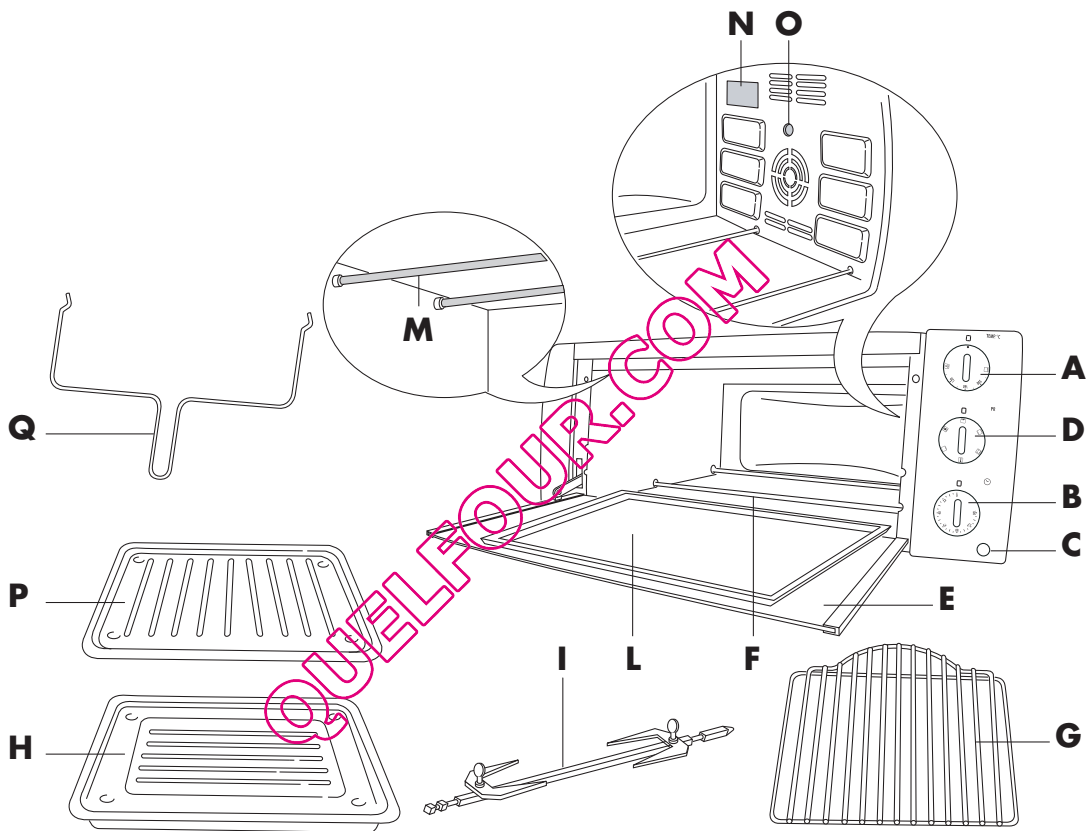
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Thermostat knob
- B Timer knob
- C Indicator light
- D Function selector knob
- E Glass door
- F Bottom heating element
- G Wire rack
- H Bake pan
- I Spit (if supplied)

- L Crumb tray
- M Top heating element
- N Interior light (if supplied)
- O Turnspit mount (if supplied)
- P Broil rack (if supplied)
- Q Handgrip for spit (if supplied)



SPECIFICATIONS

Operating voltagesee rating label

Maximum power absorbedsee rating label

POWER CONSUMPTION (CENELEC STANDARD HD 376)

To reach 200°C0,09 KWh

To maintain 200°C for one hour0,58 KWh

Total0,67 KWh

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

WARNINGS

- **Read all the instructions carefully before using the appliance.**
- This oven has been designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.
- Place the appliance on a horizontal surface at a height of at least 85 cm and out of reach of children.
- Wash all accessories thoroughly before use.
- **Before plugging into the mains, make sure that:**
 - **the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate;**
 - **the mains socket has a minimum rating of 16A and an earth wire.**
- **The manufacturer declines all liability in the event that this important accident-prevention rule is not respected.**
- Before using the oven for the first time, remove any paper and other material inside the oven such as protective cardboard, booklets, plastic bags, etc.
- Before using for the first time, operate the oven empty with the thermostat at maximum for at least 15 minutes to eliminate the "new" smell and any smoke caused by the presence of protective substances applied to the elements before transport.
During this operation, ventilate the room.
- **IMPORTANT:** when you have unpacked the appliance, make sure the door is undamaged and working correctly. The door is made from glass and is therefore fragile. If it is visibly chipped, scored or scratched, it should be replaced. While using, cleaning or moving the appliance, avoid slamming or knocking the door violently. Do not pour cold liquid onto the glass while the appliance is hot.
- **When in operation, the door and accessible external surfaces could become very hot. Always use the knobs, handles and buttons. Never touch metal parts or the glass. Use oven gloves if necessary.**
- **This electrical appliance operates at high temperatures which could cause burns.**
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not use the appliance if...
 - the power cable is faulty,
 - the appliance has been dropped, is visibly damaged or malfunctions.
- Should this occur, to avoid all risk take the appliance to your nearest authorised service centre.
- Do not let the power cable dangle and avoid touching hot parts of the oven. Never unplug the appliance by pulling on the power cable.
- If you intend to use an extension, make sure it is in good condition, that the plug is earthed and that the



cross section of the wires is at least equal to that of the power cable provided with the appliance.

- To avoid all risk of electric shock, never immerse the power cable, plug or appliance itself in water.
- Never position the appliance near heat sources.
- Do not leave inflammable products near the oven or under the work surface where it is located.
- Bread may burn. Never leave the oven unattended during toasting or grilling. Never operate the appliance under a wall cupboard or shelf or near inflammable materials such as curtains, blinds, etc.
- Do not use the appliance as a heat source.
- Never place paper, cardboard or plastic inside the oven and never rest anything on top of the appliance (utensils, wire racks, other objects).
- Never insert anything into the ventilation openings. Make sure they are unobstructed.
- **If food or other parts of the oven catch fire, never try and put out the flames with water. Close the door, unplug from the mains and smother the flames with a damp cloth.**
- This oven is not designed for built-in installation.
- When the door is open, remember:
 - never exert excessive pressure with overly heavy objects or pull the handle downwards;
 - never rest heavy containers or boiling saucepans just out of the oven on the open door.
- Given the differences in legislation in force, if the appliance is used in a country other than that where it was bought, have it checked by an authorised service centre.
- For your personal safety, never take the appliance to pieces on your own. Always contact an authorised service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. Professional or inappropriate use, or failure to observe the instructions absolves the manufacturer from all responsibility and invalidates the guarantee.
- When not in use and before cleaning, always unplug the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Keep these instructions

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.
If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live




As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with

when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.




SUMMARY TABLE

Program	Function selector knob position	Thermostat knob position	Wire rack and accessory position	Notes/Tips
Defrost <i>(only on some models)</i>				1 2 3 Place the food directly on the wire rack inserted in the guide 2.
Delicate cooking		100°C-220°C		1 2 3 Use the bake pan inserted directly in the guide 3.
Keeping warm				1 2 3 Select this function to keep hot food warm. Do not hold food for longer than one hour or rewarm cold food at this setting. If food is not hot enough for serving turn temperature dial up.
Convection oven cooking <i>(only on some models)</i>		100°C-220°C		1 2 3 Ideal for lasagna, meat, pizza, cakes in general, foods that should be crunchy on the surface ("au gratin") and bread. For details on how to use the accessories, refer to the tips in the table on pages 18.
Traditional oven cooking		100°C-220°C		1 2 3 Ideal for cooking stuffed vegetables, fish, plum cakes and small poultry. For details on how to use the accessories, refer to the table on page 18.
Toast				1 2 3 Ideal for toasting slices of bread.
Grilling				1 2 3 Put the broil rack (P) (if supplied) on the bake pan (H); place the food on the pan and insert into guide 1. Ideal for broiling meat, fish and vegetables.
Grilling with the turnspit <i>(only on some models)</i>				1 2 3 Insert the spit in the turnspit mount (O) as described on page 20. Insert the bake pan in guide 3. Ideal for poultry, beef, etc.

USING THE CONTROLS

Thermostat knob (A)

Select the desired temperature, as follows:

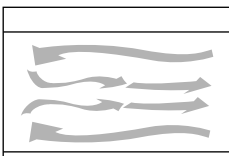
- To defrost (*only on some models*) (see page 17): . . .Thermostat knob in the "•" position.
- To keep food warm (see page 17):Thermostat knob in the  position.
- For convection oven cooking (*only on some models*)
or traditional oven cooking (see page 17-18):Thermostat knob from 100°C - 220°C..
- To toast (see page 19):Thermostat knob in the  position.
- For all types of grilling (see page 20):Thermostat knob in the  position.


Timer knob (B)

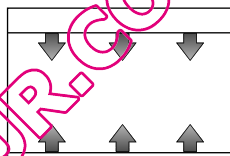
- To switch the oven on:Rotate the knob in a clockwise direction.
- To switch the oven off:Turn the knob back to the "0" position.


Function selector knob (D)

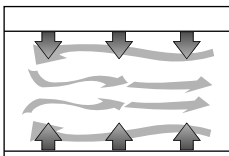
This knob is used to select the cooking functions available, which are:




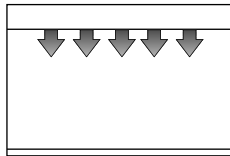
 (only on some models)
(ventilation only)




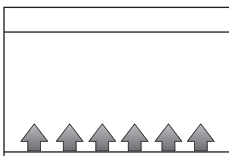
 (only top heating element
and bottom heating element
on)



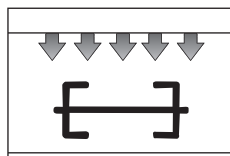
 (only on some models)
(top heating element, bottom heating
element and ventilation on)




 (solo resistenza superiore in
funzione alla massima
potenza)



 (only bottom heating element
on)



 (only on some models)
(only top heating element on
at maximum power + turn-
spit)

Interior light (N) (*only on some models*) and Indicator light (C)

When the oven is in function, the indicator light (C) and the interior light (N) (*only on some models*) stay on.


USING THE OVEN

General tips

- When cooking with the convection oven, traditional oven and grilling, always preheat the oven for 5 minutes to the set temperature.
- The cooking times depend on the quality of the products, on the temperature of the food and on personal tastes. The times indicated in the table are subject to variation, and do not include the time required to preheat the oven.
- To cook frozen foods refer to the recommended times on the product packaging.

Defrost (only on some models)


For proper defrosting in a short time, proceed as follows:

- Turn the function selector knob (D) to the  position.
- Turn the thermostat knob (A) to the “•” position.
- Rotate the timer knob (B) in a clockwise direction.
- Place the bake pan (H) in guide 3, the wire rack (G) in the guide 2 and rest the food to be defrosted, then close the door.
- After defrosting, turn the Timer knob (B) back to “0” position.



Example of defrosting: 1 kg of meat, 80-90 minutes without turning it over.

Slow bake

Ideal for pastry and cakes. Good results are also achieved when completing the cooking of the bottom of the foods or for cooking that requires heat above all at the bottom.

- Place the bake pan (H) in guide 3, as shown in the table on page 15.
- Turn the function selector knob (D) to the  position.
- Select the required temperature using the thermostat knob (A).
- Turn the Timer knob (B) in a clockwise direction; after cooking, manually turn the Timer knob (B) back to “0” position.

Keep warm


- Turn the thermostat knob (A) to the  position.
- Turn the function selector knob (D) to the  position.
- Rotate the timer knob (B) in a clockwise direction.
- Place the bake pan (H) in guide 3 and rest the food on the bake pan.
- To end the operation, manually turn the Timer knob (B) back to “0” position.

It is recommended not to leave the foods in the oven for too long, as these may dry out.

Convection oven cooking (only on some models)

This function is ideal for baking excellent pizzas, lasagna, “au gratin” dishes, all types of meat dishes (apart from small poultry), roast potatoes, cakes in general and bread.

Proceed as follows:

- Place the wire rack (G) or the bake pan (H) in the position shown in the table on page 15.
- Turn the function selector knob (D) to the  position.
- Select the required temperature by turning the thermostat knob (A).
- Rotate the timer knob (B) in a clockwise direction.
- After having pre-heated the oven for 5 minutes, place the food to be cooked inside.
- After cooking, manually turn the Timer knob (B) back to “0” position.

Program	Thermostat knob	Times	wire rack/ bake pan position	Comments and tips
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Use the bake pan.
Chicken 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Use the bake pan, turn after around 38 min.
Roast pork 900 g	200°C	50-60 min.	3	Use the bake pan, turn after around 30 min.
Meatballs 650 g	200°C	35-40 min.	3	Use the bake pan, turn after around 20 min.
Roast potatoes 500 g	200°C	40-50 min.	2	Use the bake pan, mix twice.
Jam tarts 700 g	180°C	35-40 min.	3	Use a cake dish.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Use the bake pan.
Margherita cakes 800 g	180°C	25-30 min.	3	Use a cake dish.
Biscuits (shortbread) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Use the bake pan.
Bread 500 g	200°C	20-25 min.	3	Use the bake pan greased with oil.

Bake

This function is ideal for all types of fish, stuffed vegetables, cakes with whipped egg-whites and cakes that require long cooking times (over 60 min.).

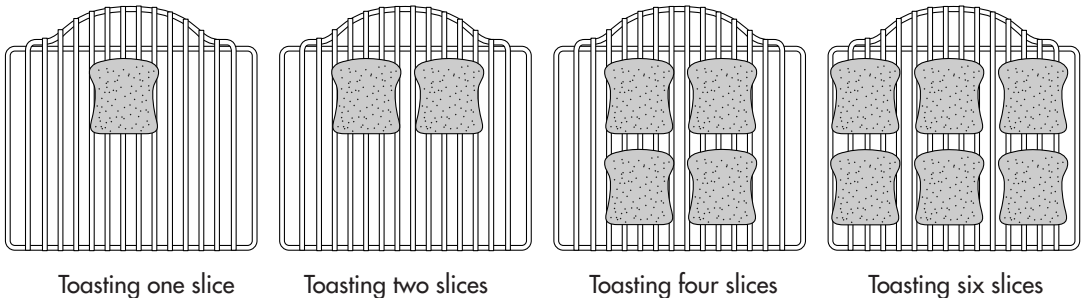
Proceed as follows:

- Place the wire rack (**G**) or the bake pan in the position shown in the table.
- Turn the function selector knob (**D**) to the position.
- Select the required temperature by turning the thermostat knob (**A**).
- Rotate the timer knob (**B**) in a clockwise direction.
- After having pre-heated the oven for 5 minutes, place the food inside.
- After cooking, manually turn the Timer knob (**B**) back to "0" position.

Program	Thermostat knob	Times	wire rack/ bake pan position	Comments and tips
Macaroni "au gratin" 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Use an ovenproof dish.
Lasagna 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Use an ovenproof dish.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Use the bake pan.
Trout 500 g	180°C	30-35 min.	3	Use the bake pan, turn after 16 minutes.
Stuffed calamari 450 g	180°C	35-30 min.	3	Use an ovenproof dish, turn halfway through cooking.
Tomatoes "au gratin" 550 g	180°C	35-40 min.	2	Use the bake pan greased with oil and turn after 20 min.
Zucchini with tuna 750 g	180°C	35-40 min.	2	Use the bake pan; add oil, the tomatoes and water; turn the bake pan after 20 min.
Plum cakes 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Use a mold and turn halfway through cooking.

Toast



- The dimensions of the wire rack (**G**) allow six slices of bread to be toasted at the same time. Best results are achieved, however, with four slices at a time.
- To toast the bread, place the slices as shown below:



For consecutive uses, reduce the set toasting time.

Instructions for toasting bread

To automatically toast frozen bread, sandwiches, muffins and waffles, always use the wire rack.

1. Place the wire rack in the guide 2.
2. Place the food to be toasted in the center of the wire rack. Close the door.
3. Turn the thermostat knob (**A**) to the  position and the function selector (**D**) to the  position.
4. The Timer knob (**B**) should be turned clockwise. In general, to obtain medium toasting, set the Timer knob (**B**) on 4-5 minutes. Toast a few pieces of bread to verify the time.
5. When toasting bread, both the top and bottom heating elements are on to toast both sides at the same time. A little condensation may form on the inside of the glass door. This is normal. It will disappear during toasting.
6. An audible signal indicates the end of the set time. The toasting is complete and the heating elements automatically switch off. Turn the thermostat knob (**A**) to the "0" position.

Note:

If you prefer lighter toasting, it is sufficient to interrupt the automatic cycle by turning the Timer knob (**B**) to "0" to switch off the oven, causing no damage.

For darker toasting re-start the cycle by turning the Timer (**B**) clockwise until reaching the desired level.


Then manually turn the thermostat knob and the toast timer knob off, as described previously.

The best positions for each type of bread can be identified when using the oven regularly.

Tips for good toasting:

Larger pieces of bread and frozen bread take longer to toast. Just one slice of bread requires a lower setting than for multiple slices.

Broil

- Place the food to be grilled on the broil rack (P) inserted on the bake pan (H), and place them together in the guide 1.
- Close the door until you hear a “click” (see figure 1).
- Turn the function selector knob (D) to the  position.
- Rotate the timer knob (B) in a clockwise direction.
- After cooking, manually turn the Timer knob (B) back to “0” position.
- Turn halfway through cooking.

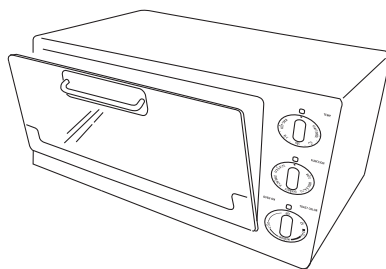





fig. 1

Program	Thermostat knob	Times	Comments and tips
Pork chops (2)		30 min.	Turn after 16 minutes.
Hot dogs (3)	"	20 min.	Turn after 11 minutes.
Hamburgers (2)	"	25 min.	Turn after 13 minutes.
Sausages (4)	"	26 min.	Turn after 14 minutes.
Kebabs 500 g	"	26 min.	Turn after 8, 15 and 21 minutes.

Grilling with the turnspit (only on some models)

This function is ideal for cooking chickens on the spit, fowl in general, roast pork and veal.

The rotisserie function can be used for a load up to 2-kg.

- Place the food on the spit (I) and hold it firm using forks (fig. 2) (for best results, tie the meat using kitchen string).
- Insert the bake pan (H) in the guide 3 and the spit (I) in the turnspit mount (fig. 3).
- Close the door until you hear a “click” (see figure 1).
- Turn the thermostat knob (A) to position  .
- Turn the function knob (D) to position  .
- Rotate the timer knob (B) in a clockwise direction.

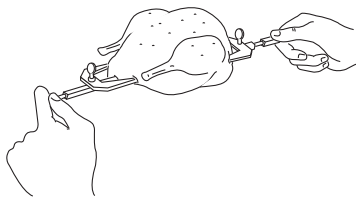


fig. 2

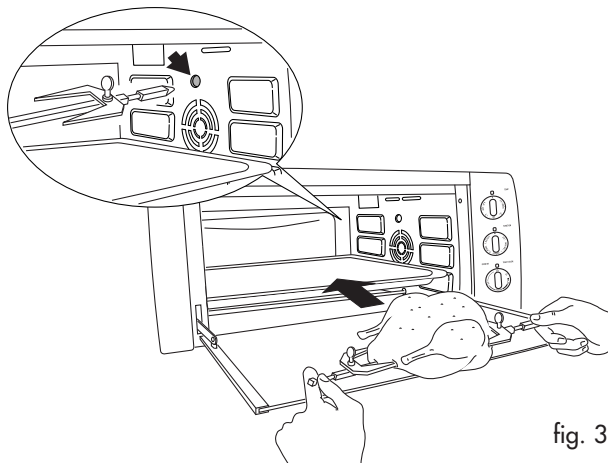


fig. 3

For information on the cooking times, refer to the instructions in the table below.

FOOD	WEIGHT	APPROX. TIME
Chicken	1-2 Kg	120 min.
Rost pork	0,8-1,7 Kg	90 min.

For larger foods, we recommend the convection oven cooking mode.

CLEANING AND MAINTENANCE

Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odors during cooking. Do not let fat accumulate inside the appliance.

Before any maintenance or cleaning operation, unplug the oven and wait for it to cool down.

Clean the door, the inside walls and the enamel or painted surfaces of the oven with a soap and water solution; dry thoroughly.

To clean the surfaces on the inside of the oven, never use products that corrode aluminum (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp objects to avoid damage to the non-stick coat.

To clean the outside surface always use a damp sponge.

Avoid using abrasive products that may damage the exterior.

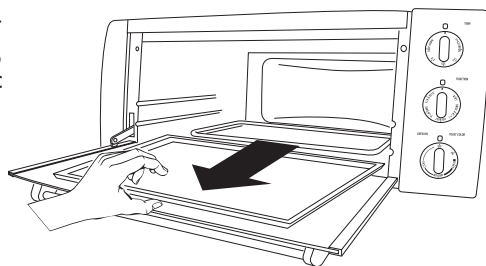
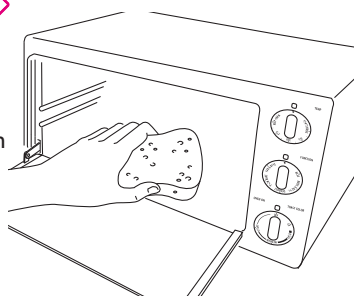
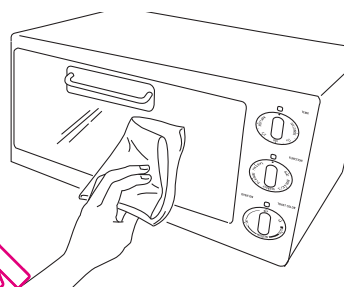
Make sure water or liquid soap does not seep into the vents on the top of the oven.

Do not attempt to push forks, knives or sharp objects into the openings on the right-hand side and the rear of the oven.

Never immerse the appliance in water; never wash it under a jet of water.

All the accessories are washed like normal dishes, either by hand or in the dishwasher.

Slide the crumb tray out from under the bottom of your oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately, without scratching it.



Important information for correct disposal of the product in accordance with EC Directive 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

