

FORNO ELETTRICO  
PER USO PROFESSIONALE



**Istruzioni**  
per l'installazione e l'uso

ELEKTRISCHES OFEN  
FÜR GROSSKÜCHEN



**Aufstellungs  
und Bedienungsanleitung**

FOUR ELECTRIQUE USAGE  
PROFESSIONNEL



**Instructions**  
Pour l'installation et l'emploi

ELECTRIC OVEN FOR  
PROFESSIONAL USE



**Instructions**  
for installation and use

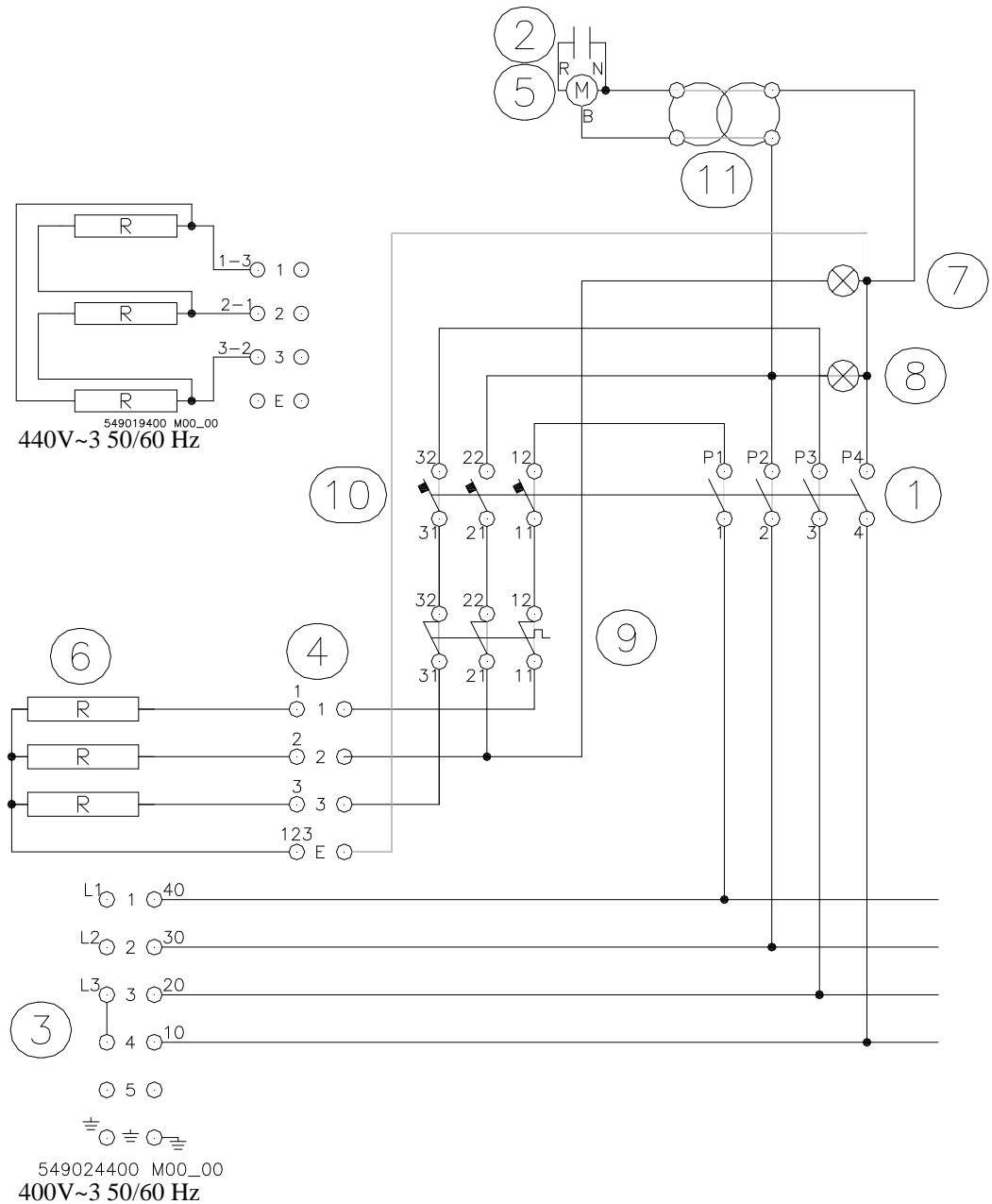
HORNO ELECTRICO PARA USO  
PROFESIONAL



**Guia para la intalación e  
instrucciones de uso**

*Mod.*  
**MFV-98ETX**

**FORNO ELETTRICO VENTILATO, HEISSLÜFT-ELEKTROOFEN, FOUR ÉLECTRIQUE VENTILE, ELECTRIC FAN OVEN, HORNO ELÉCTRICO VENTILADO**



<b>1</b>	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Condensatore	Kondensator	Condensateur	Capacitor	Condensador
<b>3</b>	Morsettiera alimentazione	Stromversorgung Terminal	Borne d'alimentation	Power supply terminal	Terminal de suministro de energía
<b>4</b>	Morsettiera commutazione	Klemmleiste Switching	Bornier de commutation	Terminal board switching	Terminal de conmutación
<b>5</b>	Motore	Engine	Moteur	Engine	Motor
<b>6</b>	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
<b>7</b>	Spia bianca	Weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>8</b>	Spia verde	Grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>9</b>	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad
<b>10</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
<b>11</b>	Trasformatore	Transformator	Transformateur	Transformer	Transformador

-----interruzione pagina-----

### TABELLA DATI TECNICI

MODELLI	DIMENSIONI (cm)	ALIMENTAZIONE Forno el. GN1/1	ASSORBIMENTO MASSIMO (A)	POTENZA MASSIMA (kW)	CAVO ALIMENTAZIONE (Al silicone)
MFV-98ETX	80x88,2x57h	400V~3 50/60 Hz	7,77	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>
MFV-98ETX	80x88,2x57h	440V~3 50/60 Hz	7,06	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>

### TABELLE DER TECHNISCHE DATEN

MODELLE	ABMESSUNGEN (cm)	STROMZUFUHR Electr. Backofen GN1/1	MAXIMALE STROMAUFNAHME (A)	HÖCHST LEISTUNG (kW)	VERSORGUNGS LEITUNG aus Silikon
MFV-98ETX	80x88,2x57h	400V~3 50/60 Hz	7,77	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>
MFV-98ETX	80x88,2x57h	440V~3 50/60 Hz	7,06	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>

### TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	DIMENSIONS (cm)	ALIMENTATION Four el. GN 1/1	ABSORPTION MAXIMUM (A)	PUISSANCE MAXIMUM (kW)	CÂBLE D'ALIMENTATION (au silicone)
MFV-98ETX	80x88,2x57h	400V~3 50/60 Hz	7,77	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>
MFV-98ETX	80x88,2x57h	440V~3 50/60 Hz	7,06	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>

### TECHNICAL DATA TABLE

MODELS	DIMENSIONS (cm)	POWER SUPPLY El. oven GN1/1	MAXIMUM ABSORPTION (A)	MAXIMUM POWER (kW)	POWER SUPPLY CABLE (Silicone)
MFV-98ETX	80x88,2x57h	400V~3 50/60 Hz	7,77	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>
MFV-98ETX	80x88,2x57h	440V~3 50/60 Hz	7,06	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>

### TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELOS	DIMENSIONES (cm)	ALIMENTACION Horno el. GN1/1	ABSORCIÓN MÁXIMA (A)	POTENCIA MÁXIMA (kW)	CABLE ALIMENTACIÓN (A la silicona)
MFV-98ETX	80x88,2x57h	400V~3 50/60 Hz	7,77	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>
MFV-98ETX	80x88,2x57h	440V~3 50/60 Hz	7,06	5,32	4x1,5 mm <sup>2</sup>

FORNO ELETTRICO  
PER USO PROFESSIONALE



**Istruzioni**  
per l'installazione e l'uso

ELEKTRISCHES OFEN  
FÜR GROSSKÜCHEN



**Aufstellungs**  
und Bedienungsanleitung

FOUR ELECTRIQUE USAGE  
PROFESSIONNEL



**Instructions**  
Pour l'installation et l'emploi

ELECTRIC OVEN FOR  
PROFESSIONAL USE



**Instructions**  
for installation and use

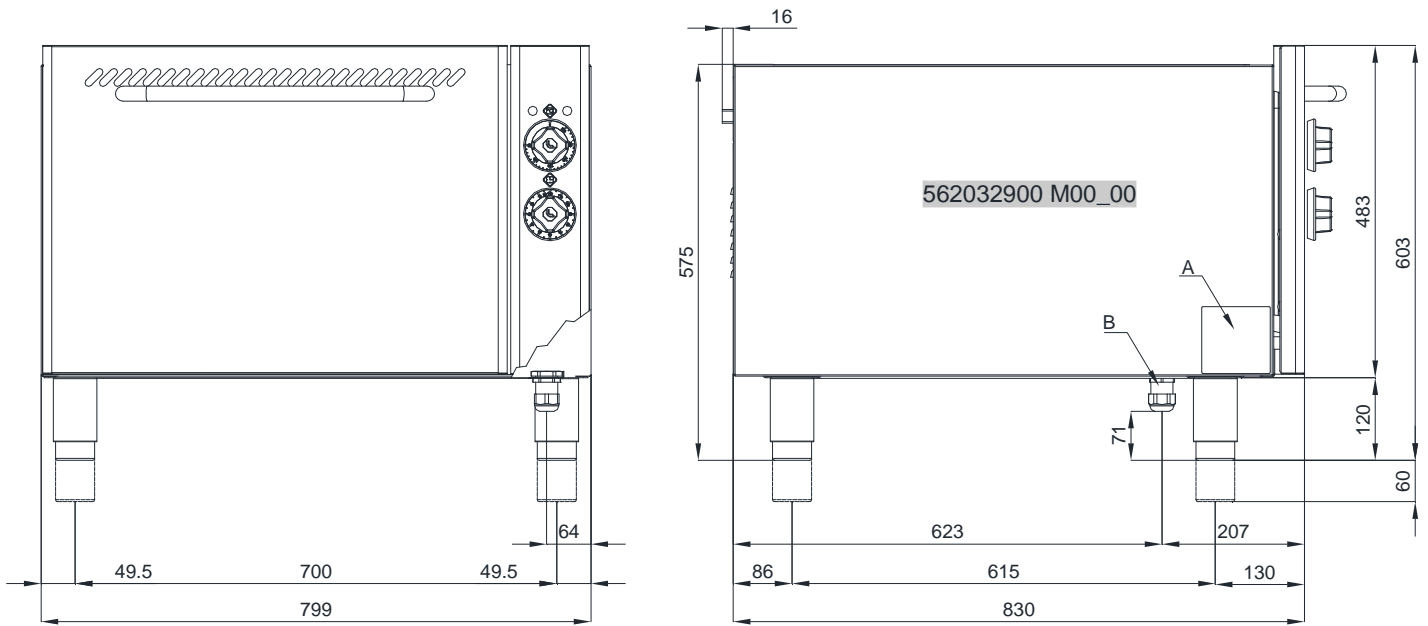
HORNO ELECTRICO PARA USO  
PROFESIONAL



**Guia para la intalación e**  
instrucciones de uso

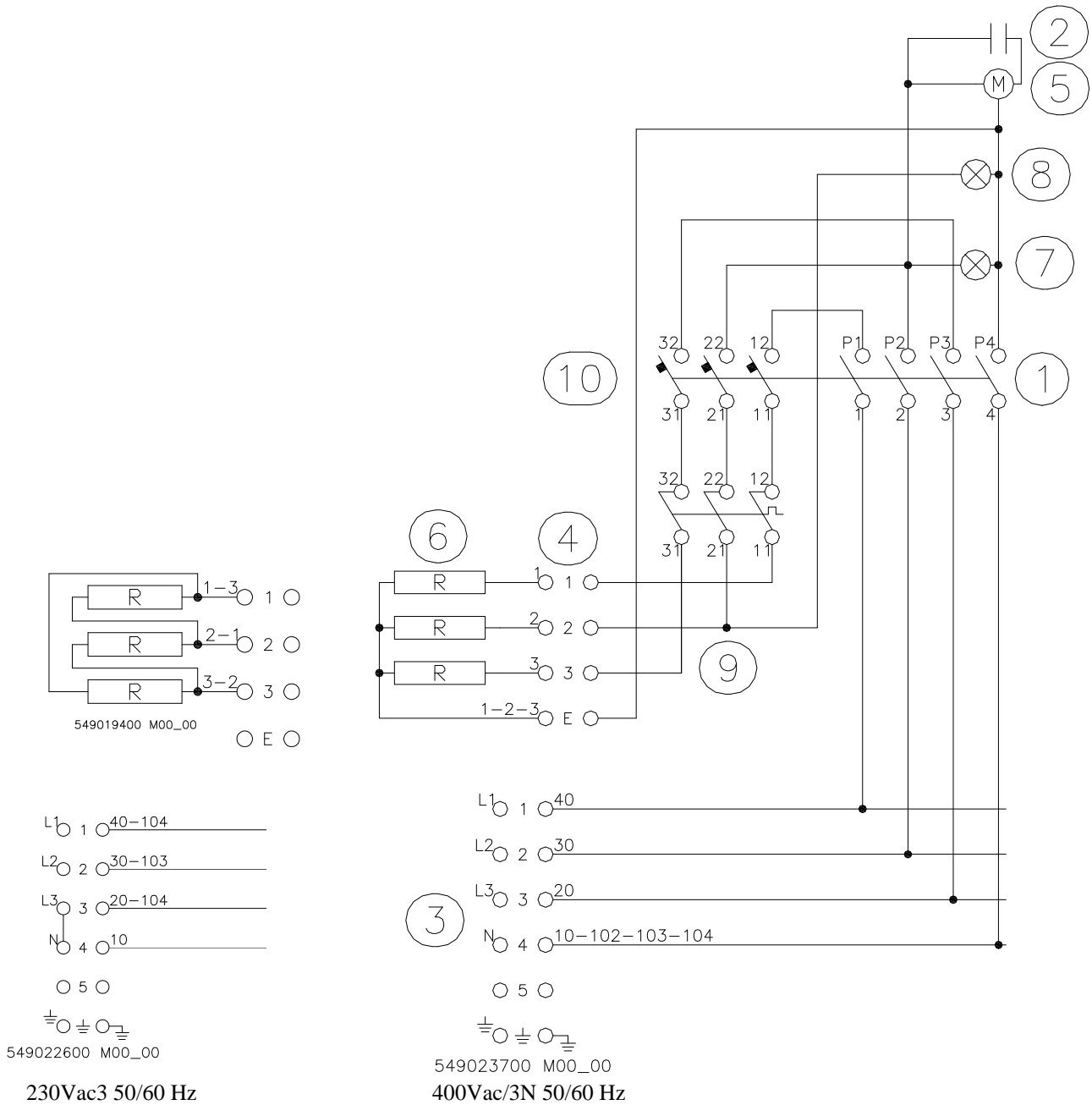
*Mod.*  
**MFV-98ET**

**FIG.A**



<b>A</b>	<b>B</b>
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

**FORNO ELETTRICO VENTILATO, HEISSLÜFT-ELEKTROOFEN, FOUR  
ÉLECTRIQUE VENTILE, ELECTRIC FAN OVEN, HORNO ELÉCTRICO VENTILADO**



<b>1</b>	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Condensatore	Kondensator	Condensateur	Capacitor	Condensador
<b>3</b>	Morsettiera alimentazione	Stromversorgung Terminal	Borne d'alimentation	Power supply terminal	Terminal de suministro de energía
<b>4</b>	Morsettiera commutazione	Klemmleiste Switching	Bornier de commutation	Terminal board switching	Terminal de conmutación
<b>5</b>	Motore	Engine	Moteur	Engine	Motor
<b>6</b>	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
<b>7</b>	Spia bianca	Weißer Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>8</b>	Spia verde	Grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>9</b>	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad
<b>10</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

-----interruzione pagina-----

IT CH	Pag. 5
DE AT CH	Seite 9
FR BE	Page 14
GB IE	Page 19
ES	Pàg. 24

## INDICE

<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'</b> .....	6
<b>TABELLA DATI TECNICI ELETTRICI</b> .....	6
<b>INSTALLAZIONE</b> .....	6
<b>DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE</b> .....	6
<b>INSTALLAZIONE</b> .....	6
<b>ALLACCIAMENTO ELETTRICO</b> .....	6
<b>EQUIPOTENZIALE</b> .....	7
<b>ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO</b> .....	7
<b>TIMER MECCANICO</b> .....	7
<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	7
<b>COMPORAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO</b> .....	7
<b>COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTO</b> .....	7
<b>TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO</b> .....	8
Dolci .....	8
Carne .....	8
Pesci .....	8
Sfornati .....	8
Scongellamento .....	8



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva 2004/108/CE per la parte elettrica. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti.

**N.B.:** Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

La targhetta matricola si trova sulla parete laterale (vedi disegno al punto allacciamento elettrico) e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

**Attenzione:** come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo automatico che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

## TABELLA DATI TECNICI ELETTRICI

MODELLO	DIMENS. cm	ALIMENTAZIONE Forno el. GNI/1	POTENZA TOTALE kW	ASSORB. MAX. A	Emissività dB	CAVO ALIMENTAZ. mm <sup>2</sup>
MFV-98ET	80x88,2x57h	400Vac/3N 50/60 Hz	5,32	8,06	<70	5 x 1,5
MFV-98ET	80x88,2x57h	230Vac3 50/60 Hz	5,32	13,35	<70	4 x 1,5

## INSTALLAZIONE

Durante il posizionamento l'apparecchio deve essere messo a bolla, piccoli dislivelli possono essere aggiustati mediante i piedini regolabili (avvitare o svitare). L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.

Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Qualora l'apparecchio venisse posizionato vicino a pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi ecc. si consiglia che questi siano di materiale non infiammabile, altrimenti provvedere a rivestire tali pareti con del materiale non infiammabile.

Si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad una installazione errata o non conforme.

## DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

L'installazione deve essere eseguita in osservanza delle seguenti norme:

- prescrizione antinfortunistica vigente;
- prescrizione VVF vigente.

## INSTALLAZIONE


L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulta dovuto ad una installazione errata e non conforme.

**Attenzione:** come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete. Questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

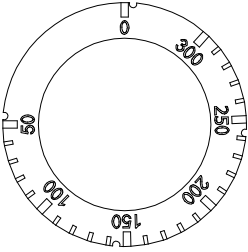
La morsettiera d'allacciamento dell'apparecchio si trova dietro il pannello anteriore inferiore. Il cavo d'allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo HO5 RN F ed avere una selezione adeguata all'apparecchio. Passare il cavo attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del ferma cavo, questo si stacca dopo i cavi della tensione.

## EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. La vite di collegamento è posizionata sulla parete posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta da un adesivo. 

**Attenzione:** il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono da addebitare ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

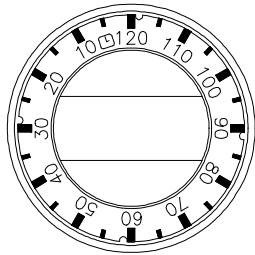
## ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO



L'aria calda messa in circolazione dal ventilatore, si distribuisce in tutta la camera del forno, permettendo una regolare cottura. Poiché la camera viene riscaldata uniformemente si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi su più piani. Girare la manopola sul cruscotto da "0" fino alla posizione desiderata fra i 50° e i 300° C, si accendono le spie verde e bianca.

La lampada spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione.

L'accensione della lampada spia bianca segnala il funzionamento dell'elemento riscaldante, il suo spegnimento indica il raggiungimento della temperatura. Per spegnere l'apparecchio, girare la manopola in posizione "0".



## TIMER MECCANICO

**Note:** Il forno è dotato di un segnalatore acustico a tempo, atto alla segnalazione di un tempo massimo di 120 minuti. Ruotare la manopola verso destra, posizionandola sul tempo prescelto, compreso tra 0 e 120 minuti (vedi figura); trascorso il tempo stabilito entra in funzione l'avvisatore acustico.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Attenzione:** durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una lunga durata dello stesso.

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da asciugare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi abrasivi e corrosivi.

Le parti smaltate sono da lavare con acqua saponata.

Forno: la pulizia del forno è facilitata togliendo la griglia di supporto.

**Avviso importante:** Al di fuori dell'ordinaria pulizia e manutenzione degli impianti, consigliamo di fare controllare l'impianto almeno una volta all'anno da un installatore.

Si consiglia perciò di stipulare un contratto di assistenza.

## COMPORTEMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni. Togliere la tensione.

## COMPORTEMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, togliere la tensione mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

## TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO

Tipo di pietanza	Nr. Guida dal basso	Quantità Kg	Temperatura °C	Tempo di cottura min.
<b>Dolci</b>				
Con impasto sbattuto, in stampo	1-3	1	175	60
Con impasto sbattuto, senza stampo	1-3-4	1	175	50
Pasta frolla, fondo torta	1-3-4	0,5	175	30
Pasta frolla con ripieno umido	1-3	1,5	175	70
Pasta frolla con ripieno secco	1-3-4	1	175	50
Con impasto a lievitazione naturale	1-3	1	175	50
Piccoli dolci	1-3-4	0,5	160	30
<b>Carne</b>				
<i>Arrosti cotti su griglia</i>				
Vitello	2	1	180	60
Manzo	2	1	180	70
Roast beef all'inglese	2	1	220	50
Maiale	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Arrosti cotti su teglia</i>				
Vitello	1-3	1	160	90
Manzo	1-3	1	160	90
Maiale	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Tacchino in tranci	1-3	1,5	180	120
Anatra	1-3	1-1,5	180	120
<i>Stracotti</i>				
Stracotto di manzo	1	1	175	120
Stracotto di vitello	1	1	175	110
<b>Pesci</b>				
Filetti, bistecche, merluzzo, nasello, sogliola	1-3	1	180	30
Sgombro, rombo, salmone	1-3	1	180	45
Ostriche	1-3	1	180	20
<b>Sfornati</b>				
Sfornato di pasta asciutta	1-3	2	185	60
Sfornato di verdura	1-3	2	185	50
Soufflé dolci e salati	1-3	0,75	180	50
Pizza e calzone	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
<b>Scongelamento</b>				
Primi piatti	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

**Note:**

L'indicazione per l'uso dei gradini data nella tabella è quella preferenziale nel caso di cottura su più livelli

I tempi dati si riferiscono alla cottura su un solo gradino, per più livelli aumentare i tempi di 5-10'

Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità e il loro volume.

È consigliabile alla prima cottura, scegliere il valore inferiore del campo di regolazione del termostato dato dalla tabella.

Il tempo di cottura verrà prolungato in funzione del calore inferiore.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>ANGABEN ZUM GERÄT UND SCHEMATISCHE DARSTELLUNG</b> .....	<b>10</b>
<b>ELEKTRISCHE DATEN</b> .....	<b>10</b>
<b>AUFSTELLUNG</b> .....	<b>10</b>
<b>RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINEN</b> .....	<b>10</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>10</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>10</b>
<b>POTENTIALAUSLEICH</b> .....	<b>10</b>
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISSLUFTOFENS</b> .....	<b>11</b>
<b>MECHANISCHE TIMER</b> .....	<b>11</b>
<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>11</b>
<b>VERHALTEN BEI LÄNGEREN AUSSERBETRIEBSETZUNGEN</b> .....	<b>11</b>
<b>VERHALTEN IM STÖRFALL</b> .....	<b>11</b>
<b>GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS</b> .....	<b>12</b>
Kuchen .....	12
Fleisch .....	12
Fisch .....	12
Aufläufe.....	12
Auftauen .....	12

## ANGABEN ZUM GERÄT UND SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

Das Typenschild befindet sich hinten an der Rückwand (siehe Zeichnung im Punkt Elektroanschluss) und es beinhaltet alle zur Installation erforderlichen Daten.

**Achtung!** : Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

## ELEKTRISCHE DATEN

MODELLE	ABMESSUNGEN cm	STROMZUFUHR Electr. Backofen GN1/1	HOCH LEISTUNG KW	MAXIMALE STROMAUF NAHME A	Emissionsgrad dB	VERSORGUNGS LEITUNG
MFV-98ET	80x88,2x57h	400Vac/3N 50/60 Hz	5,32	8,06	<70	5 x 1,5
MFV-98ET	80x88,2x57h	230Vac3 50/60 Hz	5,32	13,35	<70	4 x 1,5

## AUFSTELLUNG

Das Gerät muss bei der Aufstellung waagrecht stehen, kleinere Unebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen des Gerätes (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit eine schnelle Wrasenabführung sichergestellt wird. Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, dekorativen Verkleidungen usw. Wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem, nichtbrennbarem Material verkleidet werden. Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein. Ein max. Abstand zwischen der Gerätekante und der vorderen Kante des Untergestells muss werden.

## RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.

## INSTALLATION


Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes müssen durch sachkundiges Personal durchgeführt werden. Sämtliche Installationsarbeiten müssen unter Beachtung der gültigen Vorschriften ausgeführt werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, die auf eine schlechte Funktion durch fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen ist.

**Bemerkung:** Laut internationalen Vorschriften ist beim Anschluss des Gerätes eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

## ELEKTROANSCHLUSS

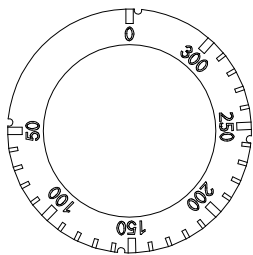
Die Anschlussklemme des Gerätes befindet sich hinter der Vorne Wand. Die Anschlussleitung muss mindestens vom Typ HO5 RN F sein und einem, dem Gerät entsprechend mindest Querschnitt haben. Kabel durch die Einführung und Zugschraubstecken, die einzelnen Drähte entsprechend der jeweiligen Schaltung an der Anschlussklemme befestigen. Der Schutzleiter muss so lang sein, dass er beim Versagen der Zugschraubstecken erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht werden kann.

## POTENTIALAUSLEICH

Das Gerät ist in einem Potentialausleichsystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich die Anschlußschraube auf der Rückwand und ist mit einem Aufkleber gekennzeichnet. 

**Bemerkung:** der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantierverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISSLUFTOFENS

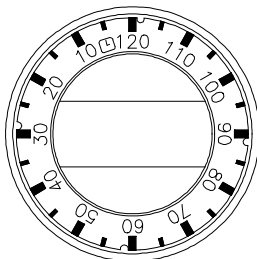


Der Heißluftumlauf durch das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im ganzen Backofen und sorgt für ein perfektes Garen. Da das Backofeninnere gleichmäßig erwärmt wird, können gleichzeitig verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Kochebenen zubereitet werden.

Den Drehknopf auf der Bedienblende von "0" bis auf die gewünschte Position zwischen 50° und 300° stellen, die weiße und die grüne Kontroll-Lampe schalten sich ein.

Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die Stromversorgung des Geräts an.

Das Aufleuchten der weißen Kontroll-Lampe zeigt den Betrieb des Heizelements an, ihr Erlöschen bedeutet, dass die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Zum Ausschalten des Geräts ist der Drehknopf wieder auf die Position "0" zu drehen.



## MECHANISCHE TIMER

**Zur Beachtung:** Der Ofen ist mit einem akustischen Signalgeber ausgestattet, der eine Zeit von max. 120 Minuten signalisieren kann. Den Drehknopf nach rechts auf die vorgewählte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten drehen (siehe Abbildung). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**Achtung: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

## VERHALTEN BEI LÄNGEREN AUSSERBETRIEBSETZUNGEN

Das Gerät nach Anleitung gründlich reinigen und abtrocknen, Stromzufuhr schliessen bzw. ausschalten.

## VERHALTEN IM STÖRFALL

Im Störfall sollte das Gerät ausserbetrieb gesetzt werden. Kundendienst benachrichtigen

## GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS

Art der Speisen	Einschub- ebene von unten	Menge Kg	Temperatur °C	Garzeit Min.
<b>Kuchen</b>				
Geschlagener Teig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
Geschlagener Teig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit Schmorfüllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit Trockenfüllung	1-3-4	1	175	50
Teig mit natürlicher Säuerung	1-3	1	175	50
Gebäck	1-3-4	0,5	160	30
<b>Fleisch</b>				
<i>Grill - Braten</i>				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
<i>Braten im Backblech</i>				
Kalb	1-3	1	160	90
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
<i>Schmorbraten</i>				
Rinderschmorbraten	1	1	175	120
Kalbsschmorbraten	1	1	175	110
<b>Fisch</b>				
Filets, Steak, Kabeljau, Seehecht, Scholle	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Austern	1-3	1	180	20
<b>Aufläufe</b>				
Nudelaufbau	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
Soufflé (süß oder salzig)	1-3	0,75	180	50
Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
<b>Auftauen</b>				
Vorgerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

### Hinweis:

Die Angabe der Einschubebenen in der Tabelle ist die für Garen auf mehreren Ebenen empfohlene Stufe  
Die Garzeiten gelten für Kochen auf einer Einschubebene; bei Benutzung mehrerer Ebenen sind die Zeiten um 5-10' zu erhöhen.

Für Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die Zeiten um 20' zu erhöhen  
Die Garzeiten können sich je nach Art der Speisen, ihrer Gleichmäßigkeit und ihres Umfangs ändern.

Beim ersten Backen sollte stets der untere Wert des in der Tabelle aufgeführten Einstellbereichs der Temperaturregelung gewählt werden.  
Die Garzeit verlängert sich in Abhängigkeit von der Unterhitze.



## INDEX

<b>DONNÉES TECHNIQUES ET REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE .....</b>	<b>15</b>
<b>DONNÉES ELECTRIQUES .....</b>	<b>15</b>
<b>MISE EN OEUVRE .....</b>	<b>15</b>
<b>DISPOSITIONS DE LA LOI, RÉGLEMENTS TECHNIQUES ET DIRECTIVES .....</b>	<b>15</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>15</b>
<b>RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....</b>	<b>15</b>
<b>EQUIPOTENTIEL.....</b>	<b>15</b>
<b>ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR VENTILE.....</b>	<b>16</b>
<b>TIMER MÉCANIQUE .....</b>	<b>16</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>16</b>
<b>COMPORTEMENT EN CAS D'ARRÊT DE FONCTIONNEMENT PROLONGÉ .....</b>	<b>16</b>
<b>COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE .....</b>	<b>16</b>
<b>TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE .....</b>	<b>17</b>
Gâteaux/Pâtisseries.....	17
Viandes.....	17
Poissons.....	17
Tourtes et autres préparations.....	17
Décongélation.....	17

## DONNÉES TECHNIQUES ET REPRÉSENTATION SCHEMATIQUE

La plaque de matricule se trouve sur la paroi postérieure (voir la figure, a la connexion électrique) et contient toutes les données nécessaires pour la connexion.

### DONNÉES ELECTRIQUES

MODELES	DIMENSIONS cm	ALIMENTATION Four el. GN 1/1	PUISSANCE MAXIMUM KW	ABSORPTION MAXIMUM A	Emissivité dB	CABLE D'ALIMENTATION
MFV-98ET	80x88,2x57h	400Vac/3N 50/60 Hz	5,32	8,06	<70	5 x 1,5
MFV-98ET	80x88,2x57h	230Vac3 50/60 Hz	5,32	13,35	<70	4 x 1,5

### MISE EN OEUVRE

Pendant la mise en place il faut vérifier le niveau à bulle d'air de l'appareil. Les petites différences de niveau peuvent être ajustées au moyen des pieds-de biche réglables (visser ou dévisser). L'interrupteur général et la prise de courant doivent être placés en proximité de l'appareil et facilement accessible. On conseille de mettre l'appareil sous une hotte d'aspiration, pour l'évacuation rapide des vapeurs. Au cas où l'appareil serait placé près de parois, cloisons, meubles de cuisine, revêtements décoratifs, etc., ceux-ci devraient être en matériel non inflammable, dans le cas contraire revêtir ces parties avec du matériel non inflammable. Il faut en tout premier lieu s'assurer que les prescriptions contre les incendies soient respectées. Au cours de la mise en oeuvre il faut respecter une distance maximale entre le bord antérieur du meuble de support et l'appareil.

### DISPOSITIONS DE LA LOI, RÉGLEMENTS TECHNIQUES ET DIRECTIVES

Pour l'installation il faut se conformer aux règlements suivant :

- prescription en vigueur pour la prévention des accidents ;
- prescription VDE en vigueur

### INSTALLATION


L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être effectués seulement par le personnel qualifié. Tous les travaux nécessaires pour l'installation doivent être effectués conformément aux règlements en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement incorrect, résultant de l'installation incorrecte ou non conforme.

**Attention:** Conformément aux dispositions internationales, lorsqu'on effectue le branchement électrique de l'appareil il faut placer au-dessus de celui-ci un dispositif du réseau ; ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

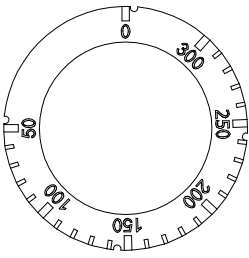
La serre câble de l'appareil se trouve derrière la paroi antérieure. Le cordon de rallonge doit avoir les caractéristiques suivantes: il doit être du type HO5 RN F et avoir une section appropriée à l'appareil. Passer le cordon dans la gaine spéciale et le dispositif serre-fils et brancher les deux conducteurs à la borne correspondante du serre câble en les fixant. Le conducteur de prise de terre doit être plus long que les autres, de façon qu'en cas de rupture du serre-fils on puisse le débrancher après les câbles de la tension.

### EQUIPOTENTIEL

Il faut brancher l'appareil à un système equipotentiel. La vis de connexion se trouve sur la paroi postérieure de l'appareil et est marquée d'un adhésif. 

**Attention:** le fabricant n'est pas responsable et n'indemnise pas les dommages provoqués ou qui sont la conséquence directe d'installations incorrectes ou non conformes aux instructions.

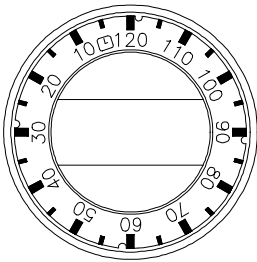
## ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR VENTILE



L'air chaud mis en circulation par le ventilateur est distribué dans toute la chambre du four pour assurer une cuisson homogène. La chambre de cuisson étant chauffée de manière uniforme, il est possible de cuire simultanément divers aliments sur plusieurs niveaux. Amener la commande sur le symbole "air chaud" et programmer la température voulue. Amener la commande de la position "0" à la position voulue entre 50° et 300°, les témoins blanc et vert doivent s'allumer.

Allumés, les témoins vert et blanc indiquent respectivement que l'appareil est sous tension et que l'élément chauffant fonctionne. Une fois atteinte la température programmée, le témoin blanc s'éteint. Pour éteindre l'appareil, ramener la commande sur la position "0".

## TIMER MÉCANIQUE



**Note:** Les fours sont dotés d'un timer à signal sonore programmable pour une durée maximum de 120 minutes. Tourner la commande vers la droite et la positionner sur la durée voulue comprise entre 0 et 120 minutes (voir figure); une fois cette durée écoulée est émis un signal sonore.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Attention!:** ne pas nettoyer la partie externes de l'appareil à l'aide de jets d'eau directs

ou à haute pression.

Une fois l'utilisation terminée veiller à nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

Les parties émaillées doivent être nettoyées à l'aide d'eau savonneuse.

Four: pour faciliter le nettoyage du four, retirer la grille.

**Important:** outre le nettoyage et l'entretien, il est recommandé de procéder au moins une fois par an au contrôle des appareils (contrôle à confier à un installateur qualifié); il est par conséquent recommandé d'établir un contrat d'assistance.

## COMPORTEMENT EN CAS D'ARRÊT DE FONCTIONNEMENT PROLONGÉ

Nettoyer et essuyer soigneusement l'appareil selon les instructions, interrompre le courant.

## COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne éteindre l'appareil, interrompre le courant à l'aide du dispositif placé au-dessus de l'appareil et prévenir le service d'assistance.

TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE

Type de préparation	n° guide (à partir du bas)	Quantité (kg)	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
<b>Gâteaux/Pâtisseries</b>				
A pâte fouettée, dans moule	1-3	1	175	60
A pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0,5	175	30
Pâte brisée avec appareil humide	1-3	1,5	175	70
Pâte brisée avec appareil sec	1-3-4	1	175	50
Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0,5	160	30
<b>Viandes</b>				
<i>Rôtis cuits sur grille</i>				
Veau	2	1	180	60
Bœuf	2	1	180	70
Roast-Beef à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1,5	200	70
<i>Rôtis cuits sur plaques</i>				
Veau	1-3	1	160	90
Bœuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1,5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1,5	180	120
Canard	1-3	1-1,5	180	120
<i>Viandes braisées</i>				
Bœuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
<b>Poissons</b>				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereaux, turbo, saumon	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3	1	180	20
<b>Tourtes et autres préparations</b>				
Gâteau de pâtes	1-3	2	185	60
Gâteau de légumes	1-3	2	185	50
Soufflés sucrés et salés	1-3	0,75	180	50
Pizza et calzone	1-3-4	0,5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0,5	190	15
<b>Décongélation</b>				
Entrées	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0,5	50	50
Viande	1-3	0,75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

**Notes:**

L'indication relative à l'utilisation des niveaux fournie par le tableau est l'indication préférentielle dans le cas des cuissons sur plusieurs niveaux.

Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau, pour plusieurs niveaux majorer les temps de 5-10'.

Pour les rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde non désossée ou désossée et ficelée majorer les temps de 20'.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Pour la première cuisson, il est recommandé de choisir la valeur inférieure de la plage de réglage du thermostat indiquée dans le tableau. Le temps de cuisson sera majoré en fonction de la moindre chaleur.

## INDEX

<b>TECHNICAL DATA AND DRAWINGS</b> .....	20
<b>ELECTRICAL DATA</b> .....	20
<b>POSITIONING</b> .....	20
<b>REGULATIONS, TECHNICAL STANDARDS AND SPECIFICATIONS</b> .....	20
<b>INSTALLATION</b> .....	20
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	20
<b>EQUIPOTENTIAL</b> .....	20
<b>TURNING ON AND ADJUSTING THE FAN OVEN</b> .....	21
<b>MECHANICAL TIMER</b> .....	21
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	21
<b>PREPARATION FOR A PROLONGED OUT OF USE</b> .....	21
<b>INSTRUCTIONS IN THE EVENT OF FAULTS</b> .....	21
<b>COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN</b> .....	22
Cakes, pastries .....	22
Meat.....	22
Fish .....	22
Oven bakes .....	22
Defrosting .....	22

## TECHNICAL DATA AND DRAWINGS

The data plate is attached to the lateral panel (see drawing electrical connection point) and contains all the information necessary for connection.

### ELECTRICAL DATA

MODELS	DIMENSIONS cm	POWER SUPPLY El. oven GN1/1	MAXIMUM POWER KW	MAXIMUM ABSORPTION A	Emissivity dB	POWER SUPPLY CABLE
MFV-98ET	80x88,2x57h	400Vac/3N 50/60 Hz	5,32	8,06	<70	5 x 1,5
MFV-98ET	80x88,2x57h	230Vac3 50/60 Hz	5,32	13,35	<70	4 x 1,5

### POSITIONING

On positioning the appliance, ensure that it is perfectly levelled. Small adjustments can be made by screwing the adjustable feet up or down. The master switch or the socket point must be in proximity to the appliance and easily accessible. It is advisable to place the oven under an extractor hood to ensure rapid elimination of steam. If the appliance is placed near a wall or partition, kitchen furniture or decorative coverings, etc., these must be fire-proof or coated with fire-proofing. Local fire prevention regulations must be observed. There must be maximum clearance between the front edge of the cabinet and the appliance.

### REGULATIONS, TECHNICAL STANDARDS AND SPECIFICATIONS

Installation must be carried out in accordance with:

- current accident prevention legislation;
- current VDE specifications.

### INSTALLATION


The installation, start-up and maintenance of this appliance must be carried out only by qualified fitters. All installation operations must be in accordance with current regulations. The manufacturer declines all responsibility for malfunctioning due to bad or faulty installation.

**Attention:** international regulations require that a omni pole cut-out device with contact opening of at least 3 mm be fitted on the wiring leading to the appliance.

### ELECTRICAL CONNECTION

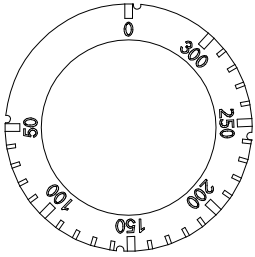
The terminal board is situated behind the front panel. The electrical wiring must be no less than HO5 RN F and have a section suitable for the appliance (see 1.1). Secure the wiring with the wiring clips. Connect the wire ends to their terminals on the terminal board. The earthing wire must be longer than the other wires so that it will disconnect after the live wires in the event of the fastener breaking.

### EQUIPOTENTIAL

The appliance is designed to be connected to a unipotential system. The connecting screw is situated on the back of the appliance and is identified by an adhesive label. 

Attention: the manufacturer cannot be held responsible for, and does not cover in the guarantee any damage resulting from bad or faulty connections.

## TURNING ON AND ADJUSTING THE FAN OVEN

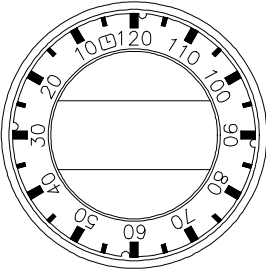


The hot air made to circulate by the fan is distributed in all parts of the oven chamber to ensure even cooking results. Since the oven chamber is heated evenly, different foods can be cooked together on different rungs

Turn the knob from "0" into the desired position between 50° and 300°; The white and green lights come on.

The green light indicates the presence of electrical tension.

The white light shows that the heating element is working; when the temperature is reached, it goes out. To turn off the appliance, turn the knob into position "0".



## MECHANICAL TIMER

**NB:** Ovens are provided with an acoustic timing device, able to signal a maximum time of 120 minutes. Turn the knob to the right, positioning on the time desired, between and including 0 to 120 minutes (see figure); at the end of the set time, the alarm goes off.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Attention!** During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct sprays of water or with high pressure.

After every use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

**Important:** As well as ordinary cleaning and maintenance, it is advisable to have the installation checked by an installer at least once a year.

It is therefore suggested to draw up an after-sales assistance contract.

## PREPARATION FOR A PROLONGED OUT OF USE

Thoroughly clean and dry the appliance as per instructions, switch off at the mains.

## INSTRUCTIONS IN THE EVENT OF FAULTS

If a fault develops, turn off the appliance, switch off at the mains and call the technical assistance service.



### COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN

Type of food	Slot no. from the bottom	Quantity Kg	Temperature °C	Cooking time in minutes
<b>Cakes, pastries</b>				
With a beaten mixture, in a mould	1-3	1	175	60
With a beaten mixture, without a mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, cake base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with a wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with a dry filling	1-3-4	1	175	50
With a natural leavening dough	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
<b>Meat</b>				
<i>Grilled roasts</i>				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
<i>Baking-pan roasts</i>				
Veal	1-3	1	160	90
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey pieces	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
<i>Casseroles</i>				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
<b>Fish</b>				
Filets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1-3	1	180	45
Oysters	1-3	1	180	20
<b>Oven bakes</b>				
Pasta	1-3	2	185	60
Vegetables	1-3	2	185	50
Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
Pizza and "calzone"	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
<b>Defrosting</b>				
First courses	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

**Notes:**

Indication regarding use of the levels given in the table is what is preferable if you are cooking on different rungs.

The times given refer to cooking on one level only. For more than one level increase time 5-10'

For beef, veal, pork and turkey roasts on the bone or in a roll, increase time 20'

Cooking times may vary according to the type of foods, their homogeneity and volume.

---

When cooking for the first time in the oven we suggest opting for the lower value in the thermostat adjustment range given in the table.  
Cooking time will be longer if the heat is lower.

## ÍNDICE

<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD .....</b>	<b>25</b>
<b>TABLA DATOS TÉCNICOS ELÉCTRICOS .....</b>	<b>25</b>
<b>INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN .....</b>	<b>25</b>
<b>INSTALACIÓN .....</b>	<b>25</b>
<b>DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS.....</b>	<b>25</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA.....</b>	<b>25</b>
<b>EQUIPOTENCIAL .....</b>	<b>26</b>
<b>ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO VENTILADO .....</b>	<b>26</b>
<b>TEMPORIZADOR MECÁNICO .....</b>	<b>26</b>
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>	<b>26</b>
<b>COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA .....</b>	<b>26</b>
<b>PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO....</b>	<b>26</b>
<b>TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO .....</b>	<b>27</b>
Tipo de alimento.....	27
Dulces.....	27
Carne .....	27
Pescado.....	27
Horneados.....	27
Descongelación .....	27

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones de la directiva 2006/95/CE para la parte eléctrica. Nota importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad en casos de daños directos o indirectos debidos a una instalación equivocada, alteraciones, mantenimiento no adecuado, uso no correcto y a todos los otros casos previstos en los artículos indicados en nuestras condiciones de venta.

## TABLA DATOS TÉCNICOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES cm	ALIMENTACION Horno el. GN1/1	POTENCIA TOTAL kW	ABSORB. MAX. A	Emisividad dB	CABLE ALIMENTAC.mm <sup>2</sup>
MFV-98ET	80x88,2x57h	400Vac/3N 50/60 Hz	5,32	8,06	<70	5 x 1,5
MFV-98ET	80x88,2x57h	230Vac3 50/60 Hz	5,32	13,35	<70	4 x 1,5

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La chapa de características técnicas se encuentra en la pared anterior (ver diseño en el punto de conexión eléctrica) y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

### INSTALACIÓN

Durante la colocación, es necesario nivelar el aparato, pueden ajustarse los pequeños desniveles mediante los pies de apoyo regulables (atornillar o destornillar). El interruptor general o la toma deben estar cerca del aparato y debe poder accederse a ellos fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana de aspiración, de manera que la evacuación de los vapores se efectúe de manera rápida. Si el aparato se coloca cerca de paredes, paredes divisorias, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc se aconseja que éstos sean de material no inflamable, sino se debe revestir estas paredes con material no inflamable.

Debe asegurarse sobretodo que las prescripciones para la prevención de incendios se respeten.

La instalación, puesta en funcionamiento y mantenimiento del aparato deben ser efectuados por personal cualificado. Todos los trabajos necesarios para la instalación deben efectuarse respetando las normas vigentes.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de mal funcionamiento debido a una instalación equivocada o no conforme.

¡Atención!: como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automático que permita desconectar de manera omnipolar el aparato de la red, este dispositivo debe tener una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

## DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

La instalación debe efectuarse respetando las siguientes normas:

- Prescripción para la prevención de accidentes vigente.
- Prescripción de instalación, normas CEI.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato se entrega sin cable de conexión eléctrica. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

Quitar la tensión.


Quitar el panel anterior

Pasar el cable de conexión a través del sujeta-cables, conectar los conductores en el correspondiente borne del tablero de bornes y fijarlos.

Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel anterior. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

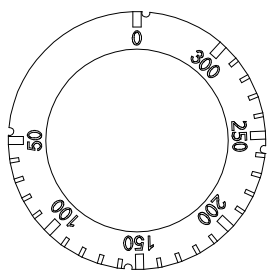
Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser al menos del tipo a la silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos)

## EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo . 

¡Atención!: el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deban a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

## ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO VENTILADO

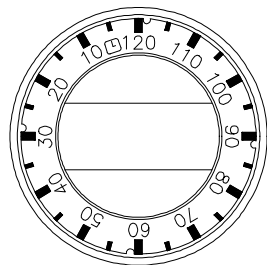


El aire caliente que el ventilador pone en circulación se distribuye en toda la cámara del horno, permitiendo regular la cocción. Dado que la cámara se calienta de manera uniforme, se pueden cocinar al mismo tiempo varios alimentos en diferentes planos.

Girar el mando de "O" hasta la posición deseada entre los 50° y los 300° , se encienden las luces de indicación blanca y verde.

La lámpara de indicación verde indica que el aparato está bajo tensión.

El encendido de la lámpara de indicación blanca indica el funcionamiento del elemento de calentamiento, su apagado indica que se ha alcanzado la temperatura. Para apagar el aparato, girar el mando a la posición "O".



## TEMPORIZADOR MECÁNICO

**Nota:** las cocinas están dotadas de un indicador acústico de tiempo, adecuado para la señalación de un tiempo máximo de 120 minutos, Girar el mando hacia la derecha, colocándolo en el tiempo elegido, comprendido entre 0 y 120 minutos (ver figura); una vez transcurrido el tiempo establecido, entra en funcionamiento el avisador acústico.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!: durante la limpieza, no lavar por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpiar cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quitar la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco. No usar detergentes abrasivos o corrosivos

Las partes esmaltadas deben lavarse con agua jabonosa.

Horno: la limpieza del horno se facilita quitando la grilla de soporte.

**Aviso importante:** Además de la limpieza y mantenimiento ordinario de las instalaciones, aconsejamos que hagan controlar la instalación al menos una vez al año por un instalador.

Se aconseja para ello estipular un contrato de asistencia.

## COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA

Cerrar el grifo de conexión eléctrica, quitar la tensión mediante el dispositivo colocado antes del aparato y avisar al servicio de asistencia.

## PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Quitar la tensión y limpiar la instalación como se ha indicado anteriormente.

## TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO

Tipo de alimento	Nº Guía desde abajo	Cantidad Kg	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.
<b>Dulces</b>				
Con pasta batida, en molde	1-3	1	175	60
Con pasta batida, sin molde	1-3-4	1	175	50
Pasta flora, fondo pastel	1-3-4	0,5	175	30
Pasta flora con relleno húmedo	1-3	1,5	175	70
Pasta flora con relleno seco	1-3-4	1	175	50
Con pasta con levadura natural	1-3	1	175	50
Pequeños dulces	1-3-4	0,5	160	30
<b>Carne</b>				
<i>Asados hechos a la parrilla</i>				
Ternera	2	1	180	60
Buey	2	1	180	70
Roast beef a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Asados hechos en bandeja</i>				
Ternera	1-3	1	160	90
Buey	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Pavo a trozos	1-3	1,5	180	120
Pato	1-3	1-1,5	180	120
<i>Estofados</i>				
Estofado de buey	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
<b>Pescado</b>				
Filetes, rodajas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rodaballo, salmón	1-3	1	180	45
Ostras	1-3	1	180	20
<b>Horneados</b>				
Horneado de pasta	1-3	2	185	60
Horneado de verdura	1-3	2	185	50
Souflés dulces y salados	1-3	0,75	180	50
Pizza y calzón	1-3-4	0,5	200	30
Tostadas	1-3-4	0,5	190	15
<b>Descongelación</b>				
Primeros	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

**Notas:**

La indicación para el uso de las etapas dadas en la tabla es la preferencial en caso de cocción en varios niveles

Los tiempos indicados se refieren a la cocción en una sola etapa, para varios niveles aumentar el tiempo 5-10'

Para los asados de buey, ternera, cerdo y pavo con hueso o atado, aumentar el tiempo 20'

Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen.

En la primera cocción, se aconseja elegir el valor inferior del campo de regulación del termostato indicado en la tabla.

El tiempo de cocción se prolongará en función del calor inferior.